

ヨーロッパみてある記

—西洋きのこ事情—

(完)

瀧澤 南海雄

再びボルドーを歩く

キノコ研究所からタクシーでホテルへ戻った。部屋に荷物を置き、フロントで昨夜振られた活魚レストランの話をする、「あそこは有名なレストランで、前もって予約をしておかないと食事は出来ません」という。そこで、「牡蠣を食べたいのだが良いレストランは無いだろうか」と尋ねると、「牡蠣なら素敵なレストランがありますのでご紹介いたします」と言い、地図に印をして店の名前を書き入れてくれた。

勇躍して出発。昨日も街を歩いていて感じたのだが、ボルドーは美人が多い。街を歩く娘さんのほとんどが魅力的なのだ。また、体格が日本人と変わらず（この点は男も同じで、身長169cmの私より背の高い男性はあまりいない）、しかも足が長くてスタイルが良い。これまで大きな人々の中を旅してきたので（ロンドンでは私より背の高い女性がゴロゴロしていた）、特に親近感と共に好ましさを感じさせるのだろう。ここで突然次の考えが頭に浮かんだ。「新婚さんはボルドーに来てはいけない。ロンドンへ行くべきである。ロンドンなら大概の嫁さんは可憐に見えるが、ボルドーでは相当な美人の嫁さんでも影が薄れてしまうから。」

17時40分に目指すレストランへ着いたが、張り紙を見ると18時開店となっている。そこで、時間潰しに昨日歩いた地域とは反対側の地域を探訪することにした。歩いているうちに大きな広場へ出た。そこには桁違いに大規模なガラクタ市が設営されていた。一つの店舗が間口4間程のプレハブ

小屋になっていて、それが100mくらい列を成し、しかもその列が8列もあるのだ。まさに壮観である。しかし、残念なことにはこの日が最終日らしく、既に閉まった店、片付けをしている店がほとんどで、開業している店は僅かであった。

18時15分、レストランへ戻る。しかし、レストランのドアはまだ閉まっている。ウロウロしていると、レストランの隣の店のドアが開いて、中から小父さんが手招きしている。入ってみると魚屋ならぬ牡蠣屋さんであった。狭い店なのだが、所狭しと牡蠣が並んでいる。そして小父さんの指差す方を見ると、小さなドアがあって、隣のレストランへ通じていた。何のことはない。この牡蠣専門店が、レストランを経営しているのだ。レストランに他の客はまだいない。席に着くと30前後の女性が注文を取りにきた。わずかに英語を聞き取ることができるのでやや安心する。

まずワインを注文。次に牡蠣を選ぼうとメニューを見ると、どうやら4種類の牡蠣があり、それぞれ



写真1 円形と楕円形の牡蠣

れがランクによって6種類の価格に分けられているらしい。ウエイトレスに、両手の親指と人差し指を使って、それぞれの牡蠣の形を確かめる。メニューを指差してから、丸か楕円かと尋ねるのだ。この結果、4種類のうち1種類が丸くて、3種類が楕円形であることが分かった。しからば、4種類の牡蠣それぞれに価格ランクの違いがあるのは何故か、と尋ねると、サイズによる違いであると言う。一皿に盛る牡蠣（一皿6個）の大きさによって価格が違うのだ。

まず1番（円形）と2番（楕円形）の大きめを注文して食べ比べた。明らかに楕円形のほうが旨い。ウエイトレスに楕円形同志の違いは何かと尋ねると、同じ種類の牡蠣だが産地が異なるという。そこで残りの楕円形2種を注文。3番のブルゴーニュ産が圧倒的に旨い。そこで、念のため、最初にとった2番と、3番のブルゴーニュ産をとり直して食べ比べたところ、やはりブルゴーニュ産が圧倒的に旨かった。

私はこれまで、こんなに旨い牡蠣を食べたことがなかった。ブルゴーニュ産の牡蠣は、口に含むと爽やかな潮の香りはするが、生臭さは一切ない。生臭さを微塵も感じさせない牡蠣に出会ったのは、この時が初めてで最後である。次に噛み締めると、溢れんばかりの濃厚な味を持ったジュースが口一杯に広がり、その中にグリコーゲンの甘みがたっぷり含まれている。こんなに甘い牡蠣を食べたのも、この時が最初で最後である。同じ種類の牡蠣でありながら、何故にこうも味わいが異なるのだろうか。産地が違えば海水のミネラル濃度、水温、餌となるプランクトンの種類、質、量が異なるのであるから、成長する牡蠣の味が違って当然と頭では考えるが、こうまで歴然と差が付くと、何か不可思議な力の関与を考えたい。

我々が黙々と牡蠣を食べている間に、18時30分にお婆さんをご出勤になり、18時50分に毛皮のコートを着た中年の女性が出勤してきて表のドアを開けた。他の客はそれ以後に続々とやって来た。奥のテーブルでは、仲の良さそうな老夫婦が、大皿にたっぷり盛り付けられた牡蠣に取り組んでいる。

我々も、パンとワインだけを付け合わせに、一人24個の牡蠣を平らげ、腹はパンパンになった。料金は2人で533フラン。今回のヨーロッパ旅行における最も美味しい御馳走の対価としては、決して高いものではなかった。

ホテルへ帰り、フロントマンに非常に満足した旨を告げて部屋へ戻る。入浴、就寝。

パリへ

12月7日

3時にいったん目が覚め、寝直して6時55分起床。7時50分にチェックアウト。タクシーで駅へ。犬を助手席に乗せた小母さんドライバーは、英語を一切話さない。降りる段になってメーター料金プラス10%程度を払おうとしたら、何やら言い始めた。要はトランクに収めた荷物代を払えと言っているのだと分かった。フランスでは荷物にもタクシー代がかかるのだ。

8時27分にパリ行きがあるというのでホームで待っていると、何とTGV（フランスの超特急）が入ってきた。列車マニアの山川さんは大喜びでビデオカメラを回している。しかし、列車から降りてきた車掌に、列車の中でチケットが買えるかと尋ねると、予約が必要だという。仕方なく窓口へもどり、次の便の座席指定券を購入し、待合室で時間を潰すことにした。ところで、座席指定券のあまりの安さには驚いた。ボルドーからパリまで、2人で28フラン（およそ1400円）である。

待合室には、酔っぱらいや物乞いが大勢いて、

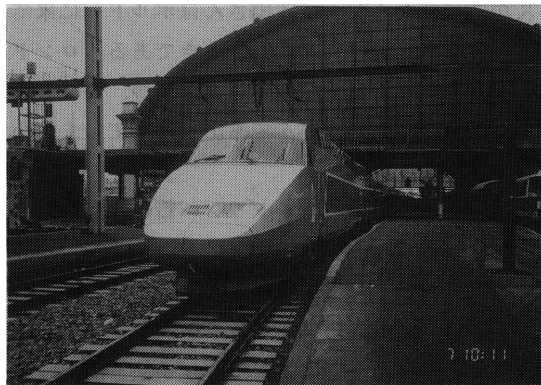


写真 2 TGV

「旦那、金かコーヒーを奢ってくれませんか」と英語で話しかけてくる。フランスで、向こうから英語を話しかけてきたのは、研究者やホテルマンを除けば物乞いだけであった。

10時34分発車、我々の座席は先頭車の8人用ラウンジで、相客は3人のフランス人であった。12時15分にビュッフェへ行った。カウンターには一番値段の高い弁当しか残っていない。弁当2つとビール、ワイン各一本を購入。計178フラン。何と座席指定券の6倍もするのだ。一体どういう国だ、フランスは。しかも弁当の中身は、原料の分からないムース、サラダ、固いパン、バター、チーズ、ミネラルウォーターというお粗末なもの。やはり、駅弁は日本のものに限るようだ。

4時間程走ってパリへ着いた。タクシーでホテルへ。ホテルへ入った途端、「イラッサイマセ。コンニチワ」とフロントマンがいう。「イチイチイチ」と言いながら111号室の鍵を渡してくれる。ボーイは部屋に案内しながら、「キャバレー、クラブ、チケット、アトデ」なんぞと喋り続ける。まったく達者といおうか、商売熱心といおうか。案内された部屋は古ぼたくて、床が傾いているように感じた。

まずは街の探訪である。大通りに出ると、遙か向こうに凱旋門が見えた。以前パリに来たことがある山川さんの案内で歩き始めた。ところが相当歩いて到着しない。まだ遙か向こうにある感じ。やっと行き着いて、上に登った。上から見下ろすと、凱旋門はロータリーの真ん中に建てられてい

ることが良く分かった。パリ市の大通りは凱旋門を中心として放射状に走っている。したがってパリのどこにいても、大通りに立ちさえすれば、必ずその先に凱旋門が見えるのである。これは見るには美しいが、暮らすには不便であろう。ロータリーを見下ろすと、周りの通りから入ってきた車が入り交ってぐるぐる回っていて、その中をオートバイが直角に横切っていくなど、世にも恐ろしい光景が繰り返されていた。

ホテルへの帰り道、公園に移動遊園地が出来ていたので見物するが、ほとんど客はいない。暗闇が迫っている時間帯のせい、寒さのせい。暖かい飲み物を探しても、遊具以外は見当たらなかった。小路に入って小さな食料品店でワインとミネラルウォーターを買ったが、その棚に水煮キノコの瓶詰が3種類並んでいて、ヤマドリタケとヒラタケは分かったが、もう1種が分からなかった。部屋へ帰り、ワインを流し込んで暖をとる。山川さんはすっかり冷え込んで、手の指が真っ白になってしまったとこぼしていた。

19時にフロントへ行って、「レストランは何処だ」と聞くと、「ホテルのレストランは朝食しかやっていないので良い店を紹介する」という。紹介されたレストランは、まだ鍵が掛かっている、我々の顔を見てからドアを開けた。

体が冷えているのでワイン、ビールは止めてホットウイスキーを注文。料理はまずかった。エスカルゴはフニャフニャで缶詰らしい。ホタテのソテーはまあまあ。舌鰾のムニエルはボソボソ。シャー



写真3 凱旋門



写真4 凱旋門から見下ろしたロータリー

ベットの香料が効き過ぎてくどい。ただし、山羊のチーズは山羊の乳臭さがそのまま残っていて、フンフン、なるほど、と納得した。

ホットウイスキー3杯、コーヒー付き、2人で760フラン。まずい上に料金まで高い！今回の旅行の締め括りに最低の夕飯に当たってしまった。ホテルへ帰るとフロントマンが、「どうでした。美味しかったですよ？」と話しかけてきたので、「ノー！」と答えたとこ、何故？と聞いてきた。面倒なので、「私の好みの味ではなかった」と答えるに止めた。部屋へ帰って風呂に入り、ボクシングのテレビ中継を見ながらワインで飲み直し。

いよいよ帰国

12月8日

7時起床。9時45分チェックアウト。タクシーでドゴール空港まで。約20kmで料金は220フラン。免税店で、土産を買う。家を出がけに女房が「スカーフでも買ってきて」と言ったので、あちらこちらの奥様用も含めて4枚買うことにした。エルメスの店があったので、見ると馬の絵柄が着いた物がある。乗馬を趣味とする私の土産には相応しいと、値段を確かめずに、「中年の女性にプレゼントするので、適当な物を4枚選んで包んで欲しい」と売り子に言った。売り子はあれこれ選んで包み、「.....フランです」と私に渡してきた。「フンフン」と頭の中で換算して愕然となった。何と10万円ではないか。「ヒェー！たかがスカーフ1枚が2万5千円もするの？」知らないという事は実に恐ろしいものである。私はエルメスの名前を聞いたことはあるが、買ったことは全く無かったので、そんなに高価な物だとは知らず、せいぜい1万円程度だろうと高を括っていたのだ。結局1枚を返し、涙を飲んで3枚を購入した。

店を出ると、画板を胸にぶらさげた学生アルバイト風の若い女の子が寄ってきて、アンケートに協力しろという。エルメスの店について、店員のサービス、売り場の飾り付け、商品の質、価格などにどういう感想を持ったかと、項目ごとに聞い

てくる。一通り聞いた後で、一番の問題点は何か、と尋ねたので、「もちろん価格さ」と答える。

酒の売り場では、達者な日本語を操るフランスの娘さんが、「1975年物のブランデーを試験発売しています。パリでしか買えない物です」としてこいので、つい買ってしまった。そのほかワインを1本、菓子も2箱購入。

スナックでビールを1杯ずつ飲み、機内で飲むためのワインを1本購入する。待合室で見るともなしに靴底を見ると、出発の日に下ろした靴の底が相当に磨り減っている。「よく歩いたからな」と敬意を表して靴底の記念写真を撮っていたら、向かいの席に座っていた娘さんがプーンと吹き出した。

12時57分離陸。さらばパリの灯よ（馬鹿。まだ真昼だ）。15時18分コペンハーゲン着。空港内の店でコルク抜きを探すが売っていない。仕方なくバーでバーテンにコルク抜きを貸せと言うと、

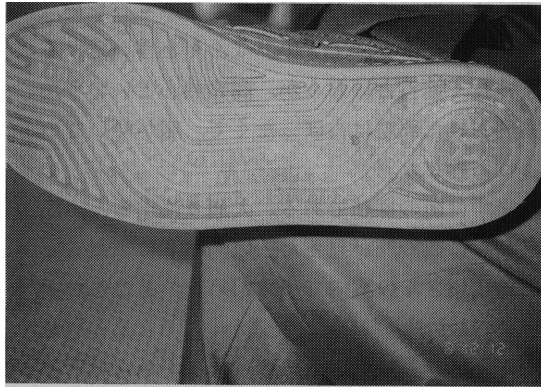


写真5 磨り減った靴底

「何に使う」と聞く。「もちろん我々のワインの栓を抜くのさ」と答えると、「とんでもない」と言って貸してくれない。そんなことをしたら、自分の店のワインの売り上げが落ちる、と言う訳だ。

日本行きのSASが出発する33番ゲートには、やはり日本人が多い。パリの凱旋門のロータリーにパリ中の車が集まってくるように、コペンハーゲン空港という航空路のロータリーに、ヨーロッパ中の日本人客が集結し、ここから一つの流れとなって日本へ向かうのだ。

15時58分離陸。18時30分、夕食が始まった。買

い込んだワインの栓は、フォークで中へ押し込んで楽勝。栓抜きなど必要無かった。メニューは寿司が付いた和食。「オチャー、オチャー」とスチュワードやスチュワードがサービスを始めた。やれやれ、楽しかったヨーロッパ調査旅行も、ついに終わってしまった。ここは、もう、日本なのだ。

海外雄飛の薦め

長らく連載させて頂いた「ヨーロッパみである記」も、今回で完結することになりました。独り善がりな雑文にお付き合い頂いた皆様に、心から感謝申し上げる次第です。

最初はもう少し短く纏めるつもりで始めたのですが、予想に反して長くなってしまいました。連載を続ける中で、「西洋きのこ事情」という副題のわりにはキノコの事があまり出てこないじゃないか、というご批判も頂きましたが、敢えて自分の我儘を押し通させて頂きました。というのは、この調査事業に関する報告書は、北海道企画振興部が発行した「平成2年度 長期海外研究事業終了報告書、海外技術導入促進事業調査報告書」に掲載済みとなっているからです。

私がこの雑文をものしたのは、海外旅行初体験で、しかももう直ぐ50に手が届くようなオジンでも、そしてわずか20日余りの調査旅行でも、やり様によっては溢れるほどの感動的な体験をし、山ほどの思い出を作れるのだ、ということをお若い人達に伝えたかったからに他なりません。

と言っても、私は今回の調査旅行でこれ程の成果（仕事だけでなく、個人的な体験を含めて）を上げられるとは、全く予想していませんでした。連載の1回目に書いたように、全くの準備不足で、英会話の練習をする時間も持たず、正直に言うてどうなることかと、心配半分、自棄半分みたいな気分で出掛けたのが実情です。

それが予想に反して、これまでの生涯でもこんなに充実した日々が続いたことがない、と言うほどの生活を体験できたものですから、この喜びを誰彼なくお裾分けしたくなった次第なのです。

そこで、今回の調査旅行が成功した原因を、私

なりに探ってみました。

- 1) 私も山川さんも物怖じをしない性格だった。
(ほとんど外人コンプレックスが無かった)
- 2) 訪問先が英語を母国語とする国ではなかった。
(お互いに英語が聞き取り易く、かつ、無駄な緊張をしないで済んだ)
- 3) 私も山川さんも食べ物に好き嫌いがなかった。
(特に私は、土地に根付いた食べ物に興味があった)
- 4) 私も山川さんも好奇心が旺盛だった。
- 5) ガイドブックに頼らず、自分の足で街を歩き、自分の目で見、自分の耳で聞いた。
(出来合いやお仕着せの旅ではなかった)
- 6) スーパーマーケットを覗き、土地の食べ物や酒を漁り、教会には片っ端から入った。
(食文化と精神的文化に触れた)
- 7) ドイツでは鈴木さんという素晴らしいガイドに恵まれた。

上記のうち、最も大きく貢献したのは5)の理由でしょう。ともかくよく歩きました。新しい土地へ着くと、1日に少なくとも3時間は街をほつつき歩いたものです。その間は出来るだけ交通機関を用いず、ただひたすら歩き、目の前に現れた教会、本屋、スーパーマーケット、美術館、その他、面白そうな所には必ず入りました。また、レストランも出来るだけこの間に目星を付けたのです。

こうしていると、犬も歩けば棒に当たる、の例えのとおり、何か心に残る出来事にぶつかる事が出来ました。

それから、私にとって幸運であったことは、山川さんが旅行のコンビとして最適の人であったことです。ただし、山川さんにとって私が最適の相手であったかどうかは自信がありません。なにしろ、酒や食べ物にそれ程執着心のない山川さんに、私は自分の飲み食いに関する趣味を押し付けてしまったのですから。

趣味はともかく、何でも食べられ、好奇心が旺盛で、歩くことを厭わない点で、彼は私と同じでした。これはなによりのことであった、と今も有

り難しく思っています。

さらに、ドイツでは鈴木さんにお世話になりました。鈴木さんの助けがなければ、ドイツでの成果が微々たるものに終わったことは自明の理です。心から感謝する次第です。

ともかく私の海外調査旅行は終わりました。この一文を読んだ若い人達が、調査旅行と言っても訪問先とホテルの往復だけでなく、道草を十分に楽しむことが出来ることを理解して、研修であれ、調査であれ、積極的に海外へ飛び出す気持ちを持って下されば、ただだらと書き続けた甲斐があったというものです。海外へ行くなら、オジンより若者の方が学習効果は上がる筈。皆さんでなくては出来ない素晴らしい体験を重ねて下さい。

最後に企画振興部へ提出した報告書の「おわりに」を転載して、締め括りとさせていただきます。

おわりに

この度、ヨーロッパの研究機関を歴訪して、それぞれの国で、それぞれの研究者が、いろいろな制約はあるものの、息の長い研究をコツコツと積み上げていることに強い印象を受けた。特に脱リグニンというテーマは古くからあり、地味なテーマである。また、麦稈や木材の飼料化というテーマも、多くの飼料が安く手に入る今日では、やはり陽の当たりにくいテーマである。

しかし、このまま世界の人口が増え続ければ、現在家畜に与えている穀物の全てを人類が食べてもまだ足りない状況が、直ぐそこに来るのである。現に地球上では毎日相当数の餓死者が出ているのではないか。食料ばかりでなく、石油エネルギーもまた有限である。これらが決定的に不足する前に、何等かの用意をしておくことは必要不可欠のことである。

この点で、人類の主食である小麦や稲の生産によって生じる糞類を有効利用し、新たな価値を生み出すことは非常に重要かつ必須の事といえる。さらに大量の蓄積を持つ森林資源の有効利用や、再生産のスピードの速い草本植物を燃料、飼料、その他多方面の用途に供するための技術を開発す

ることも、急がなければならないテーマである。

多くの先駆的な研究者たちは、このことを考えながら仕事を進めているのである。また、キノコ栽培についても食料生産そのものであることは論を待たないし、腐生菌の栽培については農畜産廃棄物の付加価値化に他ならない。これらに関わる多くの研究者と直接面談できたことは、我々の大きな喜びである。

もちろん今回面談した研究者たちの持つ全てを吸収するには、余りにも短い訪問時間であった。しかし、受領した文献を通じ、さらにこれからの交流を通じて、より多くを学ぶことが出来よう。

我々は、友情という「種子」を蒔いて来たにすぎない。これを育て、実りの時を迎えるのは、これからである。

後日談

平成3年2月、1通のファックスが飛び込んできた。そのファックスはスウェーデン北方園芸試験場のポート夫人から発せられたものであった。中身は、3月末に北海道へキノコ栽培の研修に行きたいので手続き方法を教えてほしい、というものである。そして彼女は3月26日に来旭し、林産試験場利用部微生物利用科においてキノコ栽培に関する研修を受け、4月2日に旭川を離れた。こ

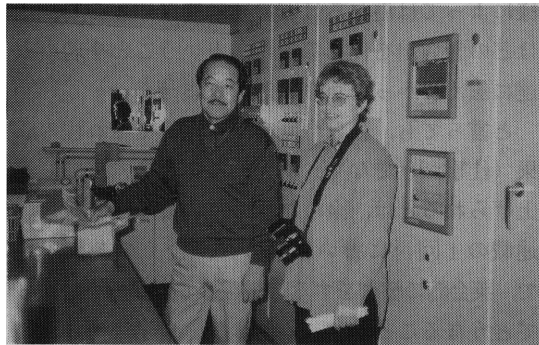


写真6 林産試験場を訪れたポート夫人と著者
の間、林産試験場の若手研究者とも交流を深め、大いに満足して帰国された。私と山川さんが蒔いてきた種子の一つが芽を出したようだ。

(林産試験場 微生物利用科)