

毎回、テーマを決めて原稿を書いています、今回は少し形を変えて投稿してみます。

毎月、投稿原稿の締め切りは前月の月首になっています。ですから今回の原稿は幼稚園の雪化粧した庭を見ながら書いています。12月にも凄く寒い日があり、交通混乱になっていましたね。本当に地球は温暖化しているのでしょうか？目先だけ見ているとそのようには思えなくなります。それよりも以前、ベルギーの友人が教えてくれた「夏が暑いと冬が寒い。夏が涼しいと冬は暖かい。そうやって1年の平均気温は余り変わらないようになってるんだ」という一言の方が説得力があるように思えます。地球温暖化については色々な意見があるようです。地球の平均気温が上がり両極の氷が溶け出し、水没する陸地が出てくるというのが基本的な意見のようです。しかし逆に溶け出した冷たい水が海流の流れを変え、ベルギーのような暖流によってある一定の気温を保っている地域は逆に気温が下がり、そして凍結する部分が増えるため、水面の上昇は余りないのではという意見も聞いたことがあります。まあ、これだけは100%予測通りにはいかないと思います。自然の力には人間がどうすることも出来ないものがあると思います。そして日本人は伝統的に自然の力に対抗するのではなく、自然と調和して共存する方法を求めてきたと思います。例えば伝統的な日本の木造建築物。この建築物には必ず針葉樹を使っていました。針葉樹は縦方向への収縮はほとんどなく、横方向への収縮はあるそうです。ですから五重塔を建てても、高さは低くなりません。しかし横方向の収縮があるので、柱と横木の間に隙間ができてガタツキが起こります。古い家がガタツクのはこの横方向の収縮によるためだそうです。そしてこの隙間が地震に対応して家を倒れにくくさせているのだそうです。そしてさらに重い瓦屋根を乗せて、下に力をかけてあるので、より安全になるそうです。しかもその限界を超えると瓦が落ちて屋根が軽くなり、倒壊を防ぐのだそうです。この木の持つ性格を上手に利用して長年地震から家屋を守ってきました。それが自然と共存する日本人の知恵だと思います。

年末に一時帰国しました。年末と言う世知辛い季節でしたが、それを差し引いても気になることがありました。それは街行く人たちの表情でした。確かに時期は余りよくなかったと思います。しかし電車に乗り込んでくる人たち、街を歩く人たち、そして食事をしている人たちの表情がどうしても当地、ベルギーに比べて暗いような気がしました。もちろん、ベルギーの12月はクリスマスシーズンの真最中。どの人もどこ心に暖かいプレゼントを持って歩いているようですので、簡単に比較は出来ませんが、それでも少し気になる日本の表情でした。電車で座席に着くと、ほとんどの人が携帯電話の画面を見つめ指を動かしているか、目をつぶっているか、雑誌を読んでいるかでした。日本へは二年に一度ほどの割合で帰国していますが、今回は特に元気のない人が目に付き、少し心配に思いました。しかしそのような話のある若い日本人したところ、「確かにそうかも知れない。しかし日本人は昔から表情を表に出すようなことはしていなかったのでは？」というご指摘をいただきました。そしてその方は自分は顔を上げて胸をはって歩きたいというような話をしてくれました。私は若年の頃、年配の方々から「今の若い者はなっていない」と言われるたびに「そんな若者を育てたのはあなたたちだ」と反論してきました。そしてこの年になっても「今も若い者はすばらしい」と言い続けています。ほんの一握りの若者達が私にはない長い未来を明るくしてくれることだと期待しています。そして「今のおっさん、おばはんはなっていない」と言われまいようにと思っています。

帰国中、実は鯨を食べてきました。主に南氷洋での調査捕鯨のミンク鯨・ナガス鯨を利用して料理を作ってくれています。この「調査捕鯨」というのは国際捕鯨取締条約に基づいた国の事業だそうです。その食材だけを使っている料理屋さんにお邪魔し、鯨料理を堪能してきました。確かに今、鯨を食べることは世界の流れに沿っていないかも知れませんが、しかし私はその料理屋の女将さんの主張に非常に共鳴し、敢えて今回、その暖簾をくぐりました。料理のメニューに鯨のどの部分を使った料理か、そして鯨全体をどのように利用しているのかが詳しく書いてありました。私は久々に鯨を食べながら子供の頃の懐かしい味を楽しむことができました。そして帰り際、その女将さんが一言「食も文化なんですわ。鯨を食べることも私らには文化なんですわ。私はそのことを世界に発信しています。そしてこれからも続けていきます」と言ってくれました。60台の女将さんはそのお店を40年以上続けていらっしゃいます。そしてホームページや著書は必ず英語も使用し、鯨を食べる文化への理解を発信されています。一つのことを続けることが難しい今日、私は女将さんのような人がいることをとてもありがた

いと思いました。そして女将さんにとって鯨を食べる文化を守ることが生きがいなのではと思いました。今、どれだけの人が生きがいを持っているのかなと思うことがあります。生きがいとは自分のやりたいことを使命と感じ義務として生きることの対象になるものだと思います。生きがいとは必ずしも生活や職業と一致するものではない場合が多いと思います。しかし生きがいのある人とない人との間には、同じ人生というものを過ごしたとしても、その充実感に大きな隔たりがあるかと思います。そして生きがいを感じている人は「自己の生存目標をはっきりと自覚し、自分の生きている必要を確信し、その目標に向かって全力で歩いている人」だという人もいます。そんな使命感の持ち主は肩書きや地位を持って目だっている人ではなく、人目につかないところに多くいると言われていています。そして「自己にたいするごまかし」が生きがい感を失う何よりのものだと言っています。今、そのベクトルを自分に向け、何が自分の生きがいなのだろうかと考えてみました。勿論、人様の子供たちを預かり育てていく今の仕事は本当に生きがい感のある仕事だと思っています。しかし、そのような他の人にはない特殊な環境下に甘えている自分があることも否定できません。人を育てることはどのような人が相手であっても難しいことで、簡単に答えがあるのではないと思います。そのためには日々の自己の鍛錬が必要だと思っています。今日よりも明日の幼稚園がすばらしいとは限らないと思います。やはり積み立てた歴史のなかにもこれからの方向性への示唆が含まれているかと思いません。40年以上に渡って、自分に正直で行き続けている料理屋の女将さんを見て、まだまだ自分はと思いました。

《 つづく 》

参考 樋口清之著「梅干と日本刀」 鯨料理ハリハリ鍋の徳家のホームページ

神谷美恵子著「生きがいについて」