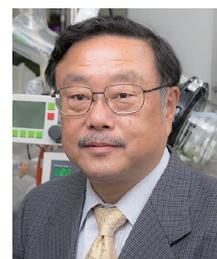




一本のボトル

●
長田裕之 Hiroyuki OSADA

理化学研究所環境資源科学研究センター 副センター長



20世紀を代表するマルセル・プルーストの「失われた時を求めて」は、主人公が、紅茶に浸したマドレーヌを口にした途端、幼少時代の記憶が蘇ったことで始まる数千ページにも及ぶ長編小説である。私も、昨晚、赤ワインのコルクを抜いた途端に様々な記憶が蘇ったが、この巻頭言では1ページにまとめなくてはならない。

私が中学生のときに読んだ「世界の酒」(岩波新書)には、農芸化学者の坂口謹一郎(元・東京大学教授)が世界中の銘醸地を巡って、美酒と当地の名物料理に舌鼓を打つ、そんな夢のようなことが書かれていた。世界の美酒という安直な理由で醸酵学に憧れて、私は農芸化学(微生物化学)の道に進んだが、その夢が叶ったのは、ずっと後のこと。2003年の春、フランスのストラスブール大学(ルイ・パスツール大学)に客員教授として1ヵ月間の招聘を受けた。講義やセミナーのノルマは少なかったので、日本の生活とは違って、ゆったりした時間を送ることができた。週末にワイナリーやレストランで様々なワインを飲めたのは嬉しかったが、フランス人は平日でも優雅にワインを飲みながら、食事しているのだった。フランスでは、2000年に定められた法律で労働時間が週35時間になったのだった。彼らが、労働時間が短いにもかかわらず、質の高い論文を出せるのには、ワインを飲みながらの知的会話が関係しているのか?などと想像していた。

実際に、大学の名前にも冠されているルイ・パスツールは「Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres. (一本のワインボトルには万卷の書物以上の哲学が存在する)」という言葉を残している。仲間とワインの栓を開ければ、ワインの香りとともに、様々な思いや言葉が辺りに漂う。プルーストではないが、香りは、記憶や感情だけでなく、想像力も創造力も刺激してくれるようだ。ラベルに表記されているヴィンテージやシャトー名は、その年の出来事や天気、土地柄など様々な話のきっかけとなり、ロマンが広がる。ワイングラスを持ちながら語り合うと、本では得難い生きた知識情報を得ることができる。

良質のワインは、10年20年と熟成を重ねて、味わい深くなっていく。我々、日本化学会会員は、先人の残した素晴らしい伝統を受け継いで、新しい道を拓いて行かなければならない。10年20年先まで見据えた長期的展望をもつことが重要だ。先人が残したボトルを消費するだけでなく、長期熟成で劣化することなく輝きを増すボトル(人材?研究成果?)を後世に残すには何をすべきか考えなければならない。

© 2018 The Chemical Society of Japan