

## 珠玉のひとつ

山本 尚

考えてみると、これまで、食事のテーマを書いたことが多い、それで皆様の誤解を生んだのだろう。私は自分をグルメとは思っていない。

しかし、美味しいものは誰でも大好きである。問題は「誰でも」という点である。つまり人によっては嗜好が一人一人違っていることは無視している。ところが、悲しいかな、集団主義の私たちは皆が美味しいと言うと、それに乗ってしまう。一人、「いやこれは不味い」とは言いにくい。つまり集団の圧力に負けてしまう。しかし、集団の中の一人二人が美味しいと言うと、皆が声をそろえて美味しいと言う。そんなことで言い争いしたくはないのが本音だろう。こうして、私たちは集団に帰属する。

しかし、時々、いやこれは本当に美味しいと感じるときもある。そういうときは至福の時間で、そういう一皿があれば、その日の夕食は成功だったと思う。この感動は上記の「なんとなく不味くはない」という感覚とは異なっている。残念であるが、こういう体験は滅多にない。本当に美味しいと思ったときには、人に同意を求めることはしないことにしている。そして、自分の舌や口の中、飲み込んだ瞬間の感覚を楽しむ。皆の同意はその瞬間の喜びを減らしてしまう。しかし、自分の舌と同じ感覚を持つ人は確かにいるのだ。その人がシェフだった場合には、そのお店は何より大切なお店であり、長く通うことになる。

年を重ねることで、人は偏屈になるという。しかし、私は偏屈とは思わない。残りの人生を楽しむには自分でなければならぬ。自分であることを楽しむことができると、人生がすっかり違ったものに見えてくるのだ。日々の生活や仕事にも、大勢に流されず、自分であることが、人生であるから。



白トリュフの Pasta

白トリュフの美味しい季節になると、行きつけのイタリア料理の店にゆく。白トリュフは香りを楽しむが、その香りとパスタが合致したときにこそ、最高の料理になると私は思う。香り、味、舌触り、などが一斉に合奏を始める。これが至福の時間だ。1つでも欠けると台無しになる。日本料理にも、こうした合奏の成功が多い。そしてシェフはその合奏の指揮者となる。さらに欲を言うと、そのときの皿の選び方、お店の佇まいなども助けてくれる。

これは化学でも同じではないだろうか。反応の美しさ、その成果の凄さ、発見した人の人柄、これらすべての合奏はその化学を最高のものにしてくれる。これは化学者の密かな楽しみだ。化学を知らなければ、その素晴らしい席に同席しても感動はない。この感動に同席し、涙目になるほどの感動を感じることで、ああ、化学者で良かったと思い、その発見した人を心の底から讃えることができる。この珠玉体験を共有することが、私たち化学者の証である。



やまもと・ひさし  
日本化学会 元会長、中部大学 教授・ヘブチド科学  
センター長・先端科学センター長