

# 虫から始まる文明論

奥本大三郎・著

集英社インターナショナル ウェブ立ち読み

## 目次

序章 湿度／和歌・俳句・日本画／風土と虫

# 第一部 虫の世界

第一章 タイカラー・チェンマイの柄杓 38

コレクターの末路／

博物学と帝国主義／象の鼻

第二章 南米カラー・メタリックブルーの衝撃 52

天覧昆虫展／アマゾン河の博物学者

第三章 インドネシア・ビロードの翅を持つアゲハチョウ 68

“虫聖”／新種のトリバナアゲハ

第四章 アフリカ大草原の感嘆符 80

自然の描いた縞模様／

大陸移動説の生きた証

## 第二部 人の世界

### 第五章 美しい誤解 90

雅楽の衣装／フランス詩誤解の一例

### 第六章 日本に風景画はあつたのか 112

日本人の眼は風景を見ていなかった／絵巻物と山水画／  
浮世絵は風景を切り取るデザインの面白さが身上／西洋の芸術的侵略／  
豆腐と油揚げの静物画／裸体画！／日本画科と西洋画科／  
ミレー輸入のありがたさ／浅井忠の絵画修業／  
物理学者の不安／志賀重昂の『日本風景論』／  
国木田独歩の雑木林の美——小説・散文の中の風景の発見

### 第七章 ルイ・ヴィトンはなぜ日本でよく売れるか 172

日本人の眼は接写レンズ／日本の春画は世界一の細密描写／  
虫捕りが接写レンズの眼を育てる／花見／クローズアップの眼／  
庭園と料理／接写レンズの眼の功罪／両方の眼を持つこと

## 序章

ハワイの日系二世は、普通の日本人とはちよつと違っている。ハワイ育ちの人と日本育ちの人——両者は、遺伝的には同じであるから、顔の造りなどはもちろん同じなのだが、一見して区別がつく。身ぶりというか、話し方というか、雰囲気というか、どことなく違うのである。

その日本人でも、明治、大正生まれの人と昭和生まれの人とではずいぶん違うのである。グアム島で二十八年もジャングルに隠れて暮らしていた元日本兵の横井庄一さんは、まわりを取り囲んだ自分の子供ほどの年齢の、日本からの新聞やテレビの記者に驚き「あんたら日本人ですか」と訊いたそうである。それほど記者たちの雰囲気が、かつての日本人と違っていたのである。

夫婦は顔が似ている。もとは他人同士でも、長年一緒に暮らしているうちに似てくるのらしい。いわゆる国際結婚で、人種が違っていても顔は似てくる。仲がいいから似るのか、と言えば、そうでない場合でも似てくるからおかしい。同様に、飼犬と飼い主の人間も、どことなく雰囲気似てくる。どちらがどちらに似るのか——それは強い方に、弱い方が似るのである。毎朝、土佐犬とかブルドッグのような強い犬に散歩させられていると、引っ張る力の強さに、歯を食いしばり、口をへの字に曲げ、ガニ股で歩くようになる、というような物理的なモンダ

イではなく、実は雰囲気が感染するのである。

虫を例にとると、日本列島に棲すむものは、もともとは別の土地に起源を持つものであっても、色や形が他の土地に居るものとは違っているために、しばしば日本固有種あるいは日本亜種として区別されている。キアゲハでも、オオムラサキでも、ギフチョウでも、近隣諸国に棲むものとは区別がつく。それでラテン語の学名では、ヤポニカ（日本の）とか、ヤポネンシス（日本に棲む）と付いていたりする。中には日本固有の亜種として、ダイミョウとかゲイシャとかサムライとか名付けられたものもある。

ある年の正月、我が家の庭、それも私の書斎の窓のすぐ傍そばの木に、異様に派手な色をした大きな鳥が二羽止まった。東京では珍しく雪の降った日で、その木の枝に小鳥用に林檎りんごが突き刺してあったのだが、二羽の鳥は人を恐れるどころではない、止まるやいなや遠慮会釈もなく、その林檎を二口か三口でしゃく、しゃくと食べてしまった。それにしてもこの二羽の鳥の色彩の鮮あざやかなこと。

鳥獣輸入業者の檻から集団で逃げだして、東京近辺でも殖ふえているというワカケホンセイインコなのだが、日本の庭にはまったく似合わない。華やかな赤と緑で、冬枯れの庭の風情とは非常な違和感があった。かつて浅草の商店街で、ブラジルのサンバチームが踊っているところ

を、通りがかりの人々が遠巻きにして、こわごわ眺めている光景に遭遇したことがあるけれど、私はなんだかそれを思い出した。南米のジャングルの中と違ってこんなに目立つ鳥は、日本に棲息していれば、鷹などの獲物にされて絶滅してしまうのではないかと思われるけれど、今の都市化した日本には猛禽類もうきんがめったにいないから、帰化して生きていけるのだろう。長い長い間に、日本の都会に自然が戻るようなことがあったら、ワカケホンセイインコはなんとなく地味な、日本の色調に変化し、日本亜種として、日本在来の鳥のようになるに違いない。本来自然の中で生き物はあまり目立ちたくないものだからである。

かつて作家の荒俣宏さんと対談した時、右のような話をしていると、彼がひとつの例を挙げた。

これはたとえば、日本固有の魚にも、ある程度いえるんですね。僕の大好きな魚で、八丈島あたりにしかみられないユウゼンという種類がいましたね。まったく友禅染めそのままの、日本人好みの渋い美しさです。日本の魚は色と模様の趣味まで日本化してしまうという……。ユウゼンはチョウチョウオ科に属するわけで、この科は熱帯性ですから本来派手な体色の持ち主なのですよ。

（『虫魚の交わり』 平凡社）

自然は調和を求める。そのことを井伏鱒二は「侘助」という小説の中にさりげなく書いている。餌差えさし（鷹の生き餌とする小鳥を捕ることを業とする者）の侘助がさるお大名から、その筋を通じて命令を受けたことがある。生きた雁を獲った時に、その近くの野山に生えている榧かやの実と栗と松茸と柚子をとって来い、というのである。不思議に思つてその理由を訊くと「同じ場所ですつたものは互に味の面白さに釣合ひがある」（『井伏鱒二全集第十一巻』筑摩書店）との返事。フランスでも、その土地で育てられた鶏を、同じ土地で造られたワインで煮るのがよいというようなことが信じられている。正真正銘のコック・オー・ヴァン（coq au vin）、つまり鶏のワイン煮込みである。

その逆に、異質のものが少し混じるとピリツとすることもある。つまり、エキゾテイズムである。西洋のデザインに日本趣味が混じつてアール・ヌーヴォーになった。それをまた日本人が輸入して、ハイカラなような、クラシックなような意匠が出来あがつた。

それとはまた話の細かさが少し違うし、いささか唐突だが、漱石、鷗外、荷風、と三人の文者について考えてみると、その作風も人物も、留学先と大いに関係があるように思えてならない。漱石にはやっぱイギリスがふさわしいし、鷗外にはドイツ、荷風はどう考えてもフランスであろう、と言えはそれは結果論そのものだと笑われるだろうけれど、本人の資質と留学

先には非常に深い関係がありそうである。話をもう一度もとに戻すと、長年海外で暮らした日本人はその土地の匂いがする。イギリスで、フランスで、ドイツで暮らすと、その何処いずこであっても、特に帰国直後は普通の日本人とはどこことなく違うのである。そうして非常に興味深い人物が出来あがる。

## 湿度

若い頃、初めてフランスに行って驚いたのは、まず第一に空気が乾燥していることであつた。そんなこと誰でも知ってます、と言われそうであるが、私の場合は、話に聞いて知っているつもりになつてゐるのと、実際に体験したことがあるのとはずいぶん違ふと思ひ知らされた。大袈裟に言えば戦争体験みたいなものである。実際に問題となつてゐるものが感覚である場合、それが欠けている人間にはいくら言葉を尽くして語つても、伝えることはできない道理である。とにかく、朝から晩まで全身が、乾燥した空気に包まれているわけである。室内に干しておいた洗濯物が一晩でカラカラ、ごわごわに乾いてしまふし、朝、食べ残したパンを、夜になつて下手に齧かじると、歯茎から血が出るほど硬くなつてゐる。

齧るといふ言葉が出たついでに言うと、私はフランス文学を少し齧つた。一般に、外国の文章を読む時には、文法書と辞典類を頼りに、テキストを睨にらみつけ、暗号解読のようなことを試みるものである。その昔は漢文、次いでオランダ語、英語、というふうに、読むべきテキスト

は変わってきたけれど、我々日本人のやってきたことは昔も今も基本的にあまり変わりがなく、  
ようである。実際にまた、その文章の書かれた本国から遠く離れた島国に住んでいてはそれも  
仕方のないことであつた。

それが機会を得て現地に行つてみると、あつ、そうだったのかと思うことが少なくない。ま  
ず第一に空気が違うというか、光と風が違い、ものの匂いが違う。テキストだけを睨んでいた  
時には感じ取れなかったものが立ち上つてくるような気がする。私自身の異国体験の最初はフ  
ランスにおけるものであつたが、それに驚いた。パリの地下鉄には羊の臭いがこもっているの  
だ。しかし帰つてくると東京が醤油臭かつたような気がする。

留学の前に、大学の指導教官のところに挨拶に伺つた。学問の話はみな忘れたが、四方山話<sup>よもやま</sup>  
の中で、あちらでは空気が乾燥しているので衣類がすぐ乾く、「洗濯するのが楽しみになりま  
すよ、ええ」としみじみ言われ、若造の私はなんだかおかしく思ったが、パリに着いてみれば、  
本当にそのとおり、いや、それ以上だつた。何しろ、風呂場で洋服が乾くのである。なるほど、  
洗濯が楽しくなってくる。

それまで自分が住んでいた東京の日本家屋の風呂場ときたら、いつもじつとり湿つていて、  
コンクリート張りの床に置いたスノコは、時たま日には干すのだが、水を含んで重く、黒カビ  
が生えていた。洗濯物など、風呂場に干してもなかなか乾くものではなかつた。

パリの国際大学都市にある日本館、かつて、パリの社交界で「バロン薩摩」と呼ばれた、薩

摩治郎八氏の寄付によって建てられた学生会館に行つて、事務員のおばさん、マダム・ナントカに紹介されると、おばさんは開口一番、何より大事なことを言っておくという口調の、けたたましい声音でこう、のたまわった。「日本から綺麗な缶が送られてくるでしょう、あれ、捨てないで私にちょうだいね」いきなり何の話だろう。私は少なからず面食らった。しかし、日本から来たばかりの私のヒヤリングが拙い<sup>つたな</sup>のではなく、本当に彼女はそう言つたのであつて、日本人がみんな捨ててしまふ海苔やせんべいやクッキーの空き缶が、彼女は欲しいと言つたのである。彼女の顔にはかなり濃い口ヒゲが生えていた（その後もヒゲのおばさんはよく見かけたが、本人を含めて誰も気にしてはいないようであつた）。

そう言えば、我々は、海苔やせんべいを湿気から防ぐために、セロファンの袋で包んだり、乾燥剤を入れたり、いかに工夫を凝らしていることか。しかもその容器がいかに細部にこだわり、美しく作られていることか。鮎屋の職人は、海苔を缶から一枚取り出すと、大急ぎで缶の蓋を閉める。もつと昔は、海苔をその度に一枚、一枚、七厘<sup>しちりん</sup>で炙<sup>あぶ</sup>っていた。

昆虫の標本にしても、たとえばパリの自然史博物館などでは、ただの紙の標本箱に入っている。これで何百年も保管してきたというのである。現にフランス革命の前年に、ある伯爵の作つたコレクションが、ろくに防虫剤も入れずに棚に置いてあつた。日本でこんなことをすれば、たちまちカビが生え、虫がついて粉々になってしまう。だから、江戸の大名で博物趣味家の増<sup>まし</sup>やませ<sup>やませ</sup>つさい山雪斎などは虫の標本を作ることには諦め、絵に描いて「虫譜<sup>ちゅうふ</sup>」とし、虫そのものは土に埋めて

その上に「虫塚」を建てている。日本では、近年になって木製の優秀な標本箱が出来るまで、昆虫標本は保存が非常に難しかったのである。

しかし、この湿度のおかげで酵母菌が育ち、日本酒も醤油も味噌も、いいものができるのであるから文句は言えない。日本女性の肌がしっとりしているのもこの湿度のおかげである。

これはのちの話だが、日本に帰ってから、茶箱というものがいかに優秀な容器であるか、フランス人留学生に指摘されて、あらためて感心することになるのだが、それまではその存在が当たり前すぎて気がつかなかった。

あるいはまた、日本文化を学んだあるフランスの友人は、日本留学から帰国する際に、かつお節と削り器を後生大事に持って帰ったのだが、肝心のかつお節がフランスでは、乾燥しすぎてカチンカチンになってしまい、硬くてつるつるすべって搔<sup>か</sup>けない。それこそ「歯が立ちません」。だから、搔く前にしばらく濡れ布巾で包んでおくのだと言った。

その逆に、ある西洋のヴァイオリニストが日本に来た時、私は高い切符を買ってせっかく楽しみにして行ったのに、ヴァイオリンの響きがひどく悪かった。とにかく鳴らない。昔々の某演奏会場での話で、それも梅雨時の蒸し蒸しした雨夜のことだったが、今はどこでも空調が効いているからそんなことはあるまいと思う。

逆に邦楽の演奏家があちらに尺八を持っていくとか、鼓を持っていくとかすれば、やはりそ

ういう、勝手の違うことがあるだろう。書家であれば、磨<sup>す</sup>った尻から墨が乾いて字がかすれて困るのではないか。

フランスの夏はむやみに喉が渴く。あちらで一升瓶のように大きなコカ・コーラを見て魂消<sup>たまげ</sup>たが、気がついたら自分がそれを飲み干してしまっているのである。何日も外にいとジーンズの腿<sup>ふともも</sup>に白く塩の地図模様が浮かび出る。

南仏の野原を歩いてみると、植物は棘<sup>とげ</sup>だらけで乾燥に強いものばかりである。とてもとても藪<sup>やぶ</sup>の中には踏み込みようがない。棘が多いのは何千年も、羊や山羊に食われ続けて淘汰されたということもあるけれど、それ以上に厳しい乾燥がこれらの植物を作ったのである。日本の植物相のように、水分の蒸散を許す、みずみずしく伸び広がった柔らかい葉を持つ木や草はほとんどない。アザミの仲間はもちろん、ヤグルマギクの仲間も、まるで釘のような棘で武装していて、カトリック教会の大燭台を逆さに地面に立てたように見える。罪人か捕虜にこの植物を抱かせるだけで、残忍極まる刑罰、あるいは拷問になる。異端審問などと、日本にいて本で読んだだけではとても実態を想像できなかつた話が、ごく簡単に想像がつくようになる。

次には水道の水だった——水がこんなに違うとは。とにかく、あちらで初めて頭を洗ったとき、シャンプーがあまり泡立たず、髪が逆立つのに驚いた。それが硬水のせいだとは、人に言われるまで気がつかнаかつたのだ。水道の水は、もちろん飲もうと思えば飲めないことはない。

しかし湯を沸かす薬缶をしばらく使っていると、その内側に石灰のようなものがこびりつくのである。ティーバッグで紅茶を入れると、澄んだ紅色ではなくて、鉄錆のような澱おりが出来るのだった。ところが、ちよつと海を渡ったロンドンの紅茶が信じられないほど美味しいのはなぜだかよく分らない。

空気の乾燥の具合が、人間の行動様式に影響を与えるのは当然のことであろうが、フランス人という連中はずいぶん不潔なことをする、というのが当初の感想であつた。八百屋で買った果物を洗いもせず、ズボンでこすつたりしてそのまま齧る。そして彼らが今よりもつと紙を節約する時代ではあつたけれど、トイレットペーパーなどというものは、それこそ、小さな馬糞紙の紙切れであつて、それが便所に置いてある。贅沢な日本人商社マンなどの家庭では、わざわざ日本からソフトなロール式を取り寄せているとか、いや西洋人は肉食だからあれでいいのであつて、日本人もこちらに長く滞在しているうちに糞切れがよくなる、などとまことしやかに言うのがいた。

何しろ、パン屋の小僧が配達に来て、品物を紙にも包まず裸で戸口に立てかけておくのである。室内を皆が土足で歩くし、その上を赤ちゃんばいきんは這い這いをする。これにも、いや、フランスは空気が乾燥していて、日本ほど黴菌が繁殖しないからこれでいいのだという、フランス擁護派がいた。

しかし、そういう、フランス人にとって当たり前のことは、彼らはわざわざ書かない。とい

うか、気がついてはいない。ゾラを読んでも、モーパッサンを読んでも、バルザックを読んでも——と挙げる作家の名が古いけれど、フランス人の誰もが日常目にしていて当たり前のことはいちいち本に書いていない。それが、その少し後の大杉栄『日本脱出記』のような、初めてフランスに行つて新鮮な目でフランスを見た外国人の文章には、その目で見たことが詳しく書かれているわけである。だから両者を読み合わせるとよく分かる。

いずれにせよ、ある一定の環境の中で暮らしていると、人間の方もそれが当たり前となつて、知らず知らずその環境に適応する。肉体のみならず精神も、乾いた、というかドライな、苛烈な事象に慣らされるようである。

## 和歌・俳句・日本画

日本に固有な芸術の場合、外国では製作に苦勞をすることがある。たとえば俳句、和歌である。向こうの風景は、俳句にも和歌にもなりにくい。アメリカやカナダ、ブラジルの在留邦人が、日本の新聞などに投稿しているのを見ると、あちらの風景を詠んだもの、というよりは、たとえば、「マツキンレー山を見たら富士山を想つた」というような、風景を見て日本を思い出したというものの、あるいは、子や孫、父、母に対する情、つまり恩愛の情に限ったものが多いようである。

ふるさとの信濃の国の山川は心にしみて永久とわに思はむ

ブラジル歌壇の父と言われた岩波菊治（一八九八—一九五二）の和歌である。

日本人画家が洋行して、日本画の画材であちらの風景を描こうとすると、これもまたなかなかさまにならないようで、竹内栖鳳せいほうのような日本画の名手でも、絵絹えぎぬに薄墨をぼかして、「ベニスの月」を描いてお茶を濁している、と言えは言いすぎか。

風土というものは動かしがたいもので、佐伯祐三や安井曾太郎も青年時代、日本で油絵と格闘していたが、フランスに行つて、その辺のお巡りさんを椅子に座らせて描いても、あるいはパリの古い城壁をそのまま描いても西洋風の油絵になる。それで「ああ、やつと西洋人と同じような油絵が描けるようになった。自分のスタイルを発見したぞ！」と喜んだのではあるまいか。ところが日本に帰つて来るとやはり元の本阿弥。湿度が高く、物の輪郭がぼやけたような、日本の風景と人とが待っていて戸惑うことになる。たとえばもう古いが、フジフィルムの色のような、水分を含んだ青と、コダックカラーのような、からつとした赤や黄や緑との違いである。そうして彼らは帰国してから六年も、七年もスランプに苦しむのである。

あるいは我々が、南仏のヒナゲシの花の咲く野原の風景をそのまま油絵に描いてみると、「あ、ここにパラソルを差した白い服の婦人を立たせたら、マネの絵そのままじゃないか」と思うほどしつくりくる。しかしそれはマネでも、モネでもない。ただの物真似にすぎない。

それから、たとえばこんなことがある。フランスに行つてレストランで食事をし、酒を飲んだとしよう。デザート、コーヒーまで堪能し、それでもまだ少し、何か強いアルコールが飲みたい。で、ブランデーを頼んだら、向こうから「ミラベルはいかがです、自家製のいいのがございますが」と言う。勧められるままに飲んでみると、透明の、いかにもきつい酒だがなんと香りもいい。ミラベルというのは、小粒の、スモモのような果実から造つた蒸留酒だという。帰りの空港の免税店でそのミラベルを見つけたからさつそく買い、さて日本に帰つて、家での食事の最後にそれを飲んでみると、「あれ？」と思つた。

どうも、フランスで飲んだ時ほど美味しく感じられないのである。「そうか、あれは、バターにクリーム、牛脂、豚脂、オリーブ油の脂っこい料理の後だから旨いと思つたのか。日本食には合わないんだな」と考えて、その次にはビフテキを食つてから飲んでみる。するとたしかに、刺身に焼き魚、そのあとお茶漬けというような和食の後飲んだ時よりはいいとは思ふけれど、やっぱりどうも、もうひとつで、そのまま戸棚にしまつておくことになつた。考えてみると、そのミラベルを飲んだ時、私はフランスの「空気」の真つただ中にいたのだ。

澁澤龍子著『澁澤龍彦との旅』（白水社）という本に、こんな一節がある。

午後からは田沢湖をまわつて、この日は角館の「石川旅館」に宿をとりました。夕食に出た枝豆と小茄子の漬物があまりにおいしかったので、夜もう一度頼んで、部屋で地酒「国の

花」を飲みながら食べたくらいです。翌朝のお勘定で追加分を取られていなくて、とつても得した気分になりました。さつそく枝付き枝豆を買い求め、帰宅してから茹でてみたのですが、不思議なもので、宿での一皿ほどおいしくありません。鮮度の問題なのでしょうが、ちよつとがっかりでした。

（澁澤龍子著『澁澤龍彦との旅』白水社）

澁澤さんたちも風土のギャップを感じられたのである。ほかにも同じような感想に気をつけて、食味随筆を読んでいると、佐藤愛子氏の「大阪の味は庶民の味」という作品に、次のような文章がある。

大阪には「ぬくずし」というものがある。大ぶりの茶碗にすしのご飯を入れ、その上に、錦糸卵や青豆やエビやアナゴやそばなどを美しく盛りつけてせいろで蒸す。ぬくぬくの茶碗の蓋を取ると湯気と一緒に黄や緑やピンク、薄茶といったとりどりの色彩が現われる。子供のころ、私はこの世にこんなに美しくてうまいものがあるかと感激して、この「ぬくずし」を食べたものだ。戦後東京にも関西の食べものが進出して来て、東京にいながら大阪の味覚を味わえるようになったが、「ぬくずし」だけは東京はダメである。

私があまり「ぬくずし、ぬくずし」といって騒ぐので、知人が銀座にある関西ずしの店へ連れて行ってくれた。しかし私は失望して帰って来た。どうも違う。

どこがどう違うのかと聞かれても、何ともうまく答えられないのだが、どこかしら違うのである。(……)

もしかしたら「ぬくずし」というものは、大阪の道頓堀あたりの、食べものの屋がずらりと並んでいる界限で、寒空にもうもうと湯気をたちのぼらせながら、道に向ってせいろですしをふかしている、いかにも忙しそうな向う鉢巻きのおっさんや赤いたすきがけのおねえちゃん、の黄色い声のなかで、手の焼けそうな茶碗を持ってフウフウふきながら食べることにうまさがあるのかもしれない。

(作品社『日本の名随筆 12 味』所収)

こうしたたぐいの経験は誰にでもあるものと思われる。私は「やっぱり風土だ、どうしようもない、動かしがたいものは風土だ」と思うようになった。先のミラベルを飲んだ時、自分は、乾燥したフランスの空気の中にいたと言ったが、フランスの風、フランスの水、街中の匂い、歩いている多様な人種の人間、フランス語。そんなものまでが一体となつて、あの食後酒の味を形成していたのだ。道理で、その一部を切り取るように、あの酒だけを買って帰って日本で飲んだところで、同じ感じはしないはずなのだ。

もう一度言うと、洪澤夫妻は、角館近辺の、あの東北の風土の中で、枝豆や小茄子の漬物を美味しい、と感じ、佐藤愛子さんは大阪の風土の中での「ぬくずし」に親しんでいたのである。

フランスで焼きたてのバゲットやバタールなどというあちらのパンを味わってその美味しさに感動した日本のパン職人は、日本に帰ってこれと同じものを焼いてみようと思った。しかし、初めのうちはどうしても上手くいかなかったという。原料の粉をフランスから取り寄せて焼いてみる。それでも似ても似つかぬものが出来てしまう。「あ、水か」と思いついて、硬質のフランスの水で試しに焼いてみる。やっぱり駄目。「では、空気なのか」と考えて、まさか空気の缶詰を大量に買い込むわけにはいかないから、湿度や温度をフランスに合わせて調節してみたそうである。本場の職人を呼んでやらせてみても、本人が首をかしげる。結局、「あの石窯だ」、とかいろいろ工夫を重ねて、今では日本でもかなり美味しいパンが焼けるようになったのだが、それまでは大変のようであつた。気候、風土が違うとしか言いようがないのである。実を言うと私の父は製粉会社をやっていて、日本で美味しいパンを焼くことがいかに難しいか、ということを私は子供の頃から聞かされたものであつた。

——と、ここまで書いてきたのは、感覚的な話であつて、いわば素人の感想でしかないけれど、最近、その道のプロフェッショナルの文章を、それも二つ読んで、さすが、と思つた。ひとつはフランス料理のシェフのもので、もうひとつは建築家の手になるものである。

シェフはこんなことを書いている。

日本とフランスの違いは随所に感じる。最たるものは水だろう。ミネラルウォーターが身

近になった今、フランス産（硬水）と日本（軟水）の水を飲み比べ、違いを体感済みの方も多いはずだ。だが、その違いはカルシウムやマグネシウム塩など含有成分の話だけにとどまらない。

例えば、魚の処理の仕方の違いなどにも及んでいる。フランスではとった魚は氷水につけて自然死させる「のじめ」が主流だが、時間がたつと鮮度は落ち、においやぬめりが発生する。だが硬水がそこでがぜん威力を発揮する。においやぬめりをきれいに洗い流してくれるのだ。軟水だとなかなかそうはいかない。

一方、日本では「いけじめ」もある。活魚の鰓蓋えらぶたの中にある頭の骨と中骨のつながり目、それに尾の付け根を切り、血抜きする方法だが、これだと鮮度や身のコリコリ感が持続するため、刺し身で食べる場合は、もってこいだ。

フランス産の一部のブドウが日本産より、香りたつのも栽培方法に加え、土壤の乾燥度合いが高いから。「みずみずしい」という言葉を持つ日本に対し、フランス人が「水っぽい」とコメントしたら、マイナス評価であることが多い。

まさにお国柄だが、いずれの違いも、理にかなっていることを忘れてはいけない。善し悪しだけで判断せずに、まずは違いを理解することが重要だ。硬水か軟水か。水が違えば調理の仕方も違ってくる。世界無形文化遺産に登録された和食だが、日本でつくる和食と、欧米でつくる和食が同じであるはずがない。違いを受容することが、新たな楽しみへとまたつな

がっていく。

（三國清三「あすへの話題」 違いを理解」二〇一四年五月八日「日本経済新聞」 夕刊）

さすが長年フランスで修業し、日本でフランス料理店を成功させた名高い料理人の言葉だけに説得力がある。「いずれの違いも、理にかなっていることを忘れてはいけない。善し悪しだけで判断せずに、まずは違いを理解することが重要だ」という言葉には千金の重みがある。

日本人にしてもフランス人にしても、その土地で長い間暮らしてきたわけだから、理にかなったことをしていないはずがないのだ。それは分かっているのだが、パリで鰯を食ったり、マルセイユでブイヤベースを食ったりした日本人旅行者などは、ゆえなき魚食文化の優越感のよくなものに浸って、「こっちはどうも魚の鮮度がよくないなあ、メ方しめを知らないんじゃないか」などと口走るし、在日のフランス人はフランス人で、「日本のフレンチレストランで出すものは、あれは日本料理ですよ」などと言い放つ。三國シェフの言うとおり、日本と欧米とで作られる料理が同じではないこと、そしてその違いを受容することが、新たな楽しみへとまたつながっていくことを理解しなければならぬのだ。

そう言えば、ブイヤベースの臭いにしても、小魚のハラワタの発酵したような臭いが、アンチヨビの風味のようにあの料理を特徴づけているのではないか。もし丁寧にワタを取って、ぴちぴちした魚ばかりを使ったら、あの味は出まい、と言ったら穿うがちすぎか。それにしても、そ

の重要な要素がやはり水なのだ。魚の臭いやぬめりをも硬水はきれいに洗い流してくれるのだ、とは。

もうひとつは建築家、藤森照信氏の文章である。氏はオーストリアでコウノトリ観察用の家を木で造るべく、用材を求めている、この国の森林の大半がいまだにハプスブルク家の血族によつて所有されていることに驚くが、驚いたことはもうひとつあった。

コウノトリの家の中心に、コウノトリが巢を架けるよう一〇メートルの高さのオークの大木を立てた。雨が当たるからやがて腐るに違いないと考え、そのことを向こうの共同設計者リチャード・ウォルツさんに相談すると、思わぬ応答。

「日本では木は腐るのか？」

当たり前だろう。濡れたり湿気がこもると、バクテリアが木の細胞を食料として繁殖し、やがて木は腐る。法隆寺このかた、日本の木造のテーマは、いかに雨が当たらないようにするかだった。そのため日本の建築は、あんなに軒が伸びたのである。

縷々説明すると、木が腐ることに驚き、オーストリアやドイツでは土の上に転がしでもない限り大丈夫という。

にわかに信じられないまま、建築構造デザイナーの川口衛<sup>まむる</sup>先生から聞いたドイツの木の「鉄塔」のことを思い出した。

一九三〇年代のこと、戦争で鉄不足に陥ったドイツが、バイエルン州で一六〇メートルも  
の木製の通信塔を建て、それが戦後になってからもそのまま使われ、七〇年ほど大丈夫だっ  
たが、もし万一のことがあればと心配して壊して鉄塔に替えたというのである。

川口先生が地元の学者に案内されて見たとき、遠くから眺めれば姿形はまるでありふれた  
鉄塔なのに、近づくとも木造と気づいて驚く。一六〇メートルで七〇年間はすごいが、専門家  
の目で見てもつとスゴイのは、特別に塗装もしてなさそうだったし、木と木の接合も普通に  
ボルトとナットで締めておしまい。（……）

私があればこれしつこく聞くと、ウォルツさんは、そんなに信じられないなら、自分が設計  
した木造建築が出来たばかりだから見せよう。ウィーンに建設中の新中央駅の一面に展望台  
を木造で造った。

案内されてたまげた。小さな展望台かと思ったら、見上げるばかりの木造建築が、鉄骨の  
ように木をむき出しにしたまま立っている。高さは五〇メートル。使われている木材は松材。  
日本では一番腐りやすい樹種にほかならない。おまけに木を頼りにエレベーターまで付いて。  
確かに言われた通り木材には何も塗ってないし、木と木の接合部も普通のボルトとナット  
で締め、ボルト穴に水が滲み込むのを防ぐための工夫もしてない。日本では、雨が入ったり  
乾いたりを繰り返すうちに、やがて穴が広がりボルトが緩んで危ない。

なぜオーストリアやドイツでは木は腐らず、日本では腐るのか。

改めて考えてみた。木が腐るのはバクテリアの繁殖による。バクテリア繁殖の条件は三つ。養分と水分と温度。この三つが整わないと、カビもキノコもバクテリアもじっとしているだけで繁殖はしない。

ここまで考えて分かった。ヨーロッパの気候は、夏は暑くて乾き、冬は雨や雪が多い。夏の乾燥は、地中海はむろんアルプス以北でも相当なもので、土手の雑草も干からびる。冬は、雨や雪が多い地方でなくとも天気は曇天続きで、湿度が高い分、実際の温度以上に寒さが身に浸みる

夏は温度はあるが水分がなく、冬は水分は増えても温度の方がない。養分、水分、温度の三条件のうち、水分と温度の二つが一緒にやって来ない。だからバクテリアはさして繁殖できず、木は腐らない。

反対に温帯モンスーン地帯の日本は、夏も冬も水分があり、春から秋まで三条件は整いつぱなし。これでは木はたまったもんじやない。

でも、三条件が整うおかげで、日本の木は樹種も多く、成長も早い。だから木造建築が世界にも稀な発達を見た。

良いことも悪いことも原因は同じ。こういう状態を昔は運命といった。日本が木に恵まれ、木造建築が花開き、そして腐って消える。こうした運命の中で、日本の大工さんたちは、せつせと修理し、部分を取り替え、軒を張り出し、バクテリアをダマシダマシやってきた。運

命は、逆らっても駄目、ダメすしかない、ということかもしれない。

（藤森照信「日本では木は腐るのか？」、『アステイオン 76』所収）

これにもうひとつ付け加えるとすれば、それは考古学者の文章であろう。石灰質の土地に暮らすヨーロッパの学者は、「日本では骨は溶けるのか？」と訊くに違いないのである。

実際日本の考古学者の悩みは、古い人骨が遺跡から消えてしまっていることだという。よく残っている古代の人骨は、珊瑚礁由来の沖縄本島や、石垣島の古代人のもの、ぐらいだそうであるからだ。

## 風土と虫

ところで私は、子供の頃から、いつもいつも虫に親しんできた人間である。時には朝から晩まで日本や外国の虫を見ていてつくづく思うのは、これらの虫の色と形はまさにその産地の風土を体現しているなあ、ということである。ニューギニアの蝶はニューギニアの色を持ち、南米の虫は南米の虫の色をしている、そしてアフリカの蝶は……と思うようになってきたのである。虫の他には、色彩と形態の複雑な、視覚的生き物である鳥にもそんなところがある。そして虫や鳥がこれほどにも風土の影響を受けているのであるから、我々人間もその影響を受けないはずがない、と思うようになった。

たとえば、自分が誘拐され、目隠しをされたまま飛行機に乘せられて、世界の任意の場所に連れてこられたとしよう。それでもそこにいる虫を見れば、それがどこであるか、大体のことは分かる。地域ごとに虫の色や形に一定の傾向があるからである。フィリピンやインドネシアのように、何千という島があるところでも、島ごとの特異な種を知っていて、それこそピンポイントでその場所をピタリと当てるというマニアもいる。

「なあに、それはその虫を見て知っているから、そう思うだけさ」という意見はもちろんあるだろう。しかし、ともかく、以上のように考えて、世界の虫や鳥と、それから、人間の作るもの、あるいは文化の色や形とでもいうべきものを比べてみると、その土地土地で、両者に共通するところがあるように思われてきた。

風土が違えばそこに住む人間の好みも、作るものも違うし、余所<sup>よそ</sup>の国の人間が作ったものに対する感じ方、解釈も違ってくる。日本では、中国をはじめとする異国の文物、たとえば、詩、絵画、器物などをさまざまに解釈し、味わってきたけれど、その中には本国の人々の思いもしなかったような受け取り方もあったはずである。見立てなどといって、お茶の世界では朝鮮、中国、ヴェトナムなどの焼き物や工芸品をさまざま別の用途に使う。朝鮮や中国の陶工が単なる日用品として作り出したものを、天下の名品のようにもてはやすこともある。気の毒な例では、朝鮮の娼婦の使い古した澁瓶<sup>しぶびん</sup>を花器としてありがたがって床の間に据える、というようなこともあったという。その光景を見た現地の人が「それは止めときなされ」と、顔の前で手を

振ったそうである。

さて、端的に「虫と文明」などと言っても、あまりに突飛な感じを与えるかもしれない。それは考えすぎという意見もあるだろうし、逆にそんなことは当たり前と言う人もあるだろうと思う。それで、こういうことは理屈だけを言っても始まらないから、出来るだけ具体的に、そんな例を挙げてみることにした。それが以下に開陳するところである。

虫から始まる文明論  
奥本大三郎・著

発 行：集英社インターナショナル（発売 集英社）  
定 価：1,500 円（本体）＋税  
発売日：2015 年 2 月 26 日  
ISBN：978-4-7976-7288-6 C0095

ウェブでのご予約・ご注文は [こちらにどうぞ！](#)