

課題図書の一部 佳作

細羽美晴さん 経済学部経済経営学科2年

課題テーマ：人生100年

『面白南極料理人』 西村淳著 / 新潮社

「食べることは生きること、生きるとは食べること。

じゃあ、どうやって生きてどうやって食べようか。」

「食べることは生きること、生きるとは食べること」。NHKの「今日の料理」で「ばあば」の愛称で知られる料理研究家の鈴木登紀子さんの言葉である。言葉の通り、人間は生きるために食べていかなくてはいけない。それは生物として生存していくために必要不可欠なことだ。一方、「生きるとは食べること」という言葉は一瞬戸惑ってしまうかもしれない。生きるとの目的は人それぞれだと考える人も多いからである。しかし、「人生100年」と言われる世の中において「食べる」というのは改めて重要視されることなのではないかと私は考える。1日3食食べるとして単純計算で $3 \times 365 \times 100 = 109500$ 。つまり、人は人生において約11万回も食事をすることとなる。そんな数えきれないほど繰り返す「食事」という行為は生きることと同義になっていくのではないだろうか。

話は大きく変わるが、人間が南極大陸に初めて上陸したのは1820年のこととされている。ちなみに人間が南極点に初めて到達したのは今から1911年のことだ。その200年の間に人間は南極を横断し、飛行し、基地を作り、(研究のためだが)住み始めるようになった。また、様々な学問において南極という環境は大きな進歩を遂げる手助けとなっていた。フロンガスがオゾン層を破壊するというこれからの未来に大きく関わる発見が確認になったのも南極でのオゾンホール発見である。人類における100年というものは大きな進歩をする時間とも捉えられる。これから100年後人間は我々が想像している以上に時代は進歩していくのだろう。

ミクロ的な面、マクロ的な面で人間と100年についてみてきたわけだが、今回私が書評する本はそんな人類の進歩を肌で感じられる南極での食に関する本である。日本の南極観測基地であるドームふじ基地に調理担当として派遣されることになった筆者が南極での日々を書いた「面白南極料理人」だ。彼らが食べる太田胃散が隠し味のインドカレーやマイナス40℃の寒空の下でのジンギスカンはまさに「生きることは食べること」を体現しているような食に対する情熱と愛を持って描かれている。誕生日の隊員のリクエストを聞いたり、食事にイベント性を持たせたりするなど隊員を飽きさせることがないよう四苦八苦する筆者の思いがまるでラジオ番組のような文体で書かれており、自分が同様の環境にいたらどう対応しようかとはがき職人のように考えてしまう。そして、途中で食材を追加することができない環境の中で、約年間毎食9人分の食事を提供し続けるということに向き合う筆者の姿は「人生100年」と言われる時代で我々が食に対してどう向き合っていくべきかを考える際に良いヒントになるだろう……。と、綺麗にまとめたかったがこの本は個人的には良いヒントにはならないと考える。

というのもこの本では空き時間にやるソフトボール大会の話やら隊員が寝違えた話やら変わった格好で写真撮影をする話やら食以外の話題も多く描かれているからだ。内容も読む人によっては「わざわざ南極でそんなくだらないことをしていいの？」と複雑な感情を抱きかねないものである。しかし、極限状態とも言える環境の中でわざわざくだらないこと

やること、そしてそれを全力で楽しむ姿は何故か心動かされてしまう。それは限界を超えた人間が生きていく上で何を楽しみにしているのかが垣間見えるからであろう。

そう考えるともしかしたらこの本は我々が食に対してどう向き合っていくべきかということではなく、我々が人生 100 年生きることそのものに対してどう向き合っていくかということに対してのミクロ的でもマクロ的でもない新しい面での向き合い方を提案しているのではないだろうか。