日本人の忘れもの 第2部 48

NIHONJIN NO WASUREMONO

忘＝筆 森清範 清水寺貫主

対談

食の本質

続木 創氏
株式会社進々堂 代表取締役社長

食べることで生きる喜びも得られる

フィリップ・ジャンヴィエ＝神山氏
在京都フランス総領事
アンスティチュ・フランセ関西館長

パンは「分かち合い」の象徴である

続木◉進々堂は、おかげさまで今年、100周年を迎えました。創業者・続木斉（さひとし）は私の祖父ですが、東京でキリスト教思想家・内村鑑三の門下生をしていたとき同門の鹿田久次郎と出会い、彼の妹・ハナと結婚。鹿田が郷里の京都で開いたパンの店を続木が引き継いだのが1913（大正2）年です。彼は1924（大正13）年に日本人パン屋として初めてフランスに留学しました。渡欧には船旅で2カ月もかかった時代です。それほどパンづくりの本場フランスの文化に触れたいという願望が強かったのでしょう。

ジャンヴィエ◉当時のパリにはフランス国内外から芸術家が集まり、藤田嗣治画伯をはじめ日本からの留学生も数多く滞在していました。フランス人の日本文化への関心も高く、文化交流が盛んだった時代です。1924年は、東京で日仏会館が創設された記念すべき年でもあります。

日仏会館は、日本とフランス両国の知的交流を目的として、「日本資本主義の父」渋沢栄一と、駐日フランス大使も務めた詩人で劇作家のポール・クローデルらによって設立されました。京都にアンスティチュ・フランセ関西の前身・関西日仏学館ができたのは、その3年後です。

続木◉パリから家族に宛てた祖父の手紙を読むと、日本食への欲求を忘れるほど彼がフランスの食文化とパンに感動していた様子が伝わってきます。帰国後、フランスパンの製造・販売に情熱を注ぎました。苦労したのは、柔らかいパンが当たり前だった日本で、フランス独自の硬焼きパンを理解してもらうことでした。おいしくて健康にもいいフランスパンの素晴らしさを知ってもらおうと自作の詩を新聞広告に掲載して注目を集めたといいます。今では日本中で食べられるようになったフランス料理とフランスパン。日本人のこの100年間の食生活の変化には目を見張るものがあります。

ジャンヴィエ◉確かに「フランスパン」を食事用に買い求める人は日本でも増えましたね。ただ、大半の日本人にとってフランス料理は「ちょっと、おいしいものが食べたいな」と思ったときに食べるものであって、日常的に食べるものではないと思います。フランス人が日本料理を食べるのも同じ感覚です。フランス人と日本人には「食」に関する共通点が少なくありません。おいしいものへの探究心が強く、世界に誇る食文化を持つ点もそうですし、食事が空腹を満たすだけでなく、喜びをもたらしたり、楽しい思い出をよみがえらせたりすることを知っています。

続木◉食べることで生きる喜びも得られるということですね。「生けるためのパンは多くあるも、生ける者へのそれは、まれである」という言葉を祖父も残しています。経済力を手に入れた日本人は、食べるという行為に心の豊かさを求めるようになりました。それ自身はすばらしいことなのですが、一方、様々なメディアや、食品・流通の業界がしかける過度なコマーシャリズムが、日本人の食生活をゆがめているような気がしてなりません。反動で食に無関心な若者も増加しています。新しいものを取り入れながらも、堅実で生活に密着した「食の本質」を忘れてはならないと思います。我々メーカーもいたずらに新商品開発競争に走るのではなく、ベーシックな本物のパンをしっかり提供することが大切と考えています。

ジャンヴィエ◉今でもフランス文化の中で重要な位置を占めているパンを私が食べるとき、その背後にある文化も体内に取り込んでいるような気持ちになります。フランスで農業に従事する人の方が多かった時代、何はなくても食卓に必ずあるのがパンでした。家族や友人が一つのパンを分け合って食べたことから、パンは「分かち合い」の象徴、人と人を結び付けるものと考えられています。日本では今、家族が別々に食べる「孤食」や、食卓は一緒でも別々の料理を食べる「個食」が増え、子どもたちに与える影響が心配されています。

続木◉現代の日本人が忘れているのは、家族がそろって食卓を囲み、料理や会話を分かち合うことで、共に生きる喜びも味わうことの大切さではないでしょうか。そういう食卓に進々堂のパンもありたいと願っています。

また、パンというものが持つ本質を理解するには、それを育んだ風土や文化に触れることが大切と考え、社員を連れて毎年フランス旅行をしています。私自身も2年前からフランス語の勉強を始めました。アンスティチュ・フランセ関西では、フランス語の授業以外にも、本国から一流のアーティストや作家を招いて、さまざまなイベントを開催されていますね。

ジャンヴィエ◉京都フランス音楽アカデミーの開催は来春で24回目を迎えます。館内には藤田画伯寄贈の絵画や、伝統的フレンチをお召し上がりいただけるカフェもあります。京都大学百万遍キャンパスの正門前にありますので気軽にお立ち寄りください。当館がフランスの芸術や文化を知っていただけるオープンな場所でありたいと願っています。

◎コーディネーター
京都新聞総合研究所特別理事　吉澤健吉

1932（昭和7）年頃の進々堂寺町店。（京都市中京区寺町通竹屋町）

◉つづき・はじむ
1955年、京都市生まれ。82年ミシガン州立大経営学部ホテルレストラン経営学科卒、進々堂製パン㈱入社。2001年㈱進々堂代表取締役社長就任、現在に至る。京都市内で12店舗の直営店とホテル・レストランへのパン販売を展開、「パンのある心豊かな生活の提案」をめざす。

◉フィリップ・ジャンヴィエ＝かみやま
1954年、フランス生まれ。トゥール大心理学部卒、78年フランス外務省入省。在ソビエト連邦・フランス大使館三等書記官、在京都フランス総領事などを経て、2010年1月、関西日仏学館（現アンスティチュ・フランセ関西）館長に就任。フィンランド白薔薇勲章騎士章、レジオンドヌール勲章シュヴァリエを受章。

戦後、日本人は物の豊かさと引き換えに大切なものを忘れてきたのではないだろうか。日本人が忘れつつある価値観が今も生き続ける千年の都・京都から温故知新の知恵を発信する。（毎週日曜日に掲載します）

きょうの季寄せ（五月）

雲岫を
出づるや鮓の
なれる時

菅原師竹（しちく）

陶淵明「帰去来辞（ききょらいのじ）」に「雲は心無くして以て岫（山のほら穴）を出で」の章句がある。また蕪村に「鮒ずしや彦根の城に雲か、る」がある。

塩漬けに仕上げた魚を飯漬けにし重石（おもし）をかけて発酵させる、なれ鮓（すし）。作者は鮓の熟れ時にいたる頃合（ころあい）と機が熟して雲が岫を出る自然の営みとを重ねあわせて思いやる。掲句の鮓と雲の取り合わせは蕪村に学ぶか。

（文・岩城久治）

「きょうの心伝て」48
KOKORO DUTE

福居佳子
主婦（京都市右京区／53歳）

面倒なこと

「わぁ、きれいやなぁ」
「もうこんな時期かいな」

新聞には毎日、
行事や花の写真が掲載されている。
不安な政情や痛ましい事件、
事故の記事が
多くの紙面を占領しているなか、
これらの京都の季節だよりは、
心を和ませてくれている。
しかし、
その行事を受け継ぐ重荷、
その花を育てるための苦労は
並々ならぬものであろう。
京都の人はその面倒なことが、
心豊かな暮らしになることを
知っている。
だからやり続けるのだろう。
ずっと昔からその暮らしを
守っていくために。
ずっと先までこの暮らしを
受け継いでいくために。

「きょうの心伝て」募集

◉あなたの思う「日本人の忘れもの」は何ですか？ 暮らしの中で忘れてはならないと思う日本人の心の系譜や、伝えたい京都に残る心遣いなどをお寄せください。京都新聞社で選考、添削する場合があります。原稿は返却いたしません。タイトル（12文字以内）と本文（400文字以内）、郵便番号、住所、氏名（匿名は不可）、職業、年齢、電話番号を明記し、〒604-8577 京都新聞COM「きょうの心伝て」係まで。
Fax：075-222-2200
E-mail：wasuremono@mb.kyoto-np.co.jp

◉「日本人の忘れもの 第2部」のバックナンバーは、京都新聞ホームページでご覧いただけます。
http://kyoto-np.jp/kp/kyo_np/info/nwc/

四季をめでる心、その時その折、
おもてなし・食材・技で
京の食文化を伝えてまいります。

美濃吉は江戸時代所司代の許可を得て川魚生洲八軒のうちの現存する唯一の一軒として今日まで十代二九十余年の永きにわたり、伝承の川魚料理と季節の京料理をお楽しみ頂いております。
これからも京料理を通じ、京の食文化を伝えてまいりたく、より多くのお客様に親しまれるお店づくりをめざします。

本店 竹茂楼
京都・粟田口 三条広道上ル
ご宴席100名様迄
TEL075-771-4185

各種お祝い、お顔合せ、同窓会や御法事等
お集まりに大小個室がございます。

烏丸四条店
烏丸錦小路角 京都フクトクビルB1F
ご宴席50名様迄
TEL075-255-0621

四条河原町店
四条河原町 マルイ8F
ご宴席40名様迄
TEL075-255-3541

ホテル京阪京都店
JR京都駅八条口前 ホテル京阪京都13F
ご宴席100名様迄（宴会場にて）
TEL075-671-8916

京都新阪急ホテル店
JR京都駅前 新阪急ホテルB1F
ご宴席80名様迄（宴会場にて）
TEL075-343-5327

京懐石　創業享保元年
美濃吉
http://www.minokichi.co.jp