

「情報の世紀」のモノづくり考（12）

閑話休題「散子酔酪処に棲む記」

和田龍児

「技術者諸君、元気を出し給え」

機械文明が支えた 20 世紀は終わりを告げ、情報文明社会が開花するといわれ続けてきた 21 世紀がやってきた。

21 世紀に果たす機械技術者の役割は何であろうか。筆者は、その役割の重要性は変わっていないし、それどころか、ますます重要になってくると考えている。

華やかな情報革命が進行する中で、かつて時代をリードしたハード技術者の影が薄くなっているかに見える。筆者の務める大学のキャンパスを見ても、機械技術者をめざすといった意志をもった学生は、昔ほどみかけなくなった。

しかしながら、機械技術はしっかりと、IT を中心としたハイテクを支えている。日本の IT 革命は情報通信技術を中心に新しい展開を見せようとしているが、これは、その背景にしっかりとしたハード技術、ものづくりの技術の基盤があつてのことである。そして、こうした技術がこれからのハイテクを支えていくということも、また確かである。

「技術者諸君、元気を出し給え、サミエル・ウルマンの青春の詩ではないが、元気は気を持ちようだ」

筆者は、このことが伝えるために、本連載で、さまざまな話題を取り上げてきた。しかしながら、まだまだ十分に意を尽くすことができないでいる。本連載は 24 回を予定しているが、今回でもって、その半ばを超えた。こうした反省を踏まえ

て、さまざまな話題を提供していきたいと考えている。

しかしながら、一方ではモノづくりの技術者たちも、大きく変わっていかねばならないことも確かである。そういう意味では、人々が未来に描く夢や希望を実現するための若干の精神的緊張が必要だと思う。そういう意味では、現在は、新しい姿に脱皮するための苦しみの期間でもあるといえる。この期間の努力を怠らなければ、必ずや新しい展開が見えてくるはずである。

さて、今回のテーマは、「閑話休題」とした。本連載も、新しい展開を行うための一つのインターバルである。そういうことで、閑話休題（話はさておき）、筆者の近況と身边雑記にお付き合い願いたいと思う。

会社人間から、大学で教鞭を執る身に

筆者は、長年工作機械メーカー企業にお世話になった技術者である。この会社生活に別れを告げ、縁あって大阪府寝屋川市にある摂南大学に経営工学系の学科を教える教員として奉職することとなった。今から 7 年前のことである。

寝屋川は、大阪市内と京都のちょうど中間に位置するため、長年住み慣れた名古屋を離れ、京都に寓居を構えることになった。慣れ親しんだ名古屋の留守宅に家内一人を残し、久しぶりに気ままな独身生活を楽しんでみようかと、一人住まいの覚悟を定めた。

家内には、気分転換がてら、たまに洗濯や掃除

に来てもらえればよいと話しながら、小さなテレビ、独身専用の洒落た冷蔵庫、洗濯機を用意した。朝食は自炊、昼は大学の職員食堂、夜は自炊か店屋もの、あるいは近所の居酒屋やお飯菜屋さん、いろいろ楽しみが増えるぞと、実は内心わくわくしていた。

こうして、京都と寝屋川にまたがった筆者の新しい生活が始まった。

ところが、そのうちに掃除も洗濯もだんだんと面倒臭く、一人で食べる自炊も味けなくなり、店屋ものも食べ飽きて鼻につき始めた。当初の意気込みももくろみも泡とはじけ、留守宅でやはり気ままな暮らしを謳歌し始めた家内に頼み込み、嫌がる家内を京都に呼び寄せ、老夫婦二人のささやかな暮らしを再開することになったというわけである。

「散子酔酩処」と名づけたわが書齋の由来

拙宅は、狭い中古マンションだが、場所は一流？である。京都の地理に若干詳しい方であれば、河原町丸太町交差点の近くで、鴨川にごく近い場所といったら、私の住まいの周囲の環境をご想像いただけると思う。

鴨川まで歩いて1分という場所にある。京都御所も歩いて5分ほどの距離で、嵐山、嵯峨野、そして金閣寺や銀閣寺へも乗り継ぎなしのバス1本で行けるという便の良い立地だ。そして、三条、四条にも近い。

近所には、『日本外史』を著した幕末の儒学者頼山陽の書齋跡である萱拭き屋根が残っている。山陽先生はこの書齋を「山紫水明処」（水西荘）と名づけた。

その名の通り、今でも東山三十六峯が一眺できるのだが、当時は、遊興街の喧噪なにぎわいのま

ただ中であつた。当時、この界限は東三本木、西三本木と称し、有名な遊郭が軒をつらねる歓楽街のど真中に位置していたらしい。鴨川に沿って多くの料亭、旅館のたぐいが立ち並び、たくさんの酔客たちがにぎやかに往来していたのであろうと想像される。

それまで、京都新町に住んでいた頼山陽が書齋をこの地に移す際、彼の友人たちは、そのあまりの無謀さに呆れ果てたと伝えられている。当代一流の大学者が、その仕事部屋を、あろうことか新宿歌舞伎町の騒々しい飲食街の一角に構えたようなものだったからだ。

しかしながら、今は昔。頼山陽が暮らしていた当時のなにぎわい留める痕跡は、まったく見られない。古い町屋が連なり、筋をすこし入ると、都会の喧騒を忘れさせるような静かさが漂っている。

暮れなずむ晩夏の夕方などにこの付近を散歩していると、軒下につるされた風鈴が時折、風に揺れて淋しげにチリリンと鳴ったりして、妙にセンチメンタルな気分させる。まさに、往時茫々の感ひとしおである。

そのようなことで、表題の「散子酔酩処」は、泉下の山陽先生には誠に失礼ではあるが、筆者の狭い京都の寓居の書齋を先生の書齋にあやかって名づけたものである。これは、すでにお気づきかもしれないが、『山紫水明処』のパロディーである。「つまらぬ小人が酔っ払って管を巻く処」というほどの意味である。

京都の懐の深さを漬物で知った

冬は、近くの出町柳の漬物屋の千枚漬でも肴にして、京都伏見の銘酒を温燗で一杯やれば、筆者にとっては至福の時間になる。

この京都の漬物屋のよさに気づくのに、個人的な一波乱があつた。

東北地方の生まれの筆者は、漬物には一家言を持っている。最もうまい漬け物は、筆者が幼少時代、田舎でかつて食べた漬け物であると確信をもって生きてきた。

漬物鉢一杯の、しなやかで歯ざわりの良いパリッとした淡黄色の大根漬（断じて沢庵漬けではない！）や、味噌と紫蘇で漬け込み餡色になった大根、胡瓜や、奈良漬ではない茄子の漬け物など、関西の人にはやや塩辛いと感じるほどの素朴な味が懐かしい。そこで、市内のデパート地下の食品売り場で、地方物産即売会などがあると、暇つぶし半分、懐かしさ半分で、ぶらつくことも多くなった。

京都に住んだ当初、たいへん失礼な話かもしれないが、正直なところ、京都の漬物ほど特色がなく、不味いものはないと感じていた。現代の漬物離れした若者を意識してか、人口甘味料の妙に甘ったるい特徴のない国籍不明漬、京風〇〇漬の氾濫である。

「京風××とでも名付ければ、田舎者は喜んで買ってくれるとでも思っているのだろうか」と、無類の漬け物好きの筆者は悲憤慷慨した。

ところが、しばらく暮らしてみて、これがとんでもない偏見と誤解だったと気づくのに、それほど時間は要しなかった。

「あー！何たる無知蒙昧、そして無学」

われながら情けなくなった。資料を読むと、何と京都府漬物協同組合加盟の漬物屋さんが京都市内だけでも、ゆうに100軒を数えるそう。京都の漬け物は伝統と歴史に彩られ、互いに切磋琢磨して、凌ぎを削ってきた特徴ある漬け物が多い。その種類も豊かで、奥も深い。本物を知ってから、京都の漬け物を遍歴する楽しみを覚えた。そして、これらの漬け物をご当地の伏見の銘酒とびったりと合うとなれば、酒好きの筆者にはこたえられない。かくて、暮れなずむ頃、散子酔酩酊で

は、漬け物と伏見の銘酒を友にした至福の時間が始まるということになったわけである。

京都のフェロホルモンの妖しい魅力

京都に住まいを移すことが決まったころ、多数の友人・知人から「京都は旅行者には親切な町だが住んでみると、なかなか大変だよ」と忠告された。

住んで見ると、確かにそんなところがないわけでもなさそうである。しかし、その反面新しい発見もある。

なにせ1200年余も続いた古都である。何代にもわたる権力者の交代を身近に経験してきた町でもある。この町の表面の愛想の良さと腹の中は、別物だという見方も、けっして誇張ではないだろう。しかし、そういう気質は典型的な京都人のものかというと、必ずしもそうでもない。ごく常識的で、温厚な方も多いのである。

よく京都人の悪口の種とされる「ぶぶ漬け」の話があるが、実態とはかけ離れた、まことしやかな冗談が一人歩きした例である。このようにして、京都人のステロタイプが形づくられていったのだと思う。この「ぶぶ漬け」のエピソードの経緯については、麻生圭子さんの軽妙な語り口のエッセイ『東京育ちの京都案内』（文芸春秋社刊、1999年）にくわしい。

いずれにせよ、京都には人々を魅了して止まぬ何物かがあることだけは確かだ。

肌で感じる風の匂い、四季のうつろい、町のただずまい、人々の会話と何気ない仕草、たおやかでしなやかで凛とした裏表の世界。いずれをとっても、長い年月をかけてしかできないにわかづくりではない、落ち着いた文化や風土が息づいている。

かく言う筆者も段々と、京都のフェロホルモンの妖しい魅力に引きずり込まれつつあることを白状しなければならない。

* * *

さて、現在、「情報の世紀」ともいわれる 21 世紀の「モノづくり」のあり方をテーマにするのが本連載のテーマである。これまで、筆者の技術者としての経験を通じて、世界をリードした 1970～80 年代の日本のモノづくりの現場から 90 年代

の大転換期にかけての製造業の経緯とその課題を中心に語ってきたつもりである。

今後は、これを踏まえながら、現在さまざまなモノづくりの場で行われている取り組みや試行錯誤を取り上げ、これからの製造業はどのように変わらなければならないのかということを中心にすえた話題を「散子酔酩処」からご提供申し上げたいと考えている。(2001/3/28)