

エッセイ

三瓶先生のドイツ語授業が私にくれたもの

入 山 薫

はじめに

この度は、私の人生の大事な恩師である三瓶先生が退職されるにあたり、『教養論叢』の三瓶愼一教授退職記念論文集に寄稿させていただけることになり大変嬉しく思います。

私は、ロータリー財団多年度（マルチイヤー、3年）奨学生として1998年秋にベルリン・フンボルト大学大学院に進学するために渡独し、今年で在独26年目になります。現在はベルリンを拠点に、日本料理文化を教え・伝える仕事をしています。

私が先生に師事し始めたのは、1992年の4月、まだインテンシブコースがなく、F組と言われていた頃でした。1年次のみ週3コマのドイツ語の授業を受けるクラスでした。この原稿執筆のために先生にお尋ねしたところ、私たち92年生は先生にとっては4期生だったそうです。

三瓶先生に、論文を書く立場にはありませんとお伝えしましたら、「ドイツでの生活をテーマにしては？」とご提案いただきました。しかし、執筆を始めるとやはり先生との授業の記憶が鮮明に蘇ってまいりましたので、前半では先生の授業の思い出を、後半では先生からお教えいただいたことがどのように現在の私の仕事の礎になっているかをお話することで、先生への感謝の言葉に代えさせていただきたいと思います。

三瓶先生の授業から学んだこと

三瓶先生の授業は、最初から「ドイツ人とコミュニケーションができるドイツ語を習得する」ことを主眼においていたと思います。他の先生方の授業はご自身の専門分野の文献を読解するというところに終始する傾向が強く、一方では英会話教室が全盛期だった時代です。けれど、三瓶先生は、外国語学習の目的は、単に専門分野について読み書きできる手段を身につけることや、ペラペラと話せることではないと教えてくださいました。相手をリスペクトした上で、その相手と丁寧に意見と気持ちを交わせる手立てを身につけることこそが本当の目的であり、先生が私たち学生に真摯に期待しておられたことだったのだろうと思います。

先生が授業で取り上げた教材で、特に記憶に残っているものが2点あります。

まずは、最初の授業の教材です。この授業は詩の朗読で始まりました。三瓶先生は自己紹介を一通りなさると、早速ドイツ語の詩が印刷されたプリントを配り、「まずは一緒に大きな声で朗読してみましょう！」とおっしゃったのです。先生はもちろん発音にも厳しい指導者でしたが、新入生にはまず初めに、ドイツ語音声の澁瀬とした美しさを体感して欲しいとお考えだったのでしょう。私は、必死に先生の真似をしながら、有声音の多いドイツ語は意外に柔らかくて、発音していて気持ちがいいなあ、と思ったのを覚えています。本稿を執筆する上で先生に問い合わせてみると、「その詩はゲーテの „Heidenröslein“ (野ばら) だったのでは」とおっしゃっていました。

2点目は、後の中級の授業で使った „Gebrauchsanweisung für Japan“ (日本の取扱説明書) という1冊。ドイツ第2テレビ放送 (ZDF) の特派員が日本文化についてまとめたエッセーでした。私にはその本を指定した際の、三瓶先生のお言葉が深く印象に残っているのです。「僕たちが学習している言語を母語とする人たちが、僕たち日本の社会をどう捉えているか、を知ることも大切です」。外国語を学習することによって、自分の立ち位置を客観的に俯瞰することがで

き、他者の視線が得られる、という先生の教え。それまで異国文化を単なる憧れでのみ追っていた若い私には、これはまた新鮮な気づきでありました。

三瓶先生の授業は私の好奇心を刺激してやまないものでしたが、非常に厳しいものでもありました。結局、1年生の最後の進級試験で、三瓶先生はクラスの学生の半分以上を進級させず、3年次以降の三田校舎でもドイツ語を続けると申請したのは、政治学科では私1人だったと記憶しています。当時の三瓶先生は、ドイツ語を「たかが第2外国語なのに」といていた学生たちの間では、無情教師で有名でした。ただ三瓶先生ご本人にとっては、ドイツ語の授業はもちろん「たかが第2外国語」なんかではなかったのです。先生は外国語を真に学ぶことは、他の文化を奥深く学ぶ手立てになること、同時に自分の立ち位置を客観的に顧みること、その繰り返しで社会全体を豊かにできる道をひらくこと、を見通していらっやっしたのでしょう。そのためか、若い三瓶先生は手加減を一切せず、ご自身の思いと知識のすべてを全力で私たちに注いでくださいました。先日も、本稿執筆のために先生と連絡を取り合った際に、「若い人には絶対に可能性があるのだから、こちらも頑張って負荷をかけちゃうのですよ」とおっしゃっていました。でも当時20歳にもならない私たちには、そんなことはもちろん、分かりませんでした。私は30年以上経った今日でも、「熱血先生」という言葉を聞くと、三瓶先生のお姿を思い浮かべます。

ただ、周りの学生が次々とドイツ語を放り出す中、決して優秀でなかった私がなぜドイツ語を続けられたのかも不思議な話です。実家の母によれば、2年生に上がるころには私が「先生のパワーが尋常じゃないのよ。すごく本気なの！ だから私も本気でモノにすることに決めた」と、言っていたそうです。そして、結果的に、三瓶先生の「尋常でない」熱意が、私の後の人生を決定的に方向付けることとなりました。「カオルは Bauchgefühl（理性でなく直感）だけで動くなあ。行動力はすごいんだけど……」と当時、先生が苦笑でコメントなさっていたのを今でも覚えています。それでも私を最後まで見離さずに指導し続けてくださったことには、いまなお感謝の念が尽きません。

さらには現在、私がドイツで日本料理を伝える仕事に従事できている礎には、先生の「ドイツ的な思考枠組みを理解した上で、自分の意見を論理的にま

とめ、立ち位置や文化的背景が違う相手とも建設的に意見を交換できるスキルと忍耐力を身につけよ」という教えが大いに役立っている、ということ、この文章を書きながら再確認しております。次はそれについてお話ししたいと思います。

ドイツで日本料理文化と和食を教えるということ

初めにも申し上げました通り、私は現在、ドイツで日本料理文化を紹介し、指導する仕事をしています。ドイツにおける日本料理文化の認知は、ここ数十年で大きく変化してきました。私が初めてドイツに来た当時（90年代後半）は寿司くらいしか知られておらず、その「スシ」もエキゾチックで特別な存在として扱われてきました。それが2010年代になると日本のアニメ文化の人気にあやかって、ラーメンや弁当など、より多様な日本の食文化がドイツの人々にも親しまれるようになりました。そして現在、ドイツにおける日本料理文化の認知はさらに多様化し、その興味対象は日本酒や懐石料理にまで広がりを見えています。この背景には、日本文化への関心がインターネットやツーリズムによってさらに深まり、ドイツ人にとって日本が「遠い憧れの国」から「手を伸ばせば届く国」へと変化したことが影響していると考えられます。それでもなお、彼らの目には日本がどこか神秘的で異国情緒あふれる存在であるのも事実です。

学生時代からずっと無類の料理好きだった私は、ベルリン・フンボルト大学大学院社会科学部の博士課程に在籍時、ひょんなことからドイツのテレビ番組制作会社に声をかけられ、日本の文化をテーマにしたドキュメンタリー番組の撮影コーディネータを引き受けるようになりました。その仕事の中で、撮影先の日本の有名料亭のご主人から「君、そんなに料理が好きなら僕のところに1年間おいで」とお誘いをいただき、当時の博士論文指導教授の応援も得て、計1年半ほど修業を受ける機会がありました。この料亭の師匠が私を受け入れるにあたって条件としたことが、「修業のあと、日本料理を売るのでなく、語る仕事を続けること」でした。「海外で料理を作って売る料理人は山ほど育てて

きた。でも日本料理の心を、現地のロジックにそって、現地の人に伝わる形で語れる人がまだ育っていない。君はアカデミック出身だし、話すのが得意そうだから、修業後は実際に厨房に立つ料理人ではなく、語り部となって欲しい」と、その師匠はおっしゃいました。

師匠との約束にそって、私は、今日まで *Japanische Kochkultur* という名のものと、ドイツで日本の料理文化の魅力を紹介する仕事を続けてきました。ドイツ語で日本料理を語れるという希少な組み合わせが幸いし、メディア出演や講演活動、著書の出版や賞の受賞、演劇舞台出演、日本の農林水産省主催の日本食材紹介イベント協力、見本市における料理ショー出演、飲食店コンサルタント、日本のプロスポーツ選手の支援など、休みなくさまざまな貴重な機会をいただけてきました。また、週末にはこれまで100軒以上の個人宅で訪問料理教室を開催し、オペラ座監督から連邦議会議員までドイツ社会の幅広い分野で活躍する方々との交流も広がりました。

ただし、私の技術はこの道何十年の一流料理人には到底及ばないことを自覚しています。私は自身の役割を「美術館での案内人と同じ」と説明しています。自分自身は展示してある巨匠のような絵画を描く能力はないけれど、なぜ巨匠の絵が私たちの心を揺さぶるのか、その「なぜ」をわかりやすく説明するのが私の役目です、と。

ドイツの人々はとにかく「なぜ (warum)」を知りたがります。なぜ日本の包丁は徹底的に片刃なのか、なぜ出汁は昆布や鰹節を組み合わせるのか、お刺身はなぜ欧州のカルパッチョと違って、このように三次元的にお皿の上に高みを出して盛るのか、等々。その「なぜ」に分かりやすく答えていくのが私の仕事です。

私の料理イベントでは、日本文化をより深く知りたいという方が多いため、和やかなエンターテインメントとして調理を体験していただきながら、同時に彼らの知的好奇心を満たすことを目指しています。加えて、一緒にキッチンに立ちながら、私が修業で学んだ「素材へのリスペクト」「包丁への敬意」「相手に対する謙虚な姿勢」等が、そのまま日本料理の「心」として伝わるようにすることも心がけています。例えば、魚をおろすときには微妙な包丁使いが必要

なのですが、それはカット技術だけではなく「魚と丁寧に対話する心得」が大切です、とお話することがあります。時には、料理を盛り付ける際、フランス料理の華やかさとは対照的に、日本料理の皿には料理人の謙虚さが表現されることにも触れることがあります。あるいは、食事を始める時に日本で自然に口から出る「いただきます」という言葉は、ドイツ語の „Guten Appetit!“ (召し上がれ) とは意味合いが違い、命あるものをいただくことへの感謝の意味が込められていて、単なる食前の挨拶以上の深い意味を持ちます、と説明することもあります。ドイツのお客様が、そのような「日本料理の心」の話に真剣に耳を傾け、その後しみじみと「自分の視野が広がった」と言って喜んでくださる時、私にとってもそれは大きな喜びとなります。

日本料理に関心を持つ方には、日本の現代社会や歴史に興味がある方も多く、時には料理をしながら政治や社会の問題にまで話が広がることも稀ではありません。彼らの質問は、日本の高齢化問題や基幹産業の構造変革について、あるいは、近隣アジア諸国との関係性にまで及びます。お客様に、「日本で肉食が一般的になったのは、開国後のここ 150 年ほどです」とお話しした時のことです。「なぜ、日本は他のアジア諸国と違って、当時の欧米帝国主義の植民地化を免れ、近代化できたの？」と質問をいただきました。このように、料理を超えた話題に展開するときがあります。その際にも、私はお客様の日本文化への憧れを大切にしています。同時に、彼らの知的好奇心を満たすために、深さや具体性を持ちながら、軽妙さも忘れない返答を心がけています。

このような会話をドイツのキッチンで織りなす時に、私は三瓶先生が当時のドイツ語学習の早い段階で「ドイツ的な思考枠組みを理解した上で、自分の意見を論理的にまとめ、立ち位置や文化的背景が違う相手とも建設的に意見を交換できる人になれ」と真摯にご指導くださったことを思い出し、つくづくありがたく思うのです。

結びにかえて

三瓶先生からドイツ語を教わってから 32 年目の今秋、ドイツで生まれ育っ

た私の息子がベルリン・フンボルト大学の法学部に進学しました。親子2代で同じ大学の門をくぐることになったわけです。32年前、三瓶先生が私にドイツ語を諦めずに教えてくださらなければ、毎朝意気揚々と大学に通い、毎晩の夕食の時には頬を紅潮させて法学理論について話してくれる息子も存在しなかったのだと思うと、不思議な感慨を覚えます。改めて、三瓶先生が当時の私に向けてくださった、忍耐強いご指導と励ましに深く感謝申し上げます。そして先生のご健康とさらなるご活躍を、心よりお祈りいたします。