

パリ 1989 - 大谷先生の移動祝祭日

花木 博文

(公財)高輝度光科学研究センター 〒679-5148 兵庫県佐用郡佐用町光都 1-1-1

hanaki@spring8.or.jp

1. はじめに

この追悼文は、フランス革命 200 年の年、私がパリに留学した時に大谷先生にお世話になった記憶を綴ったものです。当時大谷先生は、パリ南大学の原子分子衝突研究所(2010年にオルセー分子科学研究所として他機関と統合)に約9か月の予定で、滞在しておられたのです。私は先生が帰国されるまでの約5か月間、いわばパリの手ほどきをしていただきました。

私は最初こそ原子分子衝突を勉強する学生として大谷先生を知りましたが、先生とのお付き合いが始まったのは私がパリに留学したときからで、研究とはほとんど関係のない、むしろ私的な縁でした。私は、まさかこれほどまでに大谷先生の飾らない誠実さに引かれ、またあれほど頻りにご一緒させていただけるとは思いもよみませんでした。私の甘酸っぱいパリの記憶は、毎日が初体験だったパリの思い出は、大谷先生抜きでは語れません。私の知る大谷先生は、ロマンチストそのものです。パリのアパートマンで、レストランで、いつもゆったりとこりこりと楽しいお話をされ、グラスを傾けておられる先生の姿が今も私のまぶたに焼き付いております。

従って、この追悼文には研究者としての大谷先生の活躍はどこにも登場せず、多くは大谷先生と私しか知らないような私的なエピソードです。しかし、大谷先生のお人柄あつてのエピソード。この追悼文を読んで下さる皆様にも、先生の思い出を共有していただけるよう願って書きました。

しかしながら書き綴るのは26年も前の事ばかりですから、私の記憶もかなり怪しくなっております。そのため、大谷先生の奥様や旧都立大の奥野和彦先生を始め、何人かの方々に問い合わせ、いろいろ確認をいたしました。とりわけ奥野先生には、大谷先生とパリとグルノーブルで過ごされた一ヶ月間のエピソードを教えていただき、写真

までご提供いただきました。ここにご協力いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。

尚、ここに書かれている施設や歴史等の解説は、特に断りが無い限り、全て大谷先生が私に話して下さったものです。また、文中に登場する建物等の場所が分かり易いよう地図も付けましたので、パリに行かれる方は、是非とも大谷先生のパリを追体験していただければと存じます。

では大谷先生と私のパリ物語、間もなく始まります。皆様、しばしおつきあいいただきますようお願い申し上げます。

2. 再会

「花木君じゃないか！大谷です。」

パリ郊外にある研究所群内の食堂に声が響きました。こんなところに私を知っている人が居るなんて、まさか。すぐには誰だか分かりませんでした。一瞬の間を置いて名大プラズマ研(当時)の大谷先生と気がつきました。

34歳になったばかりの私は、当時勤務していた KEK からパリ郊外のオルセー(Orsay)にある線型加速器研究所に留学する機会を得て、フランス革命 200 年にあたる 1989 年の 5 月 16 日、パリの事は何も知らないまま、パリ空港に降り立ちました。オルセーと言う地区には、パリ南大学を始め、フランス国立科学研究センター(CNRS)に所属する様々な歴史ある研究施設が集合しています。物理学者湯浅年子さん(1909-1980)が最後に研究生生活を送った原子核研究所もここに在ります。

私が現地に到着して1週間ほど経った頃だったでしょうか、食堂で食事をしている私を、食事を終えられた大谷先生が見つけて下さったのです。私が就職して以来一度もお会いする機会の無かった先生に、こんなところでお会いするなんて！後日この偶然を私は神に感謝する事になるので

すが、その時は想像もしませんでした。

現在の私は加速器の研究者ですが、学生の時は京都大学の放射実験室で「多価イオンの電荷移行衝突」を研究しておりました。私が学生だった頃に学会や研究会で拝見していた大谷先生は、いつもすっきりとスーツを着こなされて、当時の最先端の研究成果を発表しておられましたが、パリでお会いした大谷先生は、以前よりも若干痩せておられた上に口ひげを生やしておられ、服装もカジュアルだったため、全く別人に見えました。名乗っていただかなければ、なかなか大谷先生だと分からなかったかもしれません。先生は「週末に再会を祝いましょう」と言われ、その時は待ち合わせの約束をして別れました。

パリに着いてまだ間もない私は、オルセー地区のとある研究所のゲストハウスに宿泊していました。アパートマンをパリ市内に探し始めていましたが、まだ見つかっていなかったのです。一方大谷先生は、滞在していた研究所の研究者の妹さんであったか、美人の歌手がオーナーのワンルームアパートマン(スタジオ)に住んでおられました。しかも羨ましい事にその女性にフランス語を習っておられたのです。

その大谷先生のお住まいは、カルチュ・ラタンの南西角にある高速郊外線(RER)のポール・ロワイヤル駅のすぐ近くにありました。オルセー地区へはこの駅から乗り換えなしで通勤ができる便利さでした。

確かその週の金曜日(5/26)の夕方に、先生と一緒にオルセーからポール・ロワイヤルに向かい、まずはお住まいを拝見させていただきました。先生のアパートマンは、パリで一般的な古い建物ではなく、現代的なデザインの大きな建物でした。部屋の広さは6畳より若干広かったか、室内にはソファベッドと、隅に簡易キッチンが備わっていました。そしてトイレの付いたシャワールーム。もちろんエアコンはありません。しかし一人で短期間暮らすには十分と思われました。

部屋の見学後は、サン＝ミッシェル大通りを挟んで駅の西向うにある老舗カフェに。そこはもうモンパルナス地区の東端です。このカフェから、私が一生忘れる事の無い夢のツアーが始まるとは、知る由も有りませんでした。

3. ヘミングウェイのパリ

そのカフェとは、1847年創業のラ・クロズリ・デ・リラ。今も創業当時の内装のまま、老舗カフェの看板を守っています。名だたる著名人達が臍肩にした事で知られ、いくつものテーブルの隅の真鍮プレートには、そこに好んで座った著名人の名前が刻まれていました。

私達が陣取ったのは、パリに滞在していたヘミングウェイが好んだと言うカウンター。そこにはヘミングウェイの名入りプレートがあったはずですが、私は覚えていません。大谷先生がかっこう良く注文されたのは南仏の酒、パステイス。無色透明なのに水で割ると白く濁る珍しい酒です。飲んでごらんと勧められるままに一口含むと、強い八角(アニス)の香り!このような味わいがヨーロッパでは珍しくはない事を私が知ったのは、もっと後の事です。そしてヘミングウェイがパステイスを好んだ事も。それにしても先生はいったい何度この店に来て、お気に入りのカウンターでグラスを傾けられたのでしょうか。

しばらくしてカフェを後にし、大谷先生のアパートマンが面しているサン＝ジャック通りを北に歩き始めました。この通りは、実はローマ時代に街道として築かれ南仏のリヨンにまで到るという由緒ある通りなのですが、今やそんな面影はもうどこにも見当たりませんでした。

大谷先生は歩きながら、去る3月に「オージェ(Auger)誕生 90年記念シンポジウム」に参加された事、日本では知られていないが、オージェが戦後にフランスでの科学研究体制の向上にいかんを努めたかを語られました¹⁾。オージェは、ジュネーヴにあるCERNを始め、驚くほど多くの研究機関の設立に尽力したそうです。

間もなく斜めに交差するゲイ＝リュサック通りを北に横断し、すぐ東側角に在る海洋研究所の前に立ちました。ここには、あの伝説の海洋学者ジャック＝イヴ・クストー(1910-1997)が居たそうです。研究所の中には小さな「海と水の博物館」が在りました(2010年閉館)。私は後に、ここではジャック＝イヴ・クストーのチームが撮影した海洋記録映画のシリーズが上映されている事を知り、週末に何度か映画を見に行ったものです。

1) 日本物理学会誌 Vol.44, No.12, 1989, p912



そういえば別の機会に、大谷先生は、ゲイ＝リュサック通り添いだったか、ある建物が、物質波を提唱したルイ・ド＝ブロイ公爵の家だと教えてくださった記憶が在るのですが、それがどこなのか、私は正確には思い出せません。さすがに web で探しても見つかりませんでした。

ここから東のエリアにはパリ大学や高等師範学校等の建物が密集しています。私達は再び歩き出し、次の四つ角を東に曲がってしばらく歩くと、右手に周囲より背が低くて少し雰囲気の違いや古い建物が見えてきます。これがキュリー婦人が研究した研究所とのことでした。最近知ったのですが、1992年よりこの建物はキュリー博物館として一般公開され2012年に改装されています。

ここからしばらく歩いてムフタール通りに入り、緩く狭い坂を登ってセーヌ川の方角に向かいます。この、市場でもある通りには、安食堂も軒を連ね、あちらこちらから音楽が聴こえてきます。路上に所狭しと並ぶ華奢なテーブル達は、ワイングラスとカラフルなテーブルクロスで着飾って、食べて行きなと手招きしているかのようです。空は

まだ昼間のように明るかったのですが、時刻は午後7時半くらいだったでしょうか。パリの夕食にはまだ若干早い時刻だからか、食事をしている人はまだ多くはありませんでしたが、通りは市民でそこそこ賑わい、喧噪と音楽が混じり合った何とも言えぬ異国情緒の漂うその雰囲気素晴らしく心地よく、もうそれだけで酔ってしまいそうです。大谷先生もにんまりしておられます。先生がわざわざ私をここまで連れて来て下さった理由が良く分かりました。

道はまだ半ば、漂う美味しそうな匂いに、もうたまらんとどこかの食堂で落ち着きたい衝動を抑え、大谷先生と坂道を上ります。途中、ヘミングウェイが一時住んでいたアパートはこの通りだったか、すぐ近くだったか、そのようなお話も先生から伺いました。しかしさすがに二人とも喉が乾き、大谷先生の提案で小さなビアカフェに飛び込んでベルギービールを一杯。

私達はビールを飲み干すと再びムフタールの異国情緒を味わいつつ登り、ほぼ登りきったところで角を曲がってパンテオンの裏手に出ました。

ここからはセーヌに向かって道を下り、カルチュ・ラタンの北西端、今も中世のパリが残る旧市街に突入。この一角は、フランス料理だけでなく、ギリシャ、中東、アジア等の各国料理店が林立する細い路地が曲がりくねっていて、周囲とは全く違う、猥雑で庶民的な雰囲気が濃密に漂っています。私が帰国してから知りましたが、特にユシェット通り(Rue de la Huchette)は有名なようです。

この賑やかな路地裏を探検してからたどり着いたのが川沿いのシェイクスピア・アンド・カンパニー書店。この英語文学専門書店では、文学サロンのような集まりが開かれ、若い作家にベッドを提供するかわりに店番をさせる等、とても個性的な店として知られているそうです。

この書店は、元々はアメリカ人女性によりサン＝ジェルマン地区に開かれ、ヘミングウェイら当時パリに住んでいたアメリカ人作家らに愛された店だったそうです。web で調べたところによると、第二次大戦中にシェイクスピア・アンド・カンパニーは閉店しましたが、その後別の書店がその名前を引継いだとか。

さてここまで読んでいただいた皆さんはもうお気づきでしょう、そう、大谷先生はヘミングウェイのパリでの生活²⁾をそれは良くご存知なのです。どうしてそんなにお詳しいのか、とうとう聞きそびれてしまいました。web がまだ無い当時の情報源と言え、本しか在りません。ヘミングウェイの「移動祝祭日」には、彼のパリでの生活が書かれています。先生はこの本を片手に、パリ中を歩き回られたのでしょうか……

さて空を見上げると、夜のとぼりがゆっくりと降り始めたことがわかりました。街灯もぼつぼつと点き始めていたのでしょうか。シェイクスピア・アンド・カンパニー書店の川向こうには、ライトアップされたシテ島のノートルダム教会。大谷先生について近くを橋を渡り、シテ島へ。

その時のことです、橋の欄干でささやき合う何組かの若いカップル達が、美しく暮れゆく街にそれはしっとり塗られられてゆくような情景が私の目に飛び込んで来たのは、私が高校生の頃に深夜放送のジェットストリームで聴いた、城達也が美しく朗々と読み上げる、あのヨーロッパの街

2) ヘミングウェイのパリでの生活については次の本が詳しい。ヘミングウェイのパリガイド 今村楯夫(小学館)

角の甘い情景はこんな風であったろうか。そんな場面を男連れで歩くなんて余りに無粋、我が身の不運をこっそり嘆いたものです。

大谷先生のヘミングウェイのお話はなお続きます。第二次大戦終戦間際、ヘミングウェイが機銃を携えてヴァンドーム広場に面したホテル・リッツに突入し開放した事、ヘミングウェイはこのホテルのバーの常連だった事、等々。大谷先生、パリを愛する勇ましいヘミングウェイに、青年のように憧れておられるようにも見えました。

ノートルダム教会の北沿いの道を歩き、シテ島からサン＝ルイ島に渡ったところで振り返ると、オレンジ色に染まる夕空を背景に、ノートルダム教会のライトアップされた後陣部がくっきりと見えます。後陣を外から支えるいくつもの支柱が、まるで怪物の骨のようにも見え、おどろおどろしくも美しいその姿がとても印象的でした。

このグランド・ツアーもそろそろゴール。島の中央の通りをしばらく歩いて、とあるレストランの前へ。そのレストランは、なんとかゴロワという、ビュッフェスタイルのレストランで、先生はかつて学生さんを連れて来たこともあるとのことでした。ゴロワとはローマ時代のガリア人のことで、現在のフランス・ベルギー・スイス辺りに住んでいました。今調べてみたら、正しい店名はノ・アセートル・レ・ゴロワ(Nos ancêtres les gaulois)³⁾のようで、直訳するとまさに「我が祖先ガリア人」。つまり、そういう野性的でシンプルな伝統的料理を出す店と言う事でしょうか。詳しくはもはや忘却の彼方ですが、陽気で賑やかな店だった事、前菜のハムやパテに舌鼓を打った事だけは覚えています。二人とも心地よく疲れ、満面の笑みで再会を祝い乾杯したワインは、どんな味だったのでしょうか。酔いのためにこの辺りで私の記憶が途切れていたのかも知れません。とにかく二人とも空腹でしたから、さぞかし食べて飲んで酔っぱらっていい気持ちで帰った事でしょう。こうして更けていった夕べが、私の中に、パリを目覚めさせたのです。

4. グルメ指南

私はその後も何度も大谷先生と食事をご一緒させていただき、いろいろなレストランを教えてい

3) <http://www.nosancetreslesgaulois.com/ja/>

ただきましたが、いずれもフランス人研究者に教えられたとか、人気の店とかで、美味しい店ばかりでした。大谷先生との食事は、私も食いしん坊と言う事もあるでしょうが、楽しくて仕方ありませんでした。気さくで楽しい、心温まるお話と美味しい料理。至福の一時です。いつも、僕は十分もらっているからおっしゃってご馳走して下さり、私はたまにしか支払った記憶が在りません。また先生のアパートマンでも、私の知らない食材やアルコールを、試してごらんとして下さったのです。こうして私は大谷先生からフランスの文化だけでなく食材や料理に付いて多くの事を学びました。

例えば・・・

夏にパリを散歩していると喉が渇き、カフェで冷たい飲み物を飲みたくなりますが、そうするとビールしか無いのです。そんな時、グラスビールは「アン ドゥミ(ハーフパイントグラス1杯)」で通じる事を大谷先生が教えて下さいました。実は、うっかり頼むと、とんでもないサイズのジョッキで出される事があるのです。この小さな知識は、エアコンの無いパリの夏を過ごすのに非常に役に立ちました。

二回目に先生とお会いしたときだったか、夕食時にモンパルナス通り沿いにあるとある魚介料理専門店に入りました。先生が、これを食べなきやと注文して下さいましたのが、ムール貝のワイン蒸しと魚のスープ。周りを見渡すと、皆、洗面器ほどのボールに一杯のムール貝をむしゃむしゃ食べています。日本で食べたムール貝は、料理に1個か2個添えてあるような貧弱な物で、美味しかった記憶は無かったのですが、出て来たムール貝は全くの別物、小振りで身がオレンジ色、その味はとても濃厚で美味しいのです⁴⁾。しかも貝臭さがありません。これには、すっかりはまりました。

そして次は魚のスープ(soupe de poisson)。この料理の名前は包括的な一般名称に聞こえますがそうではなく、soupe de poisson と言えば、魚のあら、タマネギ、トマト、香草等を煮込んで作る、伝統的料理を指しています。

4) 本場のムール貝は国内では余り見かけませんが、その味の片鱗は次の缶詰でも味わえますのでお試しあれ。

・ホテイ ムール貝のオリーブ添え

・K&K 缶つま☆レストラン ムール貝の白ワイン蒸し

さてレストランでは、この料理もスープがなみなみと入った大きな容器が出てきて、またびっくり。大きいスープ皿に注いでゆうに三杯くらい飲めそうです。この料理、くすんだオレンジ色の濁ったスープでとにかく魚の風味が濃厚、食べると塩っぱいながらもとても美味しい。日本の非常に上品な味わいの魚の澄まし汁とは対極にある料理ですが、これはこれで魚好きにはこたえられない味わいでしょう。その後私は何度か違う店で魚のスープを食べました。塩っぱさは様々でしたが、ブルターニュのとある田舎ホテルのレストランで食べた魚のスープは、塩加減も絶妙、最高の味わいでした。その後私はパリに立ち寄るたびに、缶詰の魚のスープをお土産に買っています。

大谷先生にはアルコール類もいろいろと教えていただきました。ある日、大谷先生をアパートマンに訪ねると出て来たのが、初めて見るリンゴの発泡酒、ノルマンディ地方原産のシードル(cidre)でした。安い酒とのことでしたが、私はちょっとくせのあるその味がとても気に入りました。日本でもニッカのシードルが販売されていることを帰国後知りましたが、これはもっと上品ですっきりした味わいで、逆に物足りないくらいです。また、レストランでの食後酒に、蒸留酒であるカルヴァドス(calvados)を飲んでご覧と薦められ、これも一度で病み付きに。カルヴァドスはシードルを蒸留して作られますが、樽熟成をしていますので、コニャック等他のブランデーと色も味も似ています。しかし、カルヴァドスの方がやや果実味が強く、ほのかにリンゴの香りを感じるように思います。私はたった今、もしやと思い立ち調べてみたら、やはりカルヴァドスもヘミングウェイのお気に入りでした。

チーズもしかり。大谷先生は近所の専門店でチーズを買って来られます。山羊チーズが美味しい事、初心者向けには干しぶどうをまぶしたチーズなどがとても食べ易い事を知りました。また、フロマージュ・ブロン(白チーズ)という、ヨーグルトのような新鮮なチーズも教わりました。このチーズは、鮮度が味に大きく影響するとの事でした。

グルメな旅人は、必ずと言っても良いほど旅先の市場が気になるものですが、もちろん大谷先生もそのお一人でした。私は大谷先生に3、4箇

所の市場に連れて行っていただきました。市場には、色とりどりの、あるいは見た事の無い食材があり、なかには植物だけあるいは切手だけの市場もあって、それは楽しい経験であった事を覚えております。市場で物を買うのは結構勇気がいるものですが、大谷先生は言葉が不自由でも全く臆する事無く、自在に買物をされるのです。その様子は、後ほど奥野先生が語って下さいます。

私が大谷先生と訪ねた市場のほとんどは、特定の日、特定の時間に開く屋外市場でしたが、一箇所だけ屋内市場がありました。場所はバステューユ広場の近くだったのでしょうか。それはりっぱなガラス張りの鉄骨建築であったことが強く印象に残っておりますが、そのデザインからして建てられたのはエッフェル塔と同じく 19 世紀ではないのでしょうか。最近知った事ですが、パリにはインターネット上で拾うだけでも 20 以上の市場があり、その内の7箇所は常設の屋内市場でした。

さて私達は、週末の日中に街中を赴くまま散策してから夕方にレストランに飛び込んでいましたから、予約のいるレストランにはほとんど行った記憶が在りません。ですから高級な店には行っていないのですが、例外はバステューユにある伝統的料理の店ボファンジェ (Bofinger)⁵⁾ です。ここも予約していた訳ではないのですが、先生はご経験が在るらしく、誘われて店に入りました。しばらくはバー・コーナーで待ちましたがその内に呼ばれ、二階の部屋に通されました。私はポトフを注文しましたが、出て来た大きなボールには野菜や肉と一緒に骨髓入り骨の輪切りが入っていました。骨髓を食べるのは初めての体験でしたが、かなりこってりした味だったように記憶しています。後で知ったのですが、特にこの店の一階はオール・ヌーヴォーの見事な装飾で知られ、1864 年開業のとても著名なレストランだったのです。

5. マレのアパルトマン

大谷先生は、ご家族が来られるためにより広いアパルトマンを、若い研究仲間のロンシャンさん (Prof. Philippe Roncin) からお借りする事になりました。一方私は、7月下旬にパリ 17 区のアパルトマンが借りられる事は決まっていたのですが、

5) <http://www.bofingerparis.com/en/>

それまでの間替わりに私がポール・ロワイヤルのアパルトマンを引継いで7月下旬まで住む事になりました。

先生の次のアパルトマンは、バステューユ広場からパリ市役所の方向に向かうサン＝タントワース通りの 84 番地に在り、有名なヴォージュ広場の近くでした。この辺り一帯はマレ地区と呼ばれ、ヴォージュ広場がかつて宮廷であったことから周囲に貴族が住み、そのために多くの職人が住む等して、古くから栄えた地域でした。

そのアパルトマンは(写真参照)かなり古い建物で上下に細長く、先生の部屋は最上階の6階+屋根裏でした。もちろんエレベータはありませんから、大きなスーツケースを階段で運び上げるのは大変です。さすがに年季の入った階段はかなりすり減っていました。北側の玄関を入ると、確かすぐ左手にバスルームと小振りのベッドルーム、そして正面奥にリビングダイニングがありました。リビングダイニングから前の大通りが見下ろせ、室内の窓の無い北側がキッチンでした。キッチンの設備は比較的新しい物だったと思います。リビングはそう広くはありませんが、すぐに階段で上げられる屋根裏はゆったりした寝室になっており、



中央のビルが大谷先生の滞在しておられたマレのアパルトマン (Google Street View より)。当時は一階は商店だった。実はこのアパルトマンの場所がはっきりとは分からず、最後には部屋の持ち主だったロンシャンさんにメールでたずねた。

ベッドは他の部屋も含めて3つほどあったように覚えています。この古さも含めて、まさしくパリのアパートマンでした。

実は、大谷先生はこのアパートに移る直前に都立大(当時)の奥野先生やロンシャンさんらとグルノーブルで実験を行い、ロンシャンさんは大谷さん達より一日早くパリに戻って、自分達のアパートマンの荷物をガールフレンドと一緒に移動させ、翌日大谷先生を迎えたと言うのです。ロンシャンさん、たった一日で引っ越しなんてそれは大変だったことでしょう。そんな無理をして下さったのも、大谷先生のお人柄故に違いありません。

さて、このアパートマンの周辺も観光には事欠きません。大谷先生がお気に入りの場所には全てご案内いただきましたが、さすがに大谷先生、渋い場所ばかりです。中でも私にとって印象的だった所を、大谷先生が案内して下さったルートで紹介いたします。

分かり易いサン＝ルイ島から出発します。北岸のマリー橋を渡ると前方右手に見えてくるのは、中世の城のように円錐形の尖塔を持つサンス館。この南側の通りからマリア通りに入ると北側はリセ、シャルルマーニュ校。この高等学校の東側の壁が、なんとかつてのパリ市の城壁(フィリップ・オーギュスト王が1190年頃に築いた)の一部なのです。確かに普通の壁とは明らかに違って石が積み上げられている事が明瞭であり、学校の建物と不自然に接続しています。大谷先生のお話では、ここが一番有名な城壁跡とか。そしてこの学校の道路をはさんで東側の区画は、外から見ると何の変哲も無い建物群ですが、中は通り抜けられる広い路地のような空間になっていて「ヴァイラージュ サン＝ポール」と呼ばれ、何軒ものアンティークショップや画廊、そしてレストランが並んでいます。これは面白い！観光客には知られていないので、人込みとは無縁でした。

この隠れたアンティーク街を北に通り抜けると、先生のアパートマンが面しているサン＝タントワヌ通りに出ます。すぐ近くサン＝ポール・サン＝ルイ教会の前を北に渡り、まっすぐ北上すると、カルナヴァレ博物館(パリ歴史博物館)があり

ます。ここはちょっと古い展示スタイルではありませんが、パリの歴史にまつわる、あらゆる物を展示しています。私がよく覚えているのは、ローマ時代のパリのジオラマ、バスティーユ城の門の鍵、気球から眺めたであろうパリ市の大パノラマ絵、等等。大谷先生のお薦め通り、歴史好きにはたまらない博物館でした。

この博物館のすぐ近くにはピカソ美術館も在るのですが、もう日も暮れてきました。ピカソ美術館は次にまわして、近くのヴォージュ広場に行きましょう。この広場の周りを四角く建物が囲っていませんが、それが昔の王宮です。建物の一階はアーケードのようになっており、インテリアや土産物等の様々な店、画廊、そしてレストランが入っています。この広場は昼に訪ねるのも良いのですが、夕暮れ時はまた独特の雰囲気があり、とても印象的です。私が大谷先生と訪れたときはストリートミュージシャンがチェロを演奏していたこともあって、なおさら感動したものです。

この広場の一角には、ミシュラン三星を保ち続ける有名なレストランがあるのですが、もちろんその前を通り過ぎ、別の賑わっていたレストランで先生と食事をしました。メニューを見て主菜に肉一品、魚一品を注文。でも二人ともあえて知らない物を頼んでみたので、何が出てくるかは分からなかったのですが、運ばれて来たのは子牛の胃袋とエイ！どちらもかなり匂いの強い料理で、私はちょっと閉口し鼻をつまんで食べましたが、大谷先生は「平気平気、美味しいよ」と平らげました。

先ほど書きましたが、大谷先生のアパートマンはヴォージュ広場の近くに在りました。私はこのアパートマンに何度もお招きいただき、ご馳走になったり、泊めていただいたり、それはお世話になりました。

先生のアパートマンの前の大通りには、スーパーマーケット、惣菜屋、肉屋、パン屋、菓子屋、チーズ専門店等何でも在りましたから、例え料理をしなくても、買って来た惣菜、ハム、チーズ、野菜、ワインがあれば、簡単にちょっと贅沢な夕食を用意することなど難なくできたのです。先生を訪ねたら、大きなフォアグラの固まりが用意してあ

った事も在りました。

1989年の7月14日は、フランス全土で盛大に革命200年が祝われました。前夜祭が行われる前日の夕方、私は大谷先生のアパルトマンを訪ねました。奥野先生は、グルノーブルでの実験後は、大谷先生のアパルトマンに10日ほど泊まっておられました。この日は道路を市民に開放する等で公共交通が乱れ、私はかなり苦労して先生のアパルトマンに到着。深夜にはすぐ近くのバスティーユまで、先生達と一緒に群衆のお祭り騒ぎを見学に行きました。ここでは朝までディスコを踊っていましたが、興奮した若者はバスティーユの記念碑によじ登り、辺り構わず花火を飛ばす者も居て、我々もさすがに危険を感じるほどでした。ほどほどで我々は先生のアパルトマンに戻り、一眠り。目覚めてから通りの様子を窓からうかがうと、昨夜の喧噪はどこへやら、ゴミだらけの道路を沢山の清掃員が掃除しているところでした。

その後大谷先生のご家族が夏休みに来られましたが、それでも私は何度か食事に呼んでいただきました。大谷先生が親しい二人の研究者を夕食に招かれたときも、私は同席させていただきました。この時大谷先生は牛しゃぶをメインに選ばれたのですが、肉の入手が難しかったそうです。肉屋で薄切りを特別に頼むのですが、フランスでは牛肉をあれほど薄く切る事はありませんから、切ってくれるところを見つけるのは容易ではないそうです。先生がどこでどう見つけて来られたのか忘れましたが、その時の食卓にはかなり薄く切られた肉が並んでいたと思います。

さてゲストの一人は、先生の共同研究者であり、特に親しく一緒に食べ歩きをされたというバラ先生(Prof. Michel Barat)、もう一人は年配の女性研究者。二人とも当然グルメなのですが、特にこの女性はかなり料理がお得意のようでした。彼女は、フランス料理を学ぶなら絶対ポール・ボキューズの本が良い、とも言っていました。ポール・ボキューズはフランス料理界の伝説的巨人であり、フランス料理に日本料理の手法を持ち込んで、いわゆるニューベル・キュイジーヌを創始したことで知られています。しかし彼自身のレストランで

は、今も一貫して伝統的フランス料理を堅持しています。

彼女はしゃぶしゃぶという料理を知っていましたが、料理の常識として、薄切りの牛肉を湯にさらすなんて味を逃がすだけで、あり得ない料理法と思っていたそうです。その彼女が、出された牛しゃぶをどのように評したかその言葉を私は覚えておりませんが、とても意外という反応だったと記憶しております。

その夜もおいしい料理に加えて様々な話題に花が咲き、ゲストも私も満足の笑みをたたえて、先生のアパルトマンを後にいたしました。

先生が帰国された時期を私ははっきり覚えていなかったのですが、奥様のお話では11月頃だったそうです。先生は所用のため10月頃にアパルトマンを引き払って一旦帰国され、しばらくしてパリに戻られました。その時私は、先生に依頼されて先生お気に入りのモンパルナスにホテルを探しました。そのホテルは、おそらくメトロのラスパイユ駅のすぐ近くにあるイストリア(Istria)だっと思います。私は、パリでは珍しくも生魚の料理を出す魚料理専門の名店、ル・デュック(Le Duc)⁶⁾がすぐ近くに在ることを承知でこのホテルを選んだのですが、大谷先生がここで食事されたかどうかは聞きそびれてしまいました。

6. 奥野先生 パリ追憶

こうして大谷先生の思い出を書き綴っておりますと、自分の記憶が不鮮明だったり矛盾していたりするのに気付いたこともあり、奥野先生にはパリ滞在のお話をいろいろお伺いいたしました。奥野先生のご承諾を得て、先生方の楽しいエピソードをほぼ原文のまま、ご紹介いたします。

奥野先生は1989年6月下旬、世界一周航空券を手に入れた日本を出発され、まず1か月をパリとグルノーブルに滞在されました。7月下旬にニューヨークに向かわれて国際会議(XVI ICPEAC)に出席され、その後はオークリッジ国立研究所のR.A.Phaneufの研究室において、新潟大学の壇上篤徳先生と共にオージェ電子分光法にて多価

6) <http://restaurantleduc.com>

イオンビーム中の準安定長寿命励起状態イオンの存在比決定の実験に取り組み、1 か月の共同研究を終えられて日本に帰国されたそうです。

奥野先生がパリに到着された日、大谷先生は急用でご帰国中だったため、私が奥野先生をシャルル・ド・ゴール空港でお迎えいたしました。翌日は私が奥野先生をオルセーの研究所まで案内したのですが、私は良く覚えておりません。ただ大谷先生がパリに戻って来られる時、飛行機の故障かなにかでモスクワに足止めされたのですが、その情報がなかなか分からずに奥野先生と二人、やきもきしながらホテルかどこかで大谷先生の到着を待っていた記憶があります。結局予定の日を過ぎて大谷先生はパリに到着されました。この時、奥野先生は大谷先生が予約されたカルチュ・ラタンのホテルに滞在しておられます。

奥野先生はパリに到着後しばらくしてから大谷先生と一緒にグルノーブルに向かわれました。その時の事をこう教えていただきました。

「バラやロンシャンらとグルノーブルに移動してCEA(フランス原子力庁)での ECR イオン源を用いたバラグループとの約1週間の共同実験をしました。大谷さんに頼まれ私が名古屋のプラズマ研から持参した大口径の MCP がおおいに役立ち多価イオン衝突のコインシデンス実験に成功できました。」

「グルノーブルでは、イオン源のオペレータが



グルノーブル郊外の保養地でハイキング中の先生方。右から大谷先生、奥野先生、バラ先生。

(1989年7月4日撮影、奥野先生ご提供)

夕方5時に運転を止めて帰るので、毎夕まだ明るいうちに川沿いのレストラン街に繰り出してビールで喉をうるおし、ワインを飲みながら郷土料理を味わいました。ビタミンCを欠乏するといけないと言って精出して生野菜や果物を食べるように心がけたことを覚えています。」

私がこの度ロンシャンさんからいただいたメールにも、グルノーブルでの懐かしい思い出として「実験中、白桃をたくさん食べた」と書かれていました。

奥野先生は次のような体験もなさったとか。

「グルノーブルの宿で、大谷さんと私が夜遅く酔って宿に帰りフロントでカギをもらい、それぞれ隣り合う自室のを開けて入室すると知らぬ人がベッドに寝ていたという事件があった。フロントに伝えるとフロント係は我々が部屋を間違えただけだという。鍵のホルダーは皆異なり識別できるようになっているが、なんと全室とも鍵は同じでどの鍵でもいづれの部屋でも開けられることが計らずとも明かされ二度びっくりでした。」

この実験の後、ロンシャンさんが先にパリに戻って大急ぎで引っ越しをし、大谷先生にアパートマンを提供されたのです。この時の事を奥野先生はこう書いておられます。

「再び我々がパリに戻る前日にロンシャンが先に戻りアパートの引っ越しをして我々にアパートを提供してくれたのです。そのお陰で大谷さんとの10日ほどの思い出深く快適なパリ生活をする事ができたのです。ロンシャンと彼女に多謝、多謝です。」

奥野先生はアメリカに出発される前の10日程をマレのアパートマンに滞在されました。奥野先生はこのアパートマンでのエピソードを次のように語っておられます。

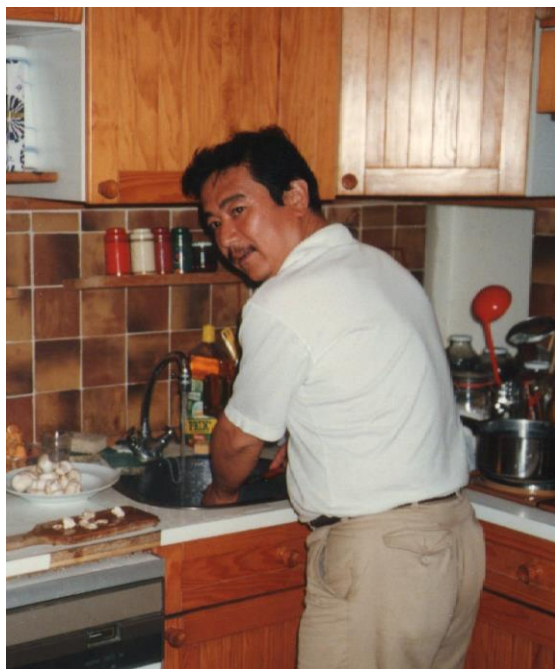
「狭い入口から幅の狭いレンガ造りの階段を登り最上階の部屋で、屋根裏部屋の寝室の出窓からの通りを見下ろした眺めが印象深く思い出されます。ご承知のように大谷さんは食通で料理も大変お得意で、市場に出かけて新鮮な食材を購入してきて調理してご馳走してもらいました。魚屋でスズキ(?)を三枚におろしてもらい、魚屋が処

分しようとした切り取った頭と真ん中の中骨のある身を調理に使うと言って持ち帰り、魚屋にお前たちは猫か犬かとすっかり覚えられ、魚屋の前を通るたびに声をかけられる始末でした。いろいろ楽しい、懐かしい思い出がいっぱいです。」

「パリでの大谷さんとの生活はとても楽しく思い出深いもので、大谷さんが太くて短い指で小器用に包丁を使い調理をする姿が今でもまぶたに浮かびます。」

奥野先生がパリに滞在しておられた期間は、私も時々お声をかけていただき、お二人に付いてパリを随分と歩きました。特に奥野先生はとても健脚で、地下鉄で移動するよりは地上を歩く方を好まれました。かつて大谷先生に初めて連れて行っていただいたムフタル通りにも出かけ、あの時指をくわえて通り過ぎた安食堂に、今度は3人で長居を決め込んで腰を据えました。この時何を食べたかは私もさすがに覚えてはおりませんが、料理が待ちきれずに、ついソバンに手を出した事だけが、不思議に記憶に残っております。

3人で中世の街ルーアンにも出かけました。ルーアンは、パリから西北西に約 110km、セヌ川沿いの港町で、この町でジャンヌ・ダルクがイギリスに処刑された事でも知られています。その日、



マレのアパルトマンのキッチンで料理中の大谷先生。(1989年7月12日撮影、奥野先生ご提供)

ルーアンで開催されていた世界の帆船が集まるイベントを見に行こうと大谷先生からお誘いをいただき、3人でパリのサン＝ラザール駅から列車に乗って出かけました。奥野先生は、この時の車窓からのセヌ川沿いの景色をよく覚えておられるそうです。

我々は駅に着くと、いそいそと川岸に向かいましたが、この日はイベントの最終日だったため、港に残っていた大型帆船は3隻ほどではなかったかと思います。誰もが知っている有名な優美な姿の帆船も参加してはいたはずなのですが、残念ながら一隻も残っていませんでした。奥野先生のお話では、我々は川沿いのレストランで帆船を眺めながらムール貝を食べたそうです。私はその時、リンゴの発泡酒、シードルを飲んだような記憶があるのです。ここはノルマンディ、なんといってもシードルの本場ですから。

その後は、パリではほとんど失われた中世の街並が今も残る美しい旧市街を散策し、14世紀末に時を刻み始めたという有名な大時計の下をくぐり、ノートル・ダム大聖堂を訪ねました。この大聖堂は、フランス屈指のそれは荘厳で立派な建築です。クロード・モネが何枚ものルーアン大聖堂の絵を描いた事を私が知ったのは、ずっと後の事でした。そして今調べた所では、なんとモネは異なる時間異なる天候の 33 枚もの大聖堂の絵を残したそうです。

我々はこのように短時間ながらもルーアンを満喫し、夕方再び列車に乗って、三人とも快い疲れとほどよい揺れに、車中は居眠りしながらパリに戻りました。

7. 終章

翌 1990 年 10 月、私はパリを発ち帰国の途につきました。

程なく私は大谷先生に連絡を取ってお会いし、パリの思い出を肴に、杯を重ねました。その後も何度か、東京で、神戸でお会いいたしました。こうして先生にお会いして歓談する時はいつも、先生と歩き食べたパリが、ご一緒させていただいたひとときが、鮮明に蘇ってきて、本当に幸福感で

満たされたものでした。

もしあの時パリで大谷先生にお会いしていなければ、私ははたして異文化としてのパリに、フランスに、どれだけ触れてみようとしたでしょうか。大谷先生は、単なる旅行者に留まらずに異文化の中に入って行く一つの試みを、私に示して下さいました。そのお陰で私の中では、パリやフランスへの文化的興味が短期間で急速に高まり、ひいてはヨーロッパの歴史や文化に対する強い興味へと広がっていったのです。

そして私が今も自分の友人達に、「パリに行くならね、・・・」としたり顔で話すことの多くは、大谷先生に教えていただいた事そのままです。

先生には是非ご覧いただきたい映画が在りました。2012年に公開された、ウッディ・アレン監督の「ミッドナイト・イン・パリ」です。

この映画の粗筋は次のようなものです。「作家志望の若い米国人男性(脚本家)がフィアンセと一緒に憧れのパリにやってきました。しかし、どうもフィアンセとじっくりこない。ある日深夜にパリで道に迷った男は、零時の鐘の音とともに突然現れたクラシックカーに誘われて乗り込み、到着したパーティ会場でヘミングウェイやフィッツジェラルドらに会う。なんとそこは彼が憧れる1920年代のパリだった。それ以来、彼は深夜になると自在に現代と1920年代を行き来できるようになる。そのうちこの男はタイムスリップした世界で恋に落ちてしまい・・・」

この映画には、大谷先生が敬愛されたヘミングウェイ、ピカソ、さらに時代は遡ってモネやロー

トレックまで登場するなど、私のようなパリかぶれにはたまらない粋な物語と映像に仕上がっています。実際パリは、SUSHIやMcDonald's等の看板にさえ目をつぶれば、100年前の写真とほとんど変わる事の無い姿でたたずんでいます。もしもパリの路地裏に迷い込み、ようやく通り抜けたらそこは19世紀のパリであったとしても、何の不思議も無いように私にも思えるのです。

大谷先生がこの映画をご覧になったら、くすつと笑って主人公にご自分を重ねられたでしょうか。先生がどんな感想を持たれたのか、是非お聞きしたいと思っていたのですが・・・

先生が愛読されたであろうヘミングウェイの「移動祝祭日」の前文にはこう書かれています。

もしきみが幸運にも
青年時代にパリに住んだとすれば
きみが残りの人生をどこで過ごそうとも
パリはきみについてまわる
なぜならパリは
移動祝祭日だから

先生はこの有名な言葉を何度も読み返しておられたに違いありません。

そして私には何もおっしゃらず、そつとパリと共に旅立って行かれました。

大谷先生のご冥福を心よりお祈り申し上げます。

2015年7月20日

花木 博文