



ず、大谷さんからその由来や歴史を教えてくださいました。

サンジェルマン大通りを少し東に戻ったところから、ビュシ通り(Rue de Buci)という細い通りが北東に向かって伸びています。この通りはおしゃれなレストランがあったり市が立っていたりする、面白い通りです。その途中にある牡蠣をはじめとした海産物と肉料理が名物の **Arbuci** というレストランで夕食をごちそうになりました。ここでは、牡蠣には **Chablis** が合うこと、牡蠣にもいろんなグレードがあり値段がすごく違うことを教わり、デザートに勧められた **Fromage Blanc** (クリームチーズに生クリームとヨーグルトを合わせたようなもの) は、その美味しさに感激したことを覚えています<sup>3</sup>。

夕食後の散歩はまたカルチュラタン境界に戻り、最後にムフタル通りの中華やさんで焼きそばを食べて解散しました。

## 2日目 [1993年7月29日]

この日は昼過ぎに、私が勤めていた Orsay にあるパリ南大学の研究所 **Laboratoire de Photophysique Moléculaire (LPPM, 分子光物理研究所)** に大谷さんと高柳さんがいらっしゃいました。大谷さんが1989年に滞在していた研究所は同じ大学内でも少し離れた場所にある **Laboratoire des Collisions Atomiques et Moléculaires (LCAM, 原子分子衝突研究所)**<sup>4</sup> でしたが、私の研究内容を興味を持って聞いていただいたことを覚えています。

夕方にパリ市内で私の家内と合流し、この日のツアーが始まりました。この日は右岸中心でした。カルチュラタンからセーヌ川沿いを歩きシェイクスピア・アンド・カンパニー書店を眺め、セーヌ川を渡ってバスティーユ広場まで歩きました。かなりの距離があったと思うのですが、不思議とパリはぶらぶらできてしまう街です。

大谷さんがパリに滞在されていた1989年はフラ

<sup>3</sup> 私も家内もフランスは大好きだったのですが、何もものを知らない単なる「かぶれ」だったんだなーと痛感しました。

<sup>4</sup> この文章を書く際に調べて知ったのですが、LPPM と LCAM ともう一つの研究所が合併して、現在では **Institut des Sciences Moléculaires d'Orsay (ISMO)** となっているようです。

ンス革命 200 周年の年で、その記念行事の一つとしてバスティーユ広場に面した場所に新しいオペラ座 (**Opéra Bastille**) が建設されました<sup>5</sup>。大谷さんはその落成式に参加されたとのこと。一般の人が参加できるような式ではなかったはずですが、「いや～、そのチケットを手に入れるのが大変だったんだよ」と話を聞いて、私も家内も「大谷さんってどういう人脈・つてを持っているんだろう」と驚きました。

この日の夕食はバスティーユ広場のそばにある **Bofinger** でした。ここでご馳走になったのは **Fruit de Mer** (直訳すると「海の果物」という、氷を敷き詰めた大きな平たいボウルの上に牡蠣やムール貝などの生の貝やエビが大量にのっているもので、私も家内も初めて見てその豪快さに驚いた料理です<sup>6</sup>。大谷さん曰く、「**Fruit de Mer** を頼む時は、必ずオプションで蟹をつける」とのこと。その後、坂上裕之君 (核融合研)・保坂一元君 (当時オックスフォード大) ご夫妻、古橋治君 (当時立教大)・小泉哲夫さん (立教大) や私の学生を連れて行ったことがあります。毎回その言いつけを守っています。

**Bofinger** での夕食の前か後かは忘れてしまいましたが、ヴォージュ広場やマレ地区を散策しました。その歴史や建物の由来など、まるでミシュランのガイドブック<sup>7</sup> を暗記しているのではないか、と思うくらいよくご存知でした。

ヴォージュ広場に面したところに三つ星のレストラン **L'Ambroisie** (ランブロワジー) があります<sup>8</sup>。「日本人は **Tour D'Argent** (トゥールダルジャン) に鴨を食べに行く人が多いけど、せっかく高いお金を出すのならば **L'Ambroisie** の方がいいよ」とおっしゃっていました。大谷さんはヴォージュ広

<sup>5</sup> シャガールの天井画で有名な「オペラ座」は「**Opéra Garnier**」と呼ばれ、現在はオペラ公演は **Bastille** で、バレエ公演は **Garnier** で行われています。

<sup>6</sup> 我が家では「海鮮盛り」と呼んでいます。

<sup>7</sup> ミシュランというレストラン・ホテルガイド (赤い表紙で **Guide Rouge** と呼ばれている) が有名ですが、緑色の表紙の旅行ガイド (**Guide Vert**) も歴史や文化を知る最適なガイドブックとして非常に有名です。青い表紙の地図も含めた3点セットは、パリで生活している間、我が家のバイブルでした。

<sup>8</sup> 2015年12月、オバマ大統領がパリを訪問した際にオランダ大統領と夕食をとったレストランとして評判になりました。

場のすぐ近くに住んでられていたそうですが<sup>9</sup>、大谷さんらしいというか、このレストランの料理人と友達になったとのこと。あらためて大谷さんの不思議な人脈に驚かされたものでした。

私たちがパリに来てもうすぐ1年という頃、2回目の結婚記念日を迎えました。大谷さんのお勧めに従って L'Ambroisie でお祝いをしました。慣れない正装に緊張しながらも、ワインも料理もどれもこれも美味しくいただきました<sup>10</sup>。この話を大谷さんにちゃんとお伝えしたのかどうか記憶にないのですが、大谷さんのおかげで今でも心に残る結婚記念日になりました。

2日目の最後がどこだったのか覚えていないのですが、多分どこかのビストロかカフェでビールを飲んで、この濃厚なツアーを終えたのだと思います。

この2日間にパリの楽しみ方をたくさん教わりました。残念ながら全てを覚えているわけではないのですが、食べ物・飲み物だけでなく、いたるところに楽しめること・ものがあるのがパリの街で、ただ、それを「ちゃんと」楽しむためにはその背景にある歴史や文化をちゃんと知っておくべきであるということをおわったように思います。

私が大谷さんに初めてお世話になったのは、1984年から始まった名古屋大学プラズマ研究所での共同研究でした。それ以来約30年、いろんなところでお世話になり続け、少しでも恩返しをしないとかならないと思っているうちに大谷さんは天に召されました。まだまだこれからいろんなことを楽しもうと思われていたんだと思います。本当に早過ぎでした。今でも、伏せ目がちにいろんな面白いお話を聞かせてくれる大谷さんの表情が目

---

<sup>9</sup> 大谷さんは「左岸と右岸の両方に住まないパリに住んだとは言えない」とおっしゃっていて、実際左岸と右岸に住まわれたとのこと。花木さんの追悼文を読んで知ったのですが、左岸はパリ天文台のそば、カルチュラタンの一角の Port Royal、右岸はマレ地区 (Le Marais) という、さすが大谷さん、と思える羨しい場所に居を構えてパリの生活を謳歌されていたようです。

<sup>10</sup> 余談ですが、家内に渡されたメニューには値段が書いてありませんでした。周りに日本人がいなかったので、一つ一つの料理の値段を口頭で家内に伝えてあげたことを覚えています。

に浮かびます。

大谷さん、お世話になりました。いろんなことを教えていただき、本当に本当にありがとうございました。どうぞ安らかに眠りください。