

学長室だより

2016.3.23 NO.7

かま揚げうどんと水ようかん—海外生活の中の日本食への想い—

本学では一年間の海外留学を必修としているので、学生諸君は2年次の終りから3年次にかけて一斉に海外提携校に飛び立っていく。一斉に海外留学するという事なので、大学全体がこの時期、あわただしさを経験することになる。しかし、本学ではなるべく一人が一枝に留学していくという基本方針を持っているので、留学体験はあくまで個人的な経験であり、学生一人一人が自分だけの留学プロセスを経ていく。そのプロセスは全く未知の経験であるから、不安や期待や興奮や失敗などが入り混じった複雑なものであろう。しかしながら、留学を終えて帰国した学生諸君は一様に自信に満ち、脱皮して達成感を強く持つようになってきているのを見るにつけ、留学体験は人生の一大転機になることは間違いのないと思うのである。

留学にまつわるこのような心理的推移と成長と同時に、もう一つの心理の流れが伏流水のように背後に存在している。それは我々の母国・日本に対する認識と思いの変化である。留学する前は、日本に生まれ生活しているということが余りにも自明のことなので、日本に対する思いを改めて自覚することがない。留学して日本を離れてみて初めて日本という母国を客観視し、相対化することになる。そして、留学から帰って来て改めて日本の良さや歴史や文化や問題点や課題に気づくことになる。にわかに愛国的になったり憂国的になったりするものである。

留学中に日本を改めて見直すようになることの好例は日本の食文化や食べ物に対する味覚の再認識と感謝の念の強まりであろう。特にお米や寿司や味噌汁、うどん、そば、漬物など、日本古来の基本的食べ物に対する再認識は自分でも驚く程のものがある。私は1973年から1977年まで米国インディアナ大学経営大学院博士課程に留学した。その後、ワシントン州立大学やイリノイ大学アーバナ・シャンペーン校などで教鞭をとったので、合計14年間を米国で過ごしたことになる。もう半世紀近く前のアメリカ中西部の小さな大学町（ブルーミントン市）などには、日本の食料を売っている店など一つもなかったし、まして日本料理店など、州都のインディアナポリスにもなかった。大学院生寮に住んでいる我々日本人学生は、それぞれが時折、日本の実家などから船便で一か月半もかかって送られてくる日本の食料を持ち寄っては誰かの部屋と一緒に集まり、車座になって分け合って食べたものだった。インディアナ大学の大学院生寮でそのような皆の寄り合い所的な場所を迷惑がらずに提供してくれたのは、会計学専攻の鳥羽至英氏（現早稲田大学商学部教授で本学の客員教授）であった。鳥羽先生は当時の修士論文が米国会計学会学生論文コンテストで第一位に選ばれた程の優秀で勉強家の学生だったが、その忙しさにもかかわらず、夜になると（特に週末の夜など）、我々の為に部屋を空けてくれて夜食などを作ってくれたりしたものであった。我々は鳥羽先生の部屋を“鳥羽亭”などと呼んで、集まったものである。鳥羽亭で分け合って食べた日本食のうち、私が今でもその美味しさを忘れていないのは、かま揚げうどん

であった。これは何の変哲もない、日本の乾麺を小さな3合炊きくらいの電気釜に湯をたぎらせて、ゆで揚げ、そこに醤油をかけて食べるだけのものである。もし日本でこんな事をして、大方の人は食指を動かさないであろう。しかし、場所は米国大学の殺風景な大学院生寮、時刻は週末の夜も押しつまった11時過ぎ、そしてモノは熱すぎる程のかま揚げうどん。この珍妙な組み合わせこそ、40余年を過ぎて留学時代を思い返した時に忽然と浮かんでくるものなのである。改めて鳥羽先生に感謝する次第である。

もう一つの日本食との思い出は、私が水ようかんを作った（そして失敗した）話である。私が米国で過ごした14年の間に子供達も生まれたので、毎年お正月近くになると、日本からおせち料理の材料を送ってもらい、家でその料理を作ってお正月を迎えたものだった。おせち料理の一つに水ようかんがある。日本からは水ようかんを作る為に材料の寒天とこしあんが送られて来た。水ようかんを作るのは私の役目であった。形状と硬さが程よくしっかりとした水ようかんを作るには、寒天とこしあんを混ぜる一定の割合がある。ところがその時は、この割合がどのくらいが適切であるのか、わからなかった。試験的に少量の寒天とこしあんを使って、自己流に混ぜあわせてみると、どうしても寒天とこしあんが分離してしまい、上半分は寒天、下半分はこしあんになってしまう。この試験を幾度か繰り返したが、結局最後まで寒天とこしあんが程よく混ざった水ようかんは出来ず仕舞いであった。手元に残ったのは寒天とこしあんが分離したままの幾組かの失敗水ようかんであった。私はいまいましさも手伝って、それら全部の失敗作を一つの鍋に投げ込み、それを熱して大きな枠型に流し込んだ。そして熱が去ってみるとなんと、見事な形と硬さの水ようかんが出来ていたのである。

かま揚げうどんといい、水ようかんといい、日本における日常生活ではそれは自分で作るなど考えもしないであろう。まして今日のように全てが便利化され、インスタント化されている状況ではその必要もない。しかし、留学生活や海外生活のような日常の中で日本の食べ物を手にするのに不便な40数年も前の留学では、日本食恋しさにこのような経験も重なって留学生活が築かれていったのである。



鈴木 典比古