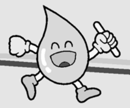
リレーエッセイ



私にとっての料理と化学

豊橋技術科学大学の中神光喜先生よりバトンを引き継ぎました琉球大学の佐伯健太郎と申します．中神先生とは他学会ではありますが，昨年沖縄で開催されたシンポジウムで，共に実行委員として携わりました．同世代の研究者ということもあり，いつも仲良くさせていただいております．先の慰労会では沖縄の魚であるグルクン（タカサゴ）やイラブチャー（ブダイ），ミーバイ（ハタ），さらにはヤシガニを一緒に食べましたね．

今回のエッセイでは私にとって，もはやライフワークになっている料理について書かせていただきます．私は，親から家事を教え込まれたこともあり，自炊を始めて今年で15年になります．博士課程のころからは，どれだけ夜遅くに帰宅しても気分転換を兼ねて料理をするのが習慣になりました．現在もほぼ毎日欠かさず，3食作っています．

料理には手を動かす楽しさだけでなく，心を落ち着ける作用もあります（n=1（私））．研究が立て込んで頭が疲れていても，包丁を握って料理を進める一連の流れが，思考を整理する時間に変わります．時には，料理をしている最中にアイデアが浮かぶこともあります．私にとって自炊は，単なる食事の手段ではなく，生活の軸を支える重要な時間となっています．

また，年末やクリスマスといった節目には，研究室の学生たちを招いて，ささやかなパーティーを開くこともあります．これは修士や博士の時代にも研究室内で企画していました．外食に連れていくよりも費用を抑えられますし，何よりやわらかい雰囲気の中で交流ができるという点が良いと感じています．手前味噌ですが，学生からも料理の出来栄えは好評です．

こうした日常の中で，私は以前から，料理と実験には多くの共通点があると感じてきました．同じような感覚をお持ちの方は大勢いらっしゃるかと思います．たとえば，料理の最初には材料や器具の準備が欠かせません．これは実験における試薬の秤量（ひょうりょう）やカラムの選定といった準備に相当します．レシピに従って材料を加える順序や時間，火加減を調整することは，条件の設計そのものです．また，料理をしながら同時に洗い物を進める習慣は，実験中に次の段取りを見越して動く姿勢と重なります．料理の最終工程である盛り付けも，単なる見た目の問題ではありません．きれいに盛りつけることで，同じ料理でもよりおいしそうに見せることができます．これは，実験で得られたデータを分かりやすい図表に整理し，論文や発表で「伝わる」かたちにする過程とよく似ていると感じます．これと同じような話を学生にもするのですが，自炊をする学生が私の周りに少ないからなのか，あまり伝わらないのが悲しいところです….

話は少し変わりますが，沖縄に移ってから3年が経ちました．当初は沖縄特有の気候や文化に戸惑うこともありましたが，こちらの暮らしにも馴染んできたように思います．食生活の面では，ゴーヤーや島らっきょう，へちまなど，今まであまり使わなかった食材が身近にあり，馴染みのなかった料理を自然と作るようになりました．調理の幅が広がり，うれしい限りです．一方で，気候の影響は研究にも及びます．高温多湿な環境では，試薬や消耗品の管理がこれまで以上に難しくなりました．また，沖縄は物品の配送に時間がかかることもあり，試薬や機器の発注には常に余裕をもって計画を立てなければなりません．思い通りに進まないこともありますが，そうした制約の中で，計画性がより鍛えられたと感じています．沖縄での暮らしは，自炊と実験の両方において，計画と工夫の大切さを再認識させてくれています．

化学に携わる者として，私は日常の中にある化学に意識的でありたいと常々思っています．実験も料理も化学的プロセスを内包しており，だからこそ両者は親和性が高いのだと感じます．キッチンは小さな実験室であり，料理人としての私は，もう一人の化学者でもあるのかもしれません．研究の合間に火を灯し，フライパンをふりながら，「次はこうしたらどうだろう」と思いを巡らせる．そんな時間が，私の研究生活に豊かさをもたらしてくれています．化学は実験室の中だけにあるものではなく，日々の暮らしの中にも確かに息づいているのだということを，私は料理を通じて実感しています．（恥ずかしながら，一生懸命考えてかなり詩的にかきました．）

次回は，他学会を通じてご縁をいただきました熊本県立大学の白土英樹先生にお願いいたしました．白土先生は依頼させていただいた現在，学部長を務められております．非常にご多忙の中お引き受けいただきましたことに，この場を借りまして改めて感謝いたします．

〔琉球大学理学部　佐伯 健太郎〕