

月刊ウィーン

GEKKAN-WIEN

現地オリジナル取材と編集で
ウィーンを伝える月刊情報紙
おかげさまで今年は 創刊 24 年目
創刊 1989 年 No.276

2012年6月号



Gustav Klimt (1862-1918), Der goldene Ritter (Das Leben ist ein Kampf), 1903. Öl auf Leinwand 103.5x103.7cm Aichi Prefectural Museum of Art, Nagoya

杉本純の原子力の話 II ウィーンと京都 9



三月六日に日本原子力研究開発機構（原子力機構）の主催により、「福島第二原子力発電所事故による環境放出と拡散プロセスの構築」と題する公開のワークショップが東京で開催された。福島事故では、放射性物質の放出量が不明な状態が続く、事故の規模や公衆の被曝を評価するために放出量を評価することが緊急の課題であった。



ワークショップの様子 © JAEA

事故当初は、原子力機構が原子力安全委員会に協力して行った暫定的推定が唯一だったが、その後、環境シミュレーションと環境データからの放出量推定とそれに基づく環境拡散シミュレーションが国内外から発表された。これを踏まえ、関係者が独自に研究を行ってきた成果を共有し、放射性物質の環境への放出と拡散過程を明らかにすることがワークショップの目的である。ワークショップには、百〇五名の参加があり、原子力機構、海洋研究開発機構、気象研究所、国立環境研究所、電力中央研究所、名古屋大学、京都大学から十件の報告があり、最

後にパネル討論が行われた。

筆者は「大気放出量推定」セッションにおいて、「フースターム推定に関する考察」と題する報告を行い、原子力安全基盤機構と原子力機構が実施した放射性物質の放出量評価に対し、これまでのシビアクシメント研究におけるフースターム（放出放射性物質の種類と量分野で得られている知見に基づく考察を述べた。関係者が同に会し活発な議論を行ったことにより、放射性物質の放出と拡散についての認識を共有するとともに、今後の課題が明らかになると感じた。

さて、これまでウィーンと京都の共通点を挙げてきたが、今回は両市のお菓子を紹介したい。ウィーンで最も有名なお菓子ザツハートルは、一八三三年にウィーン会議開催に当たり、宰相メッテルニヒに命じられ菓子職人フランツ・ザツハが作り出した。息子の代にホテル・ザツハを創業し広く知られるようになったが、三〇年代にホテルが経営難に陥り、王室御用達菓子司として二百年以上の歴史を持つデメルに援助を頼んだ。その見返りとしてデメルでもザツハートルを作る事を許可した。現在ほどこらも正統ザツハートルとして認められている。王室御用達として百五〇年以上の歴史があるゲルスナーでは、シシイの愛したすみれの花の砂糖漬けが有名である。これ以外

にも、モーツァルトクーゲル、パルチンケンなど美味しいウィーン菓子は枚挙にいとまがない。

万、京都にも皇室御用達の菓子店老舗が多い。例えば、寛正元年（一四六〇年）創業の塩瀬総本家の饅頭、文龜三年（一五〇三年）創業の司川端道喜のちまき、室町時代（一五二〇年代）創業の虎屋の羊羹などが有名である。虎屋は八六九年の東京遷都に伴い、当時の店主が御所御用の菓子司として、京都の店はそのままだに東京へ進出し、その後東京店が本店となっている。虎屋は最初から東京が本店と思っている人もいるが、本家は京都である。これ以外にも、八ッ橋、五色豆など美味しい京和菓子は、こちらも枚挙にいとまがない。いずれも土室や皇室と関係あるものが多く、両市の観光に大きな貢献をしている。

余談であるが、筆者がウィーン在任時、平成十四年に天皇皇后両陛下がウィーンをご訪問された際、シニファウン寺院近くのアルトマン&キユネという店で皇后陛下が買われた上品なチョコレートがお土産にしていた。皇室とウィーンのお菓子にこのような接点があったことに今さらのように気付いた。その記念として、やや古くて恐縮だが同寺院のスケッチを掲載させて頂く。

■杉本純

京都大学教授／元原子力機構ウィーン事務所長 ■

