GEKKAN-WIEN Juni 2024 令和６年６月号 Nr. 412　平成元年創刊　gegründet 1989

月刊 ウィーン
GEKKAN-WIEN

Monatsmagazin Japanisch

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

創刊平成元年　創刊 35 年目　Nr. 412

2024年６月号

Hans Holbein d.J. (1497/98–1543)　Doppelbildnis des Jacob Meyer zum Hasen und seiner Frau Dorothea Kannengießer　1516　Lindenholz, je 39,5/39,7 x 31,9 cm
Kunstmuseum Basel　© Public Domain

杉本純の 原子力の話 II ウィーンと京都 145

前号でご紹介した「第五七回原産年次大会」に合わせて米国より来日したグレース・スタンケさんが、京都および大阪で日本の学生と交流した。エネルギー問題や原子力分野の研究に取り組む日本の学生たちにエールを送った。

スタンケさんは本年四月より米コンステレーション社の燃料設計エンジニアとして勤務しているが、以前はウィスコンシン大学マディソン校で原子力工学を学びながら、原子力の重要性を訴えてミス・アメリカ二〇二三として活動。世界中の環境・原子力関連のイベントに登壇するだけでなく、ソーシャルメディアを駆使して幅広く次世代層に原子力をアピールしている。インスタグラムのフォロワー数が三万近いインフルエンサーでもあるスタンケさんに、米ウォール・ストリート・ジャーナル紙が付けたニックネームは「原子力のニューフェース」。現在も、勤務時間外にボランティアで次世代層との対話を実践している。

京都では京都教育大学附属京都小中学校を訪問した。同校は「総合的学習の時間」を利用して、生徒が自主的に地層処分問題やエネルギー問題に取り組んでおり、スタンケさんの訪問にあたっては中学生が英語で、自分たちの活動をプレゼンした。その後、意見交換を行った。スタンケさんは「子供たちから、もっともっと学びたいという強い熱量を感じた。エネルギーの未来がどうあるべきかについて、自分の意見や考えを持つだけでなく、多様なエネルギーについて自発的に学ぶ姿はとてもエキサイティングだ」と驚いた様子だった。

大阪では近畿大学原子力研究所を訪問した。熱出力一ワットの研究炉ＵＴＲ－ＫＩＮＫＩを見学し、学部学生らと交流会を行った。ここでは原子力分野でのキャリア形成などが話題となり、スタンケさんは自分が原子力分野を選んだ経緯など具体例をあげ、学生の悩みに真剣に回答した。特に女子学生からの「原子力分野に就職しようとすると、親や友達から反対される」との悩みに対し、スタンケさんは「周囲に引きずられないことが大事。自分の信じる道を進むべき！」と力強くアドバイスしていた。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、両地を発祥とする飲食物（その九）を紹介したい。ウィーンは一七世紀に中央ヨーロッパにおけるパンの中核的役割を果たし、優れたパンが他の国々へ伝わったと言われている。例えば、フランスパンは、一九世紀にウィーンのパン職人がパリにパン屋を開き、丸い形が主流だったパリで楕円形のパンを作り、配達しやすくするために細長い形にしたことがバゲットの原型と考えられている。ウィーンのパンはいくつか種類がある。カイザー・センメルは小麦粉の丸い白パンで、型を使用したり、生地を重ねて王冠状に折りたたんだりすることにより、表面に五本のカーブ（星型）が入っている。ゴマやけしの実をまぶしたセンメルもある。ゾンネンブルーメン・ヴェッケールは、ヒマワリの種がトッピングされたライ麦の四角い黒パン。ザルツシュタンゲンは、カイザー・センメルと同じ小麦粉の白パンで、生地を薄く押した後で巻いて細長く棒状に成形する。トッピングは岩塩が主流。

一方、丹後の地は京都府の中でも有数のお米の産地として知られ、神話の時代から日本の稲作発祥の地と言われている。平城京東北部の造酒司の井戸の排水溝から出土した木簡には、古代米である「赤米」を丹後から献上したと記されており、古くから交流があったことが伺える。現在では、日本海に面した丹後半島の豊かな自然環境の中、農家の経験と地元の関係者のたゆまぬ努力によって育てられた丹後コシヒカリ、丹波地域で栽培され、しっかりとした旨みと粘りが特徴の丹後コシヒカリ、主として丹波地方で栽培され、炊きあがった時の白さと輝きが素晴らしいヒノヒカリ、令和三年に本格栽培、販売を開始した京都の新しいブランドとして期待される、高品質で噛みしめると口いっぱいに広がる甘みと旨み、ツヤのある白さと食べごたえのある大きい粒感が特徴の京式部などが有名である。

余談であるが、ウィーン在住時にはカイザー・センメルやゾンネンブルーメン・ヴェッケールを時折食した。慣れると独特の美味しさを感じるようになった。京都では三食ともほぼ和食だったが、自宅では丹後コシヒカリを美味しく頂いていた。最後にカイザー・センメルとゾンネンブルーメン・ヴェッケールの写真を掲載させていただく。

近畿大学東大阪キャンパスにて　https://www.jaif.or.jp/journal/japan/22940.html

■ 杉本純　元京都大学教授　元原子力機構ウィーン事務所長 ■