

A stylized white Japanese character '魚' (fish) is centered within a white-bordered rectangle. The character is composed of thick, rounded strokes, giving it a modern, graphic appearance. The background of the entire cover is a vibrant, abstract composition of green and blue wavy lines, with a series of orange and yellow horizontal bars in the upper right corner.

NO. 4

# 「音」と魚を考える

## 目次

- 「音」の食文化考 杉靖三郎…………… 1～3
- 食べ物と音 …………… 4
- ルポ／レストランに見る音の演出  
……………10～12
- エッセイ／フランスで食べた魚ども  
安川千鶴子……………13
- 五十嵐喜芳の「私の音楽人生」  
朗朗とひびく声 ……………14～15
- フィッシュ・ニュース ……………16  
日韓漁業問題について
- 私とおさかな 佐藤陽子 ……………17

## 表紙のこぼれ

海、それは、生命の源、私達の  
心のふるさとです。

沈黙のなかに、潮の流れと光が織りなす  
色彩のロマン——神秘の世界。

そこには、私達と同じ生命が営まれています。  
こうした、海のファンタジーを  
表現してみました。

**魚** は中国の秦代に作られた篆書(じゆん)で「魚」。  
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。

# 「音」

田村 隆一 (詩人)

さて、階段をあがる音、大根を切る音  
千六本、その音によってぼくらは生かさ  
れている。

主婦の、妹の、姉の、

その音に彼女達の感情があらわれてい  
るのである。

音には、四季の匂いがする。冬の音  
春の音 夏の音、

そして新しい春がやってくる、新しい  
音とともに。

ぼくたちの暮らしは、音のリズムでささ  
えられている。低血圧の人、高血圧の人、  
足のつめたい人、足のあったかい人、み  
んなそれぞれに生命のリズムを持ちなが  
ら生きて行く。

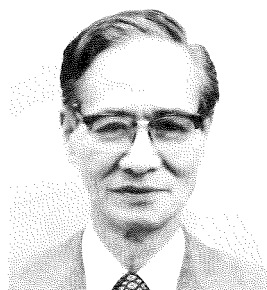
その生活のリズムが村をつくり町をつ  
くり都市をつくるのだ。

あ、新しい春が来た。

# 「音」の食文化考

杉 靖三郎

東京教育大学名誉教授・医学博士



日本人の食生活には、いろんな「音」をとまっている。とくに、食べる時の音——口の中から骨伝導で耳に達する——が、食物の硬さ、柔らかさ、水分の量などでちがうのを擬音的にいいあらわす。カリカリ、ガリガリバリバリ、バリバリ、ポリポリ、ポリポリ、コリコリ、クチャクチャ、ツルツル、ズルズル……など。

煎餅（せんべい）は、“音を食べる”ともいわれ、よく乾いて“バリバリ、バリバリ”と音するのがよいので、いわば「音」を味わうわけである。焼海苔（のり）も、湿っていて、バリバリしないのは、おいしくない。香香（こうこ）もコリコリ音をさせて食べる。これは、食品の良しあしの判定にもなるのである。

うどんやそばを食べる時に、ツルツル、ズルズルとすするのは、“舌鼓”をうつと同様に好物を食べる時の自然の現われである。また、ご飯を、モリモリ食べるとか、グイグイ飲むとか、クチャクチャ、ニチャニチャ噛むのも、腹がよく空いていて、食欲本能をみたく<sup>みたく</sup>自らの姿であろう。もっとも（礼儀作法では、食べる時には口をつむって、なるべく音をさせないようにとたしなめられる。）

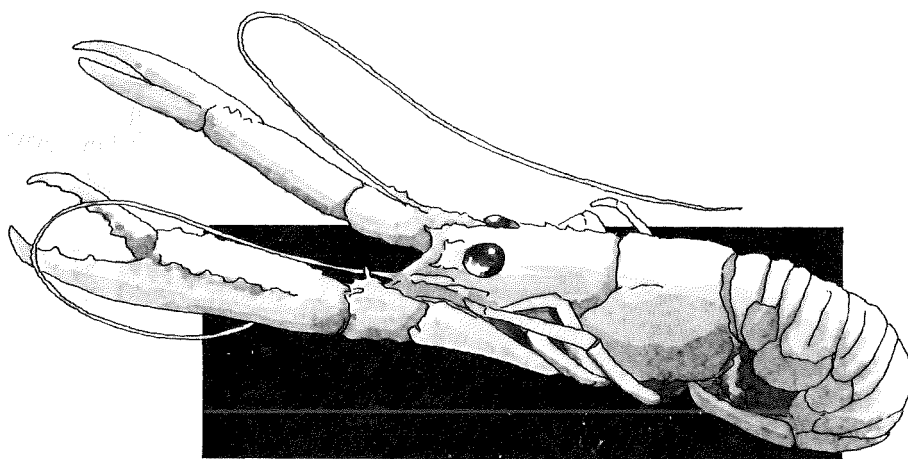
スープを吸う時に、日本人はお汁を吸う時と同じように、チュウチュウ、ツーツー音を

立てるが、欧米の食事では、音をさせないように、スプーンを口の中に入れこんで、食べるようにする。一般に、欧米では食事にはなるべく音をたてないようにし、食器、ナイフ、フォークなどをガチャガチャ音をさせたり、椅子をガタガタさせることはタブーである。

食物売りの音や声も、日本では古くから風物詩であったが、今では街の騒音でかきけされてしまった。豆腐屋のラッパ、焼きいも屋のイシヤキイーモ、夜なきそばのチャルメラ……など、私の若き頃には、食欲をそそるなつかしい音であった。南ドイツの小さい町に居た時に、「チーズの車<sup>カール</sup>」（大型自動車に何百種ものチーズを積んで、町から町へ、村から村へと売りにくる）が合図にラッパを吹くと、おかみさんや娘さんたちが、跳んでくる姿を見かけた。シューベルトの『冬の旅』の一曲、「郵便馬車」のラッパに、恋人は胸をときめかす、という情景を思い浮べた。

食物を調理する時の音も、食生活とは切りはなせない。物を切る時、叩く時の庖丁の音、煮物・焼物の時のにおいと音、みそをする、コーヒーをひく時のゴリゴリ音。……いわば食事の前奏曲である。

それから、今はなくなったが、正月が近づくと餅つきのベッタン・ベッタンという音も



T. Matsu

雑煮の味と香りを連想させたものだ。また「七草」の前夜、「若菜のむかえ」といって、青草をまな板にのせて、庖丁でたたきながら、「宵の鳥も、夜中の鳥も、渡らぬ光に……唐土の鳥と日本の鳥とかちおうて、バータバータ……」とはやす行事も思い出される。

また、食卓で煮たり、焼いたり、あげたりしながら食べるシャブシャブや鍋もの、バーベキュウやフォンジュー、天ぷらなどのジュウジュウ、コトコト……という音も寒い冬には、暖かさとおいとが重なり合って、味をいっそう豊かなものにする。

\*

人間の味覚は舌の粘膜にある味蕾（甘い、からい、苦い、酸っぱいを感じる）のほかに舌や口腔の粘膜ぜんたいにある、触・圧・痛・冷・温を感じる感覚点からの複合感覚であるが、さらに、嗅覚とも複合している。また、視覚（色・形）とも関連をもっている。

聴覚は、味覚とは直接の連絡はないが、経験によって条件反射づけられ、ある音や音楽

によって消化液が分泌し、味覚を増すようになる（有名なパブロフの条件反射の実験）。テレビをかけながら食事していると、それがくせになると、テレビの伴奏なしではあまり食べられなくなる。

だが、食欲はもともと生命維持の本能的欲求で、腹が空くと、誰でもカツカツ食べる。自分から話もしなければ、人の話にも耳をかたむけない。音楽もほとんど耳には入らないのである。味覚だけが本能的に働くというのが本来の姿である。そして、空腹が満たされてくるとはじめて、あたりの事情に気がつき余裕ができて、まわりの人たちとも話をしたくなる。

このようにして、食事の快楽は、欲望充足（食べること）の面と、それが充たされてからの反省に伴う面との両面がある。食べるよろこびは動物も同じであり、空腹を満たす食物さえあればよいのである。だが、食卓のよろこびは人間だけのものであり、食事の支度場所、いっしょに食べる人などに対する事前

の心づかいから生まれるのである。

\*

動物の食行動は、小鳥ではヒナはピーピー鳴きながら、口をあけて親どりの餌を分けてもらう。ニワトリも親どりの後について、ピヨピヨと餌をさがす。哺乳類も親の乳房にとっついて、チュウチュウ吸う。そして、やがて成長すると自分で自分の餌をもとめて行動する。

人類は、5万年前、第四氷河期の終る頃、寒さと飢えのため死に絶えかけたが、助け合って寒さを避け、食を求めて働きだした。食物も、調理したり分けあうために、家族は一所に集まって食べるようになった。はじめは家長が子供たちに分け与えるが、子供が大きくなると、老いた親たちのために同じ奉仕をする。これが今日もつづいている。

はじめは、家族の者だけの集まりが、だんだんと親類、あるいは隣人や友人同士と集まりの輪がひろがって、食事を楽しむようになったのが、人類の食文化の歴史である。この食事の間に言葉が生まれ、発達したものに違いあるまい。食事の度毎に人々はいつも集まるのだし、食事のあとに、ほっとし、くつろいで話しあい、むつみあうのは、極めて自然なことではないか。

食卓や宴席の楽しみは、人間だけのものでそれは食欲を満たすというよりも、もっと大

きなもので、人類は文化を発展してきたのである。

\*

実際にご馳走にあずかった後では、体と心とがこもごも特別な幸福を味わうのである。「頭はスウツとし、顔つきは柔和になり、眼は輝きをおび、体中が快くなる。

精神面では、緊張はとれ、思考は自由になり、発想も容易になり、警句も口をついて出る。……そして社交の快楽は極致に達することにもなる。……

したがって人間はあらゆる趣向をこらしてこの食卓の快楽の強さと長さを増加しようとした。」(ブリヤ・サヴァラン)

人は鉢や花で食卓を飾ったり、青天井の下で、花園の中で、花咲く森で、あらゆる自然の美景を前にして食事した(中世時代)。食卓の快楽は音楽を加えるようになって、極致に達し、また、よい音楽が生まれた。それが、王侯貴族のものであったのが、大衆化して、今日のような音楽舞踏(食べて歌い、踊るといのは人間の快楽本能である)に発展したのである。

こう考えてみると、味覚と音とは直接に連がりのなかったものが音を通して、音楽によって食生活を豊かにしたことがわかるのである。

# 食べ物と音



## 出席者

はやし・こば (作曲家)

水町正俊 (サウンドクリエイター)

小田桐 昭 (広告会社クリエイティブディレクター)

松崎 博 (広告会社クリエイティブ担当)

(順不同)

私達の食生活では、さまざまな形で音と関わり合っています。食と関わる音、おいしい音とは一体どんなものか、音の分野でCMづくりの専門家として活躍している諸氏に話し合っていたいた。

**司会** 本日お集りいただいた方々は、CMづくりの専門家で、中でも音に関する仕事をなさっている方々です。そこで、今回は特に食べ物のCMづくりで音をどう扱うかという話を、舞台裏の話も交えてお伺いしたいと思います。

日本人は、欧米と比較しても、ものを食べる時に音に対して非常に敏感なものを持っていると思うんです。あちらでは食卓の会話は大事にするけれども、食べる音そのものは嫌いますね。逆に日本人は、そばでも味噌汁でも音をたててすするところにおいしさを感じるわけです。そうした雑音や、音楽や、歌、それらを利用して効果的なCMをつくっている皆さんに、特に日本人の食べ物に関する音の感覚といったところからお話し下さい。

## 〈食欲と音〉

はやし 音楽のジャンルと音のジャンルと、

私がCMを書いたりしているジャンルなどの位相がごっちゃになっているようですが、音響ですかね。たとえば、カルピスなどのCMで、氷の音がカチャンとする、あれは音楽ではなくて一種の雑音というか効果ですね。天ぶらのジューという音、それからまな板で何かをトントコ切る音、これも音楽ではありません。

**司会** そういう雑音が好きだし、多いんではないでしょうか。

**小田桐** 日本人は好きですね。食べ物のおいしい話というと、結局、細かい材料をいうよりも、もっとダーツとか、ジューとか、ホクホクとか、そういった音で表わす方が多い。外国ではどうなんだろうねえ…。CMでも食べ物音のジャンルでは、シズルという言葉があります。食品のCMでは、このシズル効果をどうやってあげようかと考えるわけです。



ジュージューと肉を焼く音ですね。これがCMに表わす時はむずかしいんです。ウiskiーなどは、まあ一番典型的ですね。

**松崎** 本当にそのものに音があるのかということと、音がなくても音を感じるということがあります。だから、日本人は、うまさを音で表わすことが多いんじゃないかと思います。

たとえば、赤貝に包丁を入れてまな板にたたきつけると、キューといった音がするよな気がする。それが鮮度ということですね。

**小田桐** うまさと音というか、鮮度と音というのは関係ありそうな気がしますね。

**はやし** ビールがスプーンなんて抜けるの、あれはうそですよ。

**司会** でもそれがいかにも豪快な気がして、やはり飲みなくなっちゃう、あるいは、食べなくなる…。

**松崎** あれは、一時ものすごくスプーンというのを壮快にやった時があるんですよ。ところが、それから破壇の問題があったでしょう。コーラや何かの。それで、あの音をおさえるようになって、どんどんおさえて最後は、スポッというふうに(笑)。あまり強くやるとコルクのところのガラスの頭が一諸にとんじゃうんですよ。

**小田桐** まあそういった意味では、ずいぶん聞えない音を発明とかつかっているわけですね。

#### 〈音をつくる〉

**水町** そうですね。たとえば、CMやる時にその企画自体が「音も楽しいんですよ、音で

もおいしんですよ」というような企画をよくやったり、それから、年末年始の「飲み過ぎ食べ過ぎに」などという時にそうした食欲をそそるようなシズル感のある音をつけてくれとよく言われます。たとえば、刺身を切る音だとか、先日あったのは、トマトをスパッと切るようなね…(笑)。とてもじゃないけど、実際にトマトにマイク向けてもとれるもんじゃないし、はやし先生が楽譜に表わされるのと同じで、我々もいろんなとてつもない音をもってきて、それを組み合わせてぶち込むとか、そうしたことは常にやっているわけです。

**司会** たとえば、トマトを切る音などは何を使うんですか。

**水町** それはあんまりバラすと…(笑)。

たとえば、布をサッと引くような音を素材にしてつくったり、それに水気を加えてみたり、あるいは、レモンを切るとか絞る時という場合でも、実際には、ジュッという音はしないんですがね…。まあ、耳をくっつけてやればするかもしれませんが。そこにマイクを向けてとってもなかなかとれないんですね。

水の音は水の音だけで、ジュッと布きんをぬらしてとるとか、そういうことをしてダブらしたり、いろんな工夫をするわけです。

それからたとえば、CMでよくお肉のジューと焼けるようなカットがあつたりして、最終的な録音の時に、ダビングですね。その時に「ちょっと音はいらないから、音楽とナレーションだけでやってみよう」なんて言われて、この肉のジューというシズル音をカット



はやし・こば氏



水町正俊氏

して聞いてみると、その肉の色までが非常にくすんで見える。それはイコール味なんでしょうけれども、そんなことは何度も感じておりますね。

**松崎** 音というのは、ある程度記憶ですからね。だから、何度も聞いていて、それにおいしい体験がつきまとっている音ほどシズル感があるわけですね。だからたとえば、あまり聞き慣れない音で、穴子をあぶっている音とかね…(笑)。そういうのは、実際に見ればすごくおいしそうで、パチパチッと石綿の網の上で焼けているわけだけど、しかし、そんなに聞かない音でしょ。それよりも、焼き鳥をうちわでパタパタたたいる音の方が、なじみがあるから、おいしそうに聞えるわけですよ。

**司会** そうすると、イメージとして持っているもので食欲を呼びますわけですね。

**水町** ええ。そのとおりです。潜在的に持っている記憶を引き出してくるわけです。

**小田桐** それに絵がつけば、非常にたやすくなるわけですね。

**水町** たとえば、おもしろかったのは、ちょっと味には関係ないんですが、沖縄でロケーションしてきたフィルムがありまして、それに沖縄のセミの声をもってきてくれと言われてたんです。そこで、わざわざつてを頼って、なんとかとり寄せて、スタジオでポンと出したんです。すると、本物の沖縄のセミなんだけど、全くだめなんです。我々のイメージの中にないもんですから。結局はミンミンゼミになってしまったんです。沖縄のセミというのは、これが本当にセミの声かと思うぐらいものすごいんです。

**はやし** それはやっぱり体験がないから…。

**水町** そうですねえ。まるでセミの声に聞え





松崎 博氏

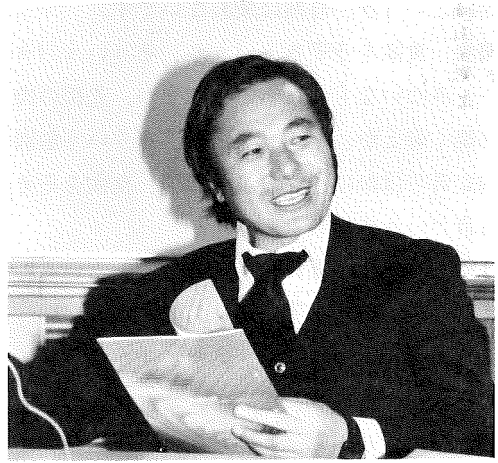
ないんです。

**はやし** 本当にそのままりアルに使ってる音なんて、そうないんじゃないですか。

**水町** ええ、もう。特にCMではね。だから逆に、たとえばテレビのドキュメンタリーなんかで、その場でとった音だから間違いないんだというふうに使われているのがありますが、それなんか、何の音だろうなあ、と判らないのがたくさんありますね。映像が伴っているから、想像で納得できますがね。

#### 〈音楽と音〉

**はやし** 音楽の場合でも、なまの場合とフィルムになった場合は変わります。波形が変わるから、だから、この楽器の音はこのぐらいにしようという計算をします。高くしようとか、低くしようとかいったことは、ミキサーの方が大体しますね。フィルムの作曲、編曲の段階でもそういうことはしますね。



小田桐 昭氏

**水町** 逆に、音をつけてくれと言われて一番カットされたのは、ラーメンをすする音ですね。ハナをすすっている音に聞える。あれは映像がなかったら、絶対に何の音かわからない。

**司会** 日本そばの音とは違いますか。

**小田桐** 日本そばは、まだ勢いがあるからねえ。ラーメンはズズ…とだらしがない(笑)。

**はやし** 音楽だとかなり人間の生活に密着しているでしょう。だから、たとえば、ラブシーンにはそれにふさわしい旋律があるし、エンヤトットですか、労働歌にはそれにふさわしいものがある。つまり、ジュースなどの冷たい飲み物の場合に、暑苦しい音があるんですが、楽器とか演奏場とかアレンジ場とか、そういうのは避けることになります。その逆にたとえば、暖かい飲み物の時には、氷を連想するようなグロッケンであるとかは、意識

的にというか、自然に使わないです。

**司会** 食欲をそそるといふか、そういうパターンみたいなものはあるんですか。先程の肉を焼く音とか、パタパタとか、そういう個別の音のほかに、一般論として、食欲をそそる音というものはあるんですか。

**はやし** ええ。それがあれば一番いろいろな仕事の時に悩まなくていいんですがね(笑)。結局、楽器というのは、素材ですからね。ですから、たとえば、料理で、これは食品科学的に蛋白質が何%、脂肪が何%、炭水化物が何%、ビタミンA、B、C、Dがどうなるという、そういう分析ができるだけですよね。ただ、蛋白質がこれだけあるものが全てうまいということもないし、音楽は音のメロディー、リズム、ハーモニーというものが組み合わさって、複合されてつくられたものですから、それは、受け手の方でも時代背景があるし…。音楽なんていうのは、2・3年経つと変わっちゃうんですよね。特に、ポピュラー音楽の変遷は激しい。そういう背景にみんな生きていますから、さっきの沖縄のセミの話じゃないけれど、自分達の聞いてない音楽の効果については、こちらで勝手に考えても、受け手がそのように受けないんですよね。

私は、CMの仕事はずっとやってきまして初期の頃は、マイナスケールで譜面を書くところと全部没にされたんです。ところが、それがあるチョコレートCMがマイナーで成功してから、マイナーでもいいというふうになったし、そのほかいろんな要素がたくさんあっ

て、どの音が不快だとか、どの音が食欲に良いとか悪いとか、そういうふうに、音楽に関しては非常にデリケートな状態です。

**司会** その時、その時に、俗に言えば、受けている音が、やっぱり一番受け容れられやすいということでしょうか。

**松崎** でしょうね。ロックが出現する前に、あのギターを、つまり、スウィング全盛時代にああいう音楽をやったら、だれも受けつけないんじゃないかと思うんです。

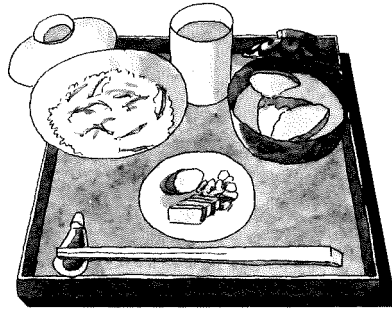
#### 〈味とイメージ〉

**司会** ある食べ物や飲み物があって、これをどんな音の表現にしようかという作戦は、いろいろあると思いますが、何か基準のようなものはあるのでしょうか。たとえば、味にも渋みとか甘みとか、いろんな味がありますがそれらに合う音というふうに…。

**はやし** たとえば、コーヒーは、産地が、つまり、あちらのものでしょうか。ということはあちらの方の系統の音楽をバックに流すと、そのコーヒーがうまそうです、ということはありませんね。

**司会** なるほど。産地のイメージですか。

**松崎** そのイメージをどこに求めていくかですね。食欲といっても単純に味覚だけじゃないですからね。胃袋だけじゃなくて、腹が減っているから、何でもいから詰め込もうというのと、たとえば、猛烈にうまいものがあるって、その人の嗜好に合っているも、それを10日も続けたら嫌になっちゃいますからね。食欲自体がいろんな様相を示しているのですね。



**司会** その時の状態で変わっちゃいますからね。すると、その食品そのものをイメージしてそれを売るという感じですね。たとえば、今おっしゃったコーヒーでも、産地をイメージさせる。それからたとえば、魚介類などは海のイメージか、また、全然別のイメージかということで、どっか別の音を引っ張り出してくるということですかね。

**はやし** でしょうねえ。民謡がよく鳴ってる場所では魚とか日本酒が出てきますでしょう。ああいうところでシャンソンが流れていたら、やはり、お酒がおいしくないんじゃないかと思います。

**司会** 今の若い世代に魚をもっと食べてもらう為に、音楽を何にしたらいいのかという…。民謡なのか、もしかすると、スペインなど、むこうの音楽の方がいいのかというようなことも考えてみたいんですが、どうも今そういう転換期にあるような気がするんです。魚を食べる時は、民謡だということでしょうか。

**はやし** 日本人のノイズ好きとか、雑音好きというのがあると思うんです。じゃあ、みんな音楽がついていれば心地良く食べられるかということ、そうでもないと思うんです。特に、寿司屋などでは、音楽がない方がいいという気がしますね。後ろに大きな冷蔵庫があって、タイルが張ってあって、なんとなく板前さんがしゃべると、声が大きくなって…という感じでね。そこで、包丁の音が我々にちゃんと聞えて、貝なんかたたきつけると、パチンと音が聞える。それがやっぱりおいし

さを誘う。そこにクラシックが流れていたらやはり、寿司屋で食べるイメージが湧かないんです。だから、飲み屋だったら、浪花節、洋食だったら、クラシックならば、大体まずくないという気はしますね。

**小田桐** 食べ物の音よりも、それをとり巻く音というのが多いようです。それと、音を出さなくても音を感じさせちゃうという演出の仕方もあります。

**司会** 音の発明はありませんか。

**小田桐** あまり発明はないですがね。

**松崎** 栓を抜く時、ペプシッというのがあったね。あれはおもしろかった。コーヒーなんかでもサイフォンのポコポコというのは、やはりシズル音ですね。魚の音というのはそんなにないね。あるとすれば、月桂冠の「平目の縁側、スズキの何とか…」あれで、車エビの時にシャーと水がシャワーみたいにかげられる。ああいうことで、なんか粋を感じますね。実際には、車エビが暴れてる、踊り出すと思うと、そんな音がしてるような気がするのです。

**司会** そういう気のする、つまり、イメージをかなり音にして出してるわけですね。やっぱり。

**はやし** やはり、ピチピチというのは、おいしい、新鮮という感じ…。だから、日本料理に多いんですよ。それにめん<sup>めん</sup>のシコシコとか、あれは絶対音にならないけどどうまそうだね。歯ざわりからくるイメージだね。

**司会** なるほど。ではこの辺で。

## レストランに見る

## 音

## の演出

「音と食」の現実的な出会いの場面にレストランがあるが、そこでさりげなく流れている音楽にもいろいろな工夫がされている。

一般的に、BGM（バックグラウンド・ミュージック）と称されるものには、有線放送、テープ、レコード、ラジオ、生演奏などの利用でそれぞれの効果をあげているが、レストランにおいてはいったいどんな音楽を使用しているか、その傾向と実態を探ってみた。

\* \* \*

フランス料理の〈マキシム・ド・パリ〉（銀座）では、小さなステージで、ピアノとバイオリンによる生演奏が入っている。ここのテーマは「落着き」で、「食事するのに邪魔にならない様な、いい環境づくりを心掛けている」と店の人は言っている。

曲はクラシック系ものがほとんどで、曲と曲のあい間のときれの静かさも計算に入れてあるようだ。

また、同じフランス料理の高級レストランと言われる〈クレール・ド・赤坂〉（赤坂）では、ピアノ演奏と、テープを併用している。テープは、スクリーン・ミュージック、ポピュラー、イーजीリスニングなどを選曲して編成したオリジナルテープということだ。

〈ロランジェリ・ド・パリ〉（北青山）というフランス料理店でも、クラシック、フレッシュ

ェポップス、スクリーン・ミュージックなどによるオリジナルテープだ。

以上のように、フランス料理の店では、特にシャンソンを使用するというのではなく、比較的静かな曲を流している。

一方、イタリア料理の〈ローマ・サバティエーニ〉（渋谷）では、テープによるカンツォーネを流し、夜7時からはピアノ演奏でポピュラー・ミュージックやスクリーン・ミュージックをやっている。さらにここでは、イタリア人のカンツォーネ歌手を呼んで歌わせている時もある。

ロシア料理の〈ロゴスキー〉（渋谷）ではロシア民謡のテープを、スイス料理の〈スイス・シャレー〉（新宿区左門町）ではヨーデルやチロル民謡のテープで、土・日曜日にはチターの生演奏をやっている。

変わったところでは、チェコ料理の〈キャッスル・プラハ〉（六本木）では、本場の演奏家を呼んで、バイオリンとアコーディオンによるチェコ民謡をやっていたが、現在は休暇中とのことで、エレクトーンと有線放送を併用している。

さらに、インド料理の〈アジャンタ〉（九段）ではインドからとり寄せたレコードを使用しているし、ギリシャ料理の〈ダブルアックス〉（六本木）でもレコードとテープでギ



スイス・シャレーの店内、

リシャの曲を流している。

このように、民族的な料理の店では、その国の音楽を使って意識的にその国、その地方のムードを出そうとしている。この場合には、食事の提供と同時に、音楽も聞かせよう、というケースも多く、フランス料理店だけが、ひかえ目な、背景音楽として、食卓の会話の邪魔にならないように気をつけているようだ。

※

高級レストランでの音楽では、オリジナルテープや生演奏などがあつたが、もっと数多いレストランなどでは、有線放送の利用も多い。

そこで、有線放送では老舗と言われる(株)中央放送を訪ねて話を聞いてみた。

同社では、現在6つのチャンネルで、銀座、新橋を中心に東京の中心部に24時間放送している。チャンネル別のジャンルの内訳は、①＝ポピュラー洋楽、②＝歌謡曲、③＝スタンダード、④＝歌のない歌謡曲、⑤A＝クラシック、⑤B＝ジャズ洋楽、⑥A＝邦楽、⑥B

＝日本のうた(民謡)となっていて、⑤と⑥のA、Bというのは時間帯によって、Aは昼、Bは夜となっている。

主な利用者は、レストランの他、ホテル、喫茶店、ビル、銀行、オフィス、商店、工場、病院、美容室、理容室、ショールーム、サロン、家庭である。

同社の篠崎部長は、「レストランなどはほとんど3チャンネルのスタンダードでしょう。高級なムードが売り物ですよ」と説明してくれる。「喫茶店は1チャンネルのポピュラーが多い。5チャンネルのクラシックをかける所も少しあります。銀行、スーパーなども5を使う。4チャンネルの歌謡曲は赤ちょうちんが多い」と言う。

ムードづくりということでは、FM放送と比較されるが、FMはコンプレッサーを使用して、音の高低をなくし、平均に広げた音を放送している。これは、BGMとして使用した場合には、さりげなく、音が気にならない、



という効果があるが、同社では「生」で流し、プログラム編集による選曲構成によって、あきのこない新鮮さと、さわやかさが特色だということだ。

同社の放送を利用しているレストランは数えきれないぐらいあるというが、フランス料理の〈コックドール〉などもそのうちの1つだそうだ。

BGMは、文字通り背景音楽としての雰囲気づくりがその目的で、銀行などでは、「メロディーもリズムも感じない、いわば人畜無害な曲が静かに流れていれば良い、とされている。つまり、作業能率向上音楽というのは、メロディーの反復がいけないことになっているようで、レストランではこうした純粹の作業BGMを使用するケースはほとんどない、という。

レストランの場合、食器の音なり、客の話声なり、場合によっては調理の音がする。そうした雑音とBGMがうまくミックスして、落ち着いた、いい雰囲気ができればいい訳で、

音楽そのものに耳を傾けさせるのが目的ではない。

しかし、その効用は大きなものがある。外から入ったとたんに耳にとび込んで来るもので、室内装飾や照明、ほのかな匂いと共に、無意識に客は音楽を耳にする。気分をリラックスさせ、やすらぎのムードの中でこそ、楽しい食事ができる。

民族料理の場合には、その料理にプラスアルファのエキゾチズム、居ながらにして海外の旅先での食事をイメージさせる。店によっては、店員がその国の民族衣装を着ているが、これも同じ目的であろう。

「パプロフの犬」の実験でも明らかのように、音と食欲は人間にとっても深い関係があるはずだ。どういう音質のどういうメロディー、あるいはリズムが食欲をそそるものかは、個人差もあるし、一概には言えないものだろうが、レストランの場合には、「～らしさ」という、味、雰囲気などのイメージの中に、たしかに音が位置づけられる。



## フランスで食べた魚ども

安川千鶴子

(日仏文化交流センター事務局長)

私が初めてフランスを訪れたのは、今から14年前のことで、東京の大学を休学して、パリの家政学校へ留学した。母の育った街、歴史や文学で身近な存在としてあこがれていた街で、自分のフランス語がどこまで通用するか不安でもあった。…が、とにかくパリの生活が始まった。

学校は女生徒だけで、カソリック系の相当厳格なものだった。私はそこの寄宿舎に入った。フランス人の食事の摂り方は朝が軽く、昼は重く、晩はその中間ぐらい、という伝統があり、これに慣れるまで少々時間がかかった。朝はジャムとバターを添えたバゲットとカフェオレだけの簡単なものだが、昼にはワインが付いて本格的な料理が出る。これを1時間ぐらいかけて食べ、その後1時間はゆっくり休息する。そして晩には前菜、スープ、オムレツ、ハムサラダといったものに、リング酒かビールが付く。日本で、重い夕食の習慣から、晩の空腹をいやす為、ビスケットをかじったりもしたものだ。

フランスでは国民の約91パーセントがカソリックなのだが、彼等は金曜日には肉類を口にしない。そこで、この日だけは決まって魚

料理である。昼の魚料理では、サケのあみ焼き、シタビラメのムニエル、イワシを玉ねぎとニンジン、ワインヴィネガーで煮たもの、それにフライなどが多い。むこうでは、大きな魚は三枚におろす、という事をせず、ほとんど輪切りで出てくるのが面白い。変わったところではエイの料理だ。エイそのものは白身の魚と同じような淡白な味だが、これに焦がしたバターとケイパーで味を付けてある。これの軟骨の間の肉はなかなかいける。

概して、フランスの魚料理はバターソースなどで重い味付けをしている。他には、スズキ、タラ、サバなどをブイヨンの中で煮たものも多い。

日本へ帰って大学を卒業した私は、すぐさまの職業に就き、毎年数ヶ月～半年はフランスで暮らすことが続いている。フランスには焼鳥もラーメンも寿司もあるが、何といてもおいしいのは、ブロンと呼ばれる生ガキで日本のものより殻が平らでペタンとしている。カキの他エビ、カニなど海の幸を氷の上に盛ったものを白ワインと黒パンでいただくのは格別である。

五十嵐喜芳の

# 私の 音楽人生

朗朗とひびく声



## 音の中で育ち、音楽の先生に

地中海の太陽と潮の香を感じさせるテノールといえば、日本ではこの人の他にはいない。…声楽演奏家、五十嵐喜芳氏は昭和3年の9月8日に現在の神戸市・住吉に生まれた。

「親父は歌をうたえばむしろオンチだったし、お袋はわりときれいな声をしてましたが、どっちも音楽とは関係のない、ごく平凡な家庭だったんです。が、姉が武蔵野音大へ行ったんです。…この姉が小さな頃からピアノを弾いてまして、私は子供の頃から、ショパンやベートーベンやモーツァルトなどが耳にこびりついちゃったんですね」と自分を語る。もちろん、レコードなどもクラシックのものが多くかかっていたに違いない。

こうした音楽的な環境で育った五十嵐少年は、すでに小学校の学芸会では、その美声を周囲の人が認めた。

「よく1人で歌わされて、みんながほめるから、有頂点になって、人前で歌うのが好きになりました」と、こともなげに言う。

だが『音楽家になろう』と考えた事は一度もなく、終戦の昭和20年、しかたなしに大阪音楽学校へ入学して、『音楽の先生になろう』と思ったそうだ。事実、氏はここを卒業した24年から3年間、京都東山高校で音楽教師をやっていた。27年、オペラ歌手の四家文子氏との出会いをきっかけに、東京上野の芸大に入り、30年のコンクールに第1位特賞となつてから、プロ演奏家になる決心をした。

## プロ……全身が楽器

戦争で父も兄も失い、敗戦時の2倍の進学競争率の中で音楽家への道を歩んだ五十嵐氏だが、もって生まれた素質と、環境から受けた薫陶の他にも、その芽を伸ばす力があつた。

「四家文子先生との出会い、というのは、当時京都で先生がカルメンをやる時に、相手役

のドン・ホセがいなくて捜していたんです。そのオーディションを受けたという訳です。10日でカルメンをおぼえました」と言う。

「その時先生から東京へ来るように言われ、半年、先生の家で書生をしました。その後、金の無い私を安宅産業の会長をしていた安宅氏に紹介してくれたのも四家先生です」

そして安宅奨学金で芸大に通い、32年からイタリ留学もさせて頂いた、と語る。

こうしてオペラ歌手のプロになっていった五十嵐氏だが、オペラ歌手になるには素質が80%で、何になるよりも難しい、とされる。しかも、プリマドンナ、プリモテノーレという主役になるのは99%難しい。

イタリアでは、昔からここで発達したベルカント唱法を本格的に学んだ。

「気候がいいせいか、あちらにはソプラノでもテノールでも高い声を出す人が多いので、昔から高い声をどうすれば美しく歌えるか研究されていたわけです。この唱法で歌うのがイタリア人の本質なんです、明るい発声で、たくさんの人の前で、朗朗と高い音から低い音まで同じ音色で聞かせるんです。小さい声ではダメなんで、自分の持っている体の中の全ての器官を共鳴体にして歌うわけです…」

いわば、全身が楽器、と語る氏の目はここでイキイキと輝いた。

### 日本・イタリア／音と魚

聞いているだけでもエネルギーが、イタリア唱法の発声というのは、日本のそれとは若干異なる。

「日本人にも声の美しい人は多いんですが、発声法が違いますね。日本のお座敷で発達したものだから、コブシをきかせてノドで歌う。国民性も、向こうの人は解放的で陽気です、北の方はそうでもないが、ローマから南は本当に明るい」と言う。国民性は日本人

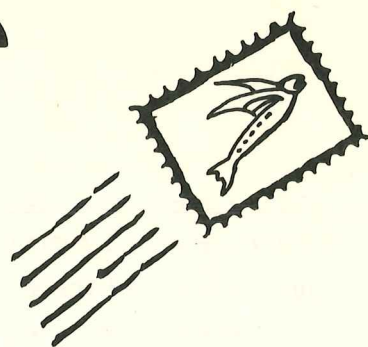
とイタリア人では違いがありそうだ。

「まわりを海に囲まれていて、気候風土はとも良く似ている。それに何より、食生活はよく似ている。魚ももちろんたくさん食べますよ。生魚……刺身は別として、グリリアという、ちょっと焼いたものや、スープにしたリ、ムニエルにしたリ、カキやムール貝、エビなど…」と語る氏は、なかなか料理にもくわしく、自分でも東京・広尾に「マリーエ」という、娘さんと同名のイタリア料理店を4年前から経営している。

「マリーエの自慢料理に『海の幸のサラダ』というのがあって、これは多種の魚を酢と香料を加えて、オリーブオイルにつけたものですが、若い人にも評判がいいですよ、他にアジのマリーネ、ムニエル、ヒラメ、コチなどたくさんの魚料理があります」と説明してくれた。

まっ白なテーブルクロスに、白壁がよくマッチして、氏のカンツォーネが流れていた。





## 日韓漁業問題について

北海道周辺水域における韓国漁船の操業規制問題は、日韓両国の水産庁間で精力的な交渉を重ねた結果、ようやく昨年9月に合意。政府間の書簡交換という形で発効、同11月1日からスタートした。

韓国漁船の北海道周辺への進出は46年頃からで、52年にソ連の200カイリ施行によって、同水域から締め出されてから本格化した。2,000トンクラス的大型トロール漁船が最盛期には21隻も押し寄せ、オッター・トロール禁止ラインに入るなど無秩序な操業を行なったことから、各種の漁具被害によるトラブルだけでなく、スケトウダラなど底魚資源の枯渇を招き、この問題の早期解決が水産行政で当面する最大課題となっていたもの。

このため日本側は韓国側に、漁業資源保護の立場から設けている国内規制措置を守るよう、操業の自粛を求めて交渉を進めた。これに対し韓国側は、日本の200カイリが韓国に適用されておらず（注、現在のわが国200カイリ適用国はソ連だけで、相互適用）公海上での操業であるとして譲らず、平行線をたどった。一方、北海道の漁業者は、韓国にわが国の200カイリを即時適用すべきだと強硬な主張で、解決の遅れに不満が爆発、海上デモによる韓国漁船への投石事件にまで発展した。

その後、両国ともこれまでに培われた漁業面での友好関係を損うことはマイナスであるとし、相互的な譲歩と妥協ムードが急激に高まり、55年9月20日の〔今村・金〕両国水産庁長官・庁長会談で、4年越しで合意に達した。

この北海道周辺水域の韓国漁船操業規制は  
①北海道のオッター・トロール禁止ライン内での操業を日本海・武蔵堆、オホーツク海・紋別沖、太平洋・大黒沖、襟裳沖、内浦沖の5水域に限り認める。②操業総隻数は17隻とし、全て1,000トン未満船に規制する——というのが骨子。と同時に、日本側も西日本の済州島周辺水域において、以西底曳網漁船の操業を規制されるという「相打ち」の形で、  
①済州島南西方の8漁区を2月16日から11月15日の間禁漁、②許可隻数106隻、同時最高出漁隻数66隻となった。

これによって以西底曳網漁船の60隻が減船の犠牲を強いられ、今後政府交付金と業界のトモ補償措置で減船作業に入ることになる。なお、北海道沖、済州島沖のいずれの規制も有効期間は3年。

このほか、韓国漁船の安全操業、事故処理問題などは、残された問題として、民間の大日本水産会と韓国遠洋漁業協会との間でルールを決めることになっており、1月12日、東京でそのための日韓民間漁業協議会がスタートした。

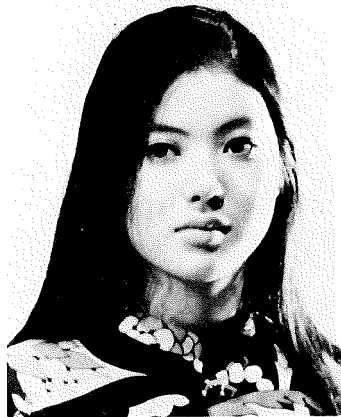
日本側は夜間操業の禁止、競合漁場での分散操業等を要望しているが、難航は避けられない見通し。しかし、民間協議だけは日韓漁業者の友好を基盤にスムーズに結論を出し、全面的解決が強く望まれる。

また、わが国漁業者も今回のようなケースが200カイリ時代の現実であることを認識し、これまでなじみのない「受身」の対応について、官民一体で取り組むことが必要であろう。

# 「私とおさかな」 佐藤 陽子さん

大きな目、ふっくらした唇、そして肩に垂れる黒髪は80センチもあろうか…。情熱のバイオリニストは奥深い魅力を湛えている。版画家であると同時に小説家でもある池田満寿夫氏とのロマンスが、華やかな話題をよんだのも記憶に新しい。「バイオリンは3歳のときから習いはじめたんです。そして9歳からモスクワに招ばれて留学しました。デビューもモスクワで、13歳でした」そこで音楽院を卒業した後、さらにパリで勉強を続け、バイオリンの他にオペラ歌手でもある。現在では大小合わせて年間50回ぐらいのコンサートを行なうと言う。

「私はコンサートの前と後では食べ方が全く違います。コンサートの前は、何日か、あまりおいしい物は食べないの、あまり満足しちゃうと良くないのね。…終わったらうんとおいしい物を食べちゃう」と笑う。↗



↖普段は米もパンもあまり摂らないそうで、お酒を飲みながら料理を味わうのが彼女のスタイルだ。「美食家というより、私は愛食家のほう。好きなのはお刺身です。ヒラメでもタイの仲間でもマグロでも…。肉も良く食べ

たけど、或る時フツとイヤになるでしょ、そうすると魚ですね」

魚屋へも良く自分で買物に行って、料理するという。また、旅に出た時には、その地方でとれる魚を食べる事がなによりの楽しみという彼女だが「モスクワでは魚がなくて閉口したわ、でも北欧のラトビアで食べたスモーク・サーモンはとてもおいしかった。舌にのせると、フワッと柔らかく溶けるように味が広がるんです」と語る。また、「魚は静かで、それでいて美しく、ファンタジックな瞑想に誘ってくれるから好き。音に対する反応も独特で、ミステリアスな魅力」と言う。

「魚」第4号 昭和56年1月31日発行（隔月刊）

## 編集室から

第4号は“「音」と魚を考える”というテーマでお届けします。魚の生態的に発する音でなく、魚食普及に少しでも近いものにする為、食べるという事に焦点をあてました。

次号はいよいよ「味」にせまり、“「味」と魚を考える”と題してお届けする予定です。皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」宛にお寄せ下さい。





社団法人 大日本水産会  
おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL 03(586)6129