

## 「グローバルゼーションって何？」

### 長谷川 和子（京都クオリア研究所取締役）

きょうは、「グローバルゼーションって何？」というテーマで、京都大学公共政策大学院の教授の中西寛さんからお話をうかがうことにしております。

その前に、ご報告がございます。今年で4年目を迎えましたクオリア AGORA の第1回から、ほぼレギュラーに近い形でディスカッサントとして参加をしてくださいました堀場雅夫さんが、去る7月14日にご逝去されました。このクオリア AGORA をスタートするにあたって、堀場さんはこんなことをおっしゃっていました。「現在、とても単機能の人間が多い。科学や哲学などオールラウンドの理解が求められている時代に、『知の越境』というんでしょうか、異分野の方々の交流する場が必要です。それがクオリア AGORA の果たす役割で、その成果を、是非皆さん方に持って帰っていただき」と。そして、堀場さんは「すごいと思うことに挑戦することが、幸せにつながるんだ」ということもおっしゃっておりました。京都が大好きで、京都を引っ張って来られた堀場雅夫さん。その思い、その成果を、これからも AGORA の中でも引き続き実践していきたいと考えております。

では、堀場さんのご冥福をお祈りして、黙祷を捧げたいと思います。

有り難うございました。

それでは、これから、中西さんにお話をさせていただきます。京都は、フラットな世界なんだけど、京都の役回りもいろいろあるよっていう思いも込めてお話していただけたと思います。では、よろしくお願いたします。

### ☆スピーチ

▽スピーカー

#### 京都大学公共政策大学院教授 中西 寛さん



今、堀場さんご逝去のお話が出ましたが、私もこの場とかで、何回もお話をうかがってまして、非常に残念です。「おもしろおかしく」というキーワードで、お仕事もされ、人生も楽しんでおられていて、そういう点から言いますと、今日わたしがお話するトピックは、ちょっと硬く、抽象的、難しい内容ではありますが。私は、国際政治学というのが専門で、普段は、今話題の安保法制とかの話をしているのですが、これでは、まるでおもしろおかしくというわけにはいきませんので、「グローバルゼーション」というテーマで、私なりの考えをお話させていただき、幸い、きょうのパネリストのみなさんは、私とは全然違う分野の方々ですので、何かうまくフュージョンというか、いい意味でおもしろおかしいお話になればということで、きょうのおテーマを用意いたしました。

私の自己紹介のところを見ていただきたいのですが、実は、私の名前の字が中西というちょっと「西」とは違う字体が入っています。この「西」が私の正式な字です。普段は、こだわっていないのですが、テーマの都合でこの字を使いました。後から、これについても話が出てくるとしますので、ちょっとおぼえておいてください。

グローバルゼーションということは、このクオリアでも何回もお話があったと思いますし、みなさんも、普段から、もう耳にタコができるほど聞いておられると思いますけれども、私の見ているところでは、日本人には、グローバルゼーションというのは、どうもこう、実感として、なかなか理解されていないんじゃないかなと思います。その典型的な例が、大学でありまして、最近「スーパーグローバル大学」ですか、そういう言葉を文科省のお達しで使って、それをめざすという大学も、京大も含めて多いんですけども、考えてみれば「スーパーグローバル」という言葉そのものが、最もグローバルゼーションに反した表現で、日本を一步外へ出れば、っていうか、日本の中でも、一体何を意味しているのかよく理解されていないわけですから。そういう言葉を使うことで、なんか、グローバルゼーションに近づいているというイメージを持つこと自体が、グローバルゼーションを日本人がわかっていな

いことの典型ではないかと思えます。

グローバリゼーションという言葉が使われるようになったのは、世界的にいっても 1980 年代です。1980 年代というのは、ご記憶のある方も、まだ生まれていない方もいらっしゃるかも知れないですが、80 年代の日本は、言うまでもなくバブルであり、日本の経済的な存在感っていうのが絶頂期にあったころでしたが、そのころ、中曽根康弘さんっていう首相がいて、彼の政権の標語は「国際化」「国際国家」であります。その時には、国際化、国際化と、今のグローバリゼーションと同じようにスローガンにしていたのですが、世界は、その頃に、グローバリゼーションをということをだんだんと意識し始めていたと。日本では、グローバリゼーションという言葉は、まだ、カタカナとしてもあんまり使っていないで、「インターナショナルリゼーション＝国際化」っていう言葉を使っていたのですが、本当は国際化とグローバリゼーションというのは、根本的に違うものです。

その違いというのが、80 年代にもわかっていなかったし、現在でもよくわかっていないじゃないかと思えます。日本人がなぜ違いがわかりにくいかというと、根本的には、やっぱり日本が島国で、外国との交際が、海を越えて行われるので、内と外という区分が日本人には、非常に自然に染み付いているからだろうと思えます。だから、国を開くっていうことは、国際化だというふうに、明治時代からずっと思い込んでいて、その流れでグローバリゼーションも理解していると、いうことではないかと思えます。

国際化とグローバリゼーションの違いについては、「国際主義」と「グローバリズム」というふうに、ちょっと言葉を変えると、まだ少しわかり易くなります。国際主義＝インターナショナルリズムっていうのは、「外国と仲良くしましょう」「内向きでなく、国際協調をやりましょう」という意味になる。これに対して、グローバリズムっていうのは、地球規模—グローバルっていうのは地球という意味ですが、「地球規模の人類社会を志向する」。つまり、国境、国籍というようなものを取っ払って、社会が、大きく言えば人類規模で統合、あるいは一体化していく、そういうものをグローバリズムというわけです。

日本の場合は、国境が海ですから、外国の社会と国境を境に接していて、国境付近で普段から異なる民族の人が行き交うということを実感として感じないわけですね。ですから、国際主義とグローバリズムと言っても、違いがよくわからない、ということではないかと思えます。一方、世界の殆どがそうなんです、他の国と国境で接している国は、国際化というのは、まず国境がきちんと管理された上で、ほかの国と仲良くしたり、あるいは協力したりすることなのに対して、グローバリゼーションというのは、国境とは関係なしに、その国境を越えて内と外の人交流しあうことだと言われれば、その違いが実感としてわかる。それで、世界は、1980 年代ぐらいから、グローバリゼーションとかグローバリズムの方に向かっているのに、日本は、やっぱり、どうしても国際化っていう発想になりがちだということではないかと思えます。

あらためてグローバリゼーションって何かと考えた時、いろいろな定義があると思えます。曰く、アメリカ化である、とか、あるいは、情報革命であるとか…。いろんな考え方がありますが、まず少し大きく取って話してみたいと思えます。文明論、科学技術史がご専門の伊東俊太郎さんという方が、「比較文明」という名著の中で、人類の歴史というのを五つの「革命」で特徴付けています。最初は「人類革命」、これ、5～7 万年ぐらい前にアフリカから現在のホモサピエンスというのが、ヨーロッパ、アジア、ユーラシアに出て行って、世界中に広まった時代があったわけです。その後、おそらく 3 万年ぐらい前に、日本にもやってきたらうと。そして、1 万年ぐらい前に、農業革命、5 000 年前に都市革命、2500 年前に精神革命とあるんですが、これは、みなさん歴史で習われたように、世界のいくつかの国で比較的独立して起きています。

都市革命に関連しては、中国、メソポタミヤ、エジプト地域で起きる、あるいは、イスラエル、パレスチナ地域、インドで起きる。ある種の関連性はあったかもしれませんが、基本的には、ほぼ同じ時期に、独立していくつかの文明圏が生じるという形で起きてきます。精神革命というのは、われわれが文明として考えるような、とりわけ普遍宗教ですね。キリスト教、インドのヒンズー教の前のバラモン教、中国であれば儒教を中心とした壮大な体系、あるいはギリシアにおけるヘレニズム文明というのが起きる。ヤスパースは「枢軸時代」といつているのですが、

この革命は基本的に独立して起きている。日本は、中国文明圏の中で、2000年から1000年前くらいの間に国家形成をしたということになります。

さらに、科学革命。これは、ヨーロッパでルネサンスころに起き、伊東さんは12世紀のルネサンスを強調されていますが、15、16世紀から始まって、いずれにせよ、現代世界につながるのは科学革命の時代です。いろいろな考えがあるんですけども、ここで私は、科学革命というのは、科学の力を得て、人類が、人類革命以来、数万年ぶりに、一体化をしていく、人類がひとつになっていくという、そういうプロセスというふうに考えています。

そのプロセスについてとりあえず科学の一つの典型である数学というのを例に取ってみたいと思うのです。もちろん、私は、数学の専門家ではありませんが、数学者の加藤文元さんという人が中公新書で「物語 数学の歴史」という本を書かれています。その中で強調されているのは、西洋数学と東洋数学という区分をとりあえず立てて、そういうふうに世界の数学史というのを見た時、18世紀までは、西洋と非西洋、東洋とっていいんだらうと思いますが、そこでは決定的な差はないというのが主張されています。幾何、算術、微積分学に代表されるような解析、というようなものは、ヨーロッパで18世紀ぐらいに発達していることは確かだけれども、加藤さんに言わせると、日本でも有名な和算というものがあつたように、数学的成果そのものは、根本的には違わない。差がついたのは、19世紀だということです。科学革命というのは、長く取るとヨーロッパのルネサンスぐらいからですけども、特にきょうのグローバリゼーションとの文脈でいうと、19世紀ぐらいのヨーロッパで、一つ大きなジャンプがあつたのではないかということです。

これは、数学の世界では、非ユークリッド幾何の登場がきっかけのようです。それまで幾何は平面を前提にしていたのが、曲面であるとか、曲面にもならない抽象的な空間での幾何というものを考えるようになった。そこからですね、だんだんと幾何、算術、解析という区分を超えて、19世紀の末には、集合論という非常に抽象的なものをヨーロッパ数学が生み出したわけですね。で、こういうジャンプが長い目で見ると、今日われわれが実感している情報社会とか、コード化とかビッグデータというものにつながってきている。ビッグデータって言葉は知っていても具体的に実感のない方も多いかも知れませんが、みなさん、まず間違いなく、ビッグデータを使っているというか、その一部になっています。ビッグデータというのは、例えば、Googleで検索すれば、みなさんはGoogle社に自分のデータを提供していることになります。無料で便利だからgoogleを使えるのですが、それはGoogleに自分の興味という大事な個人情報も無料で提供してGoogleのビッグデータの一部になっているわけです。Amazonで本を検索して本を買えば、Amazonのビッグデータになっているわけで、まったくそういうことをしない人以外は、意識せずとも、みなさんの個人情報はビッグデータになっているわけです。これが典型的なグローバリゼーションのひとつのあり方で、別に外国に行くとか交流するとかいうことではないのです。クリックひとつで、世界中のものが買えるという便利な時代になっているわけですけども、そういうものを生み出した基礎というのは、19世紀のヨーロッパに発した科学革命ということではないかと思えます。

そういう流れで見た時、日本を含めた極東というのは、19世紀のグローバル化に対して残された最後のフロンティアであつたのではないかというふうにいえるのではないかと思えます。東アジアという時に、中国、日本、朝鮮、インドシナを、ここではとりあえず考えています。私の専門に近い国際政治史の観点でいえば、18世紀までにこの東アジア以外の世界は、ほぼヨーロッパによって植民地化されていました。程度の差はありますが、例えばアメリカ両大陸、インド、中東、アフリカの沿岸部はヨーロッパの植民地になっていた。今日的に言えば、グローバル化、ヨーロッパ主導のグローバル化の枠組みに入っていた。その中で、唯一残っていたのが、東アジアで、中国とか日本、朝鮮、インドシナのベトナム、これですべてではないけれども、この辺が残っていた。19世紀中頃ぐらいに、日本やその少し前に清朝中国は、ヨーロッパ列強の軍事力、国力によって開国を行うことになった。アヘン戦争とか黒船がやってきたとかそういう話であります。

世界史的な記述としてこれは正しいのですけれども、その背景にあつたのは先に触れた科学革命です。この文脈でいうと、19世紀に起き始めたのは、「言語障壁、あるいは言語防壁の突破」であつたのではないかと思えます。中

国を中心としたこの東アジアは、中国が発明した漢字を使っていますね。この漢字というのは、コード化が非常に難しい文字体系なわけです。これを使っているために、ヨーロッパを中心とした文明というのは、なかなか東アジアには入り込めなかった。しかし、19世紀になると、すぐではないですけど、だんだん、こういう東アジアの言語もコード化ができるようになってくるわけです。ですから、極東のグローバル化、極東の開国というのは、ただ、軍事的な力、あるいは物理的な力によって中国や日本を開国させたという、そういうことだけじゃなくて、文明的に、ヨーロッパ起源のグローバル文明の中に東アジアも取り込んでいく。そういうプロセスが19世紀に始まったというふうに考えることができます。

その後、19世紀の後半から、日本では、明治維新から明治国家を作り、さらに、日清、日露戦争に勝ち、それと並行してアメリカが世界大国となり、ソ連が世界革命を志向するという、そういう流れになるわけです。19世紀の中頃ぐらいから20世紀のアメリカやソ連というのが、日本人が考える近代国家の典型的なイメージは強い国家のイメージだったんですが、これらの近代国家というのは、科学革命の文脈からいうと国家が大きな行政機構、官僚機構を作って情報を集積する、そういう形で国力を高める、あるいは、国家としてのまとまりを持つという、そういう時代、そういうシステムでありました。これが、20世紀のある時期までは、かなり効率的だった。国家にいろんな情報を集めていって、国家のエリートがその情報を活用する。その究極の型が原爆や水爆の開発ですけれども、巨大な科学力の集積を政府が後支えをするとそれによって、新しい国力の源泉を生み出すというプロセスになっていったわけですね。

しかし、そういうプロセスは、1960年代から1970年代に限界がきて、中央集権はむしろ効率が悪いということになってきたんだろうと思います。これはインターネットの歴史を見ればよくわかります。インターネットはアメリカで発明されたわけですが、そのきっかけは核戦略からです。ソ連から核兵器が打ち込まれた時に、意志決定機構—アメリカの核のボタンを押すところ—が1カ所だけだと、そこが破壊されてしまうと反撃できないので、意志決定機構を複数に分散させておいて、相手から攻撃されても反撃できる体制を作っておいてソ連からの核攻撃を抑止する。つまり、打っても無駄だぞということを示すという発想から複数のコンピューターを結ぶネットワークを作ろうという発想からインターネットが開発されたわけです。しかし、これが、アメリカのすごいところなんですけど、一定の段階でこれを軍事技術として専有するのではなくむしろ科学界で学者に発達させようというふうにして、西海岸の、どちらかというと反政府的なカウンターカルチャーが強い、オタク的な人たちが、ゲイツとかジョブズとかの先祖みたいな人たちがいっぱいいるあたりにもっと作れといって発達してきたのがインターネットということです。ですから、このインターネットの技術史というのは、メガ国家の近代国家は効率的でなくなり、むしろ、そうした国家に代わって、社会が技術を発達させていく方が効率的だ、というふうに変ってきたことの典型だと思います。

別の特長は、保守主義の変化や環境主義の台頭です。1960年代までの先進国は、保守というのは、国家志向、秩序志向である。これに対して、左派というのが、自由であるとか解放であるとか進歩であるとか、そういうことを言うというものであったのですが、この時代から、保守主義がむしろ反・国家になってくる。あるいは、環境主義という右か左かよくわからないようなものがこの頃に出てくる。これも時代の変化を表していると思います。

社会もこうした流れに即応して、個人化とネットワーク化が顕著になります。それまでは個人というのは、近代思想の理念としての単位ではあったのですが、実際には人々は共同体や家族を単位に生きていかざるを得なかったわけです。しかし、この時代から、科学技術がもたらしたいろいろなものを使えば、一人でも生きていけるっていう時代になってきたんですね。ですから、お一人様で生きていた方が身が軽いということになっていく。例えば、インターネットさえあれば、買い物はできて、みんな運んできてくれるし、家族がいなくても食事でも困らない。給料も自動的に振り込まれる。もちろん、自ずと限界があって、いろいろな社会問題はあるわけですが、そういうことが現実化してきたということでもあります。こういうような状態が、1970年代から、一挙ではないですが、この2010年代にかけて世界でどんどんスピードを増して進行してきた。このことが、基本的なグローバリゼーション

の流れであろうと思います。

今、グローバリゼーションへの対応の一つの型を示そうとしているのは中国ではないかと思います。中国は過去30年間、ものすごくグローバル化しました。世界から資本とか技術とか、あるいは知識などを集めてきて急速な経済発展をしたわけですが、今、中国は、分かれ目に来ているのではないかと思います。習近平政権からはそういう印象を受けます。中国は長い歴史を見ても、古く見れば漢の時代、短く見て宋の時代、1000年ほど前に「集権独裁体制」、非常に大きな人口、数億人から現在は13億人ですけれども、そういう人口を統治するという技術を、世界の中で最も発達させた国家なんですね。そういうシステムを、このグローバリゼーションの中で、なおも維持できるかどうかというチャレンジを、習近平体制は今、やろうとしている。

たとえば最近、「国家安全法」というのを作っていて、これは、あらゆる危険要素を制圧する権限を国家が持つことを決めた法律なんです。あれを執行しようとする、まさにグローバリゼーションとの格闘ということになると思います。中国は、グローバリゼーションの影響排除というか、いいとこ取りをする形で集権独裁体制を維持できるかできないか分かりません。世界の中でできるとすれば、中国だけだと思います。その中国でも、大変だと思いますが、中国の政治体制はそれにチャレンジしそうです。

これに対して、日本は、歴史的に中国とは違った基盤をもっていて、中国とは異なったグローバリゼーションへの対応をしてきました。ここでは内なるグローバリゼーションと表現しています。日本は自前で精神文明を作ったわけではない。中国から、あるいは、インドからもらってくる。あるいは、日本の基盤になる神道のような世界観は、広い意味では「汎神論」。議論があるところですが、ギリシア文明に似ていなくもない。色々な要素を外から受け取ってくる。それをうまくミックスするのが日本文明のあり方です。その意味では、日本の歴史そのものが、内なるグローバリゼーションをやってきたということが出来るわけです。

ここで、日本語を例にとってみましょう。日本語というのは、考えてみると非常に普遍的な言葉です。中国でも、最近こそアルファベットも使いますけれども、基本的には、外国人の名前でもなんでも、漢字に直さないと中国語に入らなかったわけですね。中国語＝漢字世界というのが、非常に強くあって、そこに翻訳していくというふうにしないといけなかった。一方、日本の場合には、文字としてはまず漢字が入って、そこから「仮名」を作り、それも二通り作ったので、それを活かして、世界のどんな言葉であっても、日本語で発音して、仮名で入れるとか、明治の日本がやったように、新しい漢語を発明して入れ込むとか、そういうことがやりやすい言語であります。しかし、日本語は普遍的な側面を持っているのですが、逆に、それは「壁」ともなる。これは、先ほどお話ししたコード化というようなことを考えると、日本語というのは、ある意味では、中国語よりも更に高い壁があるかも知れません。

「漢字廃止論」というものがあつたことをご存じでしょうか。殆どの方が知らないと思いますけども、戦後の日本ではかつて漢字廃止論が唱えられた時代がありました。戦後に限らず、明治のころからありました。近代化の大きな制約要因は漢字だということで、日本語を漢字で書かないようにしようという運動であります。特に、戦後の一時期注目されたものにローマ字運動がありまして、広がらなかったですけど、一部、熱心な人がいました。梅棹忠夫さんも、熱心なローマ字推進論者であつた時がありまして、「知的生産の技術」という岩波新書のベストセラーのひとつですけれども、その中でも、ローマ字推進運動の経験を結構書かれています。しかし、これは結局うまくいかなかった。

これ、なぜかと考えると、日本語は、非常に簡単な音韻体系、これも世界でも珍しいほど音韻として少ないですね。「あいうえお」しかなくて、あとは子音で区分している訳です。中国でしたら4声があり、ベトナムなら6声、あるいは韓国ですとハンガルの母音は日本よりもたくさんありますよね。日本語はとても単純な音韻体系なので、日本語の文字は漢字とひらがな、カタカナを使って区別しているのです。これを、例えば、ローマ字や仮名だけで、つまりアルファベットの表音文字だけで書くと、とてもじゃないけれども意味が取れない。なぜならば、同音異義語がいっぱいあるからですね。だから、われわれは、話す時に、抑揚、アクセントで区分することもあります。

基本的には、目で、どの漢字を使っているかを見て、同音異義語を区分している訳です。そういう形になっているものは、非常にコード化がしにくいとすることができます。漢字であれば、コード化することは、現代ではできませんが、漢字でも、ひらがなでも、カタカナを使ってもいいというものは、かえってコード化がしにくいという面があります。

京大でもグローバル化と言っても、本を作る時の最も大きなハードルは、日本語ではないかと思います。例えば索引を作るのがものすごく大変なんですね、日本語で文章を書くと。というのは、書き方が一通りじゃないから、送り仮名をどう送っているかとか、そういうことで、人によって全然書き方が違うし、あるいは、同じ人でも別の書き方をしたりするので、索引を作るのに、ものすごい手間がかかるわけです。これがアルファベットだったら、ある単語を検索して何ページ、何ページというのは一瞬で出てきますよね。そういうことが、日本語の本では非常にやりにくいのは、かなり、日本語に由来する性質であろうと思います。

われわれが、グローバリゼーションの時代にどう生きるかという時に、一つの選択は、日本語をやめてしまうということがあるだろうと思います。京大も、真剣にスーパーグローバルをめざすんだったら、日本語の授業はやらないというのも一つのやり方であろうと思います。そういうふうな決断を日本人がするのであれば、それはそれでもいいと思います。しかしもちろんこれは極端な選択で、グローバリゼーションの中で生きていくのにこの道しかないのなら大変厳しいことです。別の道もあるのではないかと、ただそのためには日本の文化を通常とは違った角度で見直す必要があるんじゃないか、というのが残りの話です。

お話ししたように、19世紀に西洋で起きた科学革命で、膨大な情報をコード化することが可能になった。これが、グローバリゼーションの基盤にあるわけですが、それでもまだコード化されない部分があるんじゃないか。人間が作り出す意味世界、意味っていうより、もうちょっと広くいえば、「人間性」という部分があるんじゃないかと。そして人間性にはコード化できない部分があることは、日本人だけでなく、世界の人が感じていることではないか。その部分、ある意味でニッチな部分ですが、その部分を、日本人はもっと自覚することによって、グローバリゼーションの時代にも生きていけるんじゃないかなというふうに思います。

例えば、日本の生み出した文化の一つに俳句というのがあって、日本語だと17文字、世界で一番短い詩の形だということで、今は英語などでも今やりますが、日本語で考えた時、人文字に入るのは日本語の全音韻しかない。それをNとすると、Nの17乗ですべてで、物理的には俳句はそれで全部出来て終わり。もちろん膨大な数ですが有限だから、その中で意味のある俳句に限っていけば存外早く俳句は尽きてしまうと思われるかも知れません。実際、「俳句滅亡論」も唱えられたことがあります。しかし、俳句というのは、単に文字を17個並べただけではなくて、そこに生じる意味は、日々変わりゆくのです。言葉も日々変化し、新しい言葉が創られたり、意味が変わったりしています。ですから、従来、意味のなかった言葉の組み合わせが意味を持つようになってくる。あるいは、最近の俳句だと、従来の日本語にはなかったようなアルファベットを使ったような文字とか、そういうものも使えるようになってくる。それだけでなく、俳句は、何かについて語るだけでなく、それについて沈黙することが意味をもつことを示す代表的な詩型だろうと思います。そのように考えると、おそらく、俳句という世界は、それはそれで無限ではないか。

今人工知能(AI)についての議論が流行ですが、AIが発達すれば一瞬で俳句を物理的には全部作れるかもしれませんが、それでは発達したAIが詩としての俳句を自分で作るようになるかという、これは今のところ考えられない。大きなチャレンジだと思います。最近、将棋のプロとは対戦しているようですけども、これから、プロの俳人とAIの勝負も面白いかもしれません。まだ、だいぶ先だろうと思いますが…。

コード化と意味ないし人間性の対比は、デジタルとアナログやライブといったものの対比につながります。コード化して体系化したものっていうのは、結局デジタルということになると思うんです。ただ、デジタルというのは、いくら細かく行っても、数学的には本当の無限には達しない。本当の意味での無限とは実数の無限ですね。デジタルの無限は自然数の無限なので、数学的には離散的無限ということになって数が少ない無限なんです。

「ほんとに数が多い連続している無限というのは、実数の無限だ」というふうに、カントールという人が言ったそうですが、実数の無限というのはデジタルではできなくて、アナログだろうと思います。あるいは、ライブというふうに言いましたが、そういう予測不能な遭遇、混合、そういったものがもたらす情報というのはコード化しにくい。例えば今、音楽でもCDが売れなくなったのに、むしろレコードが見直されている。もちろん、そんなには売れないですよ。でも、レコードを再評価する人が出てきているというのは、やっぱりアナログの情報量がデジタル情報よりも豊かだと感じる人が一定数いる、ということだろうと思います。あるいは、観光とか、食事とかも、コード化されない、自分自身の一瞬の経験、ライブがもたらす感動というものに現代人は意義を見いだす傾向が強まっているように思います。

西田幾多郎が1930年代に「日本文化の問題」という講演をしています。ご存知のように、西田先生の言っていることは難しいんですけども、彼の言っていることを今日のお話の文脈で考えると面白いのではないかと思います。引用いたします。「日本文化は、ベルグソンが言っている時のようなもので特色づけられる。いわゆる形のない文化、芸術でいえば音楽的な文化である。」—音楽は、音という一瞬にして消えていくものを並べることによってある種の意味が出てくる、そういうタイプの芸術ですよ。西田先生は、音楽のそうしたあり方が、絵とか文字よりも日本文化の本質に近い、と言うんですね。それで、日本文化は「これまで色々の外国文化を採り入れて来た。こちらに固定した文化を有<sup>も</sup>っていれば他の文化を自分の文化にするか、他の文化から壊されるかのどちらかであるが、日本文化は次々に外国文化をそのまま採り入れて自分がまた変わって<sup>く</sup>ところに特徴を有ち、種々な文化を総合していく。(中略)それで、日本文化が世界史的になるのは、凡ての文化をまとめて行き一つの新しい大きな総合的文化を作<sup>っ</sup>て行くところにあるのではないかと思う、—ここに非常なフレキシビリティを有<sup>も</sup>っているわけである」と言っています。

最後に、これに関連して料理について触れておきたいと思います。日本料理、和食がユネスコの無形文化遺産になったんですが、あとで、高橋さんもいらっしゃるのと和食とは一体何なのかということをお話していただければと思います。それで、和食が文化遺産に選ばれた理由について四つそこに書いてありますが、ここにいらっしゃる方は、こういう立派な日本料理ってどれだけ食べていらっしゃるのでしょうか。私は、残念ながらあんまり食べる機会はないんですけども…。外国人には、一定、日本料理は人気がありますが、アンケートを取ると面白い結果が出ています。寿司、刺し身はいいとしても、後は、4つの定義のものとはだいぶ違うんですね。ラーメン、天ぷら、カレー、お好み焼き、うどん、とんかつなどがあります。

これ、和食、日本料理と言っていいかどうか。でも、外国人からすると日本料理なんですね。結局、日本料理というのはですね、先ほどの西田さんを引用して言った、「本質のないフレキシブルな日本文化」の典型であって、日本料理というのは否定的にしか定義できないんじゃないかなと思います。つまり、フランス料理でも中華料理でも何々料理というように世界には多くの文明国が、自前の食事のスタイルを作<sup>っ</sup>て来た。日本料理が、それと並ぶような存在かというのと、ラーメンやとんかつ、カレーまで入れれば、そうは言えないんじゃないかということです。これは、世界の主要な料理文明のどれにも当てはまらない料理であり、同じようには定義できないものであると思います。

でも、そうかと言ってこれらに価値がないわけではなくて、そういう、こう、アナログなニッチなものは、人間社会には必要なものではないか。さらに言えば現代社会においてむしろ価値が増しているのではないか。そういう文化を日本人は、自然のものとして持っているわけです。ところが、日本人が自らの文化を見る時に、外国のモデルで日本を見たがる。中国や西洋をモデルに、日本も同じだとか追いついていないとかやっている。しかし日本は別のやり方で内なるグローバリゼーションをや<sup>っ</sup>てきて、それが日本の文化の型なんだということを自覚しないことが、日本の一つの大きな問題、「スーパーグローバル」のような珍妙な言葉を生みだしてしまう問題ではないかと思うわけです。残念ながら、もう時間も来ましたので、スピーチはここまでいたします。

## 「グローバルゼーションって何？」

☆ ディスカッション

▽ ディスカッサント

木乃婦三代目主人 高橋 拓児さん

京都大学大学院理学研究科教授 高橋 淑子さん

京都大学大学院理学研究科教授 山口 栄一さん

.....

京都大学公共政策大学院教授 中西 寛さん

▽ モデレーター 写真家 荻野 NAO 之さん

### 荻野NAO之 (写真家)



中西さん、素敵なお話、ありがとうございました。ちょっと、きょう困ったのは、高橋さんがお二人いらっしゃるんですね。高橋さんというと、どっちを指しているかわからなくなりますね。それで、まあ、きょうは、たまたまグローバルゼーションということがテーマになっておりますし、私も、先週までフランスに行っておりましたし、海外ですと、名前で呼ぶのが結構当たり前ですので、こっから先、全部名前でご案内させていただきたいと思っております。

それで、どう、ディスカッションを進めていこうかと思って、みなさんのバイオグラフィーに助けを求めたんですが、パッと見て、ディスカッサントの拓児さん、淑子さん、栄一さんは、お三人とも、幸いフランスと関わっていらした事がある。まあ、寛さんは、アメリカなんですけど…。私も、先週までパリとアルルにおりましたので、最初に、それぞれのフランス体験というのから始めてみましょうか。京都とパリは似ているともいわれておりますし。

それでは、ご自身のフランスでの仕事なり、生活なりと京都、日本での仕事や生活と比べて、どんなところが似ているだろうか、どんなことが違うのだろうか。あるいは、どんなことがグローバルゼーションなのかインターナショナルゼーションか。もしくは、どんなことがローカルなのか。こんなようなことを、ご自身の経験を踏まえてお話を頂いた上で、寛さんにコメントしていただくという格好で始めたいと思います。では、拓児さんからお願いいたします。

### 高橋 拓児 (木乃婦三代目主人)



私は、日本料理屋に生まれたのですが、このように華奢な体をしてるものですから、板前というよりも、フレンチのシェフのあの帽子を被って、コックコートを着たほうが自分自身似合うやろなと単に見かけだけでフランス料理をしたかったんです。ただ私、立場上、三代目を継がなくてはいけないということで、日本料理をとりあえずやることにしたのです。それでも、東京での修業時代も、日本料理さんに食べに行くより、フランス料理屋さんに食べに行くことのほうが多かったです。理論的、数値的に積み上げて

いくフランス料理はずっと面白いと思っておりました。これに対して日本料理は、あんまりそういったことがなく、ただ、ひたすら上の人の言うことを聞いて作る。型があり、それを守ることが伝統であるという話がよく出てくるわけですが、本当に日本料理は何にも面白くないと当初は思っていたわけです。

それで、5年間東京で修業して帰ってきて店の仕事に就き、更に5年ほどしてから少し、フランス料理とい



うものについて勉強したいなと思い、フランスに行きました。何度か料理研修をして、前菜からデザートまで作る機会があり、日本料理の基礎的な技術を持ちながら、フレンチを作るということをしておりました。

ところが、フランス料理の色々なことを見ていくうちに、日本料理とフランス料理を比較した時に、これ優劣の差ってないなとか、僅差、いや、むしろ勝っているのではないかというふうな考えが芽生えてきたわけです。なのに、グローバルな視点で見た評価は、フランス料理がダントツ世界一位になっているわけです。先進国の料理はいくらかそれぞれの郷土色を出していますが、フランス料理を模倣したような形であり、フランス料理がベースになっています。それで私はこの世界的価値観を全てコペルニクスの転回で変換したいなと思ったわけです。規格を全部、日本の規格に調整出来ないかと思ったわけです。現在、このようなことを考えながら日本料理に携わっております。

フランス料理が今までに目指してきたことを考えてみたところ、食のグローバリゼーションを進めるにおいて、非常に戦略的だということがわかりました。それに比べ、日本料理は、今まで、世界戦略というイメージ、そしてその機構をまったく持っていなかった。それが、日本料理にとって、致命的であったと思います。フランスは各国を植民地化し征服して文化、宗教を浸透させ食文化を植え付け、その価値観を基準に自分の優位性をもたらすことに繋がったわけだと思います。そういう仕組みを日本料理にも取り入れ、世界に日本料理を広めていき、いつかは逆転しようということを考えているわけです。様々な手順がありますが、それはちょっと置いておくとして、グローバリゼーションを戦略的に進めるという方向において、日本料理は今変わりつつあるということを申し上げておきます。

## 荻野

じゃあ、栄一さんの方にお話しして…。お願いいたします。

## 山口 栄一（京都大学大学院思修館教授）



私のフランス体験をご紹介します。

私は、37歳から43歳まで、5年間、南仏に住んでいました。みなさんが羨むニースとカンヌのちょうど間にアンティープという街（写真）がありますけど、そこから、北に5<sup>km</sup>ほど行ったところにソフィア・アンティポリスという名前の研究学園都市があります。そこのすぐそばのオピオという村に住んで、そこからソフィア・アンティポリスに通ってました。

ソフィア・アンティポリスという都市は、ピエール・ラフィットという当時の上院議員が、みんなが一番住みたがる場所に研究学園都市を作ろうっていうんで、ニースとカンヌのちょうど間に広がる森を開いて研究学園都市にしあげたんですね。その新都市の名前を付けるにあたって、自分の奥さんの名前がソフィーということもあり、まず、知恵という意味のあるギリシア語のソフィアにしよう。さらに、アンティープが一番近い街なんですけど、アンティープっていうのは、もともとギリシア語でアンティポリスっていう名前だったんですね。で、それも冠して「ソフィア・アンティポリス」という名前にしたというわけです。ちなみにアンティポリスは「反都市」っていう意味ではないです。アンティープから東に広がるエンゼル湾の対岸を見ますと、ニース（古代ギリシアでは、ニカエアとカエアと呼ばれていた都市国家ポリスの一代ギリシア人は、ニカエアに意味でアンティポリスと名前

そこに私は5年間住んで話します。ここは、もう完全



カイアとかニケとか呼ばつ)が見える。それで古「対峙する都市」というをつけたんですね。いて、その時の体験を少にグローバルな環境です。

アンティープ。海の向こうの対岸にニースが見える。塔は、ピカソがフランソワーズとともに住んだグリマルディ城。今はピカソ美術館になっている。

つまり、国境を意識することはない。誰にもパトリオティズムはなく、愛国主義を超越してるんですよ。アラブ人もいれば、イギリス人もアメリカ人も住んでいます。ですから、私にとってのグローバリゼーションというのは、精神的に国境を超越したというイメージですね。ですから、完全なる自己の自由を獲得したっていう意味でもあります。

私は、物理学をやっている、一介の単視眼的研究者、堀場さんの言葉を借りれば「単機能」の人間でしたけど…、物理学っていうか科学ってやつは、基本的にグローバリズされているわけです。で、物理学の中心は、ヨーロッパとアメリカと、そして日本にあります。この3極の中で戦い合ってるっていう状況です。最近是中国が台頭してきて、日本は落ち目で、中国が新しい極になろうとしていますけども。物理学の世界は、論文を出した瞬間に世界中に回って、世界中で戦いが始まる。そして、いろんな説を出し合って論争に勝ち残った人間が定説をとる、そういう世界です。これ、後ほど淑子さんが生物のことで話してくれると思いますが、同じだと思います。そこには、もう、愛国主義は存在しません。

さて、グローバリゼーションという課題では、一度 AGORA で、そのテーマで話したことを覚えています。岡田暁生さんがプレゼンターで、その時の話は、「文科省が最近、グローバリゼーションとかスーパーグローバルとか言い出しているけど、下品だね」ということでした。「ぼくたちは、そんな下品な世界には住んでないよ」と。グローバリゼーションと言った瞬間に下品な世界になるわけですよ。もともとわれわれは世界の中心にいて、世界の中心で戦い合ってるわけですから、グローバリゼーションといった瞬間に辺境に陥っちゃう。そういうある種の自己矛盾性を抱えている。で、ぼくたちはコスモポリタニズムに住んでいるんだと考えるべきだ。コスモポリタンの中に住んでいるわけであって、決してグローバルなんていう下品な世界に住んでいない、ということをお話し合っただけを覚えています。

そういう意味で、日本料理、拓児さんの話を聞いてつくづく思ったのは、日本料理ってのは基本的にもう中心性を持っていますから、グローバリゼーションなんていう必要のない世界にいますよね。ですから、日本料理、京料理っていうのは、コスモポリタニズムの中でどンドン世界に広めていけばいいのであって、グローバリゼーションなんていう下品な言葉を使う必要はないなあと思うのです。

南仏のニースとアンティープの間にヴィルヌーヴ・ルーベという町があります。すごくチャーミングな町ですけど、そこにオーギュスト・エスコフィエ博物館というのがあります。このエスコフィエという人はフランス料理を定義した人だと聞いております。エスコフィエがフランス料理をきちんと定義して、料理書というか、定義書を書いたことによってフランス料理が世界化、グローバリズしたとよく言われています。ですから、そんな和食の定義書を拓児さんが書いてくださるといいなあとは今思っています。

## 荻野

私もちょうど2週間前まで、南仏のアルルにおりまして、アルルの写真祭は、最も古い写真祭の一つといわれているんですけど、ドイツ人の写真の先生と話していて、なぜ、アルルで世界に先駆けて写真祭が開かれたのかということになった。すると、そのドイツ人の先生は、実は、昔、ミッテラン大統領と仲の良い写真家がいまして、その人が「フランスは写真を発明した国。だから、写真祭をつくらないといけないんじゃないか」と話したことが発端なんだと。それで、さっきの話にもあった誰も行きたい、バカンスでやってくる南仏をその場所に選んで写真祭が始まったと言うんです。おまけに写真学校までできてしまった。非常に戦略性がある、さっきの拓児さんと栄一さんの話にもつながるなあと思って、ちょっと話しました。では、淑子さんお願いします。



## 高橋 淑子（京都大学大学院理学研究科教授）

あもう、フランスのことをしゃべらせたら止まらへんなあ、とちょっと、自分が怖いんで

すけど…。

さっき、山口栄一さんがおっしゃったことも、まったくその通りで、コスモポリタンと岡田暁生さんがいみじくもおっしゃったのも、そうだと思ったんだけど、私は、あんまり、そういうおしゃれな言葉で生きてきたわけじゃなかったんです。私は1988年から91年まで、パリの郊外におりました。しかし、もともと、京都大学で博士号を取って、なぜフランスに行ったかという、フランスに憧れてとか、きゃ〜とかわーとか、そんないいことは何もなかったんです。日本にいても就職ないし、面と向かって同じ実力だったら、男を採るとかかれるわけですね。男社会の中で、男でも最悪で、就職なんかないんですが、女なんか絶望ですよ。それで、こんな日本なんか大嫌いとか言って、どこでもいいと飛び出した先がフランスだったわけです。憧れなんてかけらもなかった。フランスに行ったら、これあたりまえですけど、みんなフランス語しゃべっているんで、これはえらいこっちゃと思ったほどなんです。

こういう人生を送ってほんとにアホだなと思いますが、私が、研究をやろうと思ったのも、男社会の中で、男に媚びて生きるのは嫌だと思ったからです。実力で勝負できる分野は何かと考えた時に、これはサイエンスに違いない、と。さっき、栄一さんがおっしゃったように、論文を書く時、英語で書くんですけど、「Yoshiko TAKAHASHI」と書いた時に、日本人だったら、女ってわかるかもしれませんが、当時は、まだ無名でもありましたから、これ、女か男がわからへんのですよ。これ、いいわけですよ。そういう感覚を持っていました。こういう感覚、おそらく男の人にはなかったと思いますよ。

それやこれやで、まあ、フランスに行って、色々あったんですけど、まあ、ちょっと微妙ですけど、あんまりホームシックはなかったです。食べ物が、とにかく美味しかったです。ホームシックになるというのは、食べ物がアカンからとちゃうかなと、あの時に思いました。二つほど、どうしても食べたいものがありました、日本のもので。それは、鯖の塩焼きとゴボウでした。フランスにないんですね。日本のご飯、美味しいのになあとかいうことはなかったですね。

とにかくフランス人はようしゃべります。私は、フランス語ができないっていうのにもかかわらず、顔をここまでくっつけてきて、つばがブワッて飛ぶんですけど…。私《Je ne peux pas bien parler français》と言うんですけど、そればかりいわずいぶんこれが上手になって、「嘘つき」とか言われ、またびよ〜んと喋ってくる。それで、《Je ne euh peux pas euh par…》と下手くそにいう技を習得しました。まあ、そんなフランス語も半年ぐらいして少しは話せるようになって、レストランでギャルソンたちとも話せたなあという気になりましたが…。

それはそうとして、きょうは折角の機会なので、フランスということで振ってくださいだし、拓児さんもらっしゃいますし、お聞きしたいと思います。私の経験からいくと、フランス人はおしゃべりでもあるんですけど、キチキチ決めるのが大嫌いですね。直角的にキチキチキチキチとかいうのが大嫌いなのがフランス、イタリア、スペインのラテンの三つの国ですね。逆に、日本人は、キチキチ決めたほうがうまいこといくし、ストレスもないと、これに慣れていきます。そのきっちり決めた中で日本料理がこれだけの伝統で、繁栄してきたとすると、フランス人はあれだけええかげんで、《Oh! là, là!》とかいいながら、《ああ、また失敗した。Oh! là, là!》とか言う。これ聞いて、「おまえ、昨日もそれで失敗していただろう」とか思うのに、また同じ失敗して《Oh! là, là! おかしいわね》ですよ。ほんと最初は、カルチャーショックでダメだったですよ。この人たちは、失敗から学ばないのかなあ、と呆れました。なのに、その中であれだけの芸術的なフランス料理が生み出されているというのは、私には合点がいかないんです。あのフランス料理が確立されたプロセスと、日本料理のこの洗練さが確立したプロセスは違うじゃないかと思います。だけど、生物の進化的にいうと、これ「convergence」っていうんですけど、全然違うプロセスでも、何か見た目同じみたいになるという、ここ、進化とアナロジーがあって面白いなあと思うんですね。このディスカッションでもこの辺りが聞ければいいなあと思います。

最後に、余談にもならない余談をしますけど、私が行った時は、日本人がすごく珍しい時代だったんです、何か。例えばある人に言われたんです。「淑子の国は星座の見え方が違うんだよね。ジャポンは南半球にあるんだよね」とかいわれて、ガクーンってきました。彼らにとっては、遠い小さな国だったんですね。それで、刺し身は嫌いだ、頭付きの魚をみたら「うわーっ」という感じだったんですけど、日本に戻ってきてフランスの友だちを呼んで、割烹に連れて行ったら、まあ、「うまい、うまい」って食べます。それで、ちょっと意地悪して、絶対ダメだろうと思ってカニミソを出したら、これも、「うまい」と全部食べるんですね。梅干しぐらいかなあ、ちょっと苦手な人がいたのは。あとは、何でもパクンチョ、パクンチョ食べます。だから、彼らも、美味しいものは絶対美味しいと goûter—味わう舌を持っているんですね。

そういういろんなことがあったなと懐かしく思い出しながら、ちょっと話しました。

## 荻野

淑子さんのフランスのお話は、いつも、もっとお聞きしたいなと思いますが、ここで、一旦、寛さんにお返しします。今、お三方のフランス経験を踏まえた面白いお話ができましたが、いかがだったでしょう。これを受けて、何かお話をお願いいたします。

### 中西 寛（京都大学公共政策大学院教授）

私、この中で唯一、長期のフランス体験がないものですから、非常に劣等感を抱いておりますけど、いろいろお話を頂いたので、それについて私の観点から、さらに質問をさせていただきたいと思います。

栄一さんは、コスモポリタニズム、物理学、科学の世界はコスモポリタニズムということをお話しされて、拓児さん、淑子さんは、日本の戦略、あるいは日本料理の本質と伺いますか、そういうものをフランス料理と比較をして、どうかということをおっしゃられたと思うのですが、まあ、コスモポリタニズムの中での日本なら日本の戦略ということについて私もちょっと、先ほど言い忘れたので、補足させていただきたいと思います。

最初に私の名前について申し上げると言いながら、スピーチでは言わなかったのですが、「中」という字は普通の字ですが「𠄎」というのは、中が縦の西です。これは、戸籍には書いてあるんですけども、いわゆる俗字というもので、こういう字はありません。まあ、私の推測するに、昔の明治以来の戸籍を書く担当の人が、横に曲げるのが面倒くさく、縦に書いたのが、そのまま戸籍に残っちゃったというものだろうと思います。「ひろし」は、「見」のところに点のある「寛」です。

この「𠄎」をわざわざ、きょう書いたのは、これに関してちょっとした「家族戦争」があったのです。私、今、学会の理事長をしていて登記をしないとイケないというので、いちいち面倒だし、俗字はすぐに戸籍係が特別な手続きも不要で対応してくれ、普通の「西」にしてくれるというので、それにしようと思う、と嫁さんに言ったんです。ところが、別の姓だった奥さんは「これは、由緒があるかもしれない。亡くなったお父さんやお母さんも悲しむかもしれないから簡単に変えたらだめだ」と。これで、結局変えられなかったという経験があるんです。

私は、先程も言ったように、俗字で、戸籍係が、単に面倒なだけだったと思うんですけども、今となると、これが意味を持っていると思う人がいるし、俗字は、この他にもいっぱいあるんですね。そういうものが大事だと、いろんなところでこれを書かせてくれ、俗字の名前をちゃんと使ってくれっていう人はいっぱいいるってことです。「ひろし」というのも、普通の「寛」にすれば簡単なんだけど、人名だけは、これにこだわる人がいて人名漢字に入っているのを寛を使っています。「𠄎」はインターネットでは、全然出てきません。点付きの寛は一応ユニコードには入っているんですが、普通、インターネットには流れていません。

きょう持ってきたんですが、小林龍生さんという方の著作で「ユニコード戦記」という本があります。ユニコードというのは、ご存知の通り、世界の全ての文字をコードにしようというプロジェクトで、15年ぐらいやっているんですが、ある意味で、栄一さんがおっしゃったコスモポリタニズムを作ろうっていうことですね。全ての文字をコード化して、どの文字でもコンピューターで出せるようにしましょう、ということです。「戦記」というのは、

拓児さんのおっしゃる戦略に通じることで、著者の小林さんは、ジャストシステム社、ATOK を作った関係の人なんですけど、彼が、このプロジェクトにひょんなことから関わって日本の国語審議会とかいろんなところを行ったり来たりしながら苦労して頑張ったという話なんですけど、その時に、日本の側で問題になったのは、中国にも韓国にも台湾にもない漢字が、日本にはいっぱいあるっていうことですね。この私の「画」はどうするんだっていう話です。日本の中で議論した時、「手書きでできたような、わけの分からん字も、字なのだから、ちゃんと入れてもらわないといけない」という人に対して「それではコードが無限に必要となり、世界の中で日本でしか使わないものだから、中国にも韓国にも支持されないからやめてくれ」って意見が出るとか、そういった闘ぎ合いがいっぱい書いてあるんですね。

グローバリズムが、コスモポリタニズムを含んでいることは確かで、その中で日本をどうするという戦略を考える人たちがいっぱいいるというのも確かです。確かなんですけど、拓児さんは、先ほど日本料理についての戦略ってことをおっしゃったけれども、やっぱり、戦略を立てるためには、まず、自分は何であるかというアイデンティティーを確立する必要がある。フランスは、よかれあしかれ、アイデンティティーを持っているわけですね。それを世界に向けてグローバル化しよう。じゃあ、先のプレゼンでも聞きましたけど、じゃあ、拓児さんのおっしゃる日本料理のアイデンティティーって何なのかということです。

私の考えるところでは、日本語というのはですね、よかれあしかれ、こういう訳のわからん字がいっぱい作られるというところに強みがあって、これが、日本の強みでもあるんですけど、これを守ろうとすると、逆に、フランスがやってるようなグローバル化の戦略にのせにくい。ものすごく大きな制約になります。これが日本にとってのグローバリゼーションの非常に大きな課題じゃないかなと思います。

それで、拓児さんは、日本料理について、どうお考えか。つまり、日本料理のアイデンティティーというものをまず確立しないと、グローバル戦略っていうのはできないんじゃないか、という問いです。栄一さんと淑子さんには共通なんですけど、どちらも理系の物理学と生物学を基点にされていると思うんですが、その世界は、確かにグローバルで、研究論文を書くときには日本語とかすっ飛ばしてやってるっていうのは、それはそうだと思います。だけど、やっぱり日本の京都大学というところにおいて、授業は英語でされているかどうかはわからないですけど、外国からトップの院生とか学生を呼んでこようとすれば、彼らの生活は日本語でやらなきゃなんない。これは、彼らにとってコストになるわけですよ。その問題を、どう乗り越えるか。その問題を抜きにしては、やっぱり、コスモポリタニズムの世界で日本が一つの中心だとは言えないんじゃないか。その問題をどうお考えになっているか。

## 荻野

お話をうかがっていて、ふと思い出していたのが、すごく好きなエッセイ集のことです。数学者の岡潔さんの書かれたもので、その中で、わけのわからないことを書かれていて、「数学は情緒だ」とおっしゃっている。ぼくは、数学というのはもろに数字の世界で、それが情緒ってどういうことって考えたものでした。これ、先ほど寛さんが、俳句について、数の制限、有限性と無限性というようなこととか、デジタルとアナログと意味付けのお話をされましたが、そんなことで何となく、情緒と数学との関連で思い出したのだと思います。

それと、こないだのフランスの写真の祭りの時感じたことがありました。7、8年前にも行ったことがあるんですけど、その時は、日本人が何しにきたんだって感じで「日本人の写真は心象的な写真が多いな」って気の無い感じだったんですね。ところが今度行ってみたら、えらい違いです。「オー、日本人か、心象的でいいな」って同じような言葉を投げかけられながら全くニュアンスが違う感じなんですね。欧米の写真が行き詰まっているということもあるかもしれませんが、なんか逆転現象が起こったみたいなんです。それで、まあ、情緒的なこと、有限性と無限性とか、日本人のアイデンティティーって、まあ、何が主体かっていうところがないというのが、アイデンティティーかなっていうところがあると思います。その辺で、拓児さんの方からお話ししていただきましょうか。

## 高橋 拓児

食文化における障壁は、かなりありますね。日本料理を海外で伝える時に、この障壁をどう突破するかということが、重要な課題だと思いました。それと、フランス料理と日本料理を比べた時、何が優先されるかということで見ると、フランス料理は香り優先の文化。これに対して、日本料理は、味優先の文化であるというふうに認識したわけです。で、これも、嗜好性における優位性、つまり、香りが一番、味が一番と考えるのは両方共が面白い、楽しい食文化であるっていうことを認識させる必要があるって考えたわけです。ですので、私たちは味優先、彼らは香り優先なので、液体は油も溶ければ香りも溶ける、水分と油（脂）分に香りは溶けやすいので、ソース文化になります。私たちは、味優先ですから、それぞれの個体の味、もしくは texture=食感です。日本料理は食感の区別が 450 種類ありまして、フランス料理はそれの 3 分の 1 ぐらいですから、味と texture 優先の文化にいかに切り替えをするかが重要課題だということがわかってきました。

このためには、どういうふうなことが必要かということ、文化人類学者でギアツて方がいらっしゃるんですが、その人の言葉で「厚い記述」というのがあります。つまり、わからない人に、どれだけ詳しく説明するか。例えば、祇園祭では、ちまきを飾るということですが、「ちまきを飾るんですよ」というだけではダメで、どんな歴史的背景があって、なぜ、こうするか、どこに架けるか、それによってどういう効果が生まれるかということまで説明することで、実際のちまきというものを表現する。ここまで、日本料理も落としこんでフランス流に説明しようというのが、最初のきっかけです。それで、有名なシェフを呼んできて、彼らに焦点を当て、日本料理を根底から説明をするところから始めて、ひとつずつ日本料理を外へ広げていく努力をしました。これで、今、「旨味」というものが世界に溢れかえっています。旨味イコール味なんです。

それから、彼らの嫌いな texture を与え続けます。例えば、餅、それから羊羹、これ甘い小豆ですからね。これを、与え続けるわけです。「おいしいんやで。これがわからないというのは食が未熟なんや」って教育していくわけです。そうすると、彼らの頭のなかに、「これが、おいしいんや」という認識がどんどんできてきます。今なんか、あのアイスクリームの入った大福がありますね、雪見大福、ああいうのがフランスとかで売れるようになっているんです。こんなこと過去になかったことです。発想を切り替え、価値基準を変えることで、ものが売れるようになるというシステムが世界各国でできあがってきています。そして、なおかつ、経済産業省、農水省に働きかけ、和食のユネスコの世界遺産登録を実現しました。これで、フランス料理とかモロッコ、トルコ料理とかと同じ価値基準で判断できるような土壌ができてきました。これが、3 年ぐらい前までのプロセスですが、経済効果が生み出せるということで、行政もかなり動くシステムになってきています。

更に、京都行っているのは、外国人シェフを受け入れる特区をつくるということで、短期に日本料理を勉強しにくる世界中のシェフを受け入れる。これも、「厚い記述」の連続ですね。日本料理は世界中に波及して、深い認識がどんどんできあがってきます。

さらに、次のプロセスとしてやってることがあります。今、日本料理の料亭は風営法なんですね。キャバレーとかクラブと同じなんです。これを、「文化芸術法」に替えたい。そのために、例えば、入り口から玄関までが 20 坪以上あるとか、芸舞妓の踊れるスペースがあるとか…厳格に細かく基準を決めることが必要かなと思っています。世界的に見て、論理的に「格」がわかるようにする必要があるだろう。ミシュランの星の基準と一緒にです。

次は、多様な日本料理の食材加工品の輸出です。これは、政治の問題でもありますが、次のプロセスです。ここでは、食文化の障壁の突破ということが起こってくると思います。こんなことを解決していくことで、将来的には、フランス料理の上に行くことになると思います。日本料理は、健康学的にも免疫学的にも、とてもヘルシーで体への負担も少ないですから、このことも広く認識されてきていますからね。

## 荻野

うわー、すごいですね。勢いに飲まれてしまいそうです。では、山口さんお願いできますか。

## 山口

実は、ちょっと拓児さんがおっしゃったことに、ちょっと違和感がありましたので、その問いかけをしてみたいと思います。実は私、脳腫瘍になって、2年前に大手術をしました。正確にいうと脳下垂体腫瘍です。これ、開頭手術していたら、多分、今死んでいます。で、日本では、鼻から手術をします。鼻から、脳下垂体にできた腫瘍を摘出するんですが、執刀医に手術前にいわれたのは、「鼻の穴を信じられないほど思い切り開けます」と。鼻は、奥の方はつながっていて一本になっているようなんですが、それをむちゃくちゃ広げます、と。「そのために、匂いを感じる細胞は、全部死滅しますので覚悟しといてください。ただし、それは半年で再生します」といわれたんです。それで、「わかりました」と覚悟して手術を受けて、これが無事成功をしまして、この世に生還し、匂いのまったくない生活を3カ月ぐらい経験しました。だんだん元に戻ってきましたけど、その間は、まったく匂いのない世界なんです。

退院したのは、2週間ほどしてからですが、病院食にはうんざりしていましたが、まず、退院して最初に食べたいのは和食です。日本料理屋に行って、一番高いのを頼んで食べたのですが、大びっくり。それは、砂なんですよ。砂を嚙んでるようでした。それで、次の日は、今度はフランス料理を食べました。これ、ちょっと味が分かるんです。それから次は、中華料理に行くとさらに味がわかる。インド料理は、完全に味がわかります。こういうことで、ぼくの結論。日本料理の根幹は基本的に香りだ。香りが欠如すると砂になっちゃう。それで、これ、ほんとなあ、京大の伏木先生に尋ねたら、パッと本を出されて、これを読み、とおっしゃいました。それを見たら、「日本料理の根幹は香りである」と書いてあったんです。これ、そうなんでしょうか、高橋さんへの問いかけです。また、後で、カフェでも教えていただきたいと思います。

それから、最初に言おうと思っていたのは、結局のところ、学問の上に産業は成立するんですよね。今、日本の産業がボロボロなんです。日本の沈みゆく船の状況ってのは、日本の産業がパッとしないからなわけですよね。パッとしないのはなぜかっていうと、イノベーターがいないからです。一個人としてのイノベーターが。それこそ、荻野さんのように一人で独立してやっていて、産業を回していくようなエンジンがない。みんな大企業の中に入って、そこで埋もれてしまっている。日本モデルがもう終わっちゃったんですよね。ですから、何とかして、シリコンバレーのように、個人が自ら科学をやった後、その科学者自身が産業を起こすイノベーターになるような社会は生まれられないかなあ、と思っているんです。でも、結局ね、この「科学者がイノベーターになる」という逆転現象は日本では起きないんですね。それで、どうやったら、この逆転現象、つまり、科学者がワーキングプアではなくて、イノベーターになれるような、そんな社会はどうすれば作れるのかな、というのがぼくの課題です。

## 荻野

面白い問いかけがありましたし、これはカフェのほうでよろしくお願いします。では、淑子さんどうぞ。

## 高橋 淑子

中西寛さんが最初にいわれたことなんですけど、京都大学の「グローバルプロジェクト」とか「スーパーグローバル」とかについて、岡田暁生さんが「下品だと」おっしゃったということなんですけど、これ、まったくアグリ。きょうは、このことが聞けただけでも、来てよかったなあと思いました。私も、文科省の会議で、そういうようなことを話すところによくおまして、もうねえ、京都大学だけじゃなくて、大学から出てくる「なんちゃらプロジェクト」というのは、大体「グローバルなんちゃら」とついているんですね。それで、京都大学もそんなんで「スーパー」付けて、例えば「スーパージョン万次郎」とか、下品なのがいっぱいあるんですけど、それで、皮肉を言うたっただけです。「その内、《ウルトラスーパーグローバル》になりますよ」とか「《スーパーの2乗、3乗プロ

ジェクト』と。インターナショナルが、どうも陳腐になって、次のカタカナがグローバルになる。そんな発想で決められているっていうのは、まったく情けない。ですから、早く京都大学から「グローバルなんちゃら」とか「スーパー…」が消えてほしいと思います。「ジョン万次郎」もいいとは思いません。

それで、きょうは、お料理のお話も出てきて、とって面白いなあとおもったんですが、お料理のことをケミカル、サイエンティフィカルに、そしてロジカルに分析されていることがわかって、これもきょう来てよかったと思いました。それで、フランス料理のことばかり出てるけど、「フランス料理がおいしいよね」って、スペイン人の前でいうと、烈火のごとくに怒ります。実は、痛い体験がありまして、南仏に行った時に、しぼりたてのオリーブオイルがおいしいと、脳天気にしたんですね。すると、スペイン人の友だちの顔が、だんだんキキキキってなってきた、最後にいわれたんです。「淑子、スペイン人の前でフランスのオリーブオイルのことは話すな！」って。それ以来、私は、ものすごく注意するようになりました。

何がいいかかっていうと、スペイン、イタリア、フランスで、ものすごくライバル心があるなあと思います。それで、拓児さん、どうなんでしょう。お料理の質は、スペイン料理、イタリア料理のほうが上なんじゃないでしょうか。フランス料理は営業がうまいと違うかなと思うんです。日本でだって、「きょうはデートだから、フランス料理に行く」とかいますよね。「デートだからスペイン料理に行く」とかっていうのは、まだ少ないじゃないですか。その辺の営業戦略もお料理の世界には、きっと大事なものだと思うんですが、そのことも聞いてみたいですね。

## 荻野

こりゃカフェが盛り上がりそうですね。では、この場としては最後に、寛さんのお話をうかがいたいと思います。

## 中西

料理のお話が、きょうの骨格だったと思うので、少し、それだけコメントさせていただきたいと思います。ええ、拓児さんのおっしゃったことは、よく整理されていて、よく考えられていると思うんですけど、それで、二つぐらい感じたことを申し上げたいと思います。

まず、ある種の和食、日本料理っていうのを定義して、それが、日本の中でも、どれぐらい貫けるかっていうことじゃないかと思います。経産省とか農水省では、外国で日本料理とされているものが、もう、まったく日本料理じゃないということをかねがね問題視していて、何年前には、「公認日本料理レストラン」ってのをやるっていう動きがありました。ところが、外国で「sushi police すしポリス」なんて揶揄されて、批判されてやめたんですけど、今また、別の形のものを考えてるようです。確かに、むちゃくちゃなもの、韓国料理か中国料理かよくわからないものを日本料理として出しているから、われわれもそういうものを食べに行くと、これが日本料理かと、腹が立つ気持ちはよく分かる。だけど、外国で、例えばさっきおっしゃったミシュラン的なものを定義しようと思うなら、まず、日本国内で、それが通用する区分にしないと外国にはもっていけないと思うんですね。そして、先ほど、拓児さんがおっしゃったセッティング、お店の構えまで含めて、こういうところを出すのが日本料理だっていうふうになると、京都だったら、ある程度いけるかもしれないが、おそらく、日本の中で、日本料理を出している店の7割ぐらいは日本料理を出してないということになるんじゃないかなと思います。いや、もっと多いかもしれない。それが、日本料理というものを一種のシステムとして売り出して行くときの問題ではないかということがひとつ。

それから、もうひとつ。今、ミラノで「国際食の博覧会」というのが開かれていて、日本料理が、非常に評判がいいようです。それで、海外のそういうところで、日本料理が評価されて、外国人で日本料理を作りたいという人が増えた時、例えば、柔道とかのようにね、外国で日本料理の本場ができる。日本料理というのはこういうものだというのを、フランスとかで定義されて、「こういうものじゃないと、日本料理—《cuisine japonaise》とはいえないんだ」ということになっちゃわないかということですね。日本人が作るのが日本料理だってことは、グローバルの世界では、通用しないので。そうすると、日本料理が普遍化していくっていうことは、一体どういうこと



なんだろう。日本料理は日本人が作るとか、日本の中で出される、京都で出すとか、そういうものじゃなくなってしまふんじゃないかなって気もする。そういうことも、戦略の先には、いろいろお考えになってるのかな、と思ったので、一応最後に、疑問形で申し訳ないですけど、これ、またお話しかがればと思います。

## 荻野

はい、ありがとうございました。では。カフェのお題です。いろいろありましたが、日本料理、京料理がグローバルになったら、どんななんだろうかって言うことでお話いただいたらどうでしょう。例えば、どんな形で海外に持って行ってもらったらうれしいか、こんな風になったら嫌だとか、こうしたほうがいいんじゃないか、ってようなことで、その中で、料理を中心に、グローバルって何かっていうことをお考えいただいたらどうでしょう。

(編集 辻 恒人)

## 「グローバルゼーションって何？」

### ☆ ワールドカフェ

ワールドカフェでは、グローバル社会がより進めば、日本料理、和食はどう変わるのか、また、どう変えなければならぬかなどについて、4 グループに分かれて話し合いました。

#### ▽第1グループ報告 片岡 凌祐（京都大学医学部人間健康科）

日本料理の文化を海外の方に正しい形で広げていくためには、ちゃんとした正しいコード、日本語のユニコードのように日本料理をしっかりコード化することが必要ではないか、と。その中で、出汁の数値化というのが、京都大学の農学研究科で進んでいるという話があり、実際にコードを作る試みが行われているということでした。この出汁の話の中で、日本料理は、海外の料理に比べ、味付けとしては薄い。このため、出汁によって、多彩な魚や野菜などの素材を活かした、そういう食文化によって、日本料理は培われてきたかなという説明もありました。

先ほど高橋拓児さんは、450 種類以上の食感があるというお話をされていたんですが、まだ、コード化されていませんが、サクサク、カリカリ、ガリガリ…といった食感を表現する言葉はたくさんあります。海外、英語では crunch ぐらいのものですが、このように、日本には、食感の言語だけでも多彩にあるので、これをまとめ海外に発表するだけでも、日本料理の文化を広めることに繋がるのではないかと。

ただし、日本食を海外に広めて行くための定義化とか洗練とか、いろいろ試みられているのですが、実は、このことが、日本国内でよく理解されていないというギャップがあると感じられます。拓児さんのような日本料理を洗練させていく存在、それを海外に広げていく存在、日本料理のアイデンティティーを日本人自身が理解できるようになるために伝えていく存在、そういうものが、それぞれが協力してやっていく必要があるのではないかとということで、まとめました。

#### ▽第2グループ報告 佐々木勇輔（京都大学大学院思修館）

私たちのグループでは、日本食をどうやって世界に広めていこうかということをお話しました。その際、問題となるのが、定義がないということです。フランスでは、それがちゃんとしたレシピとして本になっていますが、日本食は、そういうものを作らずにきました。そのため、世界に広める際、ルールブックのような存在が必要だろう。

それから、食材。日本食の持ち味は、カツオや昆布といった出汁の味です。ヨーロッパとか見てみますと、例えばイタリアですとトマト味です。トマトはビタミン、ミネラルなど栄養豊富で、<sup>あぶら</sup>油脂と相性がいいということがあります。カツオと昆布は水と相性がよく、それがヨーロッパの文化とマッチすることが難しい。だから、そうした文化に合う食材ということも考えることも大事です。

それで、問題として出たのはうま味調味料です。山口先生がフランスから帰られて、日本食を食べると吐き気を催すようになった。その原因が、実は、うま味調味料だったとおっしゃるんです。もう日本人は慣れてしまっているが、山口先生はフランスでの生活でそれがすっかり抜けて、日本に帰ってきた時、もう、うま味調味料が入っていると気分が悪くなるようになった、というお話でした。これは、日本食のグローバル化の不安材料になるかもしれない、気をつけなければならない。それと、ミラノ万博で、日本からカツオを持ち込もうとした時、輸入規制がかかったとそうです。日本独特の食材の例えば発がん物質など、分析をしっかりしないと問題が出てくることになりはしないかという心配な話も出ました。

#### ▽第3グループ報告 田中 勇伍（京都大学大学院思修館）

トピックとしてまとめると二つになります。

まず、日本文化のグローバル化に関して、柔道のことを先行事例として考えました。柔道は、日本から発信した文化で、世界に広がり、受け入れられた文化の一つです。しかし、世界に広がり国際ルールになっていくに従って、日本本来の戦いかたでは、勝てなくなってしまった。そういう意味で、料理も世界に受け入れられ、広がっていくに任せるだけでいいか？ やはり、日本としてのアイデンティティーをしっかりと守っていかないといけないんじゃないか。そして、柔道が勝てなくなったことを反省材料に、日本料理が日本料理であり続けるために、あぐらをかかず、常に上をめざす努力が必要なのではないか。

それから、2点目は酒です。きょうの会場には、日本酒がありません。日本酒が売れば、日本食も広まっています。このテーブルでは、みなさんワインを飲まれています。これ、きっと、フランスの戦略にはめられているんだと思います。日本酒をどうしたら広められるだろうか、こう考えると、日本の食文化、米など農業への波及効果もあります。このテーブルでは、最後、なぜ、われわれは、日本酒を飲まなくなったのかということで、盛り上がりました。

#### ▽第4グループ報告 辻村 知夏（京都市立芸術大学彫刻科）

日本料理とはという話をしていて、アイデンティティーの話ですが、これには絶対的なアイデンティティーと相対的なアイデンティティーがあると思うんですね。プレゼンの中にもあったんですけど、フランス料理じゃないから日本料理というように、否定的定義というか、否定によって価値付けられる日本食っていうのがあって、で、じゃあ、何なんだろうって、でも、日本料理が海外に行った時、例えば、カリフォルニアロールとか言われて、なんか気に入らないよねっていう、そういうなんか、ちょっとした怒りっていうか、プライド、誇りが、絶対的アイデンティティーに繋がる部分になるんじゃないかという話をしました。

日本料理を特色付けるものとして、水だったり、移ろいのしつらえ、ハレの料理であるとかいろいろあると思うんですね。いろいろあるから、結構、感覚の世界だと思うんですね。コスモポリタニズムっていったらしゃったんですけど、それ何かわからないんですけど、何かセンスの部分なのかなって思って、芸術だったり、和食、スポーツ…言葉じゃないセンスの部分。なんか、コード化されたり体系化されたりして分化されることとは、また、ちょっと別の領域の話かなと思います。

いくら、文化が、システム化されたところで、日本人が、肝心のセンスを持っていないと、っていう話ですよ。日本人は、この辺のもやもやしたものがわからないままにきているよねと思います。例えば、これまでの日本の社会の流れ、60年代「モーレツ」70年代「ビューティフル」80年代は「カオス」90年代の「世紀末」2000年代になり「ミレニウム」ときて、インターネットが出てきて、今、個人主義というか、すごく冷たい状態になってきているのではないかと。

これ、まったく、個人的な話なんですけど、ちょっと前、「ペルソナとサクリファイス」ということを友だちとしゃべって、「君はペルソナ的だね」っていわれたのです。つまり、仮面を付けて喋っている。いくら仮面はぶった切られても傷つくことはないの、あんまり熱い話にならないね、っていうことのようなんです。これ、日本もそうだな、と思います。日本って、これなのか、と。攻撃されても、ペルソナだから傷つかないのか、と思ったりして。これが、今、いろんな問題になっていると思うんです…。日本は、これまでも、戦後のGHQの改革とか文明開化とかいろいろめざしたところがあったと思うんですが、もやもやしたままで、冷たい状態になっている。私は、日本は、切腹する人たちに戻らないといけないと思って。私は、自分の身を切るというかですね、そういう肉体的な部分で戦うような革命を起こしたいです。まあ、文脈にないことはできないなって最近随分思うので、ちゃんと文脈を知らないとな、と、はい、思います。

#### 荻野

では最後に、拓児さんから話していただき、寛さんで締めさせていただきたいと思います。

### **高橋 拓児（木乃婦三代目主人）**

とても楽しい時間になり、随分勉強させてもらいました。

日本料理のグローバル化については、実際、問題が山積みで、ぼくたちは、日本料理を研ぎ澄まし、洗練させて世界とどう向き合うかということを考えているのですが、実はもう一方で、子どもの食育とか箸の持ち方、口内調理がどうか足元のことまでやらないといけない。これは、本来は食物科の先生や管理栄養士さんが解決すべきことだと思うのですが、それがちゃんとできていないのです。子どもたちが箸を持つことをやめる、日本人のアイデンティティーを持たない、食生活が乱れるというのは何を研究しているのかという話です。自分たちの責務を全うしていただきたいと思います。また、栄養管理士の方と話をしていると、すぐに栄養の話になります。では子どもたちが実際に、食が豊かになった今、バランス良く栄養が行き届いていて、食の嗜好性も上がっているという結果が出ているなら別ですけど、若年性肥満や味覚障害などそのようではありません。研究の方向が間違っているのではないかと真剣に思います。

### **中西 寛（京都大学公共政策大学院教授）**

私の専門では決してないのですが、食の話のコメントで終わらせていただきたいと思います。先ほどの報告にも出てきました「水」です。これ、私が気づいてなかった点だなあと思って。まあ、まさに、地球っていうのは、陸地より水の部分のほうが多いわけですね。地球って何かというと、水。なので、水が、もっと本質的なグローバル化ともわかんないなと思いました。科学革命でお話をしたコード化のような、現代の最先端の科学がこれまでできなかったような普遍化、グローバル化を可能にしていると思うんですけど、コード化でも追いつかない、還元できなくいものは、われわれにごく身近にある水という存在じゃないかと思うんです。そういう意味では、日本料理の最も重要な要素は水、日本の水っていうこともありますけど、水と食と人間というのをどういうふうに組み合わせるかというところに、日本文化の一つのグローバル化への手がかりがあるんじゃないかなあと、お話を聞きながら勉強させていただきました。