

8年間の三河生活

元基礎生物学研究所長
元岡崎国立共用研究機構長

竹内郁夫

物理学領域における高エネルギー研究所および化学領域における分子化学研究所に次いで、国立の生物学関係の共同利用研究所を構想すべきだという議論が出てきたのは、確か私が京都大学に移って間もない1962年頃の事だったと思う。当時、私は恩師の大阪大学理学部の故神谷宣郎教授から、東京都立大学の故団勝麿総長を委員長とする基礎生物学研究所の創設準備委員会の幹事役をするように頼まれていた。当時、研究所の設置場所を何処にするかをめぐっていろいろな議論が交わされたが、最終的に文部省（今の文部科学省）の意見を容れて、愛知県岡崎市にあった愛知教育大学の跡地とする事が決まり、岡崎市に実地見学に出かけた。

私にとっては、岡崎市は全く初めての土地で、江戸時代に徳川家康の居城があったことぐらいの知識しかなかった。確か、岡崎市役所の人の案内で、研究所の建設予定地に案内された。文字通り市内を一望できる眺めのいい場所で、すでに廃校になっていた小学校の建物が残っていた。内部にしゃれた螺旋階段などが設置されていた、壊すのには勿体ないぐらい立派な建物であった。

研究所の場所の選定が終わって、間もなく専任教官の第一号としての基礎生物学研究所では故金谷晴夫教授、生理学研究所では山岸俊一教授が任用され、それぞれの研究所の計画・整備にあたることになった。その後、両研究所の整備は順調に進んで、1977年5月に、岡崎国立総合研究機構基礎生物学研究所が設立された。私は1980年に研究所の客員教授に任命され、京都大学教授を併任することになった。

そもそもこの新しい研究所が岡崎市に設立されるようになった理由は、岡崎にもともと存在していた愛知教育大学の岡崎分校が刈谷市に移転し、その跡が空き地になっていたからである。愛知県には、教育大学の前身である師範学校が名古屋（尾張）と岡崎（三河）の両方にあり、後者は第二次大戦中に高等師範学校になっていた。それらをまとめて教育大学に昇格させるためには、いずれかの場所に統合させるべきであるという文部省（当時）の強い要請を受けて、最終的にそれを尾張の国と三河の国の国境にある境川という小さな川の川沿いにある刈谷市に移転させていたためである。

1988年の秋頃、私が基礎生物学研究所（基生研）の次期所長候補の一人になっているという話を耳にした。私は“基生研では客員の教授が専任になる事は絶対にあり得ない”と言って反論していたが、やがて、数ヶ月後に、それが事実となり、1989年7月に岡崎国立共同研究機構基礎生物学研究所長に任命された。

最初に管理局から要求された事は、住民票を即刻京都から岡崎に移せという事であった。そのうちにとっていると、一刻も早くとせきたてられ、有無を言わず、京都の自宅から機構の構内にある

所長官舎へ移転させられ、岡崎での生活が始まったのは8月の終わり頃であつたろうか。家内は京都に在住していたので、私は単身赴任という形で、毎週末を京都か岡崎かで一緒に過ごすということにして、名実共に岡崎市民となった。

かくして岡崎に単身赴任した私にとって、生活の問題としてまず考えなければならないのは、食事の問題であつた。所長職であるために第三者との外食の機会も多かったが、一人で食べる時にも外食というのは誠に味気ないものである、食べる料理の種類も限られるし、また周囲の目も気になる。その上、私はどちらかと言えば、食にうるさい方なので、なんでもよいというわけにはいかない。そこで、考えた挙げ句の結論は自分で作るということであつた。自分で買い物に行き、気に入った食材を手に入れて、自分で料理する。話はいても簡単であるが、実行はなかなか大変であつた。

まず、料理の基礎知識が不足しているので、適当な文献が必要であると考えて、調理の本を探したが、玄人向きのものか、主婦向きの物が多く、最終的に手頃と思われたのはベターホーム社から出版されている“お料理一年生”という可愛らしいタイトルの本だった。この本は料理に関する基本的な操作(米の研ぎ方から野菜の切り方・魚のおろし方まで)と各種食材について、その下ごしらえの方法が材料ごとに教示してあるので、私のような初心者には料理の基本を知るのに大いに役立った。各種料理のレシピに関する知識を得るのには、新聞が役立った。京都・岡崎間や岡崎・東京間の新幹線の中で読む新聞に出ている“今日の一品”などのカコミ記事の中においしいようなレシピを見つけると、そこを切り取って、家に帰って、自分で作ってみた。結果がよければ、切り取ってスクラップにした。こうして自分で料理を作り始めると、自分のペースで空き時間に音楽や読書を楽しむこともでき、一挙両得であつた。

住んでみると、三河はいろいろな食材に恵まれていることがよく分かった。岡崎の南方に広がる三河湾は魚の宝庫で、いろいろな魚の他、例えば夏にはタコの刺身、冬にはナマコの腸の塩辛である“このわた”に至るまで各種各様の珍味を味わう事ができた。また、三河湾は鰻の養殖地として有名で、日本一の生産量を誇っている。この他、岡崎に独特の味として、八丁味噌がある。人によって好き嫌いが大きいが、私はこの味噌が好物になり、今でも愛用している。

官舎での生活に退屈すると、時には山を下りて、下町にあるデンバーというバーに出かけた。このバーはなかなかユニークで、当時私が愛飲していたシングルモルトのスコッチウィスキーの種類に関しては私の知る限り、どの店よりも多いという岡崎には珍しくしゃれた店だった。ここのマスターがアメリカのデンバーで暮らしていたこともあって、英語に堪能で、研究所の内外を問わず、多くの日本人や外国人が出入りして賑やかに歓談していた。岡崎在住の人達によると、岡崎人は一般に人見知りが強くて、よそ者に冷たいという。しかし、私はそういうように感じた事は一度もなかった。岡崎の暖かい人たちと美味しい食材に恵まれて、8年間に及ぶ私の岡崎生活を無事に終えることが出来た事を心から感謝している。