

Network & Footwork

青蘭会社メディアハウスエイアンドエス Vol.34



今年もよろしくお願いたします

明治維新150周年にあたる新しい年がいよいよ幕をあけました。それに関連して昨年、鹿児島市内で行われた「1867年パリ万博150周年記念」の展示会で、興味深い話を知ったので、ここで紹介したいと思います。

1867年4月1日から開催されたパリ万博は日本が初めて参加した万博であり、幕府以外にも薩摩藩、佐賀藩、江戸の商人が出展しました。万博を利用して物販もできることから幕府以外の三者はいずれも商売上の理由で、唐津、伊万里などの土地を持つ佐賀藩は陶磁器にしぼって、薩摩藩は薩摩切子や薩摩焼などを出品し、それをきっかけとした薩摩焼の輸出は、のちの明治政府の外貨獲得にずいぶんと貢献することとなります。

三者は事前に幕府に参加の届け出を出しますが、薩摩藩には密かにもうひとつのもくろみがありました。のちに大阪商工会議所初代会頭となる薩摩藩士五代友厚は当時、ロンドンに滞在して貿易交渉にあたっており、その縁でフランスの伯爵モンブランと知り合い、伯爵の勧めで幕府より早く万博への参加を決定します。

万博会場では、薩摩藩は日本勢、シャムなどと一緒にアジア展示コーナーの一角にブースを構えますが、薩摩ではなく「琉球公国」として出展しました。この表現はヨーロッパの人に、日本が統一国家ではなく、地方政権からなる連邦国家というイメージを与えます。この行為に怒った幕府の使節団（将軍慶喜の弟、徳川昭武が代表）により薩摩藩、万博事務局と交渉の場が設けられますが、薩摩藩は幕府の要求を突っぱねます。けっきょく幕府は「日本大君政府」、薩摩は「日本薩摩琉球国太守政府」名義にすることで決着しました。

薩摩藩がしたたかだったのは、これだけではありません。モンブラン伯爵の勧めで独自の勲章を作り、薩摩の出展に功績のあった人たちに授けます。勲章には島

津の家紋と、薩摩琉球国の文字がしっかりと書かれました。当時の勲章好きのヨーロッパの上流階級の人たちはアジアの国から勲章をもらったと喜び、そのこともあってパリの人たちのあいだには日本と言えば薩摩というイメージが広がり、ガイドブックには薩摩の展示が取り上げられながら、幕府は名前さえ出ないという事態になります。当時、幕府側に組みしていたフランス政府もこうした動きに神経をとがらせますが、自らはどうすることもできません。

ただし幕府側も愚かではなかった。使節団は重大な危機を感じ、すぐさま江戸に連絡を取り、幕府として、一刻も早く勲章を作って授与するようにと伝えます。ところがそれを受け取った当時の江戸の役人ではなかなかことが運ばない。時間だけが経過し、最後は上様の許可を得なくてはならないということで動きますが、当時の上様は江戸ではなく大阪に滞在しています。

そうこうしているうちに万博は11月3日をもって終了してしまい、そこから一週間のちの11月10日に大政奉還を迎えます。日本から遠く離れたパリでの外交上の争いは、こうして終わりました。

この事実は、歴史の舞台から降りようとしている長く続いた体制と、新たに勃興した勢いのある地方勢力の違いを感じさせますが、同時に、現代にも通じる外交交渉のあり方や方法について考えさせられます。

そこから150年経った場所にいる私たちの世界は、今年どのようになるのでしょうか。少しでもよい方向になるよう祈ります。

飯田英明

2018 HAPPY NEW YEAR

■高橋の取材ノートから

◎「人生100年」、食を考える

○「いのちと味覚」

(辰巳芳子著 NHK出版新書)



平成25 (2013) 年「和食」がユネスコ文化遺産に登録された。「和食」のおいしさや食欲をそそる盛りつけなど、多く人は和食を礼賛するであろう。和食は健康面でもよいという。文化遺産に選ばれるのはもつとものことだ。

ところが、いま、既製品ではなくきちんとした手づくりの和食が日常の食卓にのる家庭は減ってきている。たしかに仕事をする女性が増え、和食だけでなく、手づくりの食事に時間をかけるのは簡単ではない。私も例外ではないが、特に和食は基本の出汁(だし)の準備や食材の扱いなど手間がかかるので、敬遠しがちになってしまう。

人生100年時代といわれる昨今、改めて食生活をベースに考えてみることも少なくない。

そうしたなか、「いのちと味覚」を読んだ。敬愛する92歳の料理研究家辰巳さんの遺言といえる名著だと思う。

著者の父の晩年のいのちをつないだ有名なスープメニューも紹介されている。しかし、私が目を啓(ひら)かれたのは、総菜和食のもつ豊かさ、伝統、文化にまで及ぶ彼女ならではの深い洞察である。

もちろん、料理研究家である辰巳さんのような本格和食を、私たちが日常で手づくりすることはハードルが高いように思われる。しかし、なかにはいくつか真似をしてみようかと思わせるものはある。たとえば彼女が説く出汁のひき方などが、そうだ。

いまは女性がつくり男性が食べる固定的な役割分担ではなく、男性も健康を意識し、ゆったりした気分で、週1回くらいは和食をつくってみる。そんな時代が来ているのではないか。ワークアンドバランスは手づくり和食と健康の面からも考えてみたい。

○「残念和食にもワケがある ～写真でみるニッポンの食卓の今」 (岩村暢子著 中央公論新社)



こちらは世界ユネスコ遺産に和食が登録されながら、なぜ和食が食卓にのらないかを、数多くの写真と解説で、実証的に分析しているもの

だ。学校給食で和食メニューがPTAからの注文で減っているなど考えさせられる内容である。

◎社史・創業者伝より

いずれも制作中、お客さまからご紹介の許可(公開)を得ていないので、情報提供のみとします。

- ・医療関係の社史 40周年誌
(2018年6月完成予定)
- ・建設土木関係社史 70周年誌
(2018年6月完成予定)
- ・建設関係 70年誌
(2020年8月完成予定)

◎その他

・長年お世話になっているコンサルタント会社の月刊誌に「二代目女性経営者で、環境対応型ビジネスを展開している企業訪問記」や、「戦後大手の外注でいったんは業績を伸ばしたが、その後業績が悪化してしまったネーム刺繍事業を、ネットで販路を拡大し、新たにC to C分野を切り拓くことで、みごとに業績を回復させた二代目社長の講演」など、印象に残るテーマを執筆した。

・古い知り合いからの紹介で、昨秋京都の祇園甲部組合の『ぎをん』No.232に短文を書いた。ふだん、中小企業のビジネス関連の執筆が多いので、この経験ではよい刺激をいただいた。

高橋明紀代 (日本ペンクラブ会員)

有限会社メディアハウスエイアンドエス
〒108-0071
東京都港区白金台3丁目16番10-709号
PHONE (03) 3449-0785
FAX (03) 3449-0736
m-hmail@nifty.com
http://www.m-h.co.jp/
©umiberry-Fotolia