



作家
元国際線乗務員
黒木安馬

【プロフィール】高校時に米国留学後、早稲田大学を経てJAL国際線客室乗務員として30年勤務。世界初の「カラオケ・フライト」や「1万メートル上空・北島三郎機上コンサート」などを実現させる。千葉の自宅は1300坪の山林を開墾してプール、テニスコート、コンサートホール等を手作りする。現在、(株)日本成功学会社長として自己啓発や社員教育で講演中。著書に『ファーストクラスの心配り』、『あなたの人格以上は売れない!』(プレジデント社)、『成「幸」学』(講談社)、『出過ぎる杭は打ちにくい!』(サンマーク出版)、『面白くなくちゃ人生じゃない!』(ロングセラーズ)、『小説・球磨川』(上下巻・ワニブックス)、『雲の上で出会った超一流の仕事の言葉』(あさ出版)などがある。
E-mail:yasuma@myad.jp URL:http://www.7b.biglobe.ne.jp/~sanpercent-club/

21世紀だ! ————— 人生・農業リセット再出発 265

かつお
鰹と浮世絵

「目」に青葉山ほととぎす初鰹」と聞けば、南から黒潮に乗って春の日本に近づいてくる、脂分の少ないあっさりとした“上り鰹”の群れ。この回遊魚が九州南端の枕崎から高知を通過して三陸沖へ暖流に乗って北上し、秋になると南へ引き返してくる“戻り鰹”は脂が初鰹の5倍ものっている。勇壮な土佐の“鰹の一本釣り”は、巻き網だと魚が暴れ傷つくと味が落ちるので、手間がかかるが貴重な漁法。高知県民の鰹消費量は一般の5倍と半端ない。鰹のタタキは、表面をワラ焼きで炙^{あぶ}って、それを分厚く切った後で塩を叩き込ませることで生臭さを消して身を引き締め、脂を全体に行き渡らせて叩くからタタキと言う。分厚く切った厚めのニンクスライスと一緒にポン酢ダレに漬けて食らいつく豪快な食べ方は、土佐旅行の醍醐味だ。内臓で作った塩辛“酒盗^{しゅとう}”も名物。鰹節は、カビ付けで鰹の脂を分解させて作るから脂が少ない上り鰹が向いている。“勝男”とかけた縁起物で、初鰹を食べると750日も長生きすると言われた。現代は冷凍技術で遠洋漁業のカツオが年中手に入るが、「宵越しのカネは持たぬ」、「女房を質に入れても初鰹」は、散財するほど高価だった初物を食うのが江戸っ子だった。

カツオを早口で“カッツオ(CAZZO)”と発音すれば、イタリアでは大変な誤解になる。JAL乗務員時代にお土産に鰹節をローマに持ち込んだとき、税関で英語の「BONITO」と云ったが、魚には見えないと疑われ、“ジャパニーズ・カツオ”だと説明したら、職員が集まって大騒ぎになった。『おおウタマロ! 日本の男は噂どおりに凄^{すご}い!』となった。喜多川歌麿の浮世絵が西洋に輸出されたのは実は春画で有名だった。欧州ジャポニズム時代にもはやされたポルノ絵は、日本男性の“男根⇒CAZZO”が、デフォルメ巨根で描かれていた

のだ。

遠い日本の葛飾北斎などの色使いや影のない浮世絵に大いに影響を受けたゴッホの部屋には浮世絵が掛けられていたと、ゴッホの孫が我が家に来てフスマに絵を描いてもらったときに聞いた。欧州に重厚な粘土の陶器はあったが、酒井田柿右衛門の白く輝く美しい東洋の磁器は貴族の宝だった。磁器は素地が白くて硬く薄い焼き物で、光が透けて見える宝石のようだ。日本を真似て製造研究されたのが、ドイツのマイセンやローゼンタール、デンマークのロイヤルコペンハーゲン、イギリスのウェッジウッドやロイヤルドルトン。

輸出する日本の美を包装するのに使ったのが浮世絵だった。風雅な浮世絵だけでは食っていけない絵師は春画もたくさん描いていた。浮世絵は、原画を天才的に描く“絵師”がいて、それを忠実に木の板に彫る版画の“彫り師”、和紙に絵を刷り上げる“刷り師”がいないと完成しない。多色刷りの版画を一色ごとに彩色して何度も同一枚の和紙に摺る刷り師は、少しのズレもない高度な熟練が必要だ。紙の位置を正確に合わせる定規を「見当」と言い、少しでも外れると“見当違い”になる。微妙なズレの失敗作は多かったが、高価で貴重な和紙を捨てることはしなかった。その包装紙がじつは欧州では奪い合うほどの人気だったのだ。

米国の「この1,000年で最も重要な功績を残した世界の人物100人」で86位は、富嶽三十六景を描いた葛飾北斎。役者絵の東洲斎写楽と二人の絵が、同一版木の表裏を使って摺られていたことが最近発見された。写楽が現れたのは10カ月間だけで、それは北斎の空白期に当たる。写楽(シャラクサイ)と葛飾北斎(アホクサイ)は同一人物だったのだ。