



朝のこない夜はない

山首 鈴木正修

何事なにごとも感謝かんしゃの心こころで

取り組とくむことが大切たいせつです

ブラジルのリオ・デ・ジャネイロでオリンピックが開か催さいされました。残念ぜんねんだったのは出場しゅつじょうを辞退じたいしたアスリートがたくさんいたことです。ジカ熱ねつや豚インフルエンザなどの感染症かんせんしょうだけでなく、犯罪はんざい発生率はっせいりつの高たかさが辞退じたいの理由ゆだったようです。オートバイに乗のっている人ひとが通りすがりの青年せいねんにネックレスを盗とられたり、窓まどを開あけて車を運うん転てんしていたら時計とけいやスマホを持もって行いかれたとか、日常茶飯事じょうざはんじのように、犯罪はんざいが起おきていたようで、観光客かんこうきゃくにはさまざまな注意ちゅういが喚起かんきされていました。

オリンピックの前にそれらのことを報道ほうどうするテレビ番ばん



組ぐみを見ていて、アルゼンチン・ブエノスアイレスで行おこなわれたーOC総そうかい会かいでのあのシーンを思い出だしました。東京とうきょうにオリンピックを招致しょうちしようと滝川たきがわクリステルさんが「お・も・て・な・し」と言いって合掌がっしょうをしたプレゼンテーションです。滝川たきがわさんのスピーチでは「おもてなし」という言葉ことばだけが日本語にほんごで、あとはすべてフランス語ふらんすごでした。フランス語ふらんすごには「おもてなし」に相当そうとうする言葉ことばがないそうです。英語えいごの「ホスピタリティ」でも少しニュアンスが違います。ですから「おもてなし」と日本語にほんごで言いった方が日本にほんの神秘的な雰囲気ふんいきが醸かもし出だされて良いのではないかということで、フランス語ふらんすごのスピーチの中なかに「おもてなし」という言葉ことばを入いれたのだそうです。滝川たきがわさんは「おもてなし」の具体例ぐたいれいとして「東京は安全ぜん」ということをアピールしました。

「もし皆さんが東京とうきょうで何かを無くしたならば、ほぼ確実かくじつ



にそれが戻（もど）ってきてきます。実際に昨（けつ）年（ねん）一（いち）年（ねん）で合（ごう）計（けい）すると、3000万（まん）ドル以上（いじょう）の現（げん）金（きん）が落（お）とし物（もの）として東（とう）京（きょう）の警（けい）察（さつ）署（しょ）に届（とど）けられました」

このスピーチに世（せ）界（かい）の人（ひと）はびっくりしたそうです。300万（まん）ドルというと30億（おく）円（えん）に相（そう）当（とう）します。「30億（おく）円（えん）も落（お）とし物（もの）を日（に）本（ほん）人（じん）は自（じ）分（ぶん）の物（もの）とせ（と）ぜ（と）ず届（とど）けるのか」と驚（おどろ）いたのです。また滝（た）川（がわ）さん（さん）は「7万（まん）5000人（にん）の旅（り）行（こう）者（しゃ）を対（たい）象（しょう）として行（おこな）った最（さい）近（きん）の調（ちょう）査（さ）によると、東（とう）京（きょう）は世（せ）界（かい）で最（も）も安（あん）全（ぜん）な都（と）市（し）と評（ひょう）価（か）をさ（さ）れていま（いま）す」と言（い）いました。たしかに多（おほ）くの外（がい）国（こく）人（じん）が「日（に）本（ほん）は安（あん）全（ぜん）だ」と口（くち）々（くち）に言（い）います。「旅（り）館（かん）では、部（へ）屋（や）に鍵（かぎ）がな（な）いにもか（か）かわら（ら）ず何（なに）も盗（ぬす）まれない。財（さい）布（ふ）を置（お）いてお（お）いても盗（ぬす）まれない。日（に）本（ほん）は本（ほん）当（とう）に不（ふ）思（し）議（ぎ）な国（こく）だ」というこ（こ）とが昔（おかし）の外（がい）国（こく）人（じん）の旅（り）行（こう）記（き）によ（よ）く書（か）いてあ（あ）ります。こ（こ）れは日（に）本（ほん）人（じん）の性（せい）質（しつ）によ（よ）る部（ぶ）分（ぶん）もあ（あ）りますが、教（きょう）育（いく）の影（えい）響（きやう）が大（おほ）きいと思（おも）います。「な



らぬことはならぬものです」という教育です。

「正直馬子」の話

著名なキリスト者・内村鑑三が『代表的な日本人』として挙げた五人のうちの一人に中江藤樹という人がいます。近江聖人と言われ、晩年は滋賀県に住んでいました。この中江藤樹は儒教、特に陽明学の大家で、庶民にも無償で学問を教えていました。

「正直馬子」という話があります。馬子とは馬の背中に荷物載せて運ぶ馬方のことです。当時、馬子は教育の無い下賤なものとみられていました。「正直馬子」は中江藤樹にまつわる一番有名な話です。中江藤樹の高弟である熊沢蕃山はこの話を聞いて中江藤樹の門をたたいたといっています。



ある日、加賀の飛脚がお客さんから預かった二百両の金子を無くしました。二百両は今の金額で2000万円くらいです。で大慌てです。その時、河原市宿に住む馬子がそれを見つけました。馬子は「これを無くした人はさぞ困っているだろう」と思い、それが飛脚のものだとわかったと一目散に走って飛脚のいる旅籠まで届けました。それを受け取った飛脚は大喜びで「何かお礼をしたい」と言ったのですが、馬子は「お礼は何もいらない。当然のことをしたまです。気にしないでくれ」と言って帰って行こうとしました。すこぶる感動した飛脚が「それにしても、あなたはどうか方ですか」と聞いたところ、「名ある者にあらず。また何一つ知れる者にあらず。ただ我が在所の近所に小川村という所あり。この村に、与右衛門（中江藤樹）という人おわして、夜ごとに講釈とということあり。某も折ふし行きて聞きはべりしに、親に



は孝を^こ尽くすべし。主人は^{しゅじん}大切にするものなり。人のものは^{ひと}取らぬものなり。無理、非道は^{ひどう}行うべからずなどということ、常々^{つねづね}語り給うにより、今日の金子も我^わが物にあらざれば^と取るべき利なしと心得^{こころえ}しまでのことなり」
(東洋文庫)と言^いい捨てて帰^{かえ}って行きました。このよう
なことが起^おこるのは、教育があつてこそです。日本には
昔からのこのような教育があつたのです。滝川さんが言
われたように、日本では無くしたものが^{かくじつ}確実に戻るとい
う、外国人には信^{しん}じられないことが起^おこるのです。

赤塚不二夫さんの思いやり

ギャグ漫画家・赤塚不二夫さんが『天才バカボン』を
描いた時の話です。締め切りの前日に描き上げて編集者
に原稿を渡しました。すると編集者が慌てて戻ってきた



した。赤塚さんが「どうしたんだ」と聞くと編集者は「先生、申し訳ありません。原稿をなくしてしまいました。タクシーの中に原稿を置き忘れ、どのタクシーかわからないのです」と言うのです。普通の人ならそこで「何をやってるんだ」と怒ります。しかし、赤塚さんは「ああ、そうかそうか。大変だったな。まだ時間があるから一杯飲みに行こうか」と編集者を誘ったそうです。原稿をなくした編集者が心配で震えている様子だったので、一杯飲んでリラククスするということ。赤塚さんの配慮です。編集者は「先生、そんなことよりも」と言うのですが、赤塚さんは「いいからいいから。帰ってきたらもう一度描いてやるよ。ちゃんとネーム（脚本）が残っているから心配ないよ」と、何も文句も言わずに漫画を描いたそうです。赤塚さんは原稿を描き上げると、「二度目だから前回よりうまく描けたよ」と言って編集



者に渡したそうです。

その後、タクシーの運転手さんが赤塚さんに元の原稿を届けてくれました。すると赤塚さんは編集者を呼んで、「この原稿は君にあげるから、二度と同じ失敗をしないように、これをお守りとして持っていなさい」と言っていて戻ってきた原稿を渡したのです。編集者は赤塚さんが亡くなるまでの三十五年間、その原稿をお守りとして持っていたそうです。そして赤塚さんが亡くなった時、赤塚さんの娘さんに原稿を返したということです。

この話は赤塚さんの思いやりの話ですが、馬子の話も同じです。人の無くしたものを届けるというのは「無くした人が困っているだろうな。大変だろうな」と思うからこそ届けるのです。そういう思いやりが日本人にはもともと強くあるのではないかと思います。



「ミシュラン」の評価

また、滝川さんはスピーチの中で「東京には最高級のレストランがたくさんあります。東京はミシュランの星が世界で最も多い街です」と紹介しました。

今から8年前の2008年、初めて東京の店にミシュランの星がつけました。その時、星のついた店の数は150軒にのびりました。本家本元のパリは東京の半分の74軒でした。東京には初めから倍の数の星がついたのです。

ミシュランは毎年改訂されますが、今年の2016年版では最高レベルの三ツ星がつけられた店が東京で13軒、京都11軒、大阪11軒です。一方、パリの三ツ星レストランは9軒です。パリよりも東京や京都、大阪の方が多いのです。



ミシュランにどれくらいの高威があるかと言いますと、フランスでは星が一つ多くなる毎に売り上げが30パーセント上がると言われています。この世界で最も高威のある格付け機関が、東京はパリ以上の美食都市であると評価したのです。

数年前、韓国の『中央日報』がミシュランガイドの社長長のジャン・リュック・ナレ氏にインタビューをしました。その中で「どうして東京があんなに高い評価を受けるのか」と質問しました。ナレ氏は「パリを美食家の都市と言うが、東京は驚くほど素晴らしい飲食店が多かった。多くの人々が料理を楽しむ。日本料理はクオリティも素晴らしい。料理人のレベルもどの都市よりも高く、何より料理人固有の技術がよく伝授されている。数世代、数百年かけて伝えられる技術と伝統が素晴らしい。特に私が高く評価したのはその専門性だ。パリにあ



る日本料理店に行けば、寿司・天ぷら・焼き鳥などメニューがたくさんある。日本でも同じだろうと思っていたが、私が行った飲食店はほとんど、寿司店・天ぷら店・焼き鳥店・うどん店など専門店に細分化されていた。非常に印象的だった。こういった特性から、日本の飲食店の相当数は誰も追いつけない専門性を確保していると言える。当然良い評価につながる」と絶賛しました。

日本の食文化は感謝が中心

日本オリンピックピク協会会長の息子さんと、明治天皇の玄孫の竹田恒泰さんが『日本はなぜ世界で一番人気があるのか』という本の中で次のように書いています。

「日本の料理の専門性と歴史的伝統は『いただきます』という言葉にあります。『いただきます』とは、あなた



の命をいただきますという意味です。考えてみますと、食べ物というのは、肉にしる魚にしる野菜にしる穀物にしる、すべて生き物です。その生き物の命をいただくのが『いただきます』です。日本人のその生き物に対する感謝の気持ち、またそれを作った人への感謝の気持ち、『いただきます』なのです。食べるということは、日本人にとって神聖な儀式なのです。それを料理することも神聖な儀式、いわば神事と言えるのです」

ビジネスコンサルタントの藤沢久美さんが友人たちとある居酒屋に入った時、いろいろな物を注文したところ、炭火焼の地鶏の料理が食べきれずに残ってしまいました。そこに若い女性店員さんがやってきて「別の味に変えてお持ちしましょうか」と言ったそうです。せっかくなのでお願いすると、ポン酢であえた地鶏の炭火焼が小鉢に



盛られて出てきました。それがおいしくて、みんなすぐに食べてしまいました。そこで、料理がおいしかったことを伝えると、店員さんが「先程、地鶏を焼いた鉄板に残っていた鶏の脂でガーリックチャーハンを作ったのでそれもいかがですか」と持ってきました。これもおいしく、しかもどちらも無料のサービスでした。あまりに見事な対応に感動して「社員さんですか」と聞くと「いえ、アルバイトです。この店はちよつと変わっているんですよ。みんなが生産者の方に感謝しながら働いているので、お客さまにはなるべく残さず食べていただきたいと工夫しているのです。だから上司からの指示はないのですが、みんな勝手にポン酢あえにしたり、ガーリックライスを作ったりするんです」と答えたそうです。

藤沢さんは興味を持ってその店の経営者に尋ねました。すると、その店では社員・アルバイト関係なく、養鶏場



に連れて行き、ひよこから鶏にわとりになり、その鳥とりが解体かいたいされるところまで全部見学ぜんぶけんがくさせるといのです。「養鶏場ようけいじやうの人たちがどれだけ一生懸命しょうけんめい、鳥とりを育てているのかを見せると、アルバイトも社員しゃいんも関係なく、生産者せいさんしゃの方々の努力どを無駄むだにはしていない。鶏にわとりの命いのちを無駄むだにはしていない。だからお客さまには全部残ぜんぶのこさず、おいしく食たべていただくという気持ちになるのです。みんな一生懸命しょうけんめいに工夫くふうをするのです」

日本にほんにミシユランの星ほしがたくさんあるのは、日本人にほんじんの食たべ物ものに対する感謝かんしゃから発はっしているようです。

小池百合子こいけゆりこさんが女性初じょせいはつの東京都知事とうきやうとちじになりました。4年後ねんごの東京オリリンピックでは、小池さんとともに外国がいこくの方々かたがたを最高さいこうのおもてなしでお迎えむかえしたいですね。

