

コラム音読 ⑪

(二月十九日〔金〕)



オムレツにスープ、ケーキ。外食にかかる費用が高いオーストラリアで働いていたころ、20代の現地スタッフが何でもマグカップでつくるのに驚いた。材料をカップに入れ、電子レンジでチン。数分で昼食が完成する。味見させてもらおうと結構おいしい。彼女に聞いてレシピをネットで調べたら無数にあった。

新聞のくらし面の連載『きょう、誰と食べる？ 孤食を考える』を読み、当時を思い出した。カップ料理のレシピは、どれも分量が1杯分。1人で食べる「孤食」の形態だと気がついた。

核家族化が進んで单身者も増え、孤食は世界的な傾向になりつつある。英国では成人の約3割が1人で食べるとの調査結果も。人気ユーチューバーが料理動画で使うのも、小さな鍋が多い。

文化人類学者の石毛直道(いしげ なおみち)さんが著(あらわ)した『食物誌』によれば、100年前の大正時代のレシピは10人前だったと推測される。その後1970年代前半に4人前が標準になるまでは6人前が多かったそうだ。長く4人前だった朝日新聞の『料理メモ』は、91年から2人前や单身者向けも扱うようになった。

10人前のレシピが普及していた大正時代から100年経ち、ついに孤食が主流の時代が来るのか。健康への影響が気になるが、人数が多いほど食べる量が増えるとの論文もある。健康的で簡単に安上がりで何人前にも応用できる。そんなレシピはないか。

コラム音読 ⑫

(二月八日〔木〕)



2029年の打ち上げを目指す
日本製の「有人月面探査車」

父親に抱かれた幼児が夜空を見上げて尋ねる。「月より高いものはあるの?」。太陽は月より高く、星は太陽より高い。父がそう答えると、では星より高いものはあるかと聞いたという。江戸時代の天文学者、麻田剛立(ごうりゅう)は幼少時から月や太陽に強い興味を示した。

その名が知られたきっかけは、260年前の9月1日に起きた「日食」だ。幕府の暦にない現象を1年前に予測し、日食が始まった時刻も欠けた時間も「少しも違わなかった」(渡辺敏夫『近世(きんせい) 日本科学史と麻田剛立』)。望遠鏡をのぞいて日本最古の月面観測図も描いた。

日本に近代天文学の基礎を築いた麻田に師はいなかった。独学だったというからすごい。こつこつと観測して理論を裏付け、優秀な弟子たちへ惜しまず伝えた。その功績で、月のクレーターの一つは「アサダ」と名付けられた。

1月20日、日本は世界5か国目となる月面着陸に成功した。これまで他国の着陸精度が数キロから数十キロだったのに対して、日本の探査機『スリム』の精度は十メートル以下だったとも言われている。

いま、月探査へ熱い視線が注がれている。火星を視野に入れた米国が再び「有人計画」を進めている。覇権争いの中で、コストが減り民間企業の新たな参加も続いている。

夜空に浮かぶ月を人が競って目指す日が来るとは、麻田は考えもしなかっただろう。