

「ワインと外交」 2007年 西川 恵 著

(あらすじ)

西川恵による、全 9 編からなる著書。作品全体を通じて、外交における饗宴の役割の大切さ、大きさについて特にワインに商店をあてて説明している作品である。

外交の場において、ワインというものはいつの時代も存在感を示してきた。まず、饗宴というものは外交における重要な道具立てである。饗宴というのは、単なる食事会というわけではなく、装飾、料理、ホスト、ゲスト、そしてワインなどといったように、全体のことを指し示している。そして、外交における饗宴の場では、そういった部分に外交的、政治的なメッセージがちりばめられていることもあり、このことを饗宴外交などと呼ぶこともある。昔、1800年代ごろの饗宴外交では、世界中各地で贅沢な食材を惜しげもなく使い、豪華な会になることが主流であり、贅沢で料理の品数をたくさん並べ、ここに最高級のワインを添えることが相手に対する丁重なもてなしであるとされていた。

しかし、第二次世界大戦が終結した 1945 年以降では、そういった贅沢さ、豪華さ、などといった高級感を競う風潮はなくなった。これは、外交そのものの流れが戦前と大きく変化していったことなどからだと考えられる。グローバル化により、かつてのように、外交の場で長時間にわたって卓について歓談する、などといったような時間的な余裕がなくなり、儀礼的な作法なども簡略化され、見かけの豪華さよりも洗練化され、実質を重んじるようになっていった。

以降も時代の変化に応じて、饗宴外交の在り方は世界各国で各々の形に変容していった。例えば、ロシアや中国では西欧のワインを積極的に饗宴に用い、西欧所要国の料理のエッセンスや調理法を取り入れて行った。いままでは自国の作法に則っていた饗宴に、先進国の饗宴の作法を取り入れていくことで大国である 2 国が先進国にふさわしい所作を自らの饗宴に付加しようとした試みがなされているのであった。

こういった各国の動向というのは、ひとえにグローバル化というものにはほかならないのだと考えられている。しかし、変わっていく饗宴外交においても、1つだけ不変なものがある。それは、どの饗宴においてもフランスワインが出されるという事である。変わっていく饗宴外交の姿と、変わらないワインの役割を対比して説明する作品である。全 9 編においては、具体的な饗宴外交の例を示して、外交とワインの在り方を示している。

「ポリフェノール」

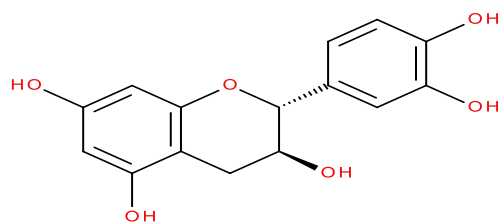
著書中でたびたび取り上げられている、饗宴の大きな構成要素である「ワイン」に多く含まれている成分。

名前の通り、たくさんのフェノールが結合していることを示しており、一般的に分子内にフェノール性のヒドロキシ基を複数（2つ以上）持っている天然植物群の総称。ほとんどの植物の成分はこれをなんらかの形で含有しており、植物細胞の中で活動している。

ワインに含まれているポリフェノールを摂取すると、人体への効能として、ポリフェノールの持つ高い抗酸化力によって、動脈硬化の原因となる悪玉コレステロールの酸化を抑え、心臓病を防いでくれる作用がある。また、がんや老化の原因になる酸化反応は体の中で常に起きているが、ワインを飲めば、それを防ぐ一助になるという説もある。赤ワインを飲んだ後は、体の抗酸化力が高まって活性酸素の発生が抑えられることを示す実験結果は、日本の学者によって報告された。また、ワインは痛風・痴呆の予防にも効果があることも報告されている。痴呆に対するワインの予防効果は、ワインのポリフェノールが脳内の過酸化物質を抑えるからだと考えられている。

ワインに含まれるポリフェノールはアントシアニン、カテキン、クルクミンに大分される。

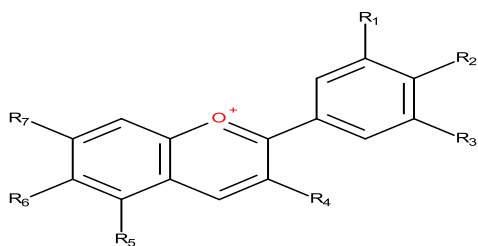
「カテキン」



(+)-カテキン。

ワインに含まれるカテキン系には多様な活性があることが報告されている。血圧上昇抑制作用、血糖値調節作用、抗酸化作用、老化抑制作用、抗菌、抗アレルギー作用などがある。

「アントシアニン」



アントシアニン系

植物中では、花や果実の着色成分を担っており、赤ワインにも成分としては多く含まれている。抗酸化物質も多く含んであり、人体にもさまざまな効能がある。

「漆の文化史」 2009 四柳嘉章（よつやなぎかしょう）著

（あらすじ）

全4編からなる著書。漆の使われている器、道具やその歴史について全編を通じてまとめられている。

世界には、さまざまな種類の塗料があるが、「漆文化」といったように文化と称される塗料は世界的にも珍しい。漆は、古くから食器だけではなく家財道具や装飾品、建築物から宗教的な祭具まで多く用いられてきた。こういったように、漆は日本人の精神的文化の形成に深い影響や効果を及ぼしてきた側面があるから、「漆文化」とよばれてきたのかもしれない。

しかし、近年で漆はかつてのように生活に寄り添うような存在ではなく、高級で高尚な文化として漆を遠ざけ、特別な場所でしか、実物の漆、漆器を見ることはできなくなっている。

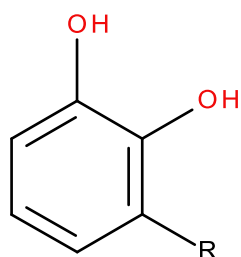
こうなってしまった理由としては他の技術の進歩により、漆器よりも安価で使い勝手の良い物が多く登場したことや、冷暖房設備の普及によって乾燥に弱い漆器との生活様式が一致なくなってきたことが挙げられる。こうした社会環境の変化に伴い、ウルシ木の植栽地も減少していき、漆業の後継者を減らしていった。

こうして、かつては日本の美の粋を極めた優れた漆の装飾技術は、現代では失われつつある。今後、古くから数千年かけて積み上げてきた日本国の漆文化はどうなってしまうのであろうか。

漆器を化学的、考古学的な見地から見てみる。漆器に対して、赤外線分光解析を行うと、漆にはそれ独特の赤外線吸収スペクトルが現れるのである。また、このスペクトルから、紫外線による漆器の劣化具合も判断できるため、その漆器が屋外で使われていたのか、そうでないのかといった使用の用途や具合、環境が推測できる。また、研究により漆器の品質は下地の材料や、塗装過程によって決まることも明らかになっている。加えて、漆器の豪華絢爛な装飾に対して、そのサンプルに「蛍光 X 線分析」を行うことで、その波長と強度から元素を解明し、素材や材料を特定することもできる。

この著書では、こうした漆についてを、文化歴史的な側面などから述べられており、漆と日本文化の在り方が述べられている。

「ウルシオール」



日本語の「漆」が命名由来の有機化合物である。漆とは、漆木の樹液のことを指しており、その名の通り漆科の植物の樹液全般に含まれている。漆というのは、独特の光沢を持つ粘度の高い塗料のことであり日本では伝統的な工芸品の塗装剤として用いられている。ウルシオールを重合させることで、塗料として用いることができる。

また、漆の木は東アジア、東南アジアに分布しており、特に日本と中国の漆は品質が良く、上図 ($R=C_{15}H_{27}$) の構造式のものが回収できる。

なお、ウルシオールは人肌に触れると、赤くかぶれたり、かゆみを引き起こしたりする原因にもなるため、直接素手で触れることはあまりよいとはされていない

「入手法」

ウルシオールの入手法。漆の木の樹液にウルシオールは含まれているので、漆の木にキズをつけて、そこからにじみでる樹液を採取する方法が一般的だが、漆の木には木々の一本一本にそれぞれ特徴があるため、キズの付け方や大きさまでそれぞれ毎回変えていかなければならないため、その回収には技術が必要とされている。

「漆（ウルシオール）の乾燥・固化のメカニズムについて」

(1)酵素による乾燥・固化

酵素ラッカーゼには、金属の銅イオンが含まれていて、二価の銅イオンがウルシオールに酸素を供給し酸化させる。そうすることで還元銅になり、空気中から酸素を取り込むことで、再び二価の銅に戻る。これを繰り返すことでウルシオールは高分子を形成していき、重合して高い粘度を持った液体になる。

(2)温度による乾燥・固化

酵素であるラッカーゼは 60°C 付近で活性を失う。そして温度を上げていくと重合反応が開始される。なお、金属に漆を塗る場合などでは、乾燥よりも付着力が強くなります。

温度が低いほど乾燥にかかる時間は長くなり、温度が高くなるほど乾燥にかかる時間は短くなるので、温度と乾燥時間には相関があると言える。

「毒と薬の世界史」 2008年 船山 信次 著

(あらすじ)

船山信次による、全 5 編からなる著書。著書を通じて地球が誕生し、生物が生まれた瞬間から現代に至るまでの歴史とその中に現れる毒と薬について述べている作品である。

人類は、ジャガイモの芽やフグの体内に毒があることを知っている。だが、その毒がある生物も、正しい方法で調理すれば美味しく食すこともできることも知っている。これは人類の積み重ねてきた、経験と歴史の結果である。また、怪我をし、切り傷を負ったときにはキズロを消毒し、手当をするし、体調不良になり風邪をひいて熱を出せば、風邪薬を飲んで安静にして過ごす。こういった事態になった時に対処するのは、食材に関しては、資格を持った料理人であるし、病気に関しては医者という専門家がいる。そして、これらの選択肢を選ぶに、人類は特に意識をしていない。これも人類の積み重ねてきた、経験と歴史の結果であるといえる。

要するに、人類は無意識の中で意識的にさまざまな毒や薬に向き合い、うまく利用して上手に避けたりしながら、現代社会の中に生きているのである。毒と人類の歴史が始まったのははっきりとした記録は残っていないが、火や道具を使い始めたきっかけや、住居をつくり定住しはじめたきっかけと同様に、毒や薬を積極的に用いるようになったのも人類の歴史のターニングポイントであると言えるであろう。その理由の一つとして、人類の文明の発達にすら大きな寄与を果たしてきたと考えられている説すらあるからである。というのも古代記録や、まだ文字が生まれていなかった時の時代の石版などには、毒や薬などを記録、伝達するような内容のものが特に多くある。見方を変えると、人類は毒や薬のことを効率よく仲間に伝えるために、文字や記録するという文明的な発明がなされているとも考えられるのかもしれない。こういったように、人類と毒、薬との関係は、非常に深いものとなっているかもしれない。

まず、毒という単語を聞くと人類にとっては害だという印象を抱くかもしれないが、毒自体には人類にとって利益をもたらす側面もある。たとえば、殺虫剤や除菌剤、除草剤、農薬なども毒である。人類はこうした毒を用いて、農業などを初転させていき、豊かな文明を築いてきた側面もある。そして、薬として用いているものの中にも、古くは毒だと知られていたようなものも数多くある。

著書の中の各章では、それぞれの時代における毒と薬と人類の付き合い方が述べられており、興味深い内容となっている。

「アルカロイド」

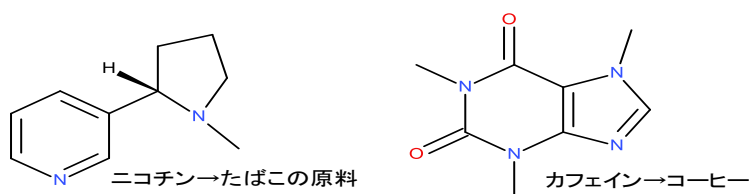
塩基性窒素を含んだ天然の有機化合物群の総称である。著書によると、数ある地球上の毒の中で最も古くから存在している物とされている。主に植物中に含まれおり、被子植物の誕生した今から1億年ほど前から地球上に存在している。そして、このアルカロイドの中には、急性のある毒性を示すものも多く存在し、出現した時期と恐竜の絶滅した時期が重なっている部分もあるため、この毒性のある化学成分が恐竜の絶滅の絶滅に関係しているといった説もあり、人類の誕生そのものにもかかわっている可能性がある。

・性質

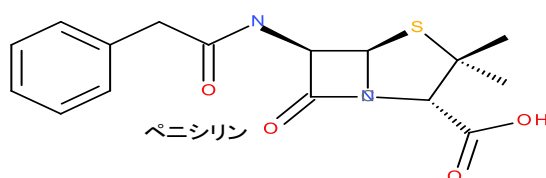
基本的に、アルカロイドは弱塩基である。水溶性はないが、有機溶媒には可溶である。また、アルカロイドは植物の内部でそれぞれのアミノ酸から生合成された後、有機酸の塩の状態、植物の体内で保存される。

ほとんどのアルカロイドは苦味成分を持っている。これは、歴史の中で植物が動物から自身を守るために時間をかけて備えた成分であると言える。

・毒や薬品になるアルカロイドの例



・ペニシリンについて



1929年にアオカビから発見された世界初の抗生物質であり、アオカビの学名から由来してペニシリンと名付けられた。ペニシリンが発見されるまで、打つ手がなかったさまざまな感染症に対する有効な治療薬となり、これをきっかけに多くの抗生物質を見つける足掛かりとなり、医療技術の進歩や、人類の平均寿命をのばすことができた。