



西村 蹊二氏偲ぶ会 平成 22 年 10 月 29 日（金） 東京ドームホテルにて

社団法人 日本測量協会 前関東支部長 西村 蹊二氏 逝去

当協会 前関東支部長 西村 蹊二氏は、平成22年8月31日に82歳の天寿を全うされ、ご逝去されました。

氏は平成元年5月に設立された関東支部の初代支部長に就任、以来平成21年5月に退任するまでの20年間、支部運営に大変ご尽力されました。

ご生前のご功績を偲び西村 蹊二様に深く感謝いたしますとともに、謹んで哀悼の意を表します。

氏の略歴は次のとおりです。

公務員歴		叙 勲
昭和 26 年 3 月	東京大学 地理学科 卒業	平成 10 年 4 月 勲三等瑞宝章
昭和 26 年 4 月	建設省地理調査所 入省	
昭和 53 年 7 月	建設省国土地理院 参事官	
昭和 55 年 11 月	建設省国土地理院 院長	
昭和 57 年 11 月	建設省退官	
主な団体歴		
昭和 58 年 5 月	社団法人 日本測量協会 副会長	
平成元年 5 月	社団法人 日本測量協会 副会長・関東支部長	
	学校法人 建設学園 東北理工専門学校 理事・校長	
平成 5 年 5 月	社団法人 日本地図調製業協会 会長	
	社団法人 日本測量協会 顧問・関東支部長	
平成 18 年 6 月	学校法人 建設学園 東北理工専門学校 理事長	
	社団法人 日本地図調製業協会 顧問	
	財団法人 地図情報センター 理事	
平成 19 年 6 月	財団法人 測量専門教育センター 理事	
平成 21 年 5 月	社団法人 日本測量協会 顧問・関東支部 顧問	

趣味の重要性

西村 蹊二

アメリカ人は日本国旗“日の丸”のことをライズィング・サンと呼ぶ、また「日本は日の出の国、ヨーロッパは斜陽の国だ」といえることをヨーロッパ人から聞いたこともある。また、かつて日本国王は自ら「日出づる国の天使」と名乗って西国に書を送ったそうであるが、当時の日本が実際に日の出の勢いであったかどうかは確かでない。しかし、われわれの祖先等は日本国を世界的経済大国に育て上げる素質ぐらひは持っていたのかも知れない。第二次大戦では、この素質が過信となって失敗したが、賢明な大和民族はこの失敗を二度と繰り返すことなく、見事にその素質を経済・技術の面において発揮し、またたく間に「日出づる国」を実現してしまった。昭和三十・四十年代がまさにそれであった。しかし「経済基盤は一日にして成らず」の言葉通り、わが国経済がその後、次第に傾き始めていることはご承知の通りである。逆境下に如何に生きるかに関しては、やはりヨーロッパ諸国や先進国で学ぶべき点が多々ある。第二次大戦中、ドイツ軍の猛烈な空襲を毎日のごとく受けたロンドン市民は、常に冷静、陽気に振る舞ったそうである。事実、現在、ヨーロッパ人と付き合ってみるとつとめて陽気に楽しんでいる様が見える。

昨今のわが国の状況を見ると国家財政の赤字や行政改革が深刻さを増しているが、長年不況を経験していない日本では、そのショックは大きいらしい。しかし、このような時にはつとめて冷静かつ陽気に生きることが必要であり、よい趣味を持つことも得策である。

よく、趣味と実益を兼ねることを得策と考え

たり、羨ましく思う人を見かけるが、これらの人々は趣味の効用を全く履き違えた人々である。趣味と商売は両立するものではなく、もともと趣味と商売は異質なものであればある程その効果は倍加するものである。一年のうち何回かは趣味に没頭して、商売のことを忘れれば、マンネリ防止に役立つばかりでなく、新鮮なアイデアを生み出す力も生まれよう。私自身、三十年余りも測量・地図の世界にいて、測量の話をする事や地図を見ることを苦痛に感じたことがしばしばあったが、そんなときこそ好きなスポーツ、レジャーなどにはげむことがなによりであった。しかし、中には商売そっちのけで趣味に没頭してしまう人があるが、これは身の破滅である。趣味の目的は明らかに精神静養にあることを忘れてはならない。

世の中には大別すると少趣味凝り型と多趣味快楽型の2種類の型の人々が存在するようである。どちらがよいかは人の性格によるので、あえて申し上げることをさけるが、要は趣味が生活の中でその範囲を越えなければ差し支えない。勝負事をしなければ夜も寝られない人は勝負事をすればよいし、勝負に負けると夜も寝られない人はあまり勝負事に凝らない方がよい。また、勝負事に負けてもあまりくやしがない人は、強くならないし、いずれはあきがくることになるであろう。

私はどちらかというと多趣味型に属するがゆえに、人から“趣味は何ですか”と問われたり、人名録の趣味欄に記入させられるとき何時も返答に困っている。私の趣味の代表的なものを挙げれば十指以上にものぼるからである。例

えば、碁・将棋・麻雀・パチンコ・ボーリング、競馬・競輪・競艇・釣り・ゴルフなどがそれである。これらの種目は年代・年齢の変化とともにやはり・すたれがあるし、時間の制約もあって、力の入れようは各種目によって異なっているのはもちろんである。例えば、競艇などは開催場所が限られている都合上投票券を買う機会はほとんどないし、競馬・競輪と比較して興味は少なかった。また、競馬・競輪とて概して四大レースに数点の投票券を購入するといったおつき合い程度である。年齢的には、最近では釣り・ゴルフを楽しむ機会が増えたようである。

魚釣りの場合ももちろん凝り型の人のように常時出掛けるのとは異なって、年に数回豪快な釣りを楽しむことにしている。“魚釣りは金に糸目をつけることなく、魚の居る所に行って、釣れるまで釣るべし”というのが私の魚釣りのモットーである。岸壁で小学生の生徒にまじって小物をあさるような釣りは、かりに十回に一度大物が上がったとしても、趣味としての効用は少ないのである。最近の釣舟には魚群探知器が装備されているから、この豪快な釣りは可能になったし、舟の速度も驚く程早くなっているから、ちょっとした新鋭船をチャーターすれば、数十km四方を探し回することも容易である。

従って、ねらう気になれば丈余のかじきまぐろをねらうことも可能である。

伊豆七島の三宅島は俗っぽいせいもあってさしたる成果を上げることはできなかったが、八丈島では150cm、14kgのさわらが上がったのが印象的であった。その他、しいらやかつおなどが

上がったことはもちろんであるが、このさわらのためにみな陰がうすかった。このさわらはさっそくばらされたが、その晩の民宿の客にもとなされたほか、参加者各人にそれぞれ20人前以上の刺身肉を手渡してもなお余りあるものであった。

房総地方から茨城県鹿島海岸方面も釣場としては有名だが、大海なるがゆえに比較的当たりはずれがあるので、伊豆方面に出掛けることが多い。ここでは、最初はトロリングで、まぐろ、かつおの類をねらい、翌日は湾口付近でいなだ、かんぱちをねらう場合が多い。いなだ、かんぱちは数年前からさびき仕掛けにかかったいわしを餌にして釣る方法が流行したが、この方法がなんとも楽しい。普段合わせるのが上手な人はたいていばらすことになる。なんとなればさびき仕掛けの糸は細いからである。ゆっくり時間をかけて釣上げるのがコツである。この釣場では一般に、十数種の高級魚を一人当たり最低数十匹程度の成果をあげているが、不思議に毎回、まだいとはたは一匹づつしか上がらないのである。

ゴルフをやる回数は釣りより多少多い。最近では唯一の体の運動になってしまったからである。ゴルフではスコアを上げることも重要であるが、やはり、社交と他人に迷惑をかけないゴルフをすることを心掛けている。たまには、ハーフ42~44をねらうもよし、豪快に連続3発OBもよい。気分がすっきりすることこそ趣味のねらいだからである。

(測量 1983年1月号より転載)

世界の味覚の世界（その1）

大吞 五郎
(ペンネーム)

測量を志して三十数年になる。振りかえってみると、その前半はもっぱら国内作業に終始し、そして、その後半はもっぱら国外作業に意を用いた感じが強い。昭和三十年代を過ぎる頃になると、漸く国際交流が盛んになり、海外技術協力作業や国際学術会議などに参加する機会が多くなったからである。ちなみに、ここ十数年間に外国出張した回数は十回を越え、訪問国の数も二十数カ国に及んでいる。しかも、その範囲は先進諸国のみならず、発展途上国にも及んでいたから、その間、世界の味覚の世界を大いに堪能できたのである。

昭和四十三年には、ヨーロッパ、主としてスイスを訪れる機会を得た。国際写真測量学会に出席するためであった。ここには二週間近くも滞在したから、十分落着いて、味覚の世界を散歩することができた。滞在中の夜は、各種のレセプションや夕食に招待されることも多かったが、自由な夜は3～4人組になって、一流？レストランを荒らし回ったのである。

招待レセプションは、一般に、単に飲み、食べかつ話す場ではあったが、いろいろの習慣を持った各国のメンバーが出席すればやはり、いろいろのくせはあるようである。酒は一切飲まず、豚肉を食べない者、チーズを食べない者などさまざまである。大へんもったいない話である。人気のまとは牛の丸蒸焼であった。二人掛りでかついでの入場である。こんなとき、ヨーロッパ人はす早く行列を作り、しかも、自分の好きな部分を細かく説明し、切り方、大きさ厚さまで注文する始末である。行列の中には普通、日本人はいない。もし、並んだとしても、もう手遅れで、多分本人の口には入りそうもないからである。こんなとき、ヨーロッパ人は、礼儀正しい田舎者、日本人は、

のんびりやのお坊ちゃんだと思った。

自由な夜のレストランでの夕食では、まず、そのしきたりが全く日本人と異なることを知った。食事は、まず、食前酒に始まる。多くの場合はウイスキーである。その後はオードブルに次いでスープ、ディッシュ……と続くが、飲む方は食中酒、食後酒と最後まで続く。食中酒はワイン、食後酒はブランデーとほとんどきまっている。しかし、酔っぱらいが一人もいない点は不思議であった。また、食べる方は、もう終わったかと思っている頃に、コーヒー、アイスクリーム、ケーキ類が次々と出され、所要時間は二時間以上が普通である。お客は一家族全員のグループが多い。つまり、ここ、ヨーロッパでのレストランは家庭の主婦を仕事から解放するための場でもあるらしい。したがって、費用も家庭料理を食べる場合とそれ程変わらないという。食事が終わると、一家の主は自家用車で家族全員を家に送り届けることになっているから、主人は決して酔っぱらう程飲むことはないそうである。酔っぱらいがいないのはそのためであった。食事どきに酒を飲むのは、消化を助けるためであるから、ヨーロッパでは酒は子供のときからよく訓練される。そのためにアルコール度の弱いワインもあるが、一般には子供にだけ水割りを飲ませるらしい。子供が酒に酔って赤い顔をしている姿もまれに見られるが、こんなとき、可愛いさ百倍、周囲の雰囲気は一層家族的となる。日本では見られないレストランの風情である。

こうした中で、われわれグループは不思議と歓迎された。その理由の1つは物珍しさにあるらしいが、他の理由は新しいお得意様ということらしかった。昼食にスパゲッティ1つ食べてもそれは

知られた。注文すると、ミートソース皿が置かれ、その後に大盛のスパゲッティが登場し、ボーイは、まず一人一人の皿にそれを盛りつけてゆく、われわれが食べ終わるのを見て、再びボーイが現れ、お代わりを盛ってゆく。ほっておけばきりなく盛るつもりらしい。面白いことに一皿でことわろうものなら、即座にその理由を聞かれ、あげくの果て、もう一皿盛られることになる。これでお値段の方がなんとわずか280円也である。あげくの果て、帰りがけには、主人を先頭にして店員一同がわざわざわれわれを見送りに店先まで出てきて、是非また来てほしいというのである。この点、田舎は日本もヨーロッパも似たようなものだった。

昼食がこんな状態であることから、夕食の方は、なるべく大げさにならぬよう、コースの前後を端折って、会費も1,000円位ということにした。しかし、結果は昼食同様に終わった。こうなれば、難解なフランス語のメニューをあらかじめ勉強して、各人の腹の大きさに合わせたメニューを注文するしかない。かくして、各人それぞれ夕食のメニューを頭に描きつつレストランへと足を伸ばすこととなったのであるが、この計画は、やはり失敗したのである。ボーイは、「皆様の注文には賛成できない。当店自慢のサービス品がある」といい張り、一步も引かぬ態度なのである。結局は、勉強の成果も上がらず、ボーイのいいなりということになった。ボーイの推奨品はサービス品であったから、われわれがそれらのすべてを平げることができなかったのはもちろんである。それを見て再びボーイの登場である。いわく、「なぜ残したか」である。「腹が一杯では食べられないではないか」の答は、「おいしければたくさん食

べられる」である。その日は、ホテルに到着後、苦しさのあまり、まずブランデーを一杯やったが、このとき程、食後酒の有効性をはっきりと認識したことはない。三十分後には楽になったのである。

結局、われわれの夕食代は1,000円から、800円へと格下げされることになったが、最近の話によると、当時の状態は既に過去の夢物語りだという、ちなみに、当時の1スイスフラン≒80円、現在の1スイスフラン≒140円である。

一流レストランにおけるオーソドックスな西洋料理の調査過程を修了したわれわれは、その後、二、三流レストランからバーなどの調査に移ることになった。ここでは、「ヨーロッパでは生肉を食べない」というのは全くの伝説に過ぎないということ、あるいは「ヨーロッパでは酔っぱらいはいない」というのは伝説に過ぎないということも知った。牛肉のさしみは、ひき肉に味付けしてパンに付けて食べていたし、わずかなつまみを囲んで、酒を飲み、激論をかわしているグループにも出合った。これらはレストランが閉まった後の三流レストラン？においてよく見られた。意外に静かでムードのないのがバーであった。ここでは、一杯のウイスキーなどを一気に飲み干して「さよなら」というタイプの店が多かった。日本でいうスナックバーよりも更に味けないものであった。ここ、スイスにおいては、いわゆる飲むこと、食べること、遊ぶことなどは、それぞれ区別され、それぞれ別々の場所で楽しむことになっているようである。

(測量 1983年11月号より転載)