

月刊 ウィーン

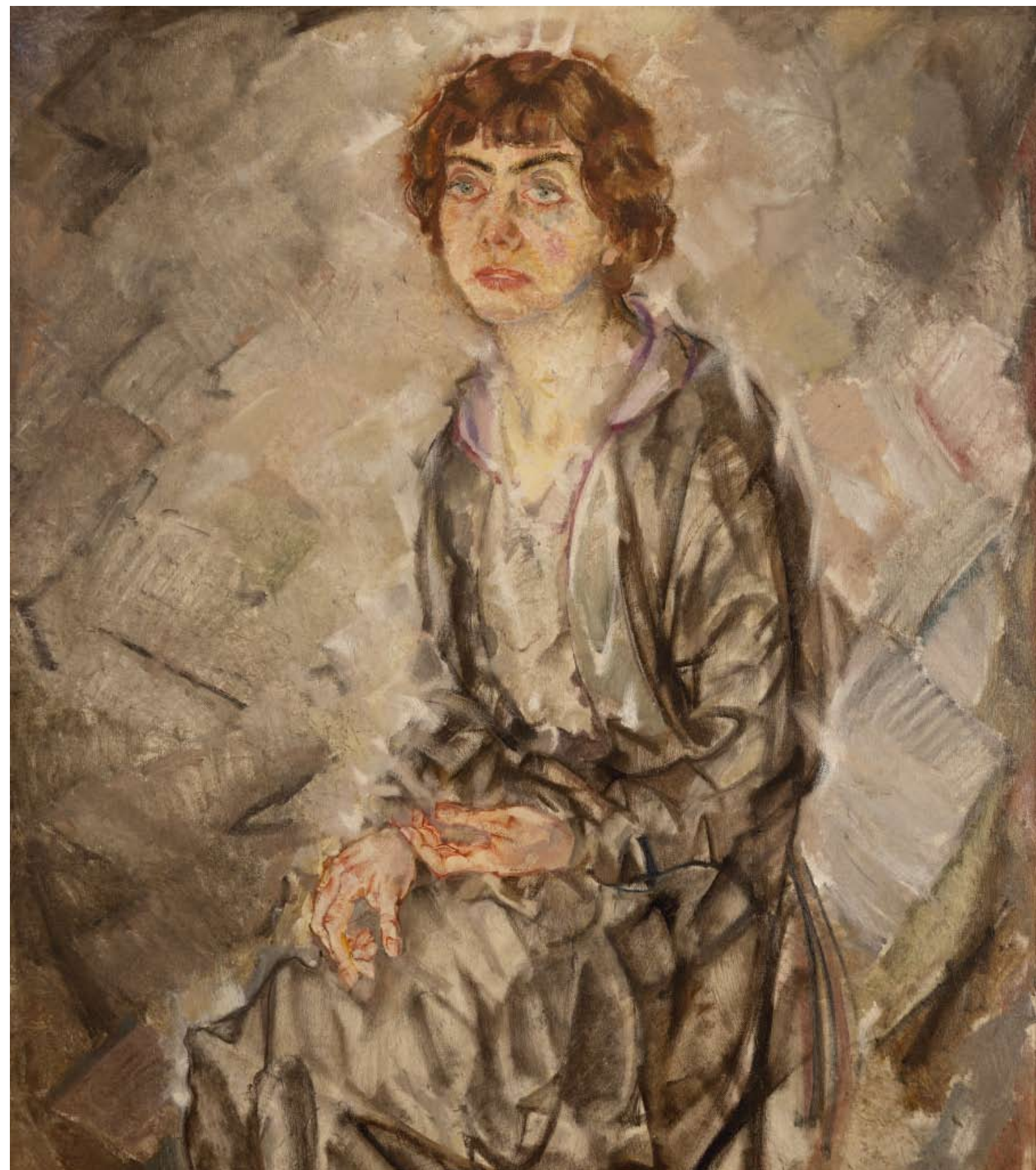
GEKKAN-WIEN

Monatsmagazin Japanisch

現地オリジナル取材と編集で
ウィーンを伝える月刊情報紙

創刊平成元年 創刊 35 年目 **Nr. 406**

2023年12月号



杉本純の原子力の話II ウィーンと京都

139

原子力分野で国際的に活躍する若手のリーダー育成を目的とした「世界原子力大学・夏季研修」(WNU-SSI)が、今夏初めて日本で開催された。WNUは、世界原子力協会が国際原子力機関、経済協力開発機構原子力機関、世界原子力発電事業者協会他の協力によって二〇〇三年に設立した国際教育訓練パートナーシップである。二〇〇五年以降、毎夏、世界各地で開催するWNU-SSIには、これまでに千人を超す研修生が参加している。

今回、日本原子力産業協会の「向坊隆記念国際人材育成事業」による支援を受けた五名を含む、計七名の日本人参加者の報告会が一月一八日に行われ、六月二五日〜七月二八日の五週間にわたる研修成果が報告された。



https://www.jaif.or.jp/journal/japan/20382.html
今回のWNU-SSI参加者(平均年齢34.5歳)で最年少の丸紅・大濱さんの発表

研修プログラムは、各国の原子力産業界や国際機関の現役リーダー・OBらの指導による講義・グループワーク、および施設見学が中心。講義を踏まえ日々与えられるテーマについて一〇名程度の研修生らで議論し発表し合うグループワークでは、原子力発電を導入しようとする国を想定し、その国の政府や企業の立場から原子力産業のあり方や地域住民への説明内容を発表するという課題もあった。研修に参加した東京電力ホールディングスの滝口剛司さんは、「客観的視点で自国の原子力産業を振り返る契機となった」とするとともに、グループワークで政府広報マンの役として発表した経験から、「まずは『伝えよう』とすることを、たとえ初歩的な質問であっても自ら『議論に参加しよう』という姿勢が必要」と、コミュニケーションの重要性を強調した。

また、日立GEnEニュークリア・エナジーの多田岳史さんは、研修生らとの議論を通じ、「他のやりかた・言い方がないか?」と常に自問する「姿勢を学んだ一方、『あまり差のない二つの案の間で悩み、議論が止まる』場面に戸惑った経験から、リーダーシップの涵養に向け、適応力と決断力を身に付ける必要性を強調した。昨今のAI普及から英語プレゼンにおけるChatGPTの有用性にも言及した。

今回のWNU-SSIでは、小型モジュール炉(SMR)や核融合など、革新的原子力技術に係る内容が拡充され、ITER機構構主席戦略官の大前敬祥氏も講義、関西電力の的場大輔さん(特にアフリカ諸国からはSMR導入への熱い視線を感じた)などと、研修の所感を述べたほか、自身が主な業務とする新型燃料開発に関し、今後、海外の原子力技術者との交流を深めていくことに意欲を示した。

研修プログラムの一環となるテックニカルツアーでは、福島第二原子力発電所などを見学。同施設で通訳を任せられた東芝エネルギーシステムズの中村勇気さんは、「事故発生当時は学生だった。当事者の視点に立つ貴重な経験となった」と振り返った。

講義、グループワークの放課後を利用して興文化交流では、「国」ごとにブースを出展し伝統芸能や特産物などを紹介。日本ブースでは、参加国の味覚に応じた日本酒、伊勢銘菓「赤福餅」などが振る舞われ、特に国内でも親しまれているスナック菓子「まい棒」には絶大な人気を集めたという。会期中、懇親会、スポーツ観戦、ショッピングなどを通じ海外研修生との交流を深めたという日立GEnEニュークリア・エナジーの皆川祐輔さんは、「文化の違いを実感した」としたほか、「コミュニケーション能力に関して『わからないことを、わからない』のに最も苦労した」などと振り返った上で、日本の文化、歴史、政治的考え方をあらためて勉強し直すことを今後の抱負として述べた。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、両地を発祥とする飲食物(その三)を紹介したい。ウィーンで最も有名な肉料理といえばウィンナーシュニッツェルであろう。「シュニッツェル」とはドイツ語で「薄い肉」を意味し、仔牛のヒレ肉や赤身肉を叩いて薄く伸ばしてカツレットにしたオーストリアを代表する料理である。起源は北イタリアで一五世紀にウィーンに伝わったという説や、一八世紀にオーストリアのラデツキー将軍が、北イタリアの独立運動鎮圧の際にミラノからレシピを持ち帰ったともいわれるが、諸説あるものの定説はない。オーストリアだけでなく隣国ドイツでも定番の料理で、おもに豚肉のカツレットにいろんなソースをかけて食べる。シュニッツェルの本家本元といえば「ウィンナーシュニッツェル」が有名である。一八八四年に発行されたレシピ本に、初めて「ウィンナーシュニッツェル」という名称が使われた。ちょうどフランツ・ヨーゼフ一世の時代。オーストリアではポピュラーながら格式のある料理として知られ、ドイツでも豚肉のものやちゃんと区別されて提供されている。仔牛のものも肉を叩いて薄く伸ばし塩をふってから、パン粉の衣をつけて肉が浸るくらいの油を入れたフライパンで両面を揚げ焼きにする。きれいな焼き色がついたら揚げ油を捨て、バターを加え風味と香ばしさを両面に染みこませたらできあがり。お好みでパン粉に黒胡椒や刻みパセリを混ぜてもOK! 添えられたレモンをキュッと絞っていただくのが基本。

本。ウィーンのお舗フィグルミューラーのウィンナーシュニッツェルはそのサイズに驚かされるが、肉は薄いので体積はそれ程でもなく、普通に食欲があれば食べ切れることは難しくない。

一方、京都府舞鶴市は「肉じゃが」の発祥の地との有力な説がある。一八四八年生まれの東郷平八郎は薩摩出身の軍人、日清戦争時には巡洋艦浪速の艦長として活躍し、日露戦争開戦前に常備艦隊司令長官に任命された。翌年には海軍大将に昇進し、連合艦隊編成時には連合艦隊司令長官として指揮をとる。日本海海戦においては世界最強と謳われたロシアのバルチック艦隊を有名な丁字戦法で打ち破り、その名を世界中にとどろかせた。その東郷平八郎が海軍中将で舞鶴鎮守府の初代長官だった時、イギリスのポーツマス留学時に食べたビーフシチューの味を忘れることができず、艦上食として作るように部下に命じた。命じられた料理長は作り方を知らなかったが、東郷が「牛肉とジャガイモと人参が入ってる」と説明したため、それをもとにワイヤデミグラスソースなどではなく、砂糖や醤油を使って作ったのが、肉じゃがと言われている。実は、観光客を呼び込むために、肉じゃがを考案させたという話を宣伝して回り、この話が妙に信ぴょう性を帯びながら広まり、周知されるようになったと言われている。ところが、同様のことは東郷が赴任していた広島県呉市でも行われており、どちらも発祥の地であることを宣言している。舞鶴側は当時の肉じゃがのレシピが残っていることやポーツマスから「舞鶴が肉じゃがの発祥の地」と認定を受けていることから、舞鶴こそ発祥の地であると主張。また、地元の市民団体と食品メーカーとの共同開発で「元祖肉じゃがコロッケ」を販売している。それに対して呉側は東郷が舞鶴よりも先に呉に赴任していたことなどを主張。こうして、この論争はすでに約一五年も続いていることを付記する。



余談であるが、筆者はウィーン赴任時にフィグルミューラーを始めとするレストランでウィンナーシュニッツェルを美味しくいただいた。肉じゃがは家内の得意料理の一つであり、一年を通じて味を楽しんでいる。今度も両地が発祥とされる飲食物を紹介しているウィンナーシュニッツェルの写真を掲載させていただく。

■ 杉本純 元京都大学教授
元原子力機構ウィーン事務所長

