

エネルギー・文化

—水の文化・風の文化・火の文化

山口 昌伴

Written by Masatomo Yamaguchi

発気用意

はっけよーい

本稿に頂戴したテーマは「多様なエネルギーとの付き合いが生活能力を育む」。特集テーマは「多様なエネルギーで豊かな暮らし」。

「多様なエネルギー」は、水・風・火の三つに絞り込んで、見つめてみよう。

「豊かな暮らし」を「育む生活能力」は生活の質を高めるために「文化」を深める「エネルギー」と対応させていける知力をいう。言い換えれば「エネルギー文化」力を育むことが本稿の視点になる。そこで、本稿の主題は「水のエネルギーから引き出す生活文化」「風のエネルギーから引き出す生活文化」「火のエネルギーから引き出す生活文化」を見つめることにある。以上の意を込めて、本稿の表題は「エネルギー文化 水の文化」。

風の文化・火の文化」とした。この「エネルギー文化」は、ちよつと「」を入れたら、何と本稿の依頼主であるエネルギー・文化研究所の「苗字」と同じになる。「じゃあ、」を入れよう。依頼稿の表題をひねり出したら、依頼主の苗字になてしまったとは、私の永い筆耕歴のうちでも初めてのことである。嬉しいな、というより目出度いな！

水の文化

節水文化が水のエネルギー・文化

水エネルギーといえば、水力発電や水車によるエネルギー活用、そして貯水浄化から給水、排水、下水処理などの資源エネルギー消費（負荷）の二面であらう。たいへんなエネルギー量が動いているが、いずれも生活場から離れている。水力利用が、直接、生活場面に文化として現れてくるものと

しては、風景オブジェとしての古水車の移築や、水車以前の唐臼式米搗き装置のミニチュアで搗き音だけを愉しむ「鹿威し」^{しんがし}くらいのものであろう。

そこで生活場面での水エネルギー文化とは、生活場面での水遣いの仕方（作業方法＝作法）によって、先述の水力利用と給排水の二面での膨大な資源エネルギー負荷を活かし切ることによって、この膨大な環境負荷を軽減することにある。つまりは、「節水」がテーマとなる。水エネルギー文化とは節水文化である。

節水の妙法

二〇三〇年のお触れ書き

ちよつと未来へ一緒にいたきたい。頃は四半世紀ほど先のこと、当局からこんなお触れ書

き(施行令細則)が出される。「各家の水道配管においては、流し(シンク)の上に蛇口を設けてはならない」。必ず五メートル以上離れたところに吐水口を設け、使う水は「手桶」様の容器にて搬んでくること。江戸時代へ戻れ、というのである。

いや、もう少し正確には、大正時代(一九一〇〜二五年)に戻ることになる。江戸水道は使い手側から見れば、地下暗渠の開口部の溜め枘から汲み上げたから井戸と同じだった。明治になって近代公共水道が開発されるが、これは地上の給水栓だったが共用で、各家から手桶を持ってきて行列した。大正時代には各戸への給水も始まるが、各戸給水のはじめは一戸に一栓で、内井戸を埋めて、そこに柱を立てて、吐水口(蛇口)を高く設け、水栓の下で手桶に受けて、流し場に搬んだ。そこに戻れというお触れを、私は法外な、滅法な法令とは思わない。理由は、私自身の今の水遣いを白状すれば、皆さんも納得されるだろう。

今キッチンで、どのアンケートでも一番イヤな仕事は食事の後かたづけの洗い物。私は「うっかり、洗い物は愉しむべきだ。本漆のお椀などを洗うのは、赤ん坊をお風呂に入れていたような手ざわりが愉しめる」などと論じたのが家内の逆鱗に触れた。「じゃあ貴方に洗い物を任せます。一生洗い続けるのよ」。

ま、そんなわけで洗い物を愉しんでいるわけだが、その水の遣いぶりたるや「湯水の如し」。蛇口の水勢で束子がわりに洗い落とすのだから小皿一枚三リットルという流水ぶり。皆さんは

こんな水遣いはしてないかもしれないが、私は心に節水を戒めても手が狼藉を働いてしまう。みんな浪水の拳げ句、水はカルキ臭く、かび臭くなり、トリハロメタン以下の有害な物質の含有量も増えて限界に達するのは、この先四半世紀もかかるまい。

搬んできた水には、蛇口から無限に迸る水とはまったく違う水遣いの「文化」が生まれるだろう。水を少量(飯に一斗、ではなく、その一分の一の一分)ずつ、汲み桶に汲んで使い分け、ひと汲みの水を何段階にも分けて使い回す水遣いの文化が育ってくる。詳しくは文中広告になって申し訳ないが、拙著の『水の道具誌』(岩波新書、二〇〇六・八月刊)を参考にされたい。

風の文化

泳ぐ風、はためく風、贈る風

風薫る皐月の空に心踊って東京を脱出。たちまち鯉織の魚群の中をゆく。埼玉県加須は鯉織の養殖(いや製造)の東国の中心で生産七〇万尾。風力活用のオフショア鯉織。水中の鯉を空に泳がせるとは何と奇天烈な発想だろう、とあらためて驚嘆する。

これを上空から見おろせば、新緑の山野に田植えの終わった水田のすべてを池の底に見立てて鯉が群れをなして泳いでいる。加須の鯉描き職人は、鯉を頭から尾へ、大から小へと(フリーハンドで)描いていく。その妙技に敬意を述べると



筆者が執筆亡命先の書齋に使っている浜小屋のある南洋の小島。後楽園ドームほどの島が、まるで宇宙船地球号のミニチュアのように。島には泉も小川もないので天水を溜める。すべてミニマムから発想していくのでエネルギー文化を考えるに最適の小天地。撮影：筆者

「目がかんじんよ」と一言。地上の風景を水底にして、無数の鯉の目が邪鬼を探しては退治して、天下の泰平を守ってくれているのであった。

鯉織はその名の如く、旗指物の織の変種。あるいは人意を天に通ずる昔の通信網。ワイルド・ウェブのウェブとは、蜘蛛の巣「だから、世界中蜘蛛の巣通信網だった。」

幟や旗の類は戦場では合図や指示のサインであったが、原型は天意を風に委せて伝達するもの。仏教の国フータンでは、幟に経文を印刷してある。ラオス山中では、経文を書いた紙の幟を竹棹の頂部に結んでいる。これは吹き流しにあたる。幟や吹き流しがはたはた、はたはたとはためく。一回はためくと、一回経文を誦唱したことになるという。風が吹くにつれ、山野

に誦唱の音がひびきわたることになる。これぞ風力エネルギーの文化的利用ということかと、ブータンの山あいには柱立する職を遠望して想ったことであつた。

扇風機ではどうせ

京の町家の奥座敷で

私は客用にと出された団扇に見入っていた。それは団扇盆うちわぼんに載せて出された。じかに物やお金を出しては失礼。お盆が見あたらないとき、お手盆で不調法でございませうと差し出して、も、やっぱり失礼。道具の文化とはそういうところにある。

とまつていれば空気、動けば風。団扇は風を起す道具、と見れば電動の扇風機にしても、機能に変わりはない。だが。

暑い盛りである。サツと手にとつて煽ぎたい。が、無闇に手を出してはいけないのが文化。だからと手を控えたまま、団扇盆を出してくれた老女と話をしている。ふとその手許を見ると、団扇を手にとつて私を煽いでくれている。もったいない、とめてください、と団扇を取ろうとすると、奪われるまじとよけて、またいつしか煽いでくださっている。団扇は風を贈る道具だったのか。風が、贈りものになるのか。手動の人力エネルギーだからこそ。これが風の文化だった。扇風機が首を振つても、もつひとつ、風の文化にならないんだよね。

火の文化

「失われた火味」の復権を！

ある秋の夕暮れどき、東京神田の古本屋街で古本漁りに飽きた私、大通りへ出た。古本屋街も、今やビルの乱立で季節の風景はない。見上げる空は一面の靄雲、空にだけ秋が来ていた。その足であてどなく路地裏を巡っていると、ひどく古びた住宅街に迷い込んでいた。昭和三〇年代を想わせる路地の行く手に人影が。近づくと、路上に七輪を持ち出して、老女が渋団扇でばたばたと秋刀魚を焼いていた。ピンピンと音がする堅炭をからかと熾こして強火の遠火（遠赤外線）、脂がしたたるのは身が軽くなつて美味が増す、のでよいが、炭火の上に落ちてすぐ煙、これを団扇で散らさないと魚が煙臭くなる。だから団扇をばたばたと老女の手は甲斐甲斐しい。火味の条件がこうして揃つた秋刀魚の美味がうらやましい。

秋刀魚焼くけぶり昇りて靄雲 柳 樽八

昭和三〇年代の台所はその後、多機能レンジと調理家電盛り沢山のシステムキッチンに進化したが、火味だけは著しく落ちた。魚焼きの調理器には、料理としての焼き物の火味に迫れるものは未だない。オーブンバーナーの上でも焼き魚の一品は無理で、焼け死んだ魚にしかならない。金属函メタルの中からは、蒸し煮に近い屍

体が出てくる。日本の火の文化は料理人の修行で、焼きもの三年」といわれた火味の後継を目標にしようではないか。

火味の文化は世界各地に各様である。朝鮮半島では石火の火味。ひとつは厚い石鍋をからかと煽つた練炭で焼く。瞬時に芯まで柔らかいもつ煮がすこい火味。漁港では、碎石を敷き、下に練炭を並べた石焼き。この乾物の火味が絶妙であつた。砂漠のはじつこモロッコでは、とんがり帽子のタジン鍋の蒸し煮が、たしかな火味で、私はこれに惚れ込んでいる。これらの火器は加熱の道具と非加熱具とが一体である。煮物、蒸し物、焼き物も、という万能加熱具は、どうしても火味に遠くなる。一器一用に戻つて、この装備でなければ、この味が出ない。七輪と堅炭と渋団扇がセット、といった火の具の創出が、二〇世紀のやり残した大きな宿題である、と私は思いながら、靄雲を見上げるのであつた。

□山口 昌伴（やまぐち・まさとも）

道具学会事務局担当理事、日本生活学会編集担当理事。一九三七年大阪生まれ。六三年早稲田大学第二理工学部建築学科を卒業後、建築設計監理に従事。七二年建築設計界を辞し、フィールドサーベイを中心とする考現学・生活学の研究生活に入る。九六年道具のあり方を視点に人間の生活を問い直す「道具学会」結成に参加。台所の研究を中心に、道具から見た生活スタイル、住まい方を研究。主な著書『日本人の住まい方を愛しなさい』（王国社）、『台所の二〇〇年』（編著）ドメス出版（）、『台所の二万年』（農文協）、『水の道具誌』（岩波新書）、『台所空間学』（建築資料研究社）など。