

ニースだより

成相 恭二*

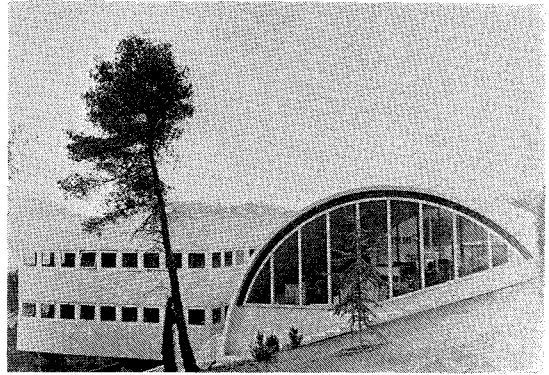
地中海沿岸のフランスとイタリアの国境に近いあたりは、北に海岸アルプスが迫って冬の北風を遮り、南の海は冬は気候を溫和にし、夏は海水浴場となるので、春夏秋冬は行楽地、冬は避寒地として有名で、コート・ダジュール（紺碧海岸）とカリヴィエラ（首飾り）の名で知られています。リヴィエラの名は、カンヌ、アンチープ、ニース、モンテ・カルロ、マントン、サン・レモと並んだ様子が首飾りのようなので、その名がつけられたのだそうです。その中心地ニースの郊外にある天文台に一年間滞在することになりましたので、その間に見聞した事をお伝えしたいと思います。天文学とは関係のないことの方が多くなるかも知れませんが。

1. 天文台

ニース天文台は1881年にパリの銀行家で天文学の愛好家でもあったラファエル・ビショップスハイム氏が創立したもので、1905年に彼が没になるとパリ大学に寄附されました。氏の肖像画は台内の図書館がある建物（西南館）に今も見ることができます。又、その人となるの一端はポアンカレの随想集の一つ、科学者と詩人（岩波文庫）の中にかがいが知ることができます。主な設備は76 cm 屈折鏡で、これは今でも屈折望遠鏡としては世界で5番目に大きい口径を持ち、建設当時から数年後にリック天文台の91 cm 鏡ができる迄は世界最大でした。建物は、パリのオペラ座、モナコのカジノを設計した有名な建築家ガルニエによる石造りの堂々としたもので、可動部のドームはパリの万国博覧会に際して建設された塔で有名なエッフェルによるものです。現在でもこの望遠鏡は実視連星、小惑星の観測に使われており、ドーム内の整備もゆきとどいています。他の設備としてはクーデ型屈折鏡（口径 67 cm、現在では太陽面現象の観測に使用）、アストログラフ、人工衛星用カメラ等があります。しかし近代的な設備はここから約300 km 離れたオート・プロバンス天文台、又はチリのラシージャにあるヨーロッパ南天文台、将来はハワイのマウナ・ケアにおくフランスーハワイ望遠鏡、等におかれる傾向にあるので、ニース天文台の特色は設備よりもむしろ人にあるといった方が良いでしょう。

ニース天文台は、ニースの東端にあるモン・グロという山(346 m)の頂上にあり、南西の方角には天使湾とニ

* 東京天文台



計算センター

ースの町を一望に収めることができ、北を振り返ると雪をいただいた海岸アルプスの峰々が見られる絶好の場所にあります。建設後しばらくはその活動を続けていましたが、今世紀の始め頃からは次第に沈滞した状態に陥り、1962年には活動を続けている天文学者は僅か一人だったそうです。その年にペケアが台長となってフランス国内から天文学者を集め、再建を始めました。現在は台員60名余り、その中20名余りが天文、原子物理、プラズマ物理の研究者、残りが電気、機械の技術者、及び事務系務の人達です。天文台内で割合と比重の大きな計算センターについて述べておきましょう。このセンターには中型のIBM-7040とベンソンというトレーサーがあり、又、パリのムードンにある天文台のIBM-360という大型計算機を遠隔操作で使えます。ニース・モナコあたりにある10余りのいろいろな分野の研究所が共同で利用しているの、人員、建物共全天文台の1/4くらいを占めています。

2. 食 事

フランスの生活を紹介するのは、まず食事のことから始めねばなりません。1962年のペケアによる再建以来、ドーム、西南館の改装の他に、二つ新しい建物が建てられました。一つは計算センター、事務室、研究室を含むニース天文台国際天体物理学センター（通称 CION）で、もう一つがレストランです。50人は楽に収容できる近代的な建物で、台内で最も景色の良い場所にあります。世界一おいしい牛肉、ぶどう酒、チーズ、世界で二番目においしいパンを食べているこの国では、まず食堂を立派にすることが天文台再建への早道ではなかったのだろ

うか、と想像を逞しくしていますが、これが当たっているかどうかは別として、今では天文台も立派になり、皆も毎日昼食を楽しんでいることは確かです。

食堂のテーブルは8人掛けで、そこに第一の皿、次に肉と野菜、それからチーズ、果物、最後にコーヒー、と全部8人分一緒にしたものをセルフサービス式に持って来て、とりわけて食べます。この値段が4フランから8フランまで月給の高によって変わりますが、このようなシステムですから、食べるものの種類は同じです。政府から食費の補助があり、その配分を月給によって変えるのだそうですが、そのせいかどうか、台長その他8フラン払う人達が食堂にくるのはお客さんがある時だけで、普通の日は家で食事しているようです。

ふらんす人のいかもの食いはよくエスカルゴ（かたつむり）に象徴されますが、幸いなことに手間がかかりすぎるのか、ここではメニューにのったことはありません。しかし、仔牛の頭とかプロバンス風臓物料理などがでる日は縮まりそうになる胃をぶどう酒で宥めながらなるべく平然たる風を装って自分の皿につかれたのを片づけるのに苦労したものです。またこの類の料理は食堂経営のやりくりにも都合が良いのか、しょっちゅうでてくるので弱りました。しかし、仔牛の頭とか臓物であることを忘れるように努めれば結構美味しいものです。兎も日本では殆んど食卓にのることはないのに、こちらでは養兎場がある位ポピュラーなものです。これは「ほら、鶏と同じだろう」といわれて、その気になって食べれば割合いと楽ですが、生きている時の可愛らしい姿や、四足の先だけ毛を残して皮をはがれて肉屋の店頭にぶらさがっている姿は想い出さないように努めなければなりません。兎を食べない国は日本以外にもあるようで、隣室にいたアメリカのペンシルバニア大学から来ているコック氏やこの天文台での研究会に来たアルゼンチンのヤシエック夫妻なども、自分の国では兎を食べることは殆んどない、と話していました。

いかもの話に熱が入ってしまいましたが、80%以上は何の苦労もなく美味しく頂けるもので、毎日お昼の時間が待遠しいくらいです。皆、ぶどう酒を飲みお喋りしながら一時間位かけて食べるので、一時間に席を立つ人は稀で、たまに同じテーブルの一人が誕生日だとか結婚記念日だとかいって食後酒(ディジェスティフ)をおごったりすると二時過ぎることも珍らしくはありません。

研究者の中には屋間はアルコールを飲まない主義の人もあるので、自然、ぶどう酒を飲むテーブルと水を飲むテーブルにわかれます。ぶどう酒の値段は1リットルが2フラン50サンチームで、沢山飲む時でもテーブルに2本もあれば充分です。食べる量が多いのでぶどう酒を飲みながら順序よくおなかの中に詰めないと消化が悪くて

却って午後の研究に差し支えるという「理論」を作った、ぶどう酒を飲む方のテーブルに座っていますが、研究室に帰ってからも、二時頃にその日の郵便が皆の郵便受けに配られる頃までは「消化を助けてその後の研究活動のエネルギーを取り出せるよう」瞑想にふけることにしています。

3. 山 火 事

天文台はたいいてい天気の良い地方の山の上にあります。このことはとりもなおさず、どこの天文台でも山火事には気をつけなくてはならないことを意味します。もっとも最近の大望遠鏡がおかれるチリのアメリカ南天文台(セロ・トロロ)やヨーロッパ南天文台など砂漠地帯の3000mを越す山になると、写真を見た限りでは岩だけしか見えませんからその心配の必要はなさそうです。ここ地中海沿岸は年間を通じて雨量が少なく、地理の教科書にも地中海性気候として記述される半乾燥地帯で、オリーブ、オレンジ、メロン等の栽培に適し、山は白い岩肌が所々に見える位に松がおおっています。又、料理に使う匂いの強い草や木も多く、タイム、ロマラン、フェヌイユ、ローリエ、ソージュ、ユーカリプトゥス等山に入ると苦もなく見つかります。果物にしる香草にしる日射しが強く温気が少ない気候の賜物でしょうが、この気候は山火事にも適して、方々で数年前に山火事があったことを示す立ち枯れになった木を見かけます。

天文台について一月程たった或る日、郵便局に行く用事があって山を降り始めたなら天文台の脇の山が道路際から燃え始めているではありませんか。車にもまだ慣れない頃で、方向転換をすることなどは考えもせず、早く下の町まで降りて電話で報せよう、としばらく行く間に消防自動車が登ってくるのは見えたので一安心しましたが、町についても電話のかけ方がわからず、ようやく天文台に通じたと思ったら、「成相ですが、天文台の脇で山火事です」と言おうとするのを交換手のおばさんが名前を聞いただけで誰かが私を呼んでいるものと思いこんで研究室から図書室、計算センターと私をさがしてくれたので5分程無駄に過しました。しかし、最後には天文台の消防隊も出動して山の上から消火作業、山の中腹の道路からのポンプ車の活動とあいまって、私が用を終えて天文台に帰った時にはめでたく鎮火していました。

それから一週間程たった或る日、先日の消火作業の慰労会があり、私もよばれました。その会の帰り際に台長が言った言葉がふるっています。「では又次の機会に飲みましょう」

4. 犬

フランスに来て驚く事の一つは犬が多く、しかもその

殆んどが良く馴れられていることで、私のいる西南館にも三匹の犬が毎日銘々の主人と出勤して来ますが、許可なく外に遊びに出るようなことは絶対になく、許しがあるまでいつまでも待っています。一回などは談話会が終つて皆が立ち上がったなら、二匹の犬もその会に出席して静かに話を聞いて



ニース・マタンより

いたことがわかりました。この犬達は食堂に来ても皆が食べている間中、物欲しそうな顔一つせずにテーブルの足の傍で伏せをして待っているから大したもの。しかし、犬の嫌いな人達も矢張りいるもので、ニース天文台ではこの冬に食堂委員会の決議によって犬が食堂に入ることは禁止されてしまいました。衛生的な見地からやむを得ない処置といえるでしょう。

誉めことばの方が多くなりましたが、感心しないこともあります。この犬達が用を足すのは主人の買物や散歩についていく時が多い様で、市場の近くや散歩道を歩くときは良く気をつけてないと黄色いものを踏んずけてしまいます。運悪く踏んでしまった人がその先数メートルにわたって靴をこすりつけて歩いた跡が残っていることもしばしばあります。

リリプット

図書の分類の仕方といえば十進分類法しか知らなかった私は、ニースの天文台の図書室を見た時には面喰ってしまいました。何と、総ての本が買った順に背番号を貰って書架に並んでいるのです。本を借りる場合は先ず著者名索引カードで背番号を調べなければなりません。本が順番の所には誰かが借りているわけですが、借り出された本が誰の所にあるかは司書が保存している貸し出しカードを見ない限りわかりません。パリの天文台もこの方法をとっているらしいので、おそらくフランスでは昔から親しまれている整理法なのでしょう。次にこの方法の長所短所を挙げて見ます。長所：1. 貸出し図書の整理は非常に楽になる。2. 書架には順序よく並べればよいから蔵書が多くなっても新しい書架を買足すだけでよく、全体の本を動かす必要はない。3. 整理

番号の古さで、“この本は何年頃誰の要求で買ったのだろう”と推測する弥次馬的興味を満足させる。特に博士論文が整本されて蔵書に入っているの、誰が何年にどういうテーマで博士になったかがよくわかる。4. 普通の分類法だと新着図書が展示期間を過ぎて一般書架に入ってしまうと、どの本が新しいのかは装幀だけでしか見わけがつかないから、長い旅行等で新着書をしばらく見られなかった時はこの背番号式の方が便利。欠点：1. 新しい分野の研究を始めようという利用者には、どこをどう探せば望むような本が出てくるかわからない。普通の分類法だと同分野の本は同じ書架にあるから、そこを眺めれば大体わかる。2. 上述の欠点は蔵書が数千冊の間はまだいいが、数万冊になると可成り大きな欠点になる。

さて、天文台の図書を詳しく説明しましたが、これは国が変わればいろいろと習慣や制度が変わるという一例です。旅行している間に気がついた他の例を羅列すれば、

1. ドイツ、スイスでは公共の建物の内外に時計があって、いつもびったりあっているのに、フランスでは鉄道の駅など必要最低限の数しか見かけない。
2. 汽車はフランスでは左を走るがドイツでは右側通行（その他の国でどうなっていたかはおぼえていません）。
3. イタリアで昼食の時間は1時過ぎから4時頃迄、その間は図書室も閉ってしまうから勉強できない（ビザにいる田中さんの話）。他の国では12時に食べ始める。隣室にいるコック氏（米国、ペンシルヴァニア大学）はローマで友人と昼食時に電話で打ち合わせする筈だったが、この時間の違いが原因で、連絡がとれるまでに数日かかった。
4. パンの形はフランスでは長細いいわゆるフランスパン。イタリアでは丸く、粉にねばりがある。ドイツではライ麦等から作った四角いパン。イギリスではおそらくトーストにする食パンであろう。それぞれ、自分の国のパンが一番おいしいと思っているようである。
5. 朝食はヨーロッパ大陸ではパンとコーヒー、イギリスではベーコンと卵をやいたものを食べる。前述コック氏のいう所によると、現在アメリカでは動脈硬化を防ぐ為にコレステロール摂取量が少くなるように朝食にたべる卵を一個へらそうという運動があり、（英語に堪能な方は御存知でしょうが、Bacon and Eggsとか、Ham and Eggsというように、この料理では卵は常に二個使うので複数形になっている）。又、最近のニースの新聞では、朝食にパンとコーヒーだけでは身体に悪いから卵だとかハムだとか栄養のあるものを食べよう、という記事を見ましたが、どちらの運動もまだ余り成果を上げていないようです。
6. 便器（勿論洋式）の形が国によって異なるので、浅く腰かけるかそれとも奥深く腰を落ち着けるかは旅行先で判断しなくてはならない。違いを数え挙げていたら何十頁あっても足りないでしょう。

二番目の質問

一年の滞在も終りが近くなると、顔なじみの人に次のようなことをよく聞かれます。

「ニュースはどうですか。気に入りましたか？」

「はい、とてもすてきな所ですね、気候はいいし、食物は美味しいし。」と答えると、

「ではどうして日本へ帰るのですか、ここにずっといて働けば良いでしょう。」と来ます。

この二番目の質問に対して相手がなっとくするような答をすることは難しく面倒なので、うやむやな返事をしてしまうのですが、この質問に関連しているいると考えたことを書いて見ます。アメリカに各国から人が入り込み、一世代後には全くの米国人となるのは私達もよく承知している所ですが、フランスにもこの傾向は見られるようです。おそらく西ヨーロッパの他の国も同じような事情にあるのではないのでしょうか。先ず手近な所でニース天文台に勤めている人の姓を思い出して見ると、ギリシア、イタリア、オランダ、スペイン、ポーランド等と多彩です。もともとニースは1860年にフランスになることを決めたくらいで、イタリアを統一したガリバルディ将軍はニース出身なのですから、イタリア系の名前でも移住者がそれともともとニースの人なのかはわからないわけですが、二、三代前にニースに来たとか、親せきがイタリアにいるという人は多いようです。東欧の人は戦争の時に母国を離れてここに落ちついた人が多く、又、旧植民地のベトナム、北アフリカ等の人も沢山います。思うに、このあたりの人にとっては暮ししやすい所が見つければ言語、風俗、習慣が違っていてもそこに落ち着くのは当然まえなのでしょう。しかし違うといっても文化的にはギリシア、ローマという共通の祖先を持ち、パンと肉を常食しているわけだから、普通の人ならその差をのりこえてその社会にとけこめるのではないのでしょうか。みそ汁を飲みお新香でご飯をたべ、日本語の本や新聞を読みたいから日本へ帰るのだ、と説明してもとうていわかって貰えないだろうと思って、いつでもあまいな返事をしてしまうのです。

バカンス

フランス人は冬の間に一生懸命に夏のバカンスのために働くのだ、というような話はよくききますが、この国に来て見て確かにそうだという気がします。まず最初に驚かされたのは日本のフランス大使館でヴィザを申請した時です。出発の二ヶ月程前に大使館に行ってみると、「普

通だと一月ですが、今はもうバカンスの季節にかかっていて係がいせんから三ヶ月はかかります。残念ですが間に合いませんからフランスに行ってから警察で手続きをとって下さい」という返事です。なる程そういうものかと思ったことでした。

新聞によるとフランス人の約半分がバカンスにでかけます。自由業は8割以上、会社員、公務員がこれにつき、商店は半分ぐらい、農業が最も少なくて2割です。でけない人達の理由は仕事が忙しいというのと金がないというのが半々です。商店などは休んだだけは売り上げが少なくなるのに、行きつけのパン屋、八百屋、果物屋、魚屋等軒並みに数週間から一月のバカンスで店をしましてしまふのには感心します。ホテル、レストラン等はシーズン・オフの秋か冬に一月程休んでいます。

公務員は6週間バカンスの休暇がとれます。天文台は大学に所属しているせいか、その外にクリスマス、二月休み、復活祭、昇天祭等、学校が休みになる頃に数日乃至一週間の休みがあるので、合計すると二ヶ月以上有給休暇があります。6週間のバカンスは殆んどの人が7、8月にとるので、その間は必要最低限の人数の留守番役しか台内には残っていません。まことにのんびりしていて結構なことですが、二ヶ月近くも遊んでいたら頭がぼけてその前に研究していたことを忘れてしまひはしないか、と要らざる心配もしたくなります。

さて、こう休みが長いと、どうして費用を切りつめるかというのは一般市民の重大関心事です。観光地ではなにかするとお金がなくなるようになっていますが、一番安上りなのは日光浴で、これだと一銭もかかりません。ヨーロッパ人の経済観念又は太陽に対する執着は大したもの、海でもろくに泳ぎもせず朝から夕方までゴロゴロしている人が沢山います。もっともこの日光浴をするのにも有料の海岸があり、寝椅子、マット、パラソル等を半日又は一日幾らで貸していますが、そういう所のお客さんは又、借りたからには少しでも多く太陽の紫外線を吸収しようと時間一杯寝ころがっています。

誰にでもできるわけではありませんが人気のあるのは家作りで、材料だけ買ってきては土曜日曜とバカンスに煉瓦積み、ペンキ塗り、電気工事、水道工事、タイル張り、庭作り……とやれば安くて自分の家ができてしかも時間がつぶせる、というので、ニース天文台でも既にそうやって自分の家をつくった人が何人もいます。日本人の感覚からすれば、そういう家だとこわれはしないかと心配ですが、地震がないせいか何の心配もしていないようです。