第1回:新たな「文化」を作る挑戦



森 万由子

〈東京大学理学系研究科天文学専攻 〒113-0033 東京都文京区本郷 7-3-1〉e-mail: mori@astron.s.u-tokyo.ac.jp

キャリア支援委員会が企画するこの新連載では、アカデミアを飛び出し、広い世界で活躍する天文学出身者の姿を追います。彼らが挑戦している世界では、天文学の研究を通じて鍛えた知や技はどのように役立っているのでしょうか。いったいなにがきっかけになって、その世界に足を踏み入れたのでしょうか。そこには、自身のキャリアを考えるうえでのヒントが多く含まれているはずです。そのヒントを見つけるためには、当事者に取材してもらうのが一番よいと考えて、この連載では天文学を学ぶ学生の皆さんに記事執筆をお願いしています。第一回目の連載では、株式会社「ウテナ銘酒」の松岡健太さんに、東京大学の博士課程に在学する森万由子さんから話を聞いていただきました。

元・天文学者がお酒を作っている. そんな噂 を,以前から耳にはしていました. その噂が本当 のことであったことを知ったのは、2021年にオ ンラインで開催された進路相談会*1でのことで した. 噂の人である松岡健太さん(図1)のお話 を伺うことができたのです。その松岡さんのお話 は、強烈な印象として私に残りました。その特殊 な経歴もさることながら、とても「ポジティブ に」天文学の世界を超えていった人であるという ことに衝撃を受けたのです. 天文学を「諦めた」 のではなく、天文学も楽しんでいながら、それを 超える楽しさを秘める世界に出会い、飛び込んで いった……. 今回、インタビューする機会に恵ま れ、そんな「やりたいこと」に正直なマインドを もっともっと深掘りして聞いてみることができま した. インタビュアーである私はいま博士三年, 常に将来選択を迫られている毎日です。そんな私 の心に深く刺さった話を,皆さんにも共有したい



図1 松岡健太さん. 瀬戸大橋を背景に.

と思います.

元・天文学者がお酒を作る

松岡健太さんは、株式会社「ウテナ銘酒」の代表です.愛媛県でワイン・リキュールの製造販売を行っています.生まれも育ちも、愛媛県.瀬戸内の気候や柑橘は、常に松岡さんの近くにあるも

第 115 巻 第 11 号 725

^{*1} 内容は2022年1月号の天球儀「オンライン進路相談会の実施報告」を参照.



図2 ウテナ銘酒のリモンチェッロ. 飲み終わった 後も飾っておきたいデザインです.

のでした.

ワインの製造販売はぶどうの苗を植えるところから取り組まれています。2020年4月に最初の苗木を植えたぶどうが実をつけるには5年ほどかかります。現在は畑に出てぶどうの苗を世話する日々。ぶどうの木の休眠期である冬には、愛媛の柑橘類を使って、リキュール「ウテナチェッロ」シリーズ(図2)を製造しています。イタリアの伝統的なレモンのリキュール「リモンチェッロ」のほか、伊予柑を使った「イヨカチェッロ」、デコポン(不知火)を利用した「デコポチェッロ」、ボコポン(不知火)を利用した「デコポチェッロ」、ルも愛媛県産にこだわり、知り合いから柑橘を仕入れ、今治市の大島という島にある製造所で造っています。



図3 岡山188 cm望遠鏡で作業をする, 学生時代の 松岡さん。



図4 すばる望遠鏡にて、ポスドク時代の松岡さん.

「マニアックな研究」が好きだった

そんな松岡さんですが、元々はお酒が好きではなかったといいます。中学・高校と野球部で、卒業後の飲み会などでも、「とにかくビールをいっぱい飲む」ような飲み方しか知りませんでした。お酒を「嗜む」楽しさを知ったのはポスドクとして京都に移ってから。仲間たちとお酒を飲みながらさまざまな分野の研究の話を聞く時間は、松岡さんの研究生活の中での楽しみになっていきました。

天文学者時代は可視光・赤外線での観測が専門の「観測屋」でした(図3,4). すばる望遠鏡を訪れた数は数えきれず、観測が終わった後、山を降りて食べるオムレツが楽しみな研究生活だったそう.

726 天文月報 2022 年 11 月

松岡さんが天文学を志ざした理由には、「誰も見たことがない遠くが見たい」という思いがありました。できるだけ遠方の宇宙を観測するためのトレーサーとして興味を持ったのが活動銀河核(AGN)です。核の中心にあるとされる大質量ブラックホールとその母銀河の共進化に着目し、元素組成が宇宙誕生から今に至るまでどう変化してきたのか、AGNの質量ごとに母銀河の化学進化がどう異なるか。といったことを調べてきました。

愛媛大学で博士号取得後、日本学術振興会特別研究員として京都大学などで研究を続けてきました。「ほかの人がやっていない視点で研究がしたい」というのが研究者としてのモチベーションだったと語る松岡さん。ほかの人が同様の研究をしていると知ると、やる気をなくすこともあったのだとか。できるだけ誰もやっていないような、「マニアック寄り」な研究にやりがいを感じていました。

「誰も作らんのなら作りたいな」

そんな、研究者の道をひた走っていた2016年の 夏. 松岡さんに「今思えばきっかけだったかもし れない | 転機が訪れます. それは京都大学の仲間 と話していた中で、後輩が言った一言でした、「今 死んでも大丈夫です、やりたいことやっているん で.」――その言葉が松岡さんの心に残りました. 今死んでも大丈夫, は極論だけれど, たしかに…… 人は死ぬよなぁ. 一度きりの人生, 自分は今死ん でも大丈夫と思えるだろうか. 天文学も面白いか ら、今の自分だったら、死ぬまで天文学をすると 思うけれど……. 松岡さんは、これまで就活をし ないで研究者になる道を選んだこともあり、ほか の世界を見る機会すらなかった、ということに思 い至ります.「だったら、天文よりもっと面白い ものがあるかどうか確認してみようと思った. | カフェバーを開く? 絵を描く? デザインをす る? 浮かんだいろいろなアイデアをひとつずつ 「天文学の楽しさ」と比較し検討していきました.

そんな中でひとつ、以前から気になっていたことを思い出します。それは研究会等でヨーロッパを訪れるたびに感じていた疑問でした。「地中海の気候って瀬戸内に似てるよなぁ。でも瀬戸内でワイン作ってる人が少ないのは何でだろう。」今こそその時。持ち前の探究心で、なぜ瀬戸内でワインが作られていないのか、徹底的に調べあげました。

わかったことは、瀬戸内の気候はワイン用のぶどう栽培に適しているということ、そして、歴史的にも、国が瀬戸内ワインを盛り上げようとしていた時代があったこと。しかし、「フィロキセラ」というぶどうの根につくムシの被害が世界的に流行ったのをきっかけに、瀬戸内のワイン生産が減ってしまったということでした。

つまり、瀬戸内でのワイン生産は可能なのに、「歴史的になんとなく作らなくなってしまった」ということがわかったのです。「誰も作らんのなら作りたいな」――松岡さんの中で、瀬戸内でワインを作るということが、天文のワクワクに「ちょっと」勝った瞬間でした。

イタリアで感じたお酒の文化

その頃ちょうど、海外学振でイタリアのアルチェトリ天文台に行くことが決まりました.松岡さんは、イタリアで天文学者としての研究をまとめ上げながら、お酒の勉強をすることにしました.イタリアでは、平日は毎日朝から晩まで天文台で研究し、帰り道にワインや生ハムやチーズを買ってワインの勉強をする生活.休日はイタリア人の友人に車を出してもらってワイナリーをめぐったり、色々な街に行ってその土地ごとのお酒の調査をしました(図5).アマルフィやナポリでは、リモンチェッロの製造過程も見学しました.リモンチェッロは個人店やレストランなどでも自家製で作っているところがあり、そのこだわりを実感しました.

松岡さんが発見したのは、イタリアでは「この 土地に来たらこれを飲め!」というワインがどの

第 115 巻 第 11 号 727



図5 イタリアでの松岡さん. よく通っていたローマのレストランのシェフとともに.

地域にもあるということでした。どの人も自分の地域のワインが一番の自慢で、自信を持っている ——それは何百年という時間をかけてその土地の 風土や食事に合うようなお酒が残ってきた、地域 に根ざしたお酒文化でした。

そんなお酒文化を瀬戸内でも作っていきたい、というのが今の松岡さんの夢です。瀬戸内の風土や食事に合ったワインやリキュールを作り、地域に根差したお酒文化を瀬戸内にも作り出す。例えば、北海道、山梨、長野などの内陸に比べ、海沿いで作るぶどうは風や強い日光で皮が分厚くなるため、「ミネラル感」が強く出るのだとか。そんな「瀬戸内ならでは」のぶどうの味わいを楽しめるワインにしていきたいと話します。

変わったこと・変わらないこと

ウテナ銘酒を始め、松岡さんの日々は大きく変化しました.農家、経営者、行政の担当者など、 天文学をしていた頃には出会うことのなかった 人々との出会いは日々新鮮で、常にワクワクとド キドキに満ちているそうです.

一方で、仕事の中では天文学で学んだ経験が生きていることもたくさんあります。例えば、補助金を取ってくる、事業計画を提出するなど、事業をアピールしなければならない機会がたくさんあ

りますが、それは研究費獲得のために行ってきたことと何も変わらず、「1ページをみたら概略がわかるように書く」「読み手を想像して書く」といったノウハウは、そのまま活かされているそうです。また、研究を発案してから論文を書くまでに至るプロセスも、事業計画に似ているのだとか。天文学で培ってきた「考え方」が今に活きています。

また、天文学をバックグラウンドに持つということ自体、人を惹きつけるいう意味で一役買っています。自分という人間の「ストーリー」を伝えるとき、天文学の面白さには助けられているといいます。天文学者だったと伝えると『ロマンですね』と言われることが多いのですが、お酒作りという今のお仕事に対しても『ロマンですね』という感想をよくもらうのだそうです。「自分では気づかないけれど……」と笑いますが、「天文学」と「お酒」はロマンで繋がっているのかもしれないですね。

元・天文学者というバックグラウンドを活かして、今後もお酒と天文学を絡めて事業を展開していきたいと話します。建設中の、海が見える「製造所兼販売所」が完成したら、お酒をのみながら天文学の話をきいたり、星空を眺めたりできるようなイベントを開催したい……夢は広がります。

天文学への未練はない

失礼かとも思いつつ私が聞いてみたかったのは、「天文学に未練はないのか」ということでした.独自の研究に取り組み、研究者として成果を上げていた松岡さん.長年経験を積み重ねてきた天文学を離れる時に、もったいないな、という気持ちはなかったのでしょうか.

松岡さん曰く、ジェームズ・ウェッブ宇宙望遠鏡を使って研究するというのがイタリアに行くときの研究計画だったため、打ち上げが遅れてデータを使った研究ができなくなったことは少しだけ残念だったけれど……それを上回る楽しさに出会ったので、未練はないのだそうです。

728 天文月報 2022 年 11 月

お酒造りをやると決めたのが2016年. それから2年弱あったため、イタリアで研究をまとめあげることができたのもよかったと言います. 意識して「やり残し」をなくすことができました.

現在は「中途半端になるとどっちにも申し訳ない」という思いがあるため、お酒作りが安定するまでは天文学の第一線からは距離を置いているという松岡さんですが、今後、天文学の研究を再開するという未来も、可能性の一つとしては残っているといいます。現在も、後輩たちの論文にコメントしたり、長年関わりのある共同研究者と最新の研究の話題について話したりもしているそう。「一回離れたら完全に戻ってこれないわけではない」、公開されているアーカイブデータを使うなどして、手元にデータはなくてもアイデア次第で面白い研究はできるはずだと考えています。

ということで、未練はない、と断言する松岡さん. 自らで研究アイデアを考え、自分の力で研究が遂行できるという、経験に裏付けられた自信があるからこその言葉だと感じました. 「先のことがどうなるかはわからんけど、今はお酒作りやってないと後悔するな、って」.

「ワクワク」の源

最後に後輩たちへのメッセージを、とお願いすると、メッセージなんて大それたものはないよ、と笑った松岡さん.「(天文学という)楽しいことを今もやっているんだし、色んな楽しいことあるやろうから、それをやっていったらいいんじゃないかな.天文学より面白いことはきっと世界のどこかにはあるけれど、あとはそれを取りこぼすのが嫌かどうか」.

お話を聞いて、松岡さんの「ワクワク」は研究 者時代から一貫して、「誰もやったことのないこ とをやりたい」というところにあるのだと感じま した. 今後も数十年かけて瀬戸内の気候、お酒文 化に合うぶどうの品種を模索することになるだろ うと話す松岡さん. ワイン作りは松岡さんが一生



図6 瀬戸内海を望む松岡さんの農園の葡萄の木.

かけて取り組みたいと思えた「研究テーマ」であり、そのモチベーションは天文学時代と変わっていないのかもしれません.

私自身,天文学以外にも好きなものがたくさんある人間です。自分が一生をかけて取り組みたいことってなんだろう,と悩むこともあります。「ワクワク」の気持ちを比較するのは難しいけれど,そんな時には「今死ねるかどうか」というのも一つの判断基準になりそうです。新しい世界に飛び込むことが正解かどうかは人それぞれだけれど、少なくとも、自分の人生について考えることを放棄しないでいたい。ということを強く思いました。

「100年後くらいに瀬戸内にワインが根付いていたら、その時はちょっとくらい『やったよ!』って言えるかな」と笑う松岡さん. 2024年の秋に初めてのブドウの収穫を迎える予定です(図6). 松岡さんの探究は始まったばかり. 前向きに事業に取り組んでいる姿に、私自身、とてもワクワクさせられました. 天文学会の懇親会に、ウテナ銘酒のワインとリキュールが並ぶ日が楽しみです!

謝辞

本稿の執筆機会をくださり、インタビューや記事作成に当たって多くのアドバイスをいただいた日本天文学会キャリア支援委員会の高梨直紘さんに感謝申し上げます.

第 115 巻 第 11 号 729