

東京大学名誉教授・解剖学者

養老子郎

Takeshi Yoro

「脱・脳化社会のすすめ」

違う土地へ行つて違う空気を吸えば、
食べ物の好みも変わる。人間、そう
やって自分を変えていくんですよ

DIME KEY PERSON
INTERVIEW
VOL.35

人の脳が考えて作り上げた社会を、養老先生は「脳化社会」とよぶ。意識的に作られた都市は、脳化社会の完成形だ。でもその中にずっと住んでいると、脳内意識ばかりの、五感の鈍～い人になってしまうから旅に出なさい、と言う養老先生から、ユニークな旅の指南書である。

アメリカで飲んだ
バーボンを初めて
うまいと思ったね



KEY PERSON DIME INTERVIEW

トレードマークの銀髪にグレーのダブル。「風邪で声が出ない」と言いながらタバコを吸う養老先生は、ダンディーでガンコである。解剖学者として長年、人体を解剖し、脳をつぶさに研究してきた。人の意識も感情も、すべては脳の機能から生み出されるという「唯脳論」が持論だ。70歳を過ぎた今

も、講演に講座に引っ張りだこ。忙中、ライフワークの昆虫採集に出かける。その旅のエッセイをまとめたのが『養老先生の旅する脳』（下写真）。旅先の脳はどうなる？ はじめに唯脳論的旅の効果をつたねた。

**旅に出れば自分がズレる
身体はそれを感じている**

「旅に出れば空気が違う。匂いが違う。意識では感じていなくても、身体は相当感じていると思うよ。入力が違えば、出力も当然違う。食べ物の好みが変わっちゃうもの。土地のものが食べたくなる。確信あるけど、地酒は絶対うまいよ」

旅はまず、味覚を直撃するらしい。それも、使っている水がいいからとか、食材が新鮮だからというわけではないのだという。

「相手が変わるんじゃない。自分

が変わるの。自分はいつも同じと思っている人が多いけれど、それは違う。旅先で自分がズレる。医療でも転地療法があるでしょ。場所が変わって自分の身体が変わる」

ああ、そうかと納得。すごい説得力である。まるで洗脳されるのごとく。養老先生は危険である。

「むしろかしくいえば、人はいつも『安定的平衡点』に落ち着いている。いちばんエネルギーを使わないで済む状態のことね。それが移動することでズレる。旅に出ると、何か疲れるでしょ。安定的平衡点の座標がズレるからだね」

疲れてくたにくたになるとわかっていても、人は旅に出たくなる。

「そのはずだよ。だって、人類はアフリカから歩いてきたんだから」と、話は人類の祖先に飛ぶ。

「アフリカから発して世界中に歩いて行った。実は人間は、どんな動物より歩くのが得意なんだよ。特に日本人の祖先は、アフリカからユーラシア大陸を渡って、いちばん遠くまで来た人種だからね。歩き好きのDNAを持っているんだよ。今の日本人は、1か所にジッとしているのが当たり前になっているみたいだけど、そんなことない。元来、人一倍、ウロウロしてきた人たちなんだから」

**日本の環境問題は本質を
わかっていないことが問題**

養老先生にとつての旅は、虫を捕りに行くこと。近所の鎌倉山か

らラオスの山中まで、昆虫を探して歩いてきた。だから自然の変化には人一倍敏感で、環境問題には早くから警告を発してきた。そして今は『環境問題問題』を案じている。その問題点を聞いた。

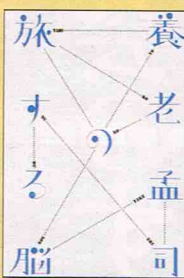
「問題の本質をわかっていない人が多い。環境問題の根本は、人口問題。人口が多すぎて、どうしようもないってことなんだよ」

しかしその一方で、少子化が社

会問題になっている。

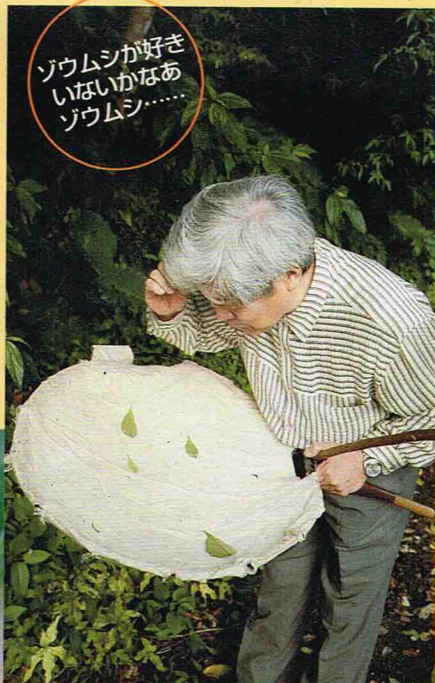
「それは将来、年金が払えなくなるから心配しているんでしょ。少子化問題のむずかしいところは、マスで見ると、国力が弱くなるということね。これが北欧みたいに人口が数百万単位の国だと、日本の地方自治体みたいなものだから、福祉国家でもうまくいく。日本はちやうどハンパなんだね。ある程度の国土と経済力があつて、でも

養老先生がわかりやすく
語る「旅と脳」のエッセイ



JALグループ機内誌『SK YWARD』で6年以上続いた人気連載をまとめた単行本。旅先の想いをつづり、ヨーロッパ、アフリカから裏山まで異文化のヒダに触れ、旅と脳の関係に迫り、虫捕りの極意を明かす。旅を窓口とした養老哲学入門としても読める。旅のお供に最適。小学館／1155円。

ゾウムシが好き
はいかないか
ゾウムシ……



→3年前に訪れた沖縄やんばるの森で虫捕り中の養老先生。木の葉を枝でパンパンはたき、落ちてくる虫をお手製のネットに受ける。お気に入りのゾウムシで写真はヒメホシカメムシ。



カコミ中の写真／絵嶋正志

人口は中国の10分の1。国力の問題になるということは、安全保障問題になるということ。

つまり、環境問題には、そういういろいろな側面がある。なのに今の日本は、温暖化と炭素ガスの問題だけに向いている」

養老先生が「わかってない」というのは、こういう点である。

「持続可能な社会の人口には限度がある。当たり前だよな。東京みたいな都市は明らかに大きすぎる。僕の印象では、50〜100万人ぐらいの都市がいちばん暮らしやすいと思う。なんでこんな大きな都市が可能なのかというと、石油があるから。木を伐って燃料にしていたら、こんな大都市は維持できない。じきに禿げ山になっちゃう。具体的に問題になるのは、いつ石油の供給が追いつかなくなるかだけ、今の日本に、そんな先のことを考えている人はいないね」

政治を見ていてもわかるが、日本人は長期計画を立てるのが苦手なようだ。この傾向に少子化が拍車をかけて、ますます自分の世代しか考えられない人が増えるかも……しかし養老先生は、そんな心配はしなくてもいいと言う。

「考えるって意識でしょ。意識ができることには限度があるからね。それより、今のまま石油を使っていたらダメだなと、どれだけわかっているか。みんながわかっていれば、本当にダメになった時にパツと変えられる。僕の戦争体験が

環境問題の根本は人口問題。京都議定書なんか守ったって、どうしようもないんだけどな



PROFILE

1937年、神奈川県鎌倉市生まれ。母は小児科医。東京大学医学部卒業後、解剖学の教授に。95年に退官。解剖学をはじめ脳科学、生物学などの観点から幅広い分野で言論を繰り広げる。著書に『唯脳論』『バカの壁』など。

そう。本土決戦なんて口では言っていたけれど、もうダメだなと、みんなわかっていた。だから終戦でパツと変わったんだ。環境問題も本質がわかっていない人が多い。うちは、変わらないだろうね」

「だから京都議定書など守ってもしかたないと、過激なことを言う。」

た。え日本がCO₂ 6%削減を達成しても、温暖化防止効果は微々たるものとの試算もたしかにある。それでも日本は、とにかく6%を守るべくCO₂削減に邁進している。

「日本人は信じやすいのかもしれない。科学信仰も根強いしね。それは日本がある程度、均質な世界だからでしょう。いちいち疑ったらず、信じていたほうが社会コストが安くつく。はじめに言った『安定的平衡点』に落ち着くんのだ」

有能な人間がいつも有能とは限らない。逆も然り

「安定的平衡点」は会社にもあると養老先生は言う。せっかくなので、仕事についても聞いた。

養老先生はつねづね、「今の若い人は、自分に合った仕事がない。なんて言うけれど、自分に合った仕事なんてそもそもない」と説いている。人間は変わるのだから、自分に合った仕事だって変わるだろうと。といって、仕事なら何でもいいというわけではなくて、

「会社に勤めたら、第2の自分みたいなものを作って、それがどう動いたら仕事がいまいくかを考えてみればいい。全体の中で自分がどういう位置にあるのかを読む。それが読めないような仕事は、やめたほうがいいね」

と、明快な判断基準を示す。

「むしろかしいのは、役立たずと思われているヤツが本当に不要かという、そうでもないってこと。」



意識の世界と実体を混同している 人が増えている。実体をちゃんと 見ないと、感性はどんどん鈍るよ

それは状況が変わったときにわかる。たとえば、戦時中のいい市民と平時のいい市民は違うでしょ。会社も同じ。仕事がシフトしていけば誰が有能かも違ってくる。そのとき自分の立ち位置がわかる。逆に言えば、有能な人間が常に有能とは限らない。当たり前だよな」

同じく、無能な人が常に無能とも限らない。また、コスト面でもこんなユニークな見方をしている。「ダメな人がいなくなると、また別の誰かがビリになるんだよ。結局、そういうダメなヤツを会社のビリに置いておくことが、会社全体から見ると、実はいちばんコスト

トのかからない状態かもしれないね。つまり、そこが安定的平衡点」社会のためにはダメ社員は会社に残したほうがいい？ この逆転的発想が養老先生の本領なのかもしれない。ちなみに自分の安定的平衡点を知るのには、「ものさし」がたくさんある多次元空間の座標

軸を読むみたいなの」で、むずかしいことらしい。なので、今できることを聞くと、「基礎と辛抱」と意外にも古風な助言だった。

「僕は料理は一切しないんだけど、それは基礎がないから。今は何でも基礎訓練ができない人が多い。辛抱がないんだな、教えるほうも、教わるほうも。基礎がないのに、

すぐにうまくなりたがる。結果をほしがる。それを何て言うかという、『マニユアルください』。だから少し不器用なほうが成功する

ね。逆に真面目に基礎訓練するから。そういう意味じゃ、今は不真面目な時代になっているのかな」

女房の性格を変えるより 自分が変わったほうが楽

現在は、脳の意識が作り上げた『脳化社会』だと先生は言う。最近脳化社会にどっぷり浸かっている人が多いことを、先生は気にしている。たとえば、他人からの言葉にひどく傷つく人が増えているのも、その症例らしい。

「聞き流せないんだね。言葉は言葉、現物のオレとは違うだろうってことが通じない。完全に意識の世界と実体を混同しているよ。もつと実体を見る必要があると思う」

脳化社会では、世界は頭の中だけで完結してしまう。そこでは身体が忘れられてしまう。身体という人の実体が見えなくなる。

「見なくても済む環境にどんどんなっているからね。いわゆる『快

KEY PERSON DIME INTERVIEW

適生活と称して。これも石油文明のおかげだね。すると何が起ころか？ 五感が退化する。自分の感性がどんどん鈍くなるよ。いますでに、すごく鈍くなっている、自分が何を食べたいかわからないようになってるでしょ」

こわいな脳化社会は。だから旅に出て、違う空気を吸うのだと、先生の話は振り出しに戻る。

「違う空気を吸って、食べ物の好みが変わる。そうやって自分を変えていくんだよ。自分を変えるノウハウがわかってくると、生きるのが楽になる。自分は一生変わらないなんて思っているから、おかしくなる。自分は毎日、変わる。そのほうが楽。女房の性格を変えようと思ったら大げんかだろ。自分を変えたほうが、ずっと早いよ」人間、いちばん楽なところに落ち着くように。そのためには自分が変わること。脳ではなくて、身体を使って、身体で感じることを。養老先生の「旅する脳」は、実は脱・脳化社会のもくろみなのだ。

取材・文／佐藤恵菜 撮影／天満真也 本誌担当／水野麻紀子

松嶋啓介

Keisuke Matsushima

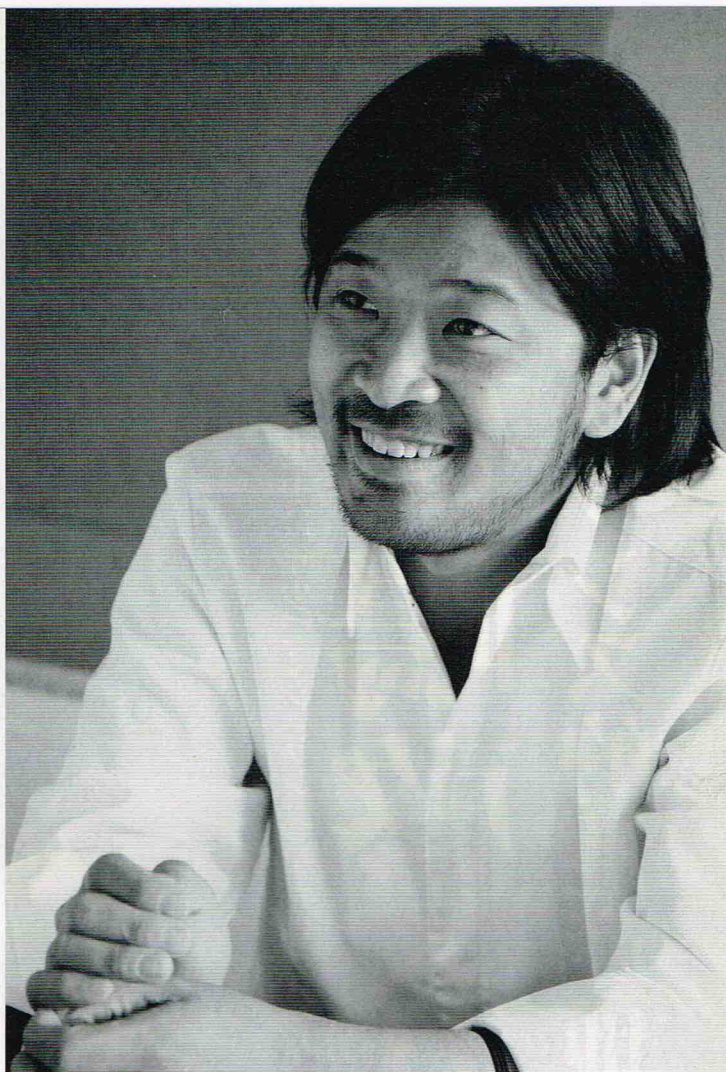
「フランス的地産地消論」

日本人史上最年少でミシュラン二つ星を獲得したシェフ

それまでシェフ経験のない男が6年前、いきなり二つ星でオーナーシェフに。そして2年前、28歳で『ミシュラン』の本来フランス版で二つ星を獲得。彼の破天荒な料理人生のベースにある、おいしい地産地消の物語を聞こう。

その土地の食材しか使わないって制限をつけることが大事。何でも自由に使えたら、人間、工夫なんてしないんです

おいしい食材のためなら、 自分の土地を大事に しようと思うでしょう



PROFILE

1977年福岡県生まれ。子供時代はワルガキ。高校時代はサッカーに明け暮れプロ選手に憧れた。現在はフランス・ニースのフランス料理店「KEISUKE MATSUSHIMA」のオーナーシェフ。1女の父でもある。著書に初めてのレシピ本『松嶋啓介の家でもおいしいフレンチ』（講談社）がある。2009年春、東京・神宮前にレストラン「I」をオープン予定。公式ブログ blog.goo.ne.jp/keisukematsushima/

ニースのレストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」の名は、フランス人には読みにくいそうだが、読めない人は、あの日本人の店などと呼ぶ。看板を出していないのは、「あの日本人が仕切っている店だとわかって来るお客さんに来て楽しんでもらいたいから」。強い自負と真剣さの表われと見てい

だろう。10月に開かれた東京国際映画祭のディナーのシェフを任せられ、帰国していた松嶋は、上は真っ白のシェフコート、下はブルージーンズで現われた。「店ではこれに赤いスニーカーをはいて、ひとりトリコロールを楽しんでいます」などとニコニコ笑う、この気さくな兄

ちゃん風の青年が、ミシュランで3年連続一つ星を獲得中のレストランのオーナーシェフである。ニースに渡って6年。初の一つ星の獲得は2006年。それまでにフランス各地のレストランで武者修行を積んでいたとはいえ、それは4年ほどのこと。しかも松嶋はその間、日本でもフランスでもシェフになった経験は一度もない。ニースに滞在中、売りに出ているレストランを「これだ!」とばかりに買い付け、いきなりオーナーシェフになったという、フランスでもレア中のレアケースだ。料理人になる夢をもったのは小学生の時だが、それは食いしん坊だった松嶋に、母が「そんなに食べ

るのが好きなら料理人になれば」と言ったのがきっかけ。憧れの人物は漫画で読んだコロンブス。将来自分も海の外へ出るんだと、子供のころから固く信じていた。「それならフランス料理でもやれば、という母の一言で何となく僕のキーワードはフランスとコロンブスだった」という松嶋の頭には、渡仏した時すでに、ミシュランの星を取るという目標があった。「今でも料理の才能はないと思うんです。でもオーナーシェフは向いていると思う」

08年の「ミシュラン・フランス」でも星をキープする 『KEISUKE MATSUSHIMA』

ニースの中心地から少し奥まったところにあるフランス料理店。「The Michelin Guide France 2008」にて3年連続一つ星を獲得。
www.keisukematsushima.com/



供のころ、よく遊びに行っていた、畑でとれたての、今思えば、いいものを食べていたんですよ。鶏もたくさんいて。つぶして食べて。本物の贅沢だったと思いますね」身近なところでとれたものが一番新鮮で、一番うまい。地産地消の基本中の基本を、松嶋は子供のころに身をもって知っていた。「もちろん輸送距離が短くなつてガソリンの節約、CO₂削減という利点もありますが、それよりも、いい食材を得ようと思つたら自分たちの土地を大事にしようと思うでしょう。その考えが環境を守ることにつながっていくと思います」東京国際映画祭のガラディナーのテーマは、「エコロジー」とい

高校卒業後、東京の料理専門学校「エコール社東京」に入学。

1996年
(18歳)

フレンチレストラン「ヴァンセーヌ」(渋谷)でアルバイトを始める。はじめはフロアのサービススタッフだった。

1998年(20歳)

初めての渡仏。

1999年(21歳)

2度目の渡仏。ブルゴーニュからレストランの修業時代が始まる。

2000年(22歳)

3度目の渡仏。プロヴァンスで修業を開始。いったん帰国するが、日本のレストランで働く考えを捨てる。

2002年
(24~25歳)

2月22日のソロ目に結婚。ニースで売りに出していたレストラン物件を妻に借金して購入。12月20日、25歳の誕生日に「Kei's Passion」を開店。

2004年(26歳)

「ミシュラン」調査員が店に現われる。

2006年(28歳)

「ミシュラン06年版」で一つ星を獲得。店を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め拡大オープン。

う直球率直なコンセプトで臨んだ。メインの素材に米を選んだ。食材は関東近郊でとれたものに限った。「地産地消の大事な点は、制限をつけることなんです。その土地のものしか使わないと決める。ほかから手に入れようとすると、結局何でも買えてしまうでしょ。何でも手に入ると、人ってあんまり考えなくなってしまう。それより、いろいろ制限がある時、予算がある時、この中で何とかしなきゃいけない時に初めて工夫が生まれる。僕がどうしてニースで評価されたかという、それはニースでできないものを作っているからだと思うんです。僕はニースの市場に売っているものしか使わない。そういう制限を課したから、その

中でできることをクリエイティブにして、それによって自分の料理が築き上げられたんだと思っています」
松嶋が地産地消を信条とする理由は、まだあと2つある。
「ひとつは、自分たちのアイデンティティーを忘れてほしくないってことです。僕はフランスで日本人であることを武器に戦ってきたし、だからこそ結果が出せたと思う。日本人のハートをアピールできなければ、世界ではやっていけないと思うんですよ。
フランス人はフランス料理を誇りに思っているし、ニースの人はニースの料理を誇りに思っています。東京にも東京にしかない食材があって、東京でしか食べられない料理がある。日本人もそれを誇

僕はフランスで日本人であることを武器に戦ってきた

っていいはずなのに、あんまり誇ってないですね？ それは自分たちの土地でとれた食材への意識、関心が薄いからじゃないかな」
昨年創刊された『ミシュランガイド東京2008』は、三つ星の店が8店もあったりと、星の多さで話題を呼んだ。しかし松嶋の評価は辛かった。
「技術は本当に高いと思います。でも、東京を表現しているか？という点から見ると疑問。世界から見た東京の料理って何？ パリと同じものを出しているの？僕の答えはノーです。もともとミシュランはその地方を知ってもらうためのガイドブックですから、東京という土地のアイデンティティーを感じられる料理、レストラン

ンにしか僕は興味がないです」
一つ星を獲得することは、スタッフへの礼儀だった

2002年、ニースに初めて構えた店は「Kei's Passion」という名の、22席の小さな店だった。初めての一つ星はその店で獲得した。「料理人としての自信にはなりませんでした。でも僕は、星を獲得するのはスタッフたちへの礼儀だと思っていました。というのも、彼らは二つ星、三つ星でも働ける腕を持っているのに僕の店に来てくれた。僕は彼らから学んできたからです」
松嶋が地産地消を信条とするもうひとつの理由は、スタッフや生産者など働く側のメリットを考えるとからだ。彼はまずスタッフをと

KEY PERSON
DIME INTERVIEW



東京のレストランでは、 東京でしか味わえない 料理を作ります

KEY PERSON DIME INTERVIEW



でも大事にする。『Kei's Passion』時代は彼も調理していたが、今はメニューの指示を出したら、自分で包丁を握ることはほとんどない。「全部任せたほうがスタッフの自信になるし、表情も自然によくなくなります。料理は食べる人だけじゃなく作る人も幸せじゃないとね、おいしいものはできないですよ」生産者も大事にしている。松嶋のブログには「今朝は漁師さんに漁に連れていってもらいました」といった現地レポートも多い。

「ウチは、たまに生産者を店に招待するんです。お客さんたちといっしょに食べてもらう。そうすれば自分たちがとった魚、作った野菜が、どれだけ喜んで食べてもらっているかわかるでしょ？ 彼らにとつてこんなうれしいことないですよ。明日もおいしい魚、とつて来ようって思えるでしょ。それに自分のところでとれたものがミシュランの店で使われていたら、うれしいんじゃないかな。それはお金に換えられない価値だと思う。お金以上の価値をお客さんと働く人に共有してほしいんですよ」地産地消には食べる側も作る側もハッピーにする力があるのだ。

東京でオール電化の レストランに挑戦する

松嶋の憧れの人はコロンブス。夢のスケールがとにかく大きい。「コロンブスってきつと、あちこちの港に寄って情報を仕入れて、明日はあちこち行ってみよう！ で行ってみたら、インドじゃなくてアメリカだったと。ある種のパカとも言えるけど（笑い）、船長の仕事は夢を見ることだと思うし、僕も夢見る船長さんでいいのかなとみんなを集めて今日はこれ作ってみよう！ って。夢と現実のバラ

ンスさえ忘れなければいいのだから。あつ、失敗した！ と思ったら意外においしかったなんてことも、料理にはよくありますしね」さて、いよいよ来春、東京に松嶋のレストラン『I』がオープンする。ニースと東京の両方で陣頭指揮をとる形になる松嶋は、まさに船長さん状態に。オール電化の最先端レストランを構想中で、「火を使わないので調理場の温度が10〜15℃下がり、エアコンの電気消費量が大幅に節約できます」とエコなのだが、良いことばかりではない。ガスなら一目瞭然の

火の強弱がわからなくなる。「鍋が温まったかどうかなどの判断は難しくなるでしょうね。でも、これも新しい制限ですよ。その中で工夫していけばいいんです。東京のレストランでは、これまでニースでやってきたように地元素材で勝負します。生産者たちとのネットワークも広げたい。世界の人から、これが東京の料理かと、日本人だからできたんだと言われる料理をお見せします」何やらアツと驚く食材が出てきそうな期待が膨らむ。夢見る船長さんの大航海メニューが楽しみです。



©2008 TIFF



「第21回東京国際映画祭」では
ガラディナーを指揮

10月、「エコロジー」をテーマに、第21回東京国際映画祭のディナーのシェフを務めた。すべてのメニューに米を使い、日本らしさをフルに表現。写真は、地産地消をアピールする「千葉産オーガニック野菜とチキンコンソメのテリーヌ」。