

# 面白味おもしろみ

なかや 宇吉郎うきちろう

昔、伊東いとうで病気を養っていた頃、東京の一流料理店の主人が、遊びにきたことがある。料理店を通じての友人ではなく、同郷の男である。

私にはよくわからなかったが、なんでも非常な食通で、料理の腕うでも一流だという噂うわさの男であった。それで女房にようぼうが、伊東の材料で、何か料理を教えてもらいたいと頼たのんだ。

それで材料を買いに出たわけであるが、驚おどろいたことには、この先生、道路のまん中を悠然ゆうぜんと歩きながら、「あの牛蒡ごぼうは食える」とか「あのこんにゃくはいい」とか言う。指さす方を見ると、なるほど小さい八百屋やおやの店先に、そういうものが並んでいる。

それらを買ってきて、いろいろな料理をしてくれたのであるが、そのうちの牛蒡ごぼうの煮につけには、ちょっと驚おどろいた。土のついた牛蒡ごぼうを洗って、大きく斜ななめにきっさと切って、鍋なべに放り込む。そして酒と醤油しょうゆだけで煮につける。それだけのことである。醤油しょうゆなど、一升瓶いっしょうびんからドクドクと注ぎ込むので、だいぶ過剰かじょうに入いったらしい。

食べてみると、果たして塩辛しわからい。「どうもこれは辛いからようだが」と聞いても、先生すましたものである。「いい牛蒡ごぼうですよ。なかなか美味うまい。ただ醤油しょうゆが少し入りすぎたので、少し塩辛しわからいだけだ」と平気な顔をしている。

そのときは、ひどく強情ごうじょうな男だと思ったが、考えてみると、そういう理屈りくつも成り立つ。というわけは、この逆の場合を考えてみれば、すぐわかる。

料理のうちには、甘あますぎもしない、塩からっ辛からくもない、酸すっぱさもちょうどいい、なにひとつ欠点はないが、ただ美味うまくはない、という料理だっでありうる。そしてそういう料理が、いちばん始末しまつに負えない代物しろものである。「美味うまいが、た少し塩からっ辛からいだけだ」というほうが、まだましである。

これはなにも料理だけに限った話ではない。人間にも、学業がくぎょうは優秀ゆうしゅう、品行ひんぎんは方正ほうせい、身体からだは強健きょうけん、人づきあいは満点まんてん、なにひとつ欠点のない男で、ただ面白おもしろくはない、という人もある。欠点がないだけに、非難ひなんのしようもないので大いに困るが、どうもそういう人とは、本当の友人にはなれそうもない。

もっとも、これは主として日本で通用する話かもしれない。というわけは、日本では、勤勉けんみんとか、正直しんじきとか、孝行こうぎょうとかいうものは、美德びとくの中に数えられている。しかし「面白おもしろい」ということは、美德びとくの中に入っていない。

しかし外国、とくに英国などでは、ユーモアというものは、美德びとくと考えられている。ユーモアは、諧謔かいぎやくなどと訳しては、どうも趣おもむきが出ないもので、「面白味おもしろみ」と訳するのが、いちばんいいのではないかと思われる。

〈出典 『中谷宇吉郎随筆集』(岩波書店、一九八八年)〉

1 【伊東】静岡県の地名。  
1 【病気を養う】病気を治すために、治療を受け、体を休める。  
10 【一升瓶】一升は、およそ一・ハリットル。

15 【諧謔】人を笑わせたり、和ませたりする、ちょっとした言葉遣いのおかしみ。  
15 【趣】味わいのある雰囲気。

【著者】 中谷 宇吉郎（なかや うきちろう）

一九〇〇（明治三三）年—一九六二（昭和三七）年

物理学者、随筆家。石川県の生まれ。

【著書】 『雪と人生』 『科学と人生』 『科学の方法』 など