

月刊 ウィーン

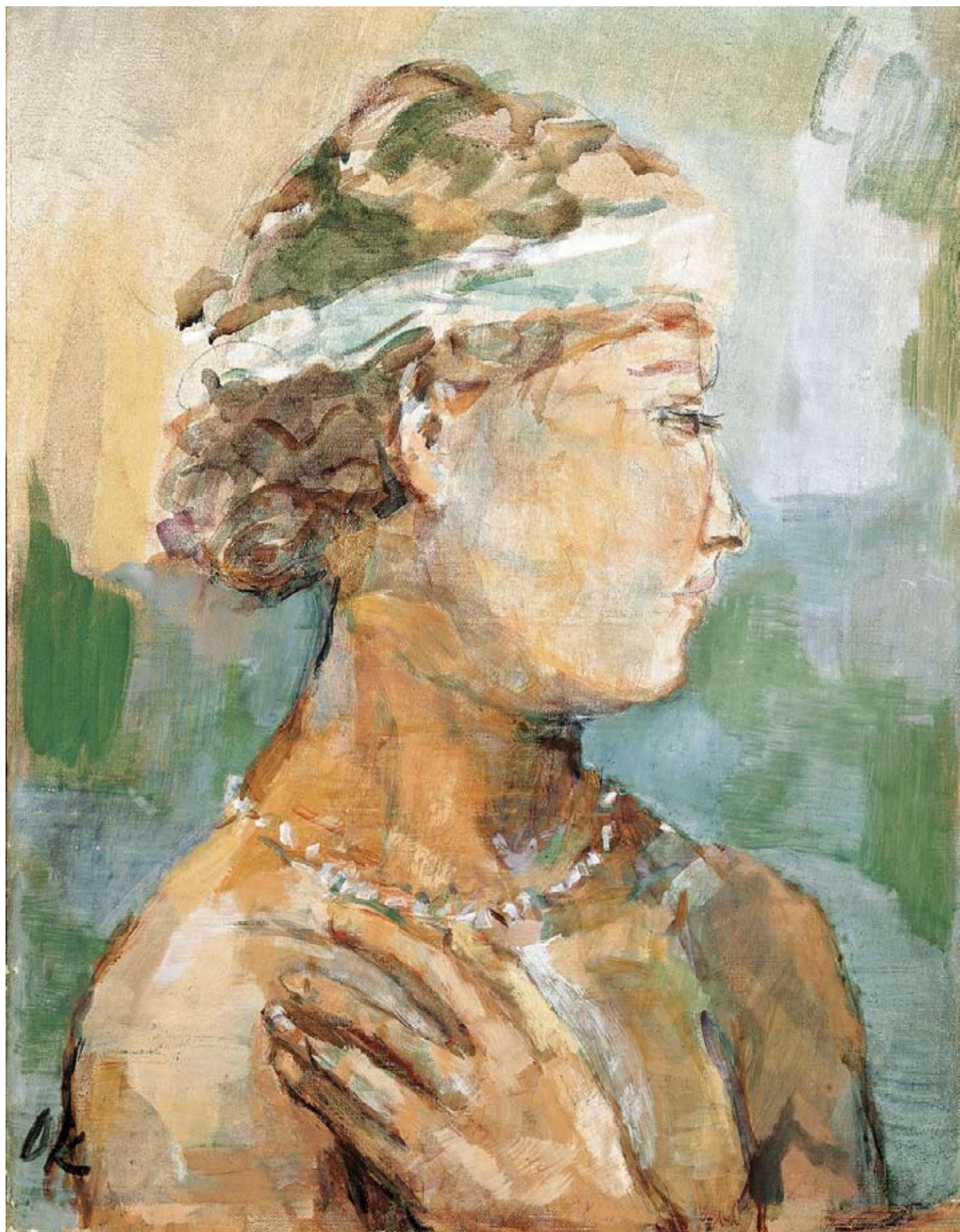
GEKKAN-WIEN

Monatsmagazin Japanisch

現地オリジナル取材と編集で
ウィーンを伝える月刊情報紙

創刊平成元年 創刊35年目 **Nr. 408**

2024年2月号



杉本純の原子力の話II ウィーンと京都

英国政府は一月十一日、二〇五〇年の二酸化炭素排出実質ゼロ（ネットゼロ）へ向けた原子力ロードマップを発表した。二〇五〇年までに国内で合計二千四百万kWの新規原子力発電所を稼働させ、国内電力需要の四分の一を原子力でまかなうことなどを盛り込んだ、野心的な原子力開発目標への具体策を示した。二千四百万kWの原子力発電設備容量は現在の約三倍にあたり、政府が二〇二二年四月に公表した「エネルギー供給保障戦略」の中で掲げられていた。



https://www.jaif.or.jp/journal/oversea/21180.html
2050年までの英国原子力ロードマップ

エネルギー安全保障・ネットゼロ省はロードマップについて、あるべき原子力開発の道筋を示し「原子力産業界や投資家に、政府としての明確なシグナルを送る」ことが目的と説明。「原子力を活用しないかぎり、ネットゼロもエネルギー供給保障も覚束ない」と強調した。

その上で、二〇五〇年までに二千四百万kWの新規原子力発電設備を稼働させるべく、

- 建設中のヒンクリー・ポイントC原子力発電所（EPR、一七二万kW×二基）を二〇二〇年代に確実に完成させる
- 新しい資金調達方式であるRABモデル（注：個別の投資プロジェクトに対し、総括原価方式による料金設定を通じて建設工事の初期段階から、需要家（消費者）から費用（投資）を回収するスキーム。これにより投資家のリスクを軽減でき、資本コスト、ひいては総費用を抑制することが可能になる）を適用したサイズウェルC原子力発電所（EPR、一六七万kW×二基、建設プロジェクトへのEDFエナジー社の最終投資判断を年内を目処に促す
- 二〇三〇～二〇四四年にかけて五年毎に三〇〇、七〇〇万kWの原子力発電設備の新設を促す
- 新規原子力発電所に関する既存の「国家政策声明書（NPS）（二〇一一年発行）は、百万kW級の大型炉のみを対象としているため、新たに小型モジュール炉（SMR）も対象としたNPSを策定する

● 原子力サイトとして認可された地点の多くで、今後プラントの廃炉を迎えるため、既存サイト以外にも新たな立地点を模索する

● 等を実施するとしている。また、新規建設にあたって最大の障壁となる資金調達に関しては、

● 投資家や事業者に対し、差金決済取引やRABモデルの適用を検討する

● 原子力第三者賠償制度を強化するために、原子力損害の補完的な補償に関する条約への加盟を目指す

● 準備を進めている英国のグリーンタクソノミーに、原子力が含まれるよう働きかける

● 等、原子力プロジェクトへの投資のインセンティブを高めていくという。

英国原子力産業協会のトム・グレイトレックスCEOは、ロードマップについて、SMRと並行して大型炉プロジェクトも検討するという政府方針を歓迎。「五年のインターバルで新規原子力プロジェクトを決定することで、将来の予測可能性が高まり、頑健なサプライチェーンが構築される」と指摘している。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、両地を発祥とする飲食物（その五）を紹介したい。ハプスブルク帝国の都ウィーンの食文化は、ボヘミア（現在のチェコ）、ハンガリー、ドイツ、イタリア、バルカン半島など領地の伝統料理を取り込み、さらには新大陸からの食材も積極的に取り入れてきたため、実に多彩である。その中でも、ウィーンっ子が牛肉について語る時、茹でた牛肉、つまり牛肉料理の王者であるターフェルスビッツを意味している。上質な牛肉、数種類の野菜、芳香なスパイス、そして調理するためのたっぷりの水が基本材料である。元々はマリア・テレジアの時代に、年老いて痩せた牛を美味しく食べるために考え出された料理と言われている。ターフェルスビッツは皇帝フランツ・ヨーゼフ一世と美貌の皇妃エリーザベットの好物として知られており、当時のウィーン市民も皇帝にあやかってターフェルスビッツをよく食べていたと言われている。ターフェルスビッツを提供するレストランとしては、ヴォルツァイレ通りなどウィーンに三店ある専門店「ラフツタ」が有名である。牛肉の塊を弱火で二時間ほど茹でてから、たっぷりの野菜を加えてさらに三〇分ほど煮、最後の一分は輪切りにした骨髄を加える。できあがったら、スライ

タのオリジナルスタイル。ラフツタは、美味しいだけに常連も沢山。各国から愛人がオーストリアを訪問するときには、ラフツタで食事をするのも多いとのこと。トイレに行く途中の廊下には、有名人のサインや写真が沢山貼ってあり、この店の人気を裏打ちしている。

一方、あっさり薄味のイメージがある京都の食文化だが、京都市は一世帯あたりの牛肉消費額が全国トップクラスである。それほどまでに牛肉文化が根付いた理由のひとつは、京都人の「新しいもの好き」な気質が挙げられる。伝統と歴史を重んじながら、新しいものを積極的に受け入れる姿勢が、京都の豊かな文化を育んできた。それは食文化においても同じ。進取の気性に富んだ京都には、明治時代の幕明けとともに牛肉を扱う店々が誕生。一八六九（明治二年）には京都初の牛肉屋「盛牛舎森田屋（現・モリタ屋）」、一八七三（明治六）年にはすきやきを名物とする「三嶋亭」が開業。そうした店にハイカラ好みの旦那衆や文化人たちがぞぞと通ったことも、京都の牛肉文化が磨かれ、大きく花開く一因となったといわれている。上質な牛肉が手に入りやすいという地理的要因も挙げられる。日本三大和牛として知られる松坂牛、神戸牛、近江牛。京都はこの三つの産地の中心に位置しているため、古くから良質な和牛が手に入りやすい環境にあった。京都は質の高い高級牛肉の産地でもある。その歴史はかなり古く、鎌倉時代末期の二二一〇（延慶三）年に描かれた国牛十図という当時の日本の名牛を品評した絵巻にはすでに丹波牛が取り上げられている。そうした地の利も、牛肉文化の醸成に大きく寄与したと考えられている。牛肉を食べる文化が少しずつ広まり、やがて一般家庭の献立にも取り入れられるようになってきた。京都の牛肉の名店は数多いが、御所の南にある「肉専科はぶつ」のランチメニューはお薦めである。



余談であるが、筆者はウィーン赴任時にラフツタでターフェルスビッツを美味しくいただいたことが何回かある。京都在住時には、住居に近かった「はぶつ」のランチを時に楽しんだ。今月も両地が発祥とされる飲食物を紹介することができた幸運に感謝しつつ、ラフツタのターフェルスビッツの写真を掲載させていただく。

■ 杉本純 元京都大学教授

元原子力機構ウィーン事務所長

