

# 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. 409**

### 2024年3月号



Arnold Schönberg Dr. Mizzi Pappenheim 1909 Öl auf Pappe Catalogue raisonné 90 Privatsammlung

# 杉本純の原子力の話II ウィーンと京都

「原子力総合シンポジウム2023」が二月二日、日本学術会議本部講堂（東京都港区）で開催された。同シンポジウムは、日本学術会議の主催により、関連学協会との協力のもと、わが国の原子力を巡る諸課題について、社会と対話しながら総合的に討論する場として一九六三年より行われている。



<https://www.jaif.or.jp/journal/japan/21485.html>

今回のシンポジウムでは、総合討論に先立ち、橋川武郎氏（国際大学学長）、寿楽浩太氏（東京電機大学工学部教授）、山本章夫氏（名古屋大学大学院工学系研究科教授）、岡田住子氏（原子力委員）、山中伸介氏（原子力規制委員会委員長）が講演。橋川氏は元旦に発生した能登半島地震による影響を、寿楽氏は地層処分問題に関わった経験などを踏まえ、原子力を進めていく上で的一般社会からの理解に関する問題を提起。岡田氏は原子力分野のジェンダーバランスについて講演し、「イノベーションは『個』を認め合つてこそ成しうるもの」と、多様性の重要性を強調。山中氏は、福島第一原子力発電所事故発生からの一三年間を振り返り、原子力の安全規制を担う立場として、「制度改革には継続的に取り組んでいかねばならない」と、慢心に陥らぬよう、情報発信・対話、国際機関のレビューも通じた新知見の活用にも努めている姿勢を述べ、議論に先鞭をつけた。

総合討論（コーディネーター：関村直人氏（東京大学副学長））では、まず、日本原子力学会会長の新堀雄一氏（東北大学大学院工学系研究科教授）が、「エネルギーの選択肢としての原子力を巡る課題や社会の多様なステークホルダー」と題し論点を提起。

これに対し、産業界の立場から、東芝エネルギーシステムズの岩城智香子氏は、カーボンニュートラル実現に向けて革新技術への関心が高まる一方、既設炉の再稼働の遅れ、これに伴う技術維持・継承の困難さや人材流出、研究開発投資の縮小、大型試験施設の陳腐化といった課題を指摘した上で、「学会の役割は重要性を増している」と強調。また、革新軽水炉の研究開発に関わる名古屋大

学大学院工学系研究科教授の山本章夫氏は、「技術的成熟度が社会に共有されていないのではないか」と、技術の実現性に係る「可視化」の必要性を問いかけた。

さらに、ステークホルダーの関与について、福島第一原子力発電所事故以降、学術会議で人文科学分野と横断的議論に関わっている国立環境研究所理事の森口祐一氏は、除染に伴う除去土壌の県外再生利用に向けた実証試験を例に、「首都圏の人たちも自分事としてとらえるとともに、科学者もステークホルダーの一員として考えるべき」と、今後のアカデミアの果たす役割を切望。また、会場からは、能登半島地震に伴いリスクマネジメントに係る課題が指摘されるとともに、「エネルギーの選択肢」に関して、既にあることを前提に議論されてははいないか。今やその選択肢すら失われつつあるのではないかと、た危惧の声もあがり、コーディネーターの関村氏は、今後、他学会とも連携しさらに議論を深めていく考えを述べ、討論を締めくくった。

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（その六）を紹介したい。ウィーンの代表的なデザートの一つにパラチンケンがある。パラチンケンという名前はラテン語の「ケーキ」という意味の言葉から来ていて、ルーマニア語のパラチンタ、ハンガリー語そしてスラヴ語を経てウィーンに伝わったと言われている。ドイツではプファンクーヘンという名前前で親しまれている。このように、歴史的には元々色々な国で同様の食べ物があつたものの、ハプスブルク帝国時代にウィーンの宮廷料理になって一躍有名になったと伝えられている。一九世紀ごろには一般的な料理になっていたと言つた。

アプリコットジャムを包んでウィーンっ子の大好きな砂糖をふりかけるのが定番。生地はクレープよりはもちもちしている。パラチンケンの作り方はとてもシンプルである。小麦粉と卵と牛乳を混ぜたものをフライパンで薄く焼く。アプリコット（あんず）ジャムやヌテラ（チョココレートクリーム）を入れて食べることが多い。また、ひき肉やハムとチーズを入れてメイン料理として食べることもある。ウィーン一区にはパラチンケン専門の「パラチンケンクヒェル」という名のレストランがある。店内は、キッチンを囲むようにテーブル席があり、収容人数は二〇人強。メニューは食事物が一八種類、スイーツ系は三〇種類を超える豊富なメニューが用意されている。

価格もリーズナブルであり、気軽にランチが楽しめる。一方、京都の銘菓八ッ橋の起源は不明な部分が多いが、主に二つの説がある。（一）筆曲の開祖と称えられる八橋検校を偲び、筆の形を模した干菓子を「八ッ橋」と名付けた。（二）歌人として名高い在原業平を偲び、「伊勢物語」第九段「かきつばた」の舞台である「三河国八橋」にかけ、八枚橋の板の形を模した菓子を作った。京都の八ッ橋製造業者の団体京都八ッ橋商工業協同組合に加盟する一四社のうち、八橋検校説を支持するのが聖護院八ッ橋総本店・井筒八ッ橋本舗など六社、伊勢物語説を支持するのが本家西尾八ッ橋・本家八ッ橋の二社。上記のいずれの説でも元禄年間に原型が作られ、現在に近い形になったのは享保年間としている点は共通している。元々の発売時期も判然としないが、明治十年（一八七九年）に京都に鉄道が通ると西尾松太郎が京都駅で土産物として販売を開始し、大正四年（一九一五年）の大正天皇即位の祝賀行事で京都を訪れた人々が買い求めたことで全国的に有名になったとされる。その間に西尾松太郎から事業を引き継いだ息子の西尾為治が、明治三十年（一九〇〇年）のパリ万国博覧会に八ッ橋を出品して銀賞を受賞している。この頃の出版物には八ッ橋の起源について「西尾為治の祖先が三河の僧侶から製法を教わって、一六八九（元禄二年）に聖護院の森で販売を始めた」との記述があるが、真偽については不明である。一九六〇年代には生八ッ橋が考案され、次いで美十が生八ッ橋で館を包む商品も考案したとされる。

余談であるが、筆者はウィーン赴任時パラチンケンやデザートとして美味しくいただいたことが何回かある。京都在住時には、学生時代は伝統的な八ッ橋、近年は館入りの八ッ橋がお土産の定番だった。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、パラチンケン

クヒェルのパラチンケン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

