みかんと南フランス

荻　野　昌　弘

学生時代、南仏のモンペリエというまちに住んでいたことがある。いまは、中心街が再開発され、現代都市の雰囲気を持っているが、三十年以上前の当時は、直射日光の日差しが強いばかりで、その町並みは総じてさびれていた。

異国でのひとり暮らしでさみしい思いをしていると思ったのか、大学の友人のひとりがクリスマスイブに家に招待してくれた。一般的に、フランス人は、クリスマスを家族で過ごす。そのときも友人の家族がみなそろっていた。

食事をしながら、友人の父が、「南仏では、クリスマスのときに、13 のデザートを食べる習慣がある。ただ、13 ものデザートをそろえるのが難しいので、デザートに何個ものみかんを食べていた」という話をした。ここで、みかんの話をしたのは、友人の父の頭には、日本原産の温州みかんがあったからである。

南仏にかぎらず、フランス人はみかんを食べる。それは、実際にはスペインあたりで生産されたものであろう。明治以後、日本の温州みかんは、ヨーロッパにも広がっていった。それは、みかんが、誰が食べても、それなりにおいしいと思うくだものだったからだろう。みかんが日本からきたかどうかは知らなくとも、ふだんは食べないが、クリスマスという特別なときに食べるおいしいくだものとして重宝されるようになっていったのかもしれない。

南仏のクリスマスで、日本のくだものが食される。これは、クリスマスが、外部に開かれた時間を作り出していることを意味する。クリスマスプレゼントを持ってくるサンタクロースも、外部から喜びをもたらす訪問者である。よく考えてみると、友人宅に訪れた私も、喜びをもたらしたかどうかはわからないが、外部からの訪問者だった。友人の家族はみなカトリック教徒だったが、私を家族同様に遇してくれたことはたしかである。

友人の父は昨年亡くなった。その知らせが来たのは、クリスマスの少し前だった。今年もクリスマスの時期が近づいている。私はみかんの話とともに、友人の父のことを思い出す。クリスマスは、あらゆる親しき者に思いを馳せ、また、この世から去っていった者をしのぶときのようにも思われる。クリスマスは、過去という外部にも開かれているのである。

（社会学部長）