

生涯学習情報誌

Life Learning

9 2015
Sep.
NO.301



日本人の精神と国際マナー

共催講演レポート

人づきあいを円滑にする極意とは！「真の美しさ」「真の品性」を生活や仕事に活かす

講師 ● 上月マリア

日本プロトコル&マナーズ協会理事長／ノブレス・オブリージュアカデミー校長

LL会員であるNPO法人ザ・シチズンズ・カレッジ提供の第111期講座（5回シリーズ）最終回は、生涯学習開発財団が共催となり、7月28日に東京都千代田区の内幸町ホールにて開催された。

講師の上月マリア氏は、日本古来の帝王学（精神文化・礼儀作法など）と、ヨーロッパ伝統のプロトコル&マナーやノブレス・オブリージュへの造詣が深く、長年に渡って国際社会で活躍する人材教育に関わってきた。受講生はのべ2万7000人を超え、高度な専門知識や深い精神性を学ぶために、政財界、外交や接客のプロたちも、その指導を受けている。

今回は副題に「人づきあいを円滑にする極意とは！」とある通り、職場や生活の場など、身近な人間関係の構築にも役立つ内容だった。以下に要点を紹介する。

■人づきあいの原点は自分を敬うこと

人間関係を円滑にする極意とは、自分の本質を知ること。なぜなら自分の本質は、すべての人の本質だからだ。そこにある生命の普遍を理解し行動の規範にすれば、それが人づきあいのマナーになる。

自分が宇宙・自然の一部であることを考えよう。137億年前とされるビッグバン



から見ると、自分が生きてきた時間はほんの一瞬。さらに今も宇宙は広がり続けている。それは宇宙自体も、そこにある生命体も進化し続けているということだ。すべての生命体には生きようとする「生存欲求」があり、進化しようより良く生きようとする性質がある。

生存欲求（向上心）は「〜したい」という願望（期待）を生み出す。願望が達成されると「喜び」の感情が生まれ、期待通りにならないと「怒り」「悲しみ」「不安」「苦しみ」など負の感情が生まれる。負の感情は、今の状態が続くと良くない（最悪の場合には死に向う）ことへの警告なのだ。

人間の脳は、喜んだ時はリラックスし、負の感情が派生すると緊張する。その時の脳の状態が筋肉、呼吸、心拍、血圧など体の変化をおこし、言葉や表情、行動となって表れる。

マナーとは相手に負の感情を抱かせず、お互いが敬い合える状態をつくる大人のセルフコントロール。それには、まず自分を敬うことから始まり、自分がより良く生きるために相手も敬う。国交上の儀礼であるプロトコルも、ルールは細かくあるが、根幹の考え方は人対人と変わらない。

「口から宝石がこぼれる女性になりなさい」祖母からそう教えられた上月さん。良寛和尚も、思いやりのある言葉は行動につながる「愛語」を教えている。

■日本のものづくりを支えるのは清明心

古代日本は、戒律も権力もないのにもかかわらず、自然と一体となって生きる社会だった。産霊（うぶひ天地万物を生み出す神霊）を尊び、気枯れ（けがれを畏れた。一人ひとりが清らかで明るい心でいること）清明心によって保たれていた。世界のさまざまな宗教と違って、なぜ日本は神道と呼ぶのか。「道」は一人ひとりの実践、「禮」は神様にお供えする儀式の作法。つまり、日本はもともとしっかりとしたマナーやプロトコルに支えられた社会なのだ。

世界的に評価が高い日本のものづくりを支えるのも清明心である。日本人は、仕事で手を抜いたり製品に瑕疵があることを、気枯れと感じるからだ。

■もともとノブレスオブリージュの民

ノブレスオブリージュはけっして西洋の価値観ではない。明治時代に3度日本を訪れた、動物学者で日本研究家でもあるエドワード・モースは、その著書で日本各地の文化や習慣を紹介しつつ、「日本人は人徳や品性を生まれながらに持っている。しかも、恵まれた人だけでなく最貧の人まで皆である」と世界に紹介している。

「マナーは恥をかかないために身につけるものではありません。相手と楽しい時間を共有するためなのです」と締めた。

土も釉薬も道具も自分で作ることで生まれる染付

陶芸
岩永 浩

Iwanaga Hiroshi

1960年 佐賀県有田町に生まれる
 1978年 佐賀県有田工業高校デザイン科卒業
 1982年 水墨画家・金武自然先生に6年間師事
 1985年 水墨画の濃淡を活かした染付の器の制作を始める
 1995年 東京・青山にて初個展 以来、全国各地にて個展開催
 2004年 ニューヨークにて海外初個展
 2014年 有田の作家として初めて渋谷の黒田陶苑で個展開催

すべての材料を自分で作り、すべての工程を自分の手で行う、有田でも独自の染付作家として知られる岩永浩氏。ロックンローラーのような風貌からは想像しがたいが、水墨画の墨の濃淡を応用した染付は、繊細で温もりがあり、古伊万里のような落ち着きと味わいがある。生活の器として日々使いたい愛おしさを感じるとして人気が高く、有田随一の染付作家と言われている。

——普通は土や釉薬は購入しますが、それら材料づくりから焼成まで、全部一人でやるのはすごいですね。

評価いただいている生地の色合いや染付の微妙な変化は、自分が全工程に関わっているからこそ出せるのだと思います。

もともと有田焼の土は地元の泉山の陶石で作られているのですが、明治以降はより白い天草の土に変わっていききました。私の土は、友人の陶土屋さんに特注で、泉山の風合いで作ってもらっています。

釉薬は近郊の6種類の石を砕き、松の皮などの灰を混ぜた灰釉です。江戸時代には灰釉があたりまえだったのですが、明治時代に量産化が始まると歩留まりが悪くなり、原料調達も困難となって使われなくなりました。日本の磁器発祥の地・有田ですから、灰釉の製法は残しておきたいと思っています。

配合の仕方微妙に仕上がりが変わりますが、材料を有田本来のものに近づけることで、古伊万里のような温もりを感じる肌合いと色合いになります。

道具は、いい具合に二股に分かれた山の枝、取り壊す古い家の建具や煤竹などを入手し加工します。

ヨーロッパに衝撃を与えた有田を代表する窯元 宮内庁御用達の深川製磁を訪問

深川製磁株式会社は1894年(明治27年)香蘭社から分かれて設立された。初代社長の深川忠次氏は1900年のパリ万国博覧会で金賞を受賞後、ロンドン、パリ、ハンブルク、ミラノなどに代理店を設立した。独自の有田様式は欧州各国の陶磁器を圧倒。その作風は深川スタイルと呼ばれ、透き通るような青い染付はフカガワブルーとして流通していった。

1910年に宮内省(現宮内庁)御用達を拝命。一見華やかな仕事に思われがちだが、何十年も前に納めた食器を、形も柄も寸分違わぬよう追加で制作できるような、地味だが高い技術の継承が職人たちには求められている。

現在はより一層ブランドを深化させるために、異文化とのコラボレーションという新しい挑戦を開始している。2005年にはミラノ・スタジオがオープン。場所はデザイナーやスタイリッシュな若者と賑わうブレラ。スタジオの総合プロデューサーでデザイナーでもある深川恵以子取締役・芸術部長のインスタレーションや特別企画展は人気を博している。

本社敷地内にあるチャイナ・オン・ザ・パークでは、展示の他に、大人気の夏休み陶芸教室が毎年開催され、多くの親子が参加。取材チームも体験してみたが出来は……。



パーク内に展示された1900年パリ万博出展の大花瓶の前で、深川一太社長(右から3人目)、深川恵以子取締役(左端)と取材チーム。大花瓶は世界を驚かせた華やかさと同時に、ロクロ成形でありながら下に向かって細くすぼめた形状になっている点も特徴で、技術的にも難しい。



聞き手:上野由美子(左)

古代オリエントガラス研究家。UCL(ユニヴァーシティ・カレッジ・ロンドン)考古学研究所在籍中。2012年国際日本伝統工芸振興会の評議員。ARTP副団長として王家の谷発掘プロジェクトに参加(1999年~2002年)。聖心女子大学卒業論文『ペルシアガラスにおける円形切子装飾に関する考察』、修士論文『紀元前2000年紀に於けるコア・ガラス容器製作の線紋装飾に関する考察』ほか、執筆・著書多数。

あるギャラリーのご主人に『売れると絶対に真似する人が出てくるよ』と言われました。しかし、絵柄は真似できても、制作工程や材料は簡単に真似できないでしょう。作る人間のスピリットも違います。私のファンはその違いがわかる人たちだと確信しています。

私の器の魅力を理解してくれる人には、なるべく安い価格で手にして欲しいからです。東京のデパートのイベントで絵付けの実演を頼まれ上京した際に、作品を持ってあちこちに売り込みにいきました。今でも東京の個展でのお客さまが一番多いです。

問屋を通さず、ギャラリーやデパートに自分で直接売り込んだそうですね。

私の器の魅力を理解してくれる人には、なるべく安い価格で手にして欲しいからです。東京のデパートのイベントで絵付けの実演を頼まれ上京した際に、作品を持ってあちこちに売り込みにいきました。今でも東京の個展でのお客さまが一番多いです。

水墨画の技法が特徴ですが、モチーフはどのようにして選ぶのですか。

モチーフは日本古来の模様、中でも山水文様や動植物の絵が多いですが、それらだけでは飽きてしまうので、街で見た現代の意匠やカメラで撮影したものなどがアイデアの源泉となります。絵を描きながら次のアイデアを考えるとこの感じです。金武自然先生に習った水墨画の技法を活かしたのも、一人窯で、従来の路線に縛られず新しい表現にチャレンジできたからでしょう。器の模様として規格はずれなものが、その躍動感や品格を失うことなく、現代の食卓の器としてバランス良く仕上がる、私の中にひとつの達成感が生まれます。

少数ですが他にも一人で器づくりをしている作家がいて、情報交換をして励みにしています。

——実家の家業を継いだわけではないのですか。

父親はロクロで成形し納める素地職人でした。家に窯はなく、グラフィックデザインの道に進むつもりでしたが、中学のとき父が急に窯を作ったんです。将来的に、父が成形して私が絵付けをする構想だったようです。ところが直後にオイルショックがあり、すぐに家業を手伝わざるを得なくなった訳です。

もともと周囲には窯跡などがいっぱいあり、子供の頃から陶片を拾うのが好きでした。工房内で粘土のカスを拾って動物を作ったり、父がロクロを挽くのを見たりしていました。仕事が速くて、粘土がシュツと締まって器の形になるのはカッコいいなと思いました。なので、自然にこの世界に入ってしまった感があります。



◆冬瓜の滋養スープ

＊体を温めるエビを合わせて、夏に疲れた胃腸にも優しく、心もホッとごませるスープにしてみましょう。

〈材料／2人分〉

冬瓜…………… 120 g（正味）
ムキエビ（鶏肉でも可）…………… 80 g
シメジ…………… 1/6パック
オクラ…………… 2本
ショウガ…………… 1片
くず粉（片栗粉でも可）…………… 大1
《だし汁》
昆布だし…………… 300ml
酒…………… 大1
薄口しょうゆ…………… 小2
みりん…………… 小1

〈作り方〉

- ①冬瓜の皮を器にするために、皮を1 cm程度残して、スプーンなどで身を取り出す。
- ②冬瓜の身は食べやすい大きさに切り、水から茹でて、竹串がスッと通るくらいの柔らかさになったら、ザルにあげる。
- ③昆布だしに調味料を入れただし汁に、冬瓜、エビ、シメジを入れ5分ほど煮る。
- ④オクラは塩もみした後、色よく茹でて、輪切りにする。
- ⑤ショウガは薄く千切りして、針ショウガを作る。
- ⑥③の鍋にショウガを加えて混ぜ、その上から、同量の水で溶いたくず粉を回し入れ、とろみをつける。
- ⑦④のオクラを散らし入れて、冬瓜の皮の器に盛る。

提供：FLAネットワーク協会

一般社団法人FLAネットワーク協会では、食生活アドバイザー®検定を通して、正しい食事を生活とともに提案し、適切な助言や指導ができる食生活の専門家を育成しています。また、様々な面で優れている和食の見直しと普及にも力を注いでいます。お問い合わせは▶TEL 0120-86-3593

冬瓜 （とうがん）



「冬瓜」と書きますが、7～9月の夏季が旬。冬まで保存できるのでこの名前になったと言われています。利尿効果が高いカリウムを豊富に含み、余分な水分を体外に出すので、むくみ、ほてり、暑気あたりの解消にも有効です。多く含まれる栄養素は、カルシウムとビタミンC。血圧の調整や血糖を正常にする作用があり、高血圧や糖尿病の予防が期待できるうえに、低カロリーなので、肥満防止にもなるという頼もしい食材です。冷たくても温かくても美味しい冬瓜のスープですが、9月の声を聞いたなら、滋養を考えて温かいスープをお勧め。クーラーの影響で、夏期でも意外と体の芯は冷えている人が多いです。体が冷えたままだと免疫力が低下します。冬瓜は体を冷ます食べ物の代表ですが、熱を加えると陽性（温める性質）に転化します。冬瓜の身はあつさりとした味なので、エビ、カニ、鶏肉などのスープで薄味に調味しましょう。生姜を加えて、くず粉でとろみをつけられ、消化吸収が良くなり、冷えた体の血行を促進し、疲労回復を後押ししてくれます。