

# 東大 駒場 友の会



会報第36号

## 会長あいさつ

東大駒場友の会会長 浅島 誠

コロナ禍で様々な制限を余儀なくされる中、今年度も当会の活動にご支援とご協力をお寄せいただき、厚く感謝申し上げます。殊にオンラインを活用した新しい開催形式での行事には、遠方からも多くの会員の皆様にご参加いただき、大きな励みとなりました。

昨春以来、キャンパス内への入構制限が続き、駒場図書館、レストラン・ルヴェソソウヴェールはじめ各施設のご利用をいただくことができないまま年度末を迎えることとなり、大変心苦しく存じております。今後も新型コロナウイルスの感染状況の推移を鑑みつつ、会員の皆様のご利用再開に向け、入構や施設利用の方式等につき教養学部と検討を続けてまいります。再開可能となりましたら、当会webサイトにてお知らせいたします。

ご不便をおかけする中、従来の「学生のためへの寄付」に加え、教養学部を行うコロナ対策への支援に特化した寄付募集に対し、たくさんの皆様からのご協力をお寄せいただき、まことにありがとうございます。図書館をはじめとする教養学部内施設への支援等を行

うことができました。詳細については今後の会報やwebサイトにてご報告させていただきます。

大学がコロナ禍において直面した困難な状況において、当会の新たな活動の意義や寄付事業の重要性に気づかされ、新たな試みを重ねた一年でもありました。今後、その経験を生かしつつ、教養学部との一層の協力をはかり、当会の趣旨に即した活動を継続発展させる所存です。

今後ともなお一層のご理解ご協力の程、何卒よろしくお願い申し上げます。

## 秋の行事のご報告

村松真理子・工藤和俊

### 味覚のアトリエ@駒場

日仏共同の食育イベント「味覚の一週間」の活動の一つとして毎年行っている「味覚のアトリエ@駒場」。今回は題して、「シェフと二人三脚でつくる小さくて強い持続可能な漁業おいしい対馬の魚料理付き!!」。新型コロナウイルス禍でのキャンパス入構制限があったため、十一月八日(日)にZOOMを用いオンラインで開催し、参加者の皆さまには視聴だけでなく、事前に配送した食材で料理と試食をご自宅から味わっていただきました。会員と学生の参加者の計九〇食ほどを東北から九州・四国までお送りし、当日午後には滞りなく到着したところで、ワークショップが始まりました。

駒場の会場(ルヴェソソウヴェール店内)から、まずは「味覚の一週間」日本事務局の瀬古篤



子さんより、「味覚の一週間」の意義についてお話しただきました。コロナ流行下で通常とは異なる形となったものの、フランスでも日本でも感染対策を行いながら開催し、日本では地域の料理人が全国各地の学校と交流する貴重な機会となったそうです。続いて、

従来の市場だけでなく、新たな顧客への直接的販路を開拓しつつ、全国の個人サポーターとのネットワークも広がっているそうです。科学的データ分析から具体的なイベントや漁の風景の紹介まで、東大卒業生の新しいキャリアと、さらには社会との関わりとしても、情熱の伝わる大変興味深いお話しでした。その後、いよいよ伊藤文彰シェフから宅配でお届けした料理についてのご案内があり、厨房からシェフによる調理方法のわかりやすく楽しい説明映像を配信しました。メインは対馬から届いた「クエ」料理。なかなか家庭で食べることでできない高級食材を、南仏料理としてご自宅でおいしく召し上がっていただけたかと思えます。

からレクチャーをされました。銭本さんは、世界の水産資源の持続可能性をテーマに東京大学大学院新領域創生科学研究科自然環境学専攻で博士号を取得され、その後も研究を続けられていましたが、二〇一六年に漁業の現場での実践をめざし合同会社「フラットアワー」を起業されました。それまでの研究の根底にあるテーマは、各国が協調し合いに環境と水産資源を守るかという問題だったそうです。ところが、現場に出た銭本さんが目にしたのは、若者が消えつつある浜という日本漁業の現状でした。そこで、漁業を地域振興の視点から捉え、対馬で一本釣り漁を中心とする会社を経営なさりながら、地域とのつながりや新たな流通の方式を創りだし、SNS発信も行いつつ様々な機会やイベントを企画していらっしゃるとのこと。最新の食材処

理・加工や、流通の技術・システムを取り入れ、

料理について、学生がその基本や食材を学びながら、おいしく健康な食生活に思いをめぐらし、さらに世界の問題や自分の生活全般を見直す、というこのイベントのコンセプトにふさわしい会となりました。

会の終わりにはオンライン上で質疑応答も行われ、様々なご質問・ご感想をいただきました。伊藤シェフの食の哲学については、当会報へのご投稿をぜひお読みください。ルヴェソソウヴェール社員の皆さまにも、コロナ禍の時期にもかかわらず、貴重なご協力を賜りました。ここで皆さまに改めて感謝いたします。

食の基本である集う喜びを、今年度のオンライン・ワークショップでもたくさんの全国の会員の皆さまと一緒に実現でき、当会にとっても大変嬉しいことでした。今後のイベントの形にも生かしていければと考えています。

## 秋の講演会

十二月十二日(土)、「乳酸から考える運動とトレーニング―東大スポーツの可能性―」と題して、大学院総合文化研究科教授の八田秀雄先生にオンラインで「講演頂きました。八田先生は本学陸上競技部の出身であり、大学院生であった一九八四年には陸上部のコーチとして本学の第六〇回箱根駅伝出場へ貢献されました。講演では、運動における乳酸の役割について解説頂きました。

持久的運動を続けると乳酸が体内に蓄積し、運動の継続が難しくなります。この現象は以前、「疲労物質」である乳酸が蓄積し、疲労によって運動の継続ができなくなるという誤解されていました。八田先生の長年の研究により、このような「疲労物質」という位置づけは誤解であり、乳酸は運動を継続するために用いられる「エネルギー物質」であることが示されてきました。たとえば、運動前に乳酸を摂取すると、より長く持久的運動を継続することができます。また、乳酸は脳のエネルギー源としても利用されており、記憶力の向上に役立つ可能性もあるとのこと



また、講演では八田先生が部長を務められている陸上部の活躍も紹介されました。陸上部は近年、八田先生の指揮のもとで二〇一九年の箱根駅伝および二〇二

一年全日本実業団対抗駅伝に出場した近藤秀一選手や二〇二〇年度第一〇四回日本陸上競技選手権大会の女子三段跳で六位入賞を果たした内山咲良選手を輩出しています。コロナ禍により学内での練習が制約されている状況ではありますが、各部とも工夫を凝らして練習を継続しています。どうぞ今後の東大アスリートの活躍にもご期待ください。

なお、講演前にご紹介致しましたご自宅での簡単な体操につきましては、当会webサイトよりご視聴頂けます。運動不足解消の一助にご利用いただければ幸いです。

## ウイルスと生命科学と教育と

新井宗仁

新型コロナウイルス感染症のパンデミック宣言から一年が経った。感染は今も拡大し続け、感染者一億人、死者二四〇万人にのぼり、二〇世紀以降ではスペイン風邪に次ぐ大惨事となりつつある。しかし人類は多くのパンデミックを克服してきた。今の状況もいずれは終息するだろう。しかも現代は生命科学が大幅に進歩しているのだ。

ウイルスの発見は一九三〇年代であり、スペイン風邪当時はインフルエンザの原因がウイルスとは知られてなかった。その後ウイルス研究は急速に進展し、麻疹、風疹、インフルエンザ等に対するワクチンが開発された。また天然痘は根絶が宣言された。

天然痘ウイルスはDNAウイルスなので変異が入りにくく、無症状感染もなく、ヒト以外の生物には感染しないために撲滅できた。しかしコロナ等はRNAウイルスで変異が入

りやすく、無症状感染もあり、他の動物にも感染することから、根絶は困難とされる。いかに共存するかが課題だろう。

二一世紀に入ってから、SARSやMERSなどの新興感染症が次々と出現してきた。同時に、それらに対する基礎研究や創薬が精力的に進められた。新型コロナウイルスはこの流れの中で出現した。SARSなどのウイルスと似ていることがわかると、これらの医薬品を開発中の企業等が一斉に新型コロナウイルスに対する創薬を開始。そして予想外の速さで複数のワクチンが実用化された。生命科学の蓄積がもたらした成果だ。

これらのワクチンは従来のワクチンとは異なるしくみで働く。従来のワクチンでは、弱毒化したウイルスや、ウイルス表面のタンパク質(スパイクと呼ばれる)を人工的に製造し、それを接種する。体内ではこれらに対する抗体(液性免疫)や細胞性免疫ができる。その経験は記憶され、本物のウイルスが来たらすぐに免疫系が起動する。

これに対し、新たなワクチンでは、スパイクタンパク質の設計図を体内に入れて、体内でスパイクを作らせる。その後のしくみは従来型と同じだが、従来型のワクチンよりも短期間で製造できる。ファイザーやモデルナのRNAワクチンでは、RNAにスパイクの設計図を書き込み、それを脂質の殻に包んで投与する。またアストラゼネカのベクター(運び屋)ワクチンでは、チンパンジーに風邪を引かせるアデノウイルスの中に、スパイクの設計図であるDNAを入れてある。こうしたワクチンの承認例はほとんどなかったが、新型コロナウイルスのために緊急に許可された。有効率

が高く、副反応も他のワクチンと同レベルのようであり、パンデミック終息に向けた明るい兆しが見え始めている。従来型ワクチンも国内外で開発中であり、実用化が期待される。

コロナはRNAウイルスの中では変異が入りにくい方だが、それでも変異株が出現してきた。開発済みのワクチンは武漢株のスパイクを用いており、これに対する抗体が体内で作られる。武漢株に似た変異ウイルスにはワクチンは有効だが、変異によっては効きにくい可能性がある。各社では南アフリカ株などにも有効なワクチンを検討中のようなだ。インフルエンザのワクチンは毎年、次の流行を予想して製造されるが、コロナも今後、同様になるかもしれない。

ワクチンは感染や重症化の予防に使われるのに対し、発病時に使われるのが治療薬である。レムデシビルはSARSなどへの適用が検討されたこともあり、これと似た新型コロナウイルスにもすぐに試され、回復を早める医薬品として承認された。免疫抑制剤のデキサメタゾンやバリシチニブは、重症患者の致死率を下げるとされる。さらには、重症化リスクの高い患者向けの抗体医薬品パムラニビマブなどもアメリカで緊急許可された。日本で開発されたアピガン、ナファモスタット、アクテムラなども有望だ。

新型コロナウイルスは教育にも大きな影響を与えたが、オンライン化が遠隔教育に有効なことも明らかになった。本学では「高校生と大学生のための金曜特別講座」を開講しており、高校生・大学生が自宅でオンライン受講できるようにしたところ、全国の7%の高校が受講し、毎回平均千名、最大で五千名が参加した。

冬学期からは社会人へのリカレント教育のために、東大駒場友の会会員にも試行的に配信した。このような取り組みは、コロナ後も重要であろう。

一方、コロナが終息してもウイルスは無くならない。野生動物には病原性ウイルスの予備軍が多数存在する。それを見越した生命科学や創薬研究が必要だろう。そして、次のパンデミックに立ち向かうのは、今の子供たちかもしれない。子供は大人を見て育つ。いまの我々の行動が大切である。

総合文化研究科教授 広域科学専攻

生命環境科学系(物理)

## 生きるに値しない生命とコロナ禍

市野川容孝

二〇万人以上の障害のある成人や子どもたちが「生きるに値しない生命」として殺されたナチの安楽死計画については、一九八〇年代以降、歴史研究も蓄積され、今では日本でも多くの人が知るところだろう。この安楽死計画に関するヒトラーの命令書は、一九三九年九月一日付で出されているが、この日にはもう二つ、重要なことが起きている。一つは、周知のドイツ軍のポーランド侵攻で、その二日後の九月三日にイギリスとフランスがドイツに宣戦布告して、第二次世界大戦が始まる。もう一つは、注目する人はほとんどいないが、この日を境に、遺伝病子孫予防法(一九三三年七月)で合法化された不妊手術が、原則中止される。つまり、それまで不妊手術によってその出生を防止せよとされてきた人たちが

が、第二次世界大戦の開始とともに、直接殺害されるようになったのである。

だが、なぜ、世界大戦の開始とともに、なのか。総力戦の足手まといとされた人たちが殺されていったという側面があるだけではない。一九三九年以降のナチの安楽死計画を理解するためには、その二〇年前の第一次大戦中におきたことに目を向けなければならない。第一次世界大戦中、ドイツ国内の精神病院では、生活物資の枯渇等で約七万人の患者が餓死したと言われている。スペイン風邪もそれに関係しただろう。そして、この約七万という数は、丁四計画と呼ばれる成人を対象としたナチの安楽死計画で殺害された精神病患者の数とほぼ等しいと言われている。つまり、第二次大戦とともに開始される安楽死計画は、第一次大戦時の大量死の人為的な反復という側面がある。前の大戦時には、誰もが為す術もなく、多くの人の死を黙って見ていたしかなかった。再び戦争が始まった。同じことが繰り返されるかもしれない。ならば、黙って見ているのではなく、むしろ…。そういう「死に至る憐れみ」(K・ドゥルナー)が一九三九年以降の安楽死計画の基底にあると見るべきだろう(拙共著『優生学と人間社会』講談社現代新書、一〇三頁以下)。

一九一九年のある論考でE・クレペリンは、「生活物資のあらゆる輸送路が、慈悲のかけらもなく遮断された結果、周知のとおり、抵抗力のない人びとの罹患率は高まり、死亡率もあがった。このことは、他の誰よりも精神病院にいる人たちに見られ、その多くが飢餓水腫、結核、その他の病気になるまで死んでいった」と書き、次のように続ける。「経済的なお

荷物である不治の精神病患者の数は減った」。

第一次大戦は、平時にはありえなかった生命の選別を冷酷に実行したが、人びとはその選別の意味と合理性を事後的に発見しながら、生きるに値しない生命という考えを作り上げてゆく。ナチの安楽死計画に一つの根拠を与えたとも言われるK・ビンディングとA・ホツへの『生きるに値しない生命の抹消の解禁』は一九二〇年に出版された(森下直貴・佐野誠編著『新版「生きるに値しない命」とは誰のことか』中公選書)。だが、この生きるに値しない生命という考えは、ルサンチマン、すなわち自分にできない(できなかった)ことを無価値なものと逆向きに解釈して、自分自身を無力の中にとどめ置く心性の産物と言ふべきものである。生活物資の枯渇やスペイン風邪のために救えなかった多くの命について、人びとは、救えなかった自分たちが悪いのではなく、その人たちがそもそも生きるに値しなかったのだと考え始めるのである。

超過死亡(率)というのは、ある地域の一年のある時期の例年の平均的な死亡者数と比べてときに、その年の死亡者数がどれくらい多いかを示す数値だが、私が見た中で一番高かったのは、二〇二〇年四月五日からの一週間のニューヨーク市の六五八%(死亡者数が例年のその時期の六、五八倍)だった。同年三月三〇日に、ニューヨーク州知事のA・クオモは、全米の医療従事者に対して「あなたの地域で危機が起きていないなら、ニューヨークに来て助けてほしい」と訴えた。昨年の秋ごろまでは、日本で超過死亡は見られないとする論調が強かったように思うが、昨年末から今年初頭の新型コロナウイルスの感染拡大にとも

なって、日本も例外ではないという指摘がなされるようになった。

前述のクレペリンの論考は一九一九年で、安楽死計画に関するヒトラーの命令書は一九三九年に出されている。第一次大戦中のドイツと同じように、昨年から今年にかけて、世界の多くの地域で多くの人びとがなす術もなく死んでいった。二〇四〇年の世界は、また日本はどうなっているだろうか。私たちが闘うべき相手は、新型コロナウイルスよりも、生きるに値しない生命という概念を生み出すルサンチマンの方のように思う。

総合文化研究科教授 国際社会科学専攻  
社会・社会思想史

## 本物の食について コロナ禍に思うこと

伊藤文彰

東京は世界中でミシュランの星が最も多い都市であることをご存知でしょうか？

ミシュランの評価に対する賛否はさておき、プライドの高いフランス人がバリよりも多い星を東京に与えているのは、大変な評価をしていることに相違ありません。そしてもう一つ特筆すべきは、その料理の多様性です。世界各国の料理を高いレベルで楽しめることは勿論、普段日本人がひとくくりに行っている和食の中にも、料亭や割烹などの日本料理はじめ寿司、天婦羅などの専門店から、蕎麦やラーメンまで、世界に誇るべき食のワンダーランドが広がっています。

その日本の食文化を支えている飲食業界が、瀕死の状況にあることは皆様ご承知の通



にしましては様々な問題があります。ここで触れるときりがないので省きますが、大切なことは、目利きのできる人が仕入れた安心・安全な食材を、技術を持った料理人が手作りで調理すること、そして

りです。閉店や倒産も相次いでおり、私達にとっても他人事ではありません。ただ、一言で飲食業といっても、その事業規模や業態などは多岐にわたっているため、政府や地方自治体はそのすべてにいきわたるような支援策を打ち出すのは至難の業だと思えます。

業界の中には「飲食することだけがやり玉に挙がっている」と、不平不満を言う人もいますが医療崩壊になれば困るのは明らかで命のほうが大切に決まっています。

そもそも、飲食業を始めるにあたってのハードルは決して高くありません。少し料理やオペレーションを学べば開業することは簡単です。業務用の出来合いの食品が大量に出回っている現在では尚更で、一から手作りで料理を作っている飲食店は少数派といえます。ただ、三年以上続く店は三割といわれる業界なので、長年続いている店もかなりの少数派ということにもなります。

《人を元気にする場所》としてのレストランが誕生します。

時代も環境も当時とは全く違いますが、ある意味コロナ禍の状況では人は栄養を得るために食事をし、食の快楽はひとまずお預けといたつたところでしょうか。

昨年の四月ごろ、この状況が長引きそうだと悟った時に経営者である私は当然、支出を最小限にしてガードを固めるわけですが、その次に始めたのはフランス料理を家でも楽しめるフレンチ宅配キットでした。実はこのアイデアは高齢化社会が進む中で、家においても楽しめるフランス料理が届けられないかと考え、七、八年も前に思いついたものでした。その時は設備や人手の問題があり叶いませんで

その料理を人と語らいながら、時にはお酒も一緒に楽しみ、ゆつくりと味わうことです。そして、そのような「本物の食」を支えることこそがレストランに携わる人達にとっての使命であり、喜びでもある筈です。

もともと、レストランというのはフランスで生まれた言葉です。

巡礼者や十字軍の時代に飢えや寒さを凌ぐためにホスピスで提供されたスープが、ブイヨンレストランと呼ばれ、その意味は《人を元気にするブイヨン》だったのです。この時代には命をつなぐためのブイヨンにつけられた名でしたが、後にフランス革命で職を失った宮廷料理人たちが開いた食堂をレストランと名付けます。もちろんそこで出された料理は命をつなぐためのものではなく、食を楽しむためのもので、徐々に食の快楽、ガストロノミーの方向へ進んでいきます。ここに外食の楽しみがあり、人の豊かな生活を支える《人を元気にする場所》としてのレストランが誕生します。

したが、ある意味コロナ禍に背中を押された形で商品化することができました。

勿論、音楽や演劇などの芸術が、いくら録音や映像の技術が向上しても現場に行かないとその臨場感が味わえないのは、レストランも同じことです。ただ料理には作る楽しさがあり、改良を加えながら家庭で誰でも楽しめながら作り、簡単に再現できるフランス料理をお届けしています。残念ながらサービスマンまではお届けできませんが。

コロナ禍がいつ収束するのか定かではありませんし、コロナ後は世の中が変わると考える人もいるようですが、いずれにしても食の楽しみがなくなることはありません。食の抱える問題に向き合い、その時々状況の中で何ができるのかを考え、《本物の食》を提供することが私たちの使命と捉え、取り組みながら前に進むしかありません。

いずれレストランが賑わう日は戻ってくるでしょう。その時に笑顔で皆様にお会いできることを楽しみにしています。

(株) 円居 ルヴェンソソヴェール東京 専務取締役

昨秋、教養学部が行う新型コロナウイルス対策への支援に特化した寄付のお願いをしましたところ、多くの会員の皆様からご協力をお寄せいただきました。

誠にありがとうございました。用途等については、同封のレターをご覧ください。

東大駒場友の会第五回活動報告会のお知らせ  
二〇二二年六月十二日(土)  
開催形式、時間等の詳細は未定。後日、当Webサイトでご案内いたします。

またお目にかかれる日を心待ちに

フランス料理  
**ルヴェンソソヴェール 駒場**

現在、入構制限中のため営業自粛中です。  
各種宅配キットをオンラインショップにてお取り扱いしています。

http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/  
Tel : 03-5790-5931 / Fax : 03-5790-1902  
◎駒場ファカルティハウス内

東大駒場友の会会報【第36号】2021(令和3)年3月15日発行  
東大駒場友の会 会長 浅島 誠

〒153-8902 目黒区駒場3-8-1 東京大学 駒場ファカルティハウス内  
電話 : 03-3467-3536 FAX : 03-3465-3334  
メール tomonokai@post.c.u-tokyo.ac.jp  
web サイト https://tomonokai.c.u-tokyo.ac.jp/

デザイン・印刷 株式会社双文社印刷  
https://www.sobun-printing.co.jp

会報のバックナンバーをインターネット上でご覧いただけます。  
東大駒場友の会ホームページのトップ画面に「会報バックナンバー」というボタンがありますので、そこからお入りください。

