

中華料理の美

東京大学日本・アジアに関する教育研究ネットワーク(ASNET)ではアジアに関する様々な研究、教育活動に従事しています。東京大学AGS、東京大学地球持続戦略研究イニシアティブ(TIGS)との共催の「アジアの食文化とグローバル化」もその一つです。今回は2010年10月20日に開催されました、菅豊氏(東洋文化研究所、教授)による、「中華料理の美」をご紹介します。

皆様もよくご存じの通り、中華料理には四川料理、広東料理など、大きく分けて8つの料理があります。しかし、豊富な食材(選料)と調味料(調料)を用い、多様な加工(刀工)と火による加工(火候)を通じて、食材と物理的・化学的・生物学的な加工を施すことのみならず、料理と食の芸術と科学的な加工意匠の上で幸福を象徴するものとして、料理に共通する特色だそうなんです。たとえば、中卵とハムによって鶏の形に模らした冷菜は、「鶏」の漢字の音(諧音)の「吉」を意味し、類感想起される「吉=幸福」を食することによって実現するそうです。また中国では長寿の願いが込められている桃に詰められた料理には、そのようなる意味を味わうためには、料理にまつわる潜在的な意味を心得る教養が必要であり、そのような教養をもとに食卓は人々の語り場へと変化していくのだそうです。ここに、中国の人々の、食材、料理、食への飽くなき好奇心を読み取ることが出来ます。技術や認知を用いて加工を加えていくという志向性は、中華料理に限らず、中国の工芸や環境観、資源開発、土地利用、社会システムなどにも垣間見ることが出来るそうです。

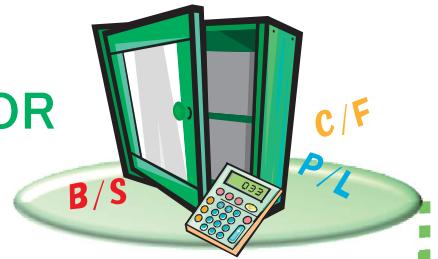
この研究会は、今後も様々なアジア料理を議題に開催していきます。日本・アジア学研究者データベース <http://www.asnet-u-tokyo.ac.jp/dbregistration> に登録して頂き、学内メーリングリストに登録して頂きますと、開催案内がお手元に届きます。ご活用下さい。



日本・アジアに関する教育研究ネットワーク (ASNET) 安田佳代

決算のDOOR

～数字が語る
東京大学



第3回 果たして鑑定やいかに？

弥生キャンパスの最北端に野球場があります。全面人工芝のグラウンドをぐるりと囲む観覧席とフェンス、実はこれ、登録ほやほやの有形文化財なのです。

鉄筋コンクリート造の階段状の観覧席、木製のベンチ、アーチ形の屋根(右下写真)が戦前(昭和12年)の建造物としては、大変斬新でモダンなデザインだと評価されました。

後日、文部科学省からとてもシンプルな登録証が届きましたが、それに伴い資産登録されている観覧席がそれまでの「構築物」という償却資産から、非償却資産の「美術品」になりました。「美術品」と聞くと、まず絵画や彫刻、工芸品などを思い浮かべがちですが、文化財として指定を受けた建造物も立派な「美術品」。創立133周年の東京大学ではそのほかにも赤門、安田講堂や法文1号館、農学部3号館など、日ごろ何気なく利用していても実は「美術品」である建造物がキャンパス内にゴロゴロしているのです。



さて、ここで問題。この「美術品」となった観覧席の資産額は、一体いくらになったでしょう？…答えはなんと1円！資産額の算出は、取得した時の金額または時価を用います。今回の観覧席は竣工から73年たち、すでに資産価値はゼロ。それなら「鑑定評価」という方法もあるのですが、大学は美術館でも古美術商でもありません。効率性、必要性から考えても不適當。このような場合、会計の世界で用いるのは、「備忘価額(びぼうかかく)」と呼ばれる金額で、これが1円。ただし、1円は1円でもお財布の中に入っている1円玉ではなく、会計上忘れず憶えておくための1円なので、貨幣価値はありません。ちなみに、現在東大の「美術品」は全部で749件、資産総額は約30億円と公表しています。ですが、この「30億円」、これまでのお話から甚だ曖昧な金額だということがわかりますよね。



もし、鑑定団の先生方に1件1件丁寧に鑑定していただいたら一体いくらになるか……
捕らぬ狸ではありませんが、ちょっとワクワクしませんか？(青)



美術品の数々(左上から赤門、法文1号館、安田講堂、農学部3号館)

このコラムへのご意見、ご質問をどしどしお寄せ下さい。お待ちしております！

本部財務部決算課

E-mail: kessan-g@ml.adm.u-tokyo.ac.jp