

BE BEAUTIFUL 2

対比の美学

西洋と日本

イデア論は、古代ギリシャの哲学者プラトンの思想です。われわれは暗い洞窟の中にとどまり、イデアの世界から差し込む光による影しか見えない、これが有名な『洞窟の比喩』です。われわれが認識するのは洞窟の壁に映るイデアの影にすぎない、ということです。目の前の花の美しさは認識できても、美しさそのものの、つまり美のイデアは知りえないということです。芸術はイデアの世界への憧憬だといふプラトンの説は魅力的。イデア論は西洋思想の根幹のひとつと言っているでしょう。「西洋哲学の歴史はプラトンの膨大な注釈」といわれるほどです。

一方、日本人の美には、イデア論的なものが見当たりにません。日本の美の特徴を知るため、新古今和歌集の藤原定家の歌を例に挙げます。

「見渡せば花も紅葉もなかりけり
浦の苫屋の秋の夕暮」

苦(とま)は、菅や茅などを粗く編んだむしろ。むしろで葺いた粗末な家屋が苫屋です。

実際に目の前にあるのは、秋の夕暮れの中の苫屋。であるのに、最初にわざわざ、春を代表する桜の紅葉という華やかな美をもつてきて、それらが無いといいますが、ないから怒っているとか、無いものねだりの歌ではありません。な、い、と、言、う、こ、と、で、想、像、さ、せ、後、段、の、苫、屋、の、侘、し、さ、が、引、き、立、っ、て、い、る、の、で、す。華やかさと侘しさの対比といえます。この歌は後の「侘び・寂び」の先駆とされています。侘び・寂びというと、なにか貧乏くさい質素なものを思うかもしれませんが、しかしそれは、華やかなものを意識しています。

◆**月の雲**
詫び茶は千利休により大成されましたが、創始者とされるのは村田珠光です。一休宗純から禅を学び、茶禅一味の精神を追求したという珠光は「月も雲間のなきは嫌にて候」という言葉を遺しています。雲一つない状態で月は嫌気がさすものであり、煌々と輝く満月も雲がかかり見え隠れする方がよい、という意味です。珠光にはまた、「藁屋に名馬をつなぎた

るがよし」という言葉があります。対比に美を見出すということでしょう。煌々と輝く月と遮る雲、粗末な藁屋に不釣り合いな名馬、その対比にこそ美はあるのである。

侘茶の「もてなし」は、狭く質素な茶室で行われます。ただ、値千金の茶碗が使われたりします。ここにも対比があります。

ちなみに、侘茶は実にユニークな芸術です。あらゆる芸術には多かれ少なかれ、鑑賞者を「もてなし」エンターテインメントの要素があります。侘茶は一服の茶による一期一会の「もてなし」です。「もてなし」そのものの芸術化したのが侘茶ではないでしょうか。2年後の東京オリンピックの「お・も・て・な・し」も侘茶が参考になります。

▼アクアボトリング山中湖工場分(キャップ表示 賞味期限/Y)

エ菲尔・ウォーター成分表 ~1,000ml中~ (検査日:2018.5.25)			
●エネルギー	0mg	●ナトリウム	3.3mg
●タンパク質	0mg	●マグネシウム	6.4mg
●脂質	0mg	●カルシウム	1.6mg
●炭水化物	0mg	●カリウム	0.2mg
●硬度	30.4mg		

▼アクアボトリング鈴鹿工場分(キャップ表示 賞味期限/S)

エ菲尔・ウォーター成分表 ~1,000ml中~ (検査日:2018.5.31)			
●エネルギー	0mg	●ナトリウム	3.6mg
●タンパク質	0mg	●マグネシウム	6.5mg
●脂質	0mg	●カルシウム	1.3mg
●炭水化物	0mg	●カリウム	0.1mg
●硬度	30.2mg		

エ菲尔・ウォーター成分実測値

健康ライフ
100%
健康的な発酵食品①
納豆菌と乳酸菌

納豆は、日本の代表的な健康食品です。「腐った豆」と毛嫌いする人もいますが、もったいないことです。ただ、腐った豆というのも、あながち間違いとはいきれないのです。発酵と腐敗は科学的には同じことだからです。いずれも、食材などが細菌で変化することです。違いは、人間の役に立つか、それとも有害かということ。役に立てば発酵、有害なら腐敗。

発酵食品は健康によいので、積極的に摂取すべきです。ただ、納豆菌と乳酸菌の食品を同時に摂取するのは、おすすめできません。異なる種類の菌は互いに影響しあうためです。時間をあけましょう。キムチとヨーグルトはいずれも乳酸菌なので、同時に食べても問題ありません。次回は、みそ汁について。

★簡単イカゲソパスタ★



〈材料・1人前〉イカ1パイ分のゲソ、パスタ80~100g、トマト(トマト缶)3分の1くらい、バジル、オリーブオイル、酒少々

- ①水洗いしたゲソの先を少し落とし、3~5cmくらいに切る。酒を少しふる。
- ②パスタを茹でながら、フライパンにオリーブオイルをひき、ゲソ、トマトを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ③茹で上がったパスタを入れ、茹で汁などで調整した好みのソースにからめる。バジル、パセリ、胡椒は好みで、オリーブオイルを少しふって出来上がり。

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。

わが家の自慢料理
〈大阪府堺市 奥野充代様〉

10日間無料
知床らうす 海洋深層水
Fill water

ウォーターサーバー 体感キャンペーン

簡単な4つの質問に答えるだけで
人気のウォーターサーバーが
無料でご体感いただけます!