

第 4 回 MoniQA 国際会議（ハンガリー・ブダペスト）に出席して

片 山 眞 之*

大阪青山大学健康科学部健康栄養学科

4th MoniQA International Conference 2013,
held on February, 2013 at Congress Center Budapest, Hungary.

Masayuki Katayama

Department of Health and Nutrition, Faculty of Health Science, Osaka Aoyama University

Summary We here report on the following conference with some impressions of Budapest. The scientific meetings of the 4th MoniQA International Conference were held with a slogan “Food Safety under the Global Pressure of Climate Changes, Food Security and Economic Crises”, at Novotel Budapest Congress, Alkotás Utca 63-67, 1123 Budapest, Hungary, on 26 February – 1 March, 2013. Our presentation at this conference was entitled “Preventive Effects of Young Barley Leaf Powder on Experimental Ulcerative Colitis in Mice.” by Y. Sugawa-Katayama*, M. Katayama*, K. Oku*, A. Takano**, T. Kamiya**, and M. Ikeguchi**.
(*: Osaka Aoyama University, Mino-o. **: Toyo Shinyaku Co. Ltd., Saga.)

Keywords : MoniQA, Buda, Pest, impressions, food crisis, food of East Europe

ブダ、ペスト、印象記、食糧危機、東欧の食材

緒言

第 4 回 MoniQA 国際会議がブダペストにて開催され、われわれは上記 summary に記した表題の研究成果を発表した。MoniQA は、ヨーロッパにて食料の流通・供給における『食の安全 (Food safety) と品質保証 (Quality assurance)』をめぐる諸課題を追究する学際的・国際的の会議として 2007 年に発足した。今回の第 4 回会議は 2011 年から準備に入り 2013 年冬に開催に漕ぎついた(写真 1)。

これまで EU 基金で運営されていた食料供給・監視・評価機構の一環として、2007 に MoniQA が国際的非営利団体として組織化された。

本会主催の国際会議としてはローマ（イタリア・2008）、クラコフ（ポーランド・2010）、ヴァーマ（ブルガリア・2011）とつづき、今回、第 4 回国際会議が Budapest にて開催された。本会議には 5 大陸の 40 カ国以上にわたる 500 人以上の専門分野の研究者が関与した。

会議参加の端緒

先年（2012 年）の国際食物繊維学会（ローマ）に参加した折に顔見知りとなった学会幹事 R.M.Poms 博士（オーストリア）から今学会での研究発表を懇請されていた。そこで、今回の国際会議は冬の東ヨーロッパだっ

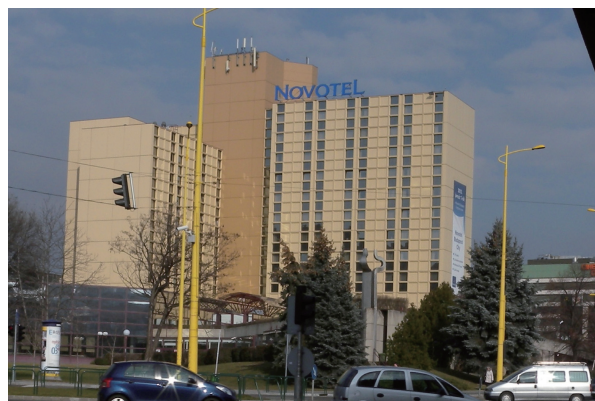


写真 1. 学会会議場

Photo 1. Outside of the Conference building (left side of the hotel).

たのであるが、最新のハンガリーを知る機会でもあると考え参加を申し込んだ。

今回の学会会議場にはハンガリーの首都ブダペストの西側ブダの街の一角にあるコンGRESセンター（写真1）が使われた。コンGRESセンターは貿易センターも併設された高層ビルであった。隣接して Novotel Hotel（20 数階）が建っていた。このホテルの東-南面には路面電車やバス路線が交差し、高速道路が走っていて騒々しいが、ホテルのビル群が小さな公園の一角になっているので緑に囲まれた雰囲気が醸し出されていた。国際列車の南駅（デリ駅）から少し南に下がった所、西方の標高 500 メートル余のヤーノシュ山の山並みと東側ドナウ川に沿った王宮の丘に挟まれた谷底のような地形に広がるのがブダの街並みであるが、その街はずれに会議場がある。

ノヴォテルホテルのすぐ近くにはモール街をもったビルがあり、人々に賑わっていた。このモール街ビルも、ここ 10 ～ 20 年位の間に世界各地の繁華街に出現したモール街とそっくりであり、どこの国にいるのかを忘れてしまいそうだ。学会会議場へは王宮の丘の北側谷底にある旧モスクワ広場（写真 2）から路面電車（トラム）61 番線に乗り、数停留所を過ぎるとコンGRES センター前へ到着した。今回の学会参加者は 2 ～ 3 百人以下で国際会議としては小規模な部類に属し、かえって打ち解けた雰囲気であった。ポスターセッション会場はコーヒーブレイクコーナーを兼ねていた（写真 3）。



写真 2. ブダの町並みへの出発点、旧モスクワ広場

Photo 2. A terminal for buses and trams to downtown Buda.



写真 3. ポスター会場とコーヒーブレイク

Photo 3. Poster session site and coffee break time

当国際会議の主旨

今世紀の内には人類の人口増加と食料供給絶対量とが釣り合わなくなるという危機の到来についての推測は先（1979 年）に拙著でも論じたところ（保健栄養学 p208-）⁽¹⁾ ではあるが、このことに関して未だに日常のニュースでは話題にあがっていない。それ以前に当面問題になるのは、世界規模になってきた食料の輸送・流通に関する課題、安全で栄養学的に不安のない食料の調達・確保、持続可能な農業生産のあり方、社会・産業用・家庭用のエネルギー確保などであり、これらは先ず早急に取り組まなければならない課題であるとされる。MoniQA はこれら当面解決すべき諸課題を前進させるために組織されたものであり、取り敢えず 2020 年を目指して EU にその計画が持ちかけられ、予算が確保されて、当面の課題解決に向かおうとしている。MoniQA の国際会議が頻繁に開催されているのは課題の深刻さと緊急性の故である（写真 4）。



写真 4. 2020 年を目指して閉会された。

Photo 4. Horizon of 2020

ブダペスト管見

ブダペストの市街地のうちでドナウ川西岸沿いの王宮の丘からはペストの街並みが一望できる。ブダに比べてペストの市街地は平坦で、国会議事堂・大ドーム・国際列車の東駅と西駅・革命広場・博物館等いろいろな施設が点在している。

王宮の丘には漁夫の塔（写真5）やマーチャーシュ教会（写真6）・三位一体の塔・博物館があり、その間にヒルトンホテルが建っている。そのため、ここの丘は朝から夜まで観光客で賑わっている。

ヨーロッパ大陸の一角にあって大きな平原を有するハンガリーは、ローマ時代から他民族に進出され、その支配を受けたり、ヨーロッパを席卷した王家や帝国の支配を受けたりしてきたので、国のあちこちに歴史の痕跡が残されている。この地が強国の支配から解放されて、ハンガリー共和国として独立できたのは、ほんの最近、1989年になってからである。この地に來て長い歴史の重みを感じるのも当然であろう。



写真 5. 漁夫の砦

Photo 5. Halászbástya.



写真 6. マーチャーシュ教会

Photo 6. Mátyás templom.

ブダペストの風情

2001年にブダペストを訪れたときには、あまり治安情勢は良くなかったので、地下鉄には要注意だとか薄暗い路地には近づかない様にとかいわれていて大変神経質にさせられていた。当時、東ヨーロッパはソ連の崩壊（1989年）から間もなくであったため共産圏に属していたころの余韻も濃くて訪れ難い状況であった。2001年国際栄養学会議に出席したとき、学会主催でブダペスト訪問の企画があった。当時、チェルノブイリ原発事故から10年以上経っていたが、人々は放射能汚染に敏感にさせられていた時代でもあった。その影響なのか、ハンガリーのレストランでは、ウィーンのレストランと比べて食材が相当に制限されているように見受けられた。

それよりも10年以上前に国際生化学会議がチェコのプラハで開催されてそこへ出席したのであるが、その時のレストランの食事が思い出されてならなかった。当時プラハではチェルノブイリ原発事故（1986年4月）の2年後だったので、事故による放射能汚染の影響がホテルレストランの食材にも色濃く滲み出ている。我々が泊ったのはプラハの一流のホテルであったが、そのホテル直営のレストランでも食事のサラダには全て胡瓜だけが使われていて異様な雰囲気であった。聞くところによると、胡瓜は放射能汚染に強い植物で放射性元素の蓄積が少ないからだといわれた。米国の大学から来ていた隣席の若い生化学研究者がコーヒーにのせてあったクリームをスプーンで丹念にすくっては捨てている行為が印象的であった。彼は、チェルノブイリ原発事故で放出されたストロンチウムの汚染を懸念していたのであろうか。

当時の日本では、原子力発電所が次々と計画されて造られていた時代であるが、原発事故への危惧はすべて抹殺されており、また原発建設地での異議は押し潰されたり、或る地域がだめなら別の地域へ建設計画が押し進められるという具合の時代であった。そして原子力発電所は全く安全な施設だといい、「神話」という名称まで付けられてきた。「安全神話」がまかり通っていたのは、2011年までで、福島原子力発電所事故が起こった時には「神話」は消滅したかと思えたが、今またその言葉が復活しそうな近頃の情勢は気になる。

ハンガリーの産物

ハンガリーでは葡萄酒の生産が盛んで、貴腐ワインが何種類も店先に並べられている。なかでも Tokai という地方の銘柄が出回っていてどこのお店でも目についた。Tokai 貴腐ワインでもピンからキリまであり、値段も大きくひらいていた。

ブダペストの市民の胃袋を満たす食品や日常品を売るお店の入った中央市場のビルデングが自由橋（写真7）のもと、ペストの街の入口にあり、いつも賑わっていた（写真8~11）。ここはハンガリーの人々の日常に触れることができる場所で興味深い。市場で特に目に付いたのは唐辛子やパプリカであった。乾燥した真っ赤な唐辛子が店先に盛り上げ飾られていたり、大きな色とりどりのパプリカが積まれていた（写真10）。1526年にオスマン・トルコがハンガリーへ攻め込んだ時にパプリカが一緒に持ち込まれて、以来普及したらしい。ハムやソーセージも沢山売られていた（写真11）。ドナウ川の東側に広がる平原地帯の牧畜業によって生産されているものだ。その地ではホアグラの生産も盛んだという。

食料品が幾らくらいで売買されているかを知ることはその国のその土地の民度を知るために不可欠である。この市場はその事を知るのには良い場所である。



写真7. 自由橋

Photo 7. Szabadság hid.



写真8. 公設市場の正面入り口

Photo 8. Front side of the citizen's market building.



写真9. 市場内部。地上2階地下1階になっている。

Photo 9. Inside of the market building, consisting of one underground floor and above two ground floors.



写真10. パプリカや唐辛子でいっぱいの店先

Photo 10. Full of paprika and red-peppers.



写真 11. ハム・ソーセージ売り場

Photo 11. Ham and sausage stall.

ハンガリーを後にして

我々が諸外国を訪問するとき、これまで経験した事のない風物に接して自国の、あるいは自民族の特質をより深く理解することができる。その目指す所は自国のみならず、地球人類や、地上のあらゆる生物をも含めた現在と未来について、より深く理解するためでもある。

日本へ戻って日本上空へ達したとき、緑にあふれた地上を目にして毎度涙が溢れるほどに感動を覚えるのは自分だけではないと思う。日本がどれほど生物の棲む環境に恵まれていることかを実感するとき、日本に生まれたことについて自ずから感謝がこみ上げてくるのだ。今回も、また実り多き空の旅であった。

References

- (1) 片山洋子, 片山眞之, 保健栄養学, 杏林書院, 1979.