

プロレスなら、勝者があからさまにガッツポーズで勝利を誇示するでしょう。しかし、相撲の世界では、それは相手への尊厳を傷つけるものとして退けられ、その代理行為として弓取りが行われるというわけです。居酒屋も世界が関心を寄せる日本特有の文化といえるでしょう。刻々わいわいと集まり、上司の悪口や仕事の愚痴を零しあっているサラリーマンの姿を見て、私の知り合いのド



別の力士が行います。これは、勝者にかわって、勝利の喜びを観衆に伝えているのです。これが、

変えるといえます。日本的なものの典型に相撲があります。十人に一人しか関取になれない非常に厳しい階級社会でありながら、その一方、四十代になっても下位で相撲取りを続けている力士もいる。この世界に残りたいかどうかを決めるのは、成績ではない。あくまでも本人の意思なのです。弓取りという儀式は、最後の相撲の勝者の名前が告げられた後、通常勝者にかわり、別の力士が行います。これは、勝者にかわって、勝利の喜びを観衆に伝えているのです。これが、

イッ人研究者は信じられないという顔をします。ドイツでは、会社の同僚は出世のライバルであって、相手に自分の弱みを見せるのはありえないからなのです。日本では、仕事は一人でやるものではなく、みんな力を合わせるもの。わいわいがやがやとやる中から、むしろ何が生まれてくるかと思っています。しかし、そういう考え方が、世界の標準から見ると、ユニークなのです。フルーツの生産は日本人が特に高いこだわりを發揮してきた分野でしょう。その頂点といえるのが、千疋屋で売られているマスクメロン。海外の人は、その完璧な味に驚き、そして値段に驚く。一円のフルーツを味わう経験は一瞬で終わります。しかし、日本人は、一瞬であるが故に珍重します。それはほかないものへの信念の投影なのです。和魂洋才といいますが、グローバル化が進行し、ウイズ・コロナの時代になった今こそ、過去の日本人が大事にしてきたもの、すなわち「IKIGAI」のあり方に、もう一度目を向ける必要があるのではないのでしょうか。必ずや、それは日本人の強みになるはずですよ。

〈新潮講座EX〉
カリフォルニア プルーン協会
presents

脳科学者
茂木健一郎氏、
大いに語る
世界が注目する
「日本人の生きがい」とは？



茂木健一郎 (もぎ・けんいちろう)
1962年生まれ。東大大学院物理学専攻課程を修了、理学博士。クオリアをキーワードとし、脳と心を探求している。2017年、『The Little Book of IKIGAI』の英語版を刊行。18年日本語版『IKIGAI 日本人だけの長く幸せな人生を送る秘訣』(新潮社)刊行。

以前、作家の故・橋本治さんから「これからの知識人の役割は、江戸に学ぶことですよ」と指摘されたことがあります。この度、『IKIGAI 日本人だけの長く幸せな人生を送る秘訣』という本を英語で書き(後に日本語に翻訳され、逆輸入された)、その橋本さんの言葉がともよも理解できるようにしました。私たち日本人は、明治維新以降、西洋を模倣し、西洋に追いつこうとする努力を重ね、今日に至っています。しかし、今や、その指針はいささか、怪しいものとなってきた。これまでお手本としてきたものが揺らいでいる今、では、何を手本にしたらいいのか。それが「江戸」、つまり明治以降の日本人が捨ててきた古き良き日本の美点なのです。実は、この美点に、日本人より、むしろ、世界の方が先に気づき始めています。例えば、日本には、壊れた陶磁器を金継ぎして使うという技法が、古来、伝わっています。世界は、これに注目しています。壊れてしまった器を膠や金銀の粉で継いで使う。当然、跡は残ります。でも隠さない。それを、むしろ景色として愛でる。なぜか。人はそこに人生のメタファーを見るからでしょう。皆さん、今までの人生を振り返ってください。完全無欠でした？ ひび割れていませんか？ そうした時、人生を捨てますか？ 捨てないじゃないですか。むしろそれを金継ぎし、修復して使っていますよね。人生の不完全さ、欠落、それを積極的な美として味わうという日本の文化に、世界は驚嘆しているのです。同様の例に、和菓子のつくられ方がある。京都の老舗「末富」では、例えば茶会に出す花の菓子には、同じものはつくりません。自然界にはまったく同じ花は二つとないからという理由で、職人はあえて形を一つずつ

脳科学者の茂木健一郎氏は、これからの時代において、「日本人だけが知る〈IKIGAI〉が大きな力になる」と説く。『withコロナ時代の「日本人の生きがい」とは?』〈新潮講座EX〉(10月3日)を誌上で再録。

カリフォルニア プルーンで「脳腸相関」を強化しよう。

ドライフルーツらしい、ぎゅっと詰まった甘みと口当たり、そして果物らしいみずみずしさも併せ持つカリフォルニアプルーン。「僕は、北米にいた頃、その味を覚えました。ええ、大好きですよ」そう語る茂木健一郎さん。コーカサス地方が原産のプルーン(西洋スモモ)。世界のプルーン生産量の約4割はアメリカ産で、その99%を占めているのが、カリフォルニアだ。実は、カリフォルニアプルーン業界にとって、日本は一大消費地。「日本人は、いいものをつくれれば、必ず、認めますからね」(茂木さん)例えば水分値をとっても、日本のメーカーそれぞれの好みに応じ、調整しており、種抜き技術も、日本からの高いリクエストに応じている中、磨かれたもの。カリフォルニアプルーンは、二種類の食物繊維をバランスよく摂取できることから、便秘解消から生活習慣病まで、「腸活」の面から注目を集めている。茂木さんは言う。「腸は第二の脳といわれ、脳の働きを良くするには、腸の状態を整える必要がある。脳腸相関の強化の観点からも、カリフォルニアプルーンはいい。そして何より、おいしい!」



豊かな太陽の恵みを受けたカリフォルニアプルーンには食物繊維をはじめ、さまざまな栄養素がぎゅっ!



収穫期に洗浄され、乾燥機で乾燥されるプルーン。工程はすべてナチュラル。



カリフォルニアのプルーン果樹は、良質な果実を約30年実らせる。

カリフォルニアプルーンについてさらに知りたい方は、右のQRコード。新潮講座EXの動画も公開中。
[https://www.prune.jp/]

