月刊 ウィーン
GEKKAN-WIEN

Monatsmagazin Japanisch
現地オリジナル取材と編集で
ウィーンを伝える月刊情報紙
創刊平成元年　創刊 35 年目　Nr. 404
2023年10月号

Marc Chagall　Les Amoureux　1916　© Bildrecht, Wien, 2023

杉本純の 原子力の話 II ウィーンと京都 137

日本原子力学会の教育委員会は九月一二日、高校教科書におけるエネルギー・環境・原子力・放射線関連の記述に関する調査報告書を発表した。同委員会では一九九五年以来、初等中等教育の教科書に係る課題認識から、これまで一七件の調査報告書を公表し、文部科学省を始め、各教科書出版会社などに提出しており、その具体的な要望・提言が教科書の編集に検討・反映されることにより、記述の改善が促されている。

今回、調査を行ったのは、高校の主として中学年用に二〇二三年度から使用されている地理歴史（地理総合、地理探求、日本史探求、世界史探求）、公民（公共、倫理、政治・経済）、理科（物理、化学）、工業（電力技術Ⅰ、工業環境技術）の検定済み全教科書計三九点（二〇二二年度入学生から適用されている新学習指導要領に基づく）。

調査結果を踏まえ、報告書では、前回、二〇二二年度に高校教科書（地理歴史、公民、理科、保健体育）を対象に実施した調査と同様、全般的に、可能な限り最新のデータ・図表を使用するとともに、原子力・放射線についての用語・単位は正しく使用、記載、説明するよう要望している。その上で、

一. 福島第一原子力発電所事故に関する記述
二. 国際原子力・放射線事象評価尺度（ＩＮＥＳ）に基づく事故評価の考え方
三. わが国および世界各国の原子力エネルギー利用の状況に関する記述
四. 各エネルギー源のメリットとデメリットに関する記述
五. 放射性廃棄物に関連する記述
六. 放射線および放射線利用に関する記述
七. 地球環境問題に関連した記述
八. 原子力エネルギー利用についての多様な学習方法の拡充

―について提言している。

福島第一原子力発電所事故に関連した事項は、「化学」と「物理」の一部を除くほとんどの教科書で記載されていた。報告書では、放射線被ばくによる健康影響に関するより正確な記述をあらためて求めるとともに、事故後一〇年以上を経た現在の復興状況として、地元の若者たちの将来を見据えた新しい取組や明るい一面についても可能な範囲で紹介するよう要望。

ＩＮＥＳに関しては、今回の報告書で新たに提言。原子力利用のリスクについて、チェルノブイリ原子力発電所事故、福島第一原子力発電所事故、ＪＣＯ臨界事故、「もんじゅ」ナトリウム漏えい事故などを、比較し取り上げている「公共」、「政治・経済」の教科書があったが、「事故の深刻度については、必ずしも社会的な取り上げ方に比例しない」と指摘。科学的な観点から、誤解を招かぬよう、ＩＮＥＳに定義された異常事象・事故レベルを念頭に具体例を取り上げるよう要望している。

https://www.jaif.or.jp/journal/japan/19603.html
新学習指導要領で新設された「公共」の教科書
（数研出版ホームページより引用）

わが国および世界各国の原子力エネルギー利用の状況に関する記述では、二〇二三年二月に閣議決定された「ＧＸ（グリーントランスフォーメーション）実現に向けた基本方針」で取り上げられている政策やそれに関連する事項、さらに、ウクライナ情勢も踏まえ、各国の原子力利用の動きについても、できるだけ最新の記載とすることを要望している。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、両市を発祥とする食べ物（その一）を紹介したい。ウィーンで最も有名なお菓子ザッハトルテは、一八三二年にオーストリアの外相としてウィーン会議を主宰したメッテルニヒが宮廷の厨房に自分と貴族のための特別なデザートを作るよう依頼したことから始まる。その日は厨房のシェフが病気であったため急遽下級の料理人フランツ・ザッハ（当時一六歳）が代わりにシェフを担当。その時提供されたのがザッハトルテの原型だったとされている。当時ゲストには非常に好評だったが、しばらくはそれ以上の進展はなかった。その後料理修行を終えたザッハは、現在スロバキアの首都ブラチスラヴァとして知られるプレスブルクに移る。プロとしての経験を積んだ後にウィーンとブダペスト間のドナウ船でさらに経験を積み、一八四八年にウィーンに戻りデリカテッセン兼ワインショップを開店。その時に販売され大好評を博したのが「フランツ・ザッハのチョコレートケーキ」。その後時は流れ彼の息子エドゥアルトが宮廷菓子店デメルのもとで修業を積み、この間に今日の形のザッハトルテを完成させた。ザッハトルテは最初デメルで提供され、その後一八七六年にエドゥアルトによって設立されたホテルザッハでも提供が始まった。大人気を博したザッハトルテはその完成に至る経緯が理由で一つの大きな裁判を引き起こすことになる。「オリジナルのザッハトルテ」という商標の使用・販売をめぐって、ホテルザッハと宮廷菓子店デメルとの間で法的な争いが勃発。計七年を要した裁判では、最終的にはホテルザッハ・デメル双方に異なる名称のザッハトルテを使用する形で決着がついた。

一方、京都のみたらし団子は左京区にある下鴨神社の葵祭りや御手洗（みたらし）祭のときに、神前のお供え物として氏子の家庭などで作られたのが始まりと言われている。言い伝えによると、後醍醐天皇（在位：一三一八～一三三九年）が行幸で下鴨神社を訪れたときのこと。昔の神社には、参拝者が手や口を浄める手水舎のようなものはなく、近くの神聖な川や湧き水で身を清めることが一般的だった。後醍醐天皇も「清め」のために、境内にある御手洗池（みたらしいけ）の水を手ですくったところ、最初に泡がひとつ浮き、やや間を置いて四つの泡が浮き上がったところから、その泡を団子に見立てて作ったという話がある。また、京都の三大祭り「葵祭」で、祭りの主役である斎王代が身を清めるのも御手洗池。泡が浮かび上がったのは、斎王代の清めのときだったという説もある。さらに別の話では、みたらし団子は人間の頭と手足をかたどったもので、これを神前に備えてお祈りをし、それを家に持ち帰って醤油をつけて火にあぶって食べ、厄除けにしたとも言われている。もともとは小さい団子を竹串の先にひとつ、少し間を置いて四つ続けて刺した串が扇形に十本並び、団子が五〇個ついていた。現在の形になったのは大正の頃で、この頃に生醤油の付け焼きだけだったものを、加茂みたらし茶屋のご主人が醤油と黒砂糖を使ったたれを考え出し、子供からお年寄りまで喜ばれるようになった。今では京都を始め関西でみたらし団子と言えば、甘いものというのが常識となっている。また、みたらし団子は温かいお菓子だが、葵祭（五月）や御手洗祭（七月）の時に食べてきたことから、本来夏のお菓子ということがわかる。

余談であるが、教科書調査報告書は、筆者が主査を務めるワーキンググループで作成したものである。ザッハトルテはウィーン駐在時にホテルザッハで家内とたまにいただいた。学生時に京都で最初の下宿は下鴨神社の直ぐ北の蓼倉町だった。みたらし団子は今でも良く茶菓にしている。今月も両市を発祥とする食べ物を紹介することができた幸運に感謝しつつ、ホテルザッハでのザッハトルテの写真を掲載させていただく。

■ 杉本純　元京都大学教授
元原子力機構ウィーン事務所長 ■

Franz Sacher

Eduard Sacher

Anna Sacher

Hotel Sacher