

平成元年 1989年 創刊 No.436

月刊ウィーン

GEKKAN-WIEN 2026年9月号



JOSEF GASSLER Porträt der Halina Wittlin-Moser um 1928
© Oesterreichische Nationalbank/Kunstsammlung | Foto: OeNB/Graphisches Atelier Neumann

杉本純の原子力の話 II

ウィーンと京都 No. 169

杉本純（東京科学大学特任教授 元京都大学教授 元原子力機構ウィーン事務所長）

東京科学大学が代表校を務める大学連合が5月28日に開催した2026年度第2回企画運営会議において、IAEA（原子力国際機関）派遣者候補として北海道大学の博士課程1年及び東北大学の修士課程1年の学生、ならびにOECD/NEA（経済協力開発機構 原子力機関）派遣者候補として北海道大学の修士課程1年の学生、計3名の第2次選抜者を決定したことは前号で報告した。

その後、IAEA 及び OECD/NEA に対して、第2次選抜者を海外インターンシップ派遣候補者として推薦した。IAEAに推薦した北海道大学及び東北大学の学生は、書類選考と面談により受入承認となり、共に10月1日から来年2月26日までの5ヶ月の派遣が決定した。北海道大学学生の派遣部署は原子力データ課、テーマは「核反応データ収集に向けた統計学および機械学習手法の検討」である。東北大学の学生の派遣部署は放射線・輸送・廃棄物安全課、テーマは「データ分析と情報発信を通じた電離放射線の有害な影響から人と環境を守る取り組みの支援」である。

OECD/NEAに推薦した北海道大学の学生は先方の都合等がありマッチングが上手く行かず、結局補欠選抜の福井大学の修士課程2年の学生が書類選考と面談により受入承認となり、9月1日から来年2月26日までの6ヶ月の派遣が決定した。派遣先は放射性廃棄物管理・廃止措置課、テーマは「放射性廃棄物管理・廃止措置課が実施する活動の支援」である。

今後は、在日大使館でのビザ発給、ウィーンやパリでの住居の予約、航空券手配、危機管理に関するオリエンテーションなどの派遣準備を大学連合事務局とSlackや電話、Zoomなども使って連絡を取って進めている。

さて、今月のウィーンと京都の対比では、暮らしの文化十二景（その1）として、両市の市場と食卓を紹介したい。ウィーンでは、市中心部に近い約500メートルのナッシュマルクトが「市民の台所」として親しまれている。16世紀にまで歴史を遡るこの市場には、野菜、果物、肉、魚、チーズなどに加え、中東やアジアの香辛料や食材までが並ぶ。かつてハプスブルク帝国各地から人と物が集まった都の面影は、今日の国際色豊かな店先にも息づいている。市場で選んだ旬の食材を家庭の食卓で味わう営みには、多民族都市ウィーンの歴史と日常が静かに重なっている。

一方、京都では、四条通の北側、市中心部にある「京の台所」と呼ばれる錦市場が食文化を支えてきた。その歴史は約400年前に遡り、地下水を利用した魚市場から発展したとされる。約400メートルの細い通りには、京野菜、川

魚、漬物、湯葉、豆腐、だし巻きなどを扱う店が軒を連ねる。その一品一品は単なる食材ではなく、季節を尊び、素材の持ち味を生かす京料理の精神を映すものでもある。料亭から家庭の食卓までを支えてきた市場には、千年の都が育んだ「旬をいただく」という自然観と、質素の中にも美を求める暮らしの美学が息づいている。

ナッシュマルクトが帝国以来の多様な食文化を一つの市場に包み込むのに対し、錦市場は土地と季節に根差した食文化を深く磨き上げてきた。ナッシュマルクトは「多様性」、錦市場は「季節性」に特色がある。しかし市場とは、食材を売買するだけの場所ではない。人と人、土地と食卓、そして過去と現在を結ぶ都市の記憶なのである。

余談であるが、ウィーン在住時にはナッシュマルクトでザクロやキャベツの漬物（ザワークラウト）をよく買った。京都の錦市場でもナスの漬物やお茶を買ったりお菓子の食べ歩きもした。近年は外国人観光客が半数以上も占めることがある。今月も両市の市場と食卓を紹介することができた幸運に感謝しつつ、ナッシュマルクトの写真を掲載させていただく。



ウィーンのIAEA本部



ナッシュマルクト