

# 講義余聞

先生の趣味・特技

法科大学院・法学部 長内了 教授

## 手作り料理

卓上に包丁がずらりと並ぶ。その数およそ10本。出刃包丁、柳包丁、菜切包丁から牛刃に至るまで、和洋の包丁が揃っている。一般家庭では、滅多にお目にかかれない光景だろう。よく見ると、刃の横側の平な部分に「了・美智子」と彫られてある。何か謂われがありそうだ。

### 還暦祝いの記念に 教え子たちからの贈り物

「これはね、京都『有次』の包丁セット。10年くらい前にゼミの卒業生が集まって、僕の還暦を祝ってくれたときに、プレゼントされたもの

です」。嬉しそうに話す長内先生の説明に、納得できた。「美智子」は奥様の名前だ。

今回の取材の申し入れを快諾してくださった長内先生は、「それじゃ、僕の台所姿を見せようか」と提案され、図々しくも自宅に伺つての取材となった。そこで拝見したのが、この見事な包丁セットだった。

料理道具にこだわりはあるのだろうか。「刃物って、機能を追求していくうちに美しくなるものだと思う。それに魅せられて、使いもしない包丁を集めたこともあったけれど、今はこれだけ」と長内先生。以前は使



い終わるたびに自分で研いでいたが、ここ数年は築地の研ぎ師に頼んでいるという。

◇ ◇ ◇

そんなことを話ながら、背広を脱いだ先生は、奥様と並んでキッチンに立った。慣れた手つきで、魚を捌いていく。「両親は明治の生まれだね。『男子厨房に入るべからず』を当たり前と考えている世代でした」ところが、先生は小学生の頃から、包丁を手にしていたという。

長内先生が生まれ育つたのは、北

### 還暦記念にゼミ生からプレゼントされた包丁セット

海道の漁師町。父親は山本周五郎の描く「赤髭先生」を地でいく外科医だった。「秋鮭漁の季節になると、患者さんから医療費代わりの生鮭が届く。その量たるや、とても母一人の手に負えるものではない」。

この時ばかりは、メスを出刃包丁に持ち替えて奮闘する父親の姿を見ているうちに、いつの間にか包丁捌きを身につけていた。

### やむを得ず「料理人」となる 結婚後に留学先のカナダで

中学を終えて親元を離れてから、包丁を手にする機会はなくなったが、結婚して間もなく留学したモントリオールで、今度は「やむを得ず」本格的に包丁を握ることになった。

「一緒に歩いてきてくれた妻のツワリがひどく、台所に立てなくなつた。当時の僕は中央大学の助手で、月給100ドル。受け入れ先の大学から毎月180ドルを支給されたけれど、アパート代が150ドル。いかに安く、おいしい食事を家内のた



### 包丁さばきは玄人はだし

どれも、おいしい。具を皮に包むお手伝いをした春巻きも、揚げたてなのでパリパリだ。しばらくして、長内先生も料理の手を休め、食卓談議に変わった。

「僕のやってきた仕事は、研究にしろ教育にしろ、自分が生きている間にその結果を見ることが難しい。料理は作る人がいて、食べる人がいて、みんなで一緒に食べるので、結果の善し悪しが一目瞭然。そこが料理の魅力かな。」

に食べるので、結果の善し悪しが一目瞭然。そこが料理の魅力かな。」

### 通教生らに料理ふるまう 猛暑を乗り切る大盛り料理

長内先生は昔から、学生を自宅に呼んで、手作り料理をふるまっていた。ゼミ生であったり、部長を務め

食卓には、大皿に盛られた刺身をはじめ、いつの間にか料理がならんだ。勧められてご相伴にあずかった。



### 長内先生がさばいたお刺身などが大皿に盛られた

「僕の手料理は、必要に迫られて数を重ねてきただけで、別に好きで始めた訳じゃない」という長内先生。その料理はいま、先生にとって「楽しみは、よき仲間と一緒にやるのが一番！」というように、よき仲間を手作りの料理でもてなして、楽しい時間と場所を共有することができ、とっておきの「特技」になっている。

家庭では、大きな魚を捌くのは先生、小さい魚は奥様などと役割分担しながら、「食材の買い出しから、食べ終わるまで」料理の過程すべてを楽しんでいるという。

ている応援団の部員であったり、さまざまだ。初めて学生を招いたのは、法学部通信教育の夏季スクーリングで上京してきた学生たちだった。

「当時の通教生は、6週間も猛暑の東京で過ごさなければならなかった。いかにお金をかけずに、『栄養補給』をしてあげられるか、女房と二人で知恵を絞りました。」

ねてくる学生が段々増えてきた。一度に20人を超えることも、珍しくなっていた。「狭い家で、作る量も半端じゃなかったけれど、外食(居酒屋)よりもはるかに安上りだからね」と笑う。「僕のワガママを許してくれたカミさんには、頭が上がりません」と奥様への感謝も忘れない。

部2年)  
(学生記者 中野由優季 法学部2年)