



今やらんと

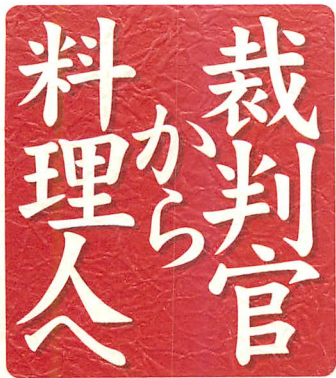
人生は百回でもやり直しがきく

あかんのや

岡本
健

Okamoto Takeshi





誰からも命令されず、
誰からも管理されず、
自分自身に正直に生きる味わい。

「まず、自分が
やりたいと思うことを
優先せよ」

PHP研究所 ● 定価: 本体1,400円(税別)



「あんた自身は、
何をやりたいんや」

裁判官から居酒屋店主になった
著者が語る人生の味わい方。

あなたは、働く喜びを知っていますか？





岡本 健 おかもと・たけし

一品酒房ばる店主。元大阪高裁部総括判事。
1932年、大阪市生まれ。京都大学卒。1954年、
大学在学中に司法試験に合格。

1957年から札幌、大阪、神戸などで裁判官を
務め、主に刑事事件を担当。

大阪地裁刑事部総括判事を務めていた1985
年、死者79人という都市災害史上最大の惨事・
天六ガス爆発事件の一審判決を裁判長と
して言い渡した。さらに神戸地裁部総括判事、
札幌高裁部総括判事などを経て、1991年、大
阪高裁刑事部総括判事。

1993年、還暦を機に退職し調理師学校に入学。
のち大阪・北新地で板前修業を積み、1994年、
居酒屋一品酒房ばるを開店。

今やらんと
あかんのや

人生は百回でもやり直しがきく

岡本健

Okamoto Takeshi

PHP



今やらんとあかんのや 目次

序 章 自分自身を生きる

誰からも命令されず、誰からも管理されず、

自分自身を真つ正直に生きている。

それ以上の生き方があるだろうか。

先生と呼ぶのはやめてんか

好きなことやから、後悔しない

あなたにも、きつとできる

13 15 20

第1章 そや、居酒屋をやるう

人生を二度経験しているようなものである。

こんな楽しいことが他にあるだろうか。

定年になつてからでは遅い 25

仕事がマンネリになつたら身の引き時 30

自分が本当にやりたいことを優先する 35

人に喜んでもらえる仕事をしたい。そのためには技術が必要だ 42

人に相談しても、決断は自分で下す 45

一年生に返つた気持ちで学ぶ 49

コンプレックスから自由になること 53

若者と共に学ぶには人いちばい努力をすること 58

まず一流の仕事を体験せよ 62

手かせ足かせとなる借金は避ける 70

日々の積み重ねが大切 74

第2章 働くことの幸せ

お金のために働いているのではない。

お客さんの喜ぶ顔が見たいから、

働いているのだ。

味のためには手間を惜しまない

料理は素材との対話、毎日の工夫がものをいう

何ごとも基本をしつかりと

焦らずにプロとしてのコツをつかむ

一に清潔、二に整頓

残り物を無駄にしない工夫

「店を始めてよかった」と感じた瞬間

明るく前向きな気分で生きるには規則正しい生活を

第3章 人を裁くことの痛み

迷うのは、苦しい。

しかし、迷っている人は自分を甘やかさない。

どんな苦勞も苦にならない

人間とは弱い生き物である

人を裁くことの痛みを知る

人間は、努力する間は迷うもの

人と接するには誠意が大切

裁判官はラクじゃない

素人の気持ちを忘れるな

心のふれあいを大切に

裁判所に来る人はみんなお客さん

被告を憎む気持ちにはなれなかった

第4章 この素晴らしき世界

苦しみもまた、人を育てる。

それを思えば、困難や苦難は、

天から与えられたプレゼントのようなものだ。

じっとして震えているより、思い切って飛び込んでみる

いつも新しいことにチャレンジを

毎日の積み重ねの中にこそ発見がある

健康は第二の人生の基本

趣味は人生の宝物

家族の愛に支えられている

第二の人生を成功させるために

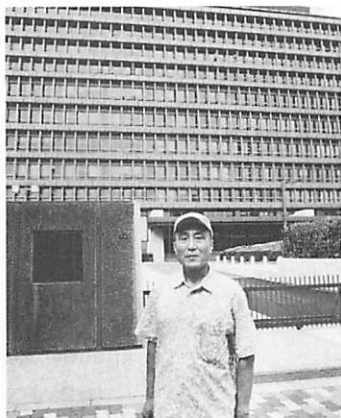
213 210 204 199 194 188 181

毎日の買い出しは、
重い紙袋を抱えて
自分の足でしっかり歩く。
七十歳を過ぎてても、
足の衰えは感じない。



午後2時ごろ、買い出し用の紙袋を持って店を出る。買った物は袋にど
んどん放り込んでいくので、あっ
という間に5キロの重さに。それでも
足取りは軽い。

店から歩いて数分の所に、大阪地裁
と大阪高裁が同居する裁判所合同庁
舎の大きなビルが。私のかつての勤
め先である。





近所にある曾根崎公設市場。
「まいどおおきに！」とおっちゃん
が品物を袋に入れてくれる。昔な
がらの庶民的な市場だ。



阪急・阪神の「デバ地下」で買
い物。顔見知りの店員さんが声
をかけてくれることもある。も
っとも、私が裁判官だったこと
まで知っている店員さんはいる
かどうか。



魚を買うつもりはなくても、鮮
魚コーナーは必ず覗く。その季
節ごとに何が新鮮で、どれぐ
らいの値段か、把握しておく必
要があるからだ。



4時ごろ店に戻って、買ってきた食材をさばく。生きのいい品が手に入った時は、包丁を持つ手にも力がこもる。



包丁を握るのは、もちろん私自身。人を裁くのも難しいが、魚をさばくのも難しい。



開店は午後5時。調理の手が離れた時は、なるべくカウンターから顔を出して、お客さんに話しかける。人とのコミュニケーションが、何よりの励みだ。

装幀——一瀬錠二 (A r t o f N O I S E)
写真——岡村啓嗣

序 章 自分自身を生きる

誰からも命令されず、誰からも管理されず、

自分自身を真つ正直に生きている。

それ以上の生き方があるだろうか。

先生と呼ぶのはやめてんか

大阪市北区西天満四丁目。

梅田駅から御堂筋を南下し、大阪の人が「ウメシン」と呼ぶ梅田新道を過ぎると、西側はネオンまたたくキタの歓楽街・北新地。東側が西天満だ。

新地のような派手さはないが、オフィスビルの合間に大人の隠れ家のような趣味の良い店が点在する。夜の人通りも少なくない。

その一角に、私が経営者兼料理人を務める「一品酒房ぱる」がある。

店から歩いて数分の所に、大阪地裁と大阪高裁が同居する裁判所合同庁舎の大きなビルがそびえている。裁判所が近いので、界限には弁護士や司法書士など司法関係職の事務所が多い。

その大阪高等裁判所が、私の以前の勤め先である。

「何でそんなことせないかんの……」

定年前に裁判官を辞め、料理の店を始めると告げた時、母はそう言って絶句した。

「やめときやめとき、店なんかやつても、今時お客さん来えへんで」

友人の弁護士もそう言って止めた。

その友人も母も、店を始めてからは「ええ仕事や」と喜んでくれた。

「ぱる」という店名は、友達とか仲間という意味の英語（Pair）から取った。そして料理が自慢の店にしたいということで「一品酒房」。サラリーマンが気の合った仲間とやってきて、ポケットマネーでおいしい料理を食べ、楽しい時間を過ごせる場所。そんな店にしたいという願いをこめた。

場所柄、かつての同僚や裁判関係者もよく飲みに来てくれる。いつかも、裁判官時代の私を知っている仲間が二人連れで初めて店に来てくれた。

「岡本さんの顔を見たら、何て呼んだらええんやろ」

二人はそんなことを話しながら店までやってきたという。先生と呼ぶべきか、大将

と呼ぶべきか、マスターと呼ぶべきか。それを聞いて、私は胸の内ですぶやいた。大将でもマスターでも、どっちでもかまへん。ただ、先生と呼ぶのはやめてんか……。

店の調理場ではマスターと呼ばれているので、お客さんにもそう呼ばれることが多い。親父さんとか大将と呼ばれることもある。いちばんていねいなのは「ご亭主」とか「ご主人」であろう。裁判所にいた時は、判事さんと呼ばれることが多かった。たまに先生と呼ばれることもあったが、これは好きではなかった。

大阪人の特色かもしれないが、若いころから権威主義が嫌い。そして、人や組織にもたれかかって生きることを潔しとしない。

店を始めた時も、「裁判官だった自分が、こんな仕事……」というような気持ちは微塵もなかった。そんな意識が少しでもあったら、今の私はなかっただろう。

好きなことやから、後悔しない

「ばる」の開店は午後五時。看板に灯りを入れ、軒先に暖簾のれんをかける。暖簾の絵柄

は、私が好きなジャズをモチーフにして、知り合いにデザインしてもらった。今のところ、ジャズというよりもオールディーズをかけることが多いが、スウィング感のよく効いたジャズを流して店内の雰囲気を高めたいというのが、開店以来の私の思いだ。

「ぼる」という店名が入った白の調理服に帽子をかぶり、まな板の前に立つ。

一三坪の小さな店を、三人で切り盛りする。私と手伝いの調理師さんが調理場に立ち、妻がお運びやレジを担当する。

店は六人掛けのテーブルが二席。カウンター九席。二〇人も入れればいっぱいになる。ただ、やはり近年の不況が影響してか、なかなか満員になることはない。採算を考えれば一日十数人から二〇人ぐらいはお客さんに来てほしいのだが、それを下回る日も多い。正直言うと、経営は赤字である。

それでも店は楽しい。お客さんがおおせいで来て下さった時に嬉しいのはもちろんであるが、お客さんが「おいしい」と料理に舌鼓を打って下さった時が何といってもいちばん嬉しい。

メニューの中心は、旬の魚の刺身、煮物、焼き物、揚げ物。その他、冬ならおでん。春から秋にかけては季節の野菜の炊き合わせが人気だ。

包丁を握るのはもちろん私自身。注文が立て込むと、忙しくてなかなか話をする暇もない。しかし、手があけばなるべくカウンターから顔を出して、お客さんに話しかける。人とのコミュニケーションが、何よりの励みだ。

「裁判官から居酒屋の主人とは、えらい畑違いのところに行了りましたなあ」。人からよくそう言われる。

しかし私は、裁判官をしていた時も、法廷に来る被告や証人、傍聴人を「お客さん」だと思っていた。素人に少しでもわかりやすい裁判をと心がけ、被告人との心のつながりを大切にし、おしゃべりする時なるべく専門用語を避けるなど、工夫を重ねてきた。

裁判の世界も料理の世界も、私の頭の中では同じ。人間と人間がふれあう場であることに変わりはないし、自分の足元を大切にして、コツコツと地道に誠実にやってい

れば必ず報われる。自然と良い結果が出る。そう信じてやってきた。

ただ、裁判官の仕事は、すぐ人に喜んでもらうわけにはなかなかない。特に高等裁判所の裁判長となると、五件のうち四件は被告の控訴を棄却する。すがりつくような目で減刑を期待する被告の目の前で、その思いを裏切る判決を言い渡さなければいけない。判決の正しさは確信しているものの、心が痛む思いをしてきた。

法廷では、一生懸命いい仕事をしたからといって、人が喜んでくれるとはかぎらない。その点、居酒屋ならしつかりと仕事をすれば、目の前にいるお客さんから「マスター、これおいしいね」と声がかかる。生身の人間がストレートに喜んでくれる。こんなに嬉しいことはない、と思う。

閉店は夜十時。暖簾をしまうと、後片付けや掃除をし、翌日の準備を終えて、店を出るのは一時過ぎだ。自分で車を運転して、妻と共に西宮にある自宅へ帰ると、深夜二時か三時ごろになる。そのあとも何やかやと用事を片付けて、床に就くのが三時か四時。そして翌朝は七時半か遅くとも八時には起きる。何のことはない。ナポレオン

並みの睡眠時間である。

そんな日々が、月曜日から金曜日まで続く。さらに定休日の土日のうち、土曜日も仕込みや掃除のために店に出かけていく。

たしかに、「もう少し睡眠時間があつたらなあ」と思うこともある。

しかし、睡眠時間は足りなくとも、朝の目覚めはいつもさわやかだ。前夜遅くまで働いていても、天気が晴れていても曇っていても、目が覚める時はいつも希望にあふれている。「今日も一日何かええことがあるんやないか」と朝から意欲的な気持ちになれる。

なぜか。そういう天分なのかもしれないし、毎日、自分の好きなことをして生きていくからかもしれない。

誰からも命令されず、誰からも管理されず、自分自身を真つ正直に生きている。それ以上の生き方があるだろうか。

だから、裁判官を辞めて居酒屋を始めたことを、後悔したことは一度もない。

あなたにも、きつとできる

人生八十年時代。定年後の第二の人生をどうしようかと、迷いながら真剣に模索している人も多いだろう。また厳しい不況が続く中、会社からリストラを言い渡される前に自分自身の生きる道を見つけようと思いつけようと思いながら、決断に踏み切れないで迷っている人も多いのではないかと思う。

裁判官から居酒屋亭主への転身。それが珍しかったのか、店を始めた当初はよく新聞や雑誌の取材を受けた。「よう決断しはったなあ」と人からも言われる。

しかし、もともと私は、決断するのがそんなに得意なほうではない。裁判の判決を出す時も、どうしようかと迷うことが多かった。その点は他の人と変わらない。ごく普通の人間である。

そんな私のつたない歩みが、少しでも迷いを抱える人の参考になれば……。あるいは、少しでもそうした人を勇気づけることができれば……。柄にもなく筆を執って、

本など書いてみようと思いたったのは、そんな思いからである。

ゲーテの言葉に「人間は、努力する間は迷うものだ」というのがある。人生の大切な決断にあたって、迷わない人間などいるだろうか。

私もそうだった。だから大丈夫、あなたにも、きっとできる。

第1章 そや、居酒屋をやるう

人生を二度経験しているようなものである。

こんな楽しいことが他にあるだろうか。

定年になってからでは遅い

平成五年（一九九三）四月、私は三十六年間勤めた裁判官の職を辞した。

裁判官としての最後の職歴は、大阪高等裁判所の刑事部総括判事。刑事裁判における第二審、刑事控訴審で裁判長を務め、判決を言い渡す仕事である。

その時の年齢は六十歳。前年の十二月に還暦を迎えたばかり。裁判官の定年は六十歳だから、定年まであと五年を残しての退官ということになる。

マラソンにたとえれば、四二・一九五キロメートルを完走すべきところを、三六キロメートルあたりでリタイアしたようなものだ。

しかし、それまでの三十六年間は無我夢中で全力疾走してきた。他のランナーを牽引するペースメーカーとしての役割ぐらいは果たすことができたのではないか、と自負している。悔いは残らなかった。

裁判官の職務は、社会正義と人権を守る大切な仕事である。やりがいもあり、報酬も申し分ない。それをなぜ、あえて定年前に辞めたのか。

直接のきっかけになったのは、家庭の問題である。具体的には、二十年以上別居状態だった前妻との離婚問題だった。

前妻と結婚したのは、昭和三十四年（一九五九）十月。裁判官として最初の任地である札幌地方裁判所から、次の任地である大阪地裁に転勤した二十六歳のころに、それ以前からあった縁談話がまとまった。

大阪の公団住宅から始まった結婚生活。はた目には幸せな夫婦に見えたかもしれない。子供も、三十九年の四月に長男が生まれ、四十四年の七月には次男が生まれた。

しかし、私と彼女とは性格が極端に違っていた。特に、社会での人としての生き方や人間関係の対処の仕方がまったく違う。結婚当初は、なんとかお互いに歩み寄ろうという努力はした。しかし、どうしても一緒にやっていけないということで、昭和四十七年十二月、彼女は実家へ帰り、私たち夫婦は別居状態になった。結婚生活十

三年目の破綻である。

当時、長男は八歳で小学校二年生。次男は三歳。前妻は体が弱かったので、私が二人の子供を引き取り、それ以来約二十年間、父子家庭の状態で生活してきたわけである。

日中は勤めがあるから、当然、子供の面倒を見てくれる人が要る。最初のうちは派出婦会から家政婦さんに来てもらっていた。その後、昭和五十三年ごろから私の母が同居してくれるようになり、母に子供の面倒を見てもらったりもした。その他、いろいろな人に世話になりながら、なんとか暮らしてきたのである。

その間には、子供のために自分で包丁を握って食事を作ることもあった。作るのは、カレーライスとか焼き飯、ちよつと手の込んだものではオムライスやカツ丼。だいたい子供が喜ぶようなものである。給食がない時や遠足の時の弁当も朝早くから作ってやったものだ。そして、おいしくできた時には、子供たちは素直に目を輝かせて喜んでくれる。そんなことが、裁判官の忙しい仕事の合間に、けっこう息抜きといつか、気晴らしというか、気分転換になつたりもした。

それにしても、裁判官という社会的責任の重い地位にありながら、妻と別居状態にあるというのは、関西弁で言えば「気づつない」。心苦しい気分である。私としては別居状態になった時から、ずっと離婚を求めてきた。彼女には生活費を仕送りしていたので、「離婚してもずっと生活費の支援は続ける。だから別れて下さい」と言い続けてきたのである。しかし、彼女のほうでは、いったん結婚して子供もある以上、別れることはできないと言う。願いを聞いてもらえないまま、二十年が経過した。

「やっぱり、裁判を起こすしかないやろか……」

どうしても別れてもらえないなら、法律的手段に訴えるしかない。還暦を前にして、そういう思いが少しずつ固まっていた。

しかし、それには問題がある。離婚裁判をするには、自分が住んでいる大阪で訴えを起こすしかない。そしてその大阪は、裁判官としての自分の管轄区域である。裁判官でありながら自分の管轄区域内で裁判を起こすのは、法律的には問題ないものの、やはり何かと差し障りがある。

そんな理由から決断した退職だった。最初から居酒屋を始めるために退職したわけではない。家庭内の事情から、初めに退職ありき、で始まったのが私の第二の人生のスタートだったわけである。

あと五年待つて、定年になってから裁判を起こすという選択肢もあった。

しかし、「気づつない」気分が根底にあつたし、ことに、六十五歳の定年まで勤めてから、離婚して第二の人生をスタートさせたのでは、将来が制限されてくるだろう。ちようど、現在の妻との交際も深まりつつある時期だった。少しでも元気のある、若いうちに決着をつけたい。

そこで、思い切つて定年前の再出発を決意したのである。

今から考えても、これは正解だったと思う。定年を待つてから辞めたのでは、まったく別の職業を目指そうという発想は出てこなかつただろうし、調理師を目指すにも、やはり体がついていかなかつたことだろう。

物ごとには潮時というのがある。もし、あなたがどうしても人生の再出発を志すと

いのであれば、潮時をよく考えて、思い切つて飛び込んでみるしかない。

道を開くためには、タイミングを誤らないことも大切だと思う。

仕事がマンネリになったら身の引き時

もちろん、後ろ髪を引かれる気持ちになかったわけではない。そんな私的な理由から、裁判官という大切な職責を投げ打つのは申し訳ない気もした。馬鹿馬鹿しいという気持ちもないわけではない。しかし、私が退職を急いだのには、他にも理由があった。

ひとつには、仕事の上で気力の衰えを感じたということがある。裁判官の仕事は激務だ。家に仕事を持ち帰り、徹夜で続けることもしばしばある。そんな時、「この仕事は明日の朝までに仕上げよう」と見込みを立ててやっても、仕上げられずに翌日まで持ちこすといったこともたびたび起きるようになっていた。

しかし、何よりも大きかったのは、五年間、高裁の法廷で裁判長を続けてきて、

「慣れ」の怖さを感じてきたということだ。

その思いをわかつてもらうには、少し回りくどくなるが、高裁の裁判長というのがどんな仕事であるかを説明しなくてはならない。

高等裁判所での刑事控訴審というのは、あくまでも地裁などが出した一番の判決を尊重するのが原則だ。高裁で一番の判決をひっくり返すというのは、よほどはつきりした理由がないとできない。これは正確な数字ではないが、高裁が一番での判決を破棄して差し戻すなり、「自判」といって自ら判決を下すのは、だいたい五件に一件ぐらいの割合ではないだろうか。あとの四件は、一番の判決を支持して控訴棄却になるわけである。

つまり、高裁の裁判長というのは、控訴棄却の判決を言い渡す場合が多い。これは、被告の気持ちと思うと、いかに気の重い仕事であるかがわかっていただけるかと思う。

一番で有罪判決を受け、それを不服として控訴している被告というのは、「何とか

助けてくれ」とすがるような思いである。自分自身のためにも、家族のためにも、あるいは従業員のためにも、何とか助けてほしい。無罪の訴えは少ないとしても、執行猶予をつけるか、せめて刑を少しでも軽くしてほしい。そんな被告の切実な願いを、「駄目です」と蜘蛛の糸を切るように突き放す。それが、多くの場合、高裁の裁判長の仕事なのである。

被告に向かって控訴棄却の判決を言い渡す時には、腹に力を入れ、覚悟を決めて言い渡す。もちろん、きちんとした理由があり、これが正しいという確信があった上で、の判決であることは言うまでもない。それでも被告の気持ちを思うと、キリキリと胃が痛む思いがする。

しかし、その胃が痛むような思いが、高裁の裁判長を五年間務めるうちに、少しずつ薄れてきた。慣れるにしたがって、人を裁く心の痛みが薄れてきたわけである。

もちろん、「慣れる」ことのすべてが悪いわけではない。ひとつの仕事を経年続けられ

ば、経験がものをいうことも確かである。裁判官の場合、まじめに経験を積み重ねてくれば、より早く事件の本質をつかむことができるようになるし、的確な解決方法を見つけるのも早くなってくる。また、人に対する説得の面でも優れたところが出てくる。自分でも説得力を持って話ができるようになるし、当事者や検察官、弁護人から、「あの裁判長の言うことだから間違いないやろ」と感じてもらえるようになるかもしれない。

しかし、「慣れ」が悪い方向に働くとマンネリになる。

他人の痛みを自分の痛みとして感じられなくなった。その時点から私は、「ああ、これは辞め時なんやなあ」と思うようになった。

また、私は若いころから「わかりやすい法廷」をモットーに、法廷の管理運営についてもあれこれと工夫を重ねてきた。被告や傍聴人などは、いわば裁判における素人の「お客さん」だ。そうした人たちに、今ここで何が行われているのか、何が問題になっているのかをわかってもらえるような法廷の運営を心がけ、それなりの効果をあ

げてきたつもりである。

しかし、それもやはり慣れてくるとマンネリになり、一件一件で工夫することが少なくなってきた。

もうひとつ、私がモットーとしてきたのは、裁判官と被告との間に心が通じる法廷にしたいということだった。そのことについても、同じようにマンネリになつていく。

あれやこれやで、やはり自分は辞め時に来ている、という思いを強くした。このさい、後輩に道を譲るべきだ。この機会に退職したいという自分の考えは間違っていないと、自分に言い聞かせることができたのである。

その気持ちをも、店を始める直前に週刊誌の記者に話して、記事に取り上げてもらうたことがある。それを読んで、親しかった元裁判官の一人が「自分も裁判官を辞める前にまったく同じ思いをした」と言ってくれた。

「老害」という言葉がある。ひどい言葉だと思う。

年をとっても仕事を続けるというのは、少しも悪いことではない。何歳になっても、人は働くべきだ。ただ、マンネリになった仕事をだらだら惰性で続け、そのことが組織全体としての成果や発展を損なったり、周囲の人の気持ちに悪い影響を及ぼし始めたなら、それが老害と呼ばれるのだろう。

仕事への「慣れ」がマンネリに変わってきたと自覚した時は、先ずそこから抜け出す努力をしなければならぬが、それができないのであれば、やがて身を引くべきことを考えるひとつの潮時であるのかもしれない。

自分が本当にやりたいことを優先する

退職する決意を固めたのは、その前年、平成四年の夏ごろだった。

しかし、自分はまだまだ引退する年齢ではない。第二の人生のテーマとして、何か人の役に立つ仕事をしたと思うている。

「ほな、何をやるかなあ……」

当然、それを考えることになる。

裁判官を辞めた人がする仕事として、誰もがまず思いつくのは弁護士だろう。しかし、いろいろ考えた結果、私はその道を選ばなかった。これにもいろいろ理由がある。

弁護士というのは、裁判官と同じく、法律の専門家として社会正義の実現と基本的人権の擁護のために働く立派な仕事だ。ドラマや小説などでは、無力な庶民の味方になり、地位や名誉や権力にも背を向けて誠実に努力する弁護士の姿がよく描かれる。また実際に、そういう尊敬すべき弁護士さんはたくさんおられる。

法曹界には、志を持って裁判官や検察官を途中で辞め、弁護士に転身された方も多い。弁護士というのは、それだけやりがいのある仕事だということだろう。

しかし私が六十歳で裁判官を辞めて、弁護士になったとしたらどうだろう。結局、これまでの判事としての経験の蓄積だけに基づいて、少しずつそれを小出しにしながら

ら、坂を下っていくだけが関の山ではないだろうか。

そんなことよりも、これまでの資格、経歴、経験とは無関係のまったく新しい仕事に挑戦してみたい、という気持ちが強かった。

弁護士になるのであれば、やはりそれを目指して若い時から自分を鍛え、さまざまな経験を積み重ねていって、初めて立派な仕事ができるはずだ。裁判官であれ弁護士であれ、法律家として目指すものは同じには違いないが、それに対する取り組み方はやはり違う。弁護士には弁護士に求められる資質や能力があり、さらには「弁護士魂」とでも言うべきものがある。それはやはり、若いころからの経験の中で養われていくものだろう。

また、裁判官の仕事は、関係する人々の人生の過去や未来を考えるとはいえ、最後は、責任主義で突き放すようなものである。ところが、弁護士は、依頼者のそれにもっと切実に関与し、その人がどう進むべきか、どの道を選択するべきかについて、親身になってアドバイスし、導いてあげなければならぬ。自分の性格からして、これは荷が勝ち過ぎるように思えた。

さらに、弁護士というのはいたい自分自身の法律事務所を経営する。つまり、経営者にならなければならぬわけである。事務所を持ち、事務員を雇い、いろいろな設備を整えて、自分で運営していかなければいけない。果たして、私にそんなことができるだろうか、という不安もあった。

法律事務所を経営するなら、どうしても民事が中心になるだろう。民事のほうが圧倒的に仕事が多いからである。しかし、私は裁判官としてずっと刑事畑を歩いてきた。ということは、これから民事のことを徹底的に勉強し直さないといけない立場になるわけだ。

あるいは、国選弁護人など刑事裁判の弁護士をしたらどうだろうか。その場合は、自分が嫌だと思ふ被告事件の弁護でも引き受けなければならなくなる。それを考えると、気が重かった。

もうひとつ、弁護士になると「先生」と呼ばれることが多くなる。私は昔から、人から先生呼ばわりされるのが本能的に嫌いだった。

裁判官が「先生」と呼ばれることはあまりない。一般の人でそう呼ぶ人もいないではないが、公式の場では「判事さん」とか「裁判官」と呼ばれるのが普通である。しかしなぜか、弁護士だけは先生と呼ばれることが多い。

世間では、「先生」という呼称がいろいろな用いられ方をしている。本当に相手を尊敬してそう呼ぶ場合もあるが、そうでない場合もある。キャバレーの呼び込みは、太っている人には「社長」、痩せている人には「先生」と声をかけるらしい。要するに、適当に自尊心をくすぐっておいて、骨抜きにしてやろうという目論見めくろみだろう。

弁護士の場合でも、「先生、先生」と持ち上げるわりに、その一方で「弁護士を雇う」という言い方をする人がかなりいる。片方で敬意を表したふりをしながら、本心では自分の使用人とも思っているのである。

それはともかく、私としては、自分では相手より偉い人間であるとは決して思っていないのに、相手から「先生」と呼ばれ、そのつど、「いやそんなことはないですよ」と思わず言いたくなるような気持ちになってしまうのが嫌なのである。

実は、これまでの人生の中で、「弁護士に転身しようか」と思ったことがないわけではない。一度は、かなり真剣に考えたこともある。

実を言えば、私の父は弁護士だった。司法試験に合格して法曹界に入った時にも、司法修習生からすぐ弁護士になって、父の法律事務所を手伝うという選択肢もあったのだ。なぜそれをしなかったのか、そのいきさつはあとで書くとして、とにかく父は私に「弁護士になってくれ」とは一言も言わなかった。

しかし、父がだんだん年をとってくるにつれ、「裁判官をやるより、親父を助けてやらんといかんのとちゃうか」と自分なりに考えることもあった。私が四十歳になるうとするころだった。父はすでに七十前。次第に衰えが目立つようになってきた。「やっぱり裁判官を辞めて、弁護士になって親孝行したほうがええんやないやろか」と思つて、先輩の裁判官に相談したことがある。

すると、その先輩はこう言つた。

「あんた自身は、何をやりたいんや」

「自分は何に適しているのか。また、自分は何をやりたいのか。将来を考えるのなら、そこから決めなさい。お父さんを助けるとか、そういうことより、まず自分がやりたいことを優先すべきや。親を助けるためにそれを曲げるようなことになったら、一時は良くても、長い一生を見れば結局うまくいかへんよ」

先輩は、私をそう論してくれた。たしかにその通り。そう考えれば、自分がやりたいたいのやはり裁判官だし、資質の面でも弁護士より裁判官が向いていると思う。そんなわけで、一度は弁護士への転身を考え、やめたこともあったのだ。

それを、父が亡くなったあとになって、今さら弁護士というのめどうかな、と思ったわけである。

「まず自分がやりたいと思うことを優先せよ」。この先輩からのアドバイスは、第二の人生のスタートにあたって、特に大切だと思う。

これまでの仕事の経験を活かして、というのは誰でも考えることだし、うまくいくならそれでもよい。しかし、「こんなことなら前の職場のほうがよかった」と失望する

ようなことになれば、何をしたかったのかわからない。

これまでの仕事や地位に未練を持たず、初心に返って自分がやりたいことを見つめてみる。そして、それがよいと思ったなら、思い切って未知の世界にチャレンジしてみる。そんな思い切りのよさが大切だと思う。

人に喜んでもらえる仕事をしたい。

そのためには技術が必要だ

弁護士は辞めた。では、何を指そうか……。そう考えた時、自分の中で次第に膨らんでいったのが、料理への憧れだった。

前にも書いたように、父子家庭の状態が長かった私は、自分で包丁を握って子供のために食事を作ることも多かった。もとよりたいした料理ができるわけではないが、おいしいものを食べさせれば子供は喜んでくれる。この調理の仕事がけっこう楽しくか

ったのだ。

たとえ相手が自分の子供でも、喜ぶ顔が見たい一心で、材料の仕入れの段階からいろいろ気を配る。忙しい時間を割いて週に一度、たいていは土曜日から日曜日に、自転車で一週間分の食材の買い出しに出かける。

「今度は何を作ったるか。この前はハンバーグが評判良かったし……」。そんなことを考えながら、買い物をするのも楽しみだった。

逆に、食べてくれる人がいないと、料理は味気ないものだ。

大阪高裁の裁判長になる前に、二年間、単身赴任で札幌高裁の裁判長を務めた。その間は自炊していたわけだが、食べるのは自分だけだと思つくと、どうしても料理は手抜きになる。

ただ、北海道は食材の宝庫である。近所の公設市場やスーパーマーケットなどで、豊富な魚介類の中からあれこれと物色するのは好きだった。たまにはイカそうめんを作つてみたり、子持ちのサケを買つてきてスジコの醤油漬けを作つてみたりもした。

しかし、せっかく手をかけておいしい料理ができて、自分で食べるだけではつまらない。誰か人を呼んできて、ご馳走したいという気持ちになる。「料理というのは、人に喜んでもろてなんぼのもんやな」とつくづく思った。

退職を前にして第二の人生の構想を練るうちに、当時のそんな気持ちを思い出したのである。

裁判官の仕事は、どれだけ誠実にやっても人がすぐ喜んでくれるとはかぎらない。それに引き換え、料理というのは誠実にやればやるだけ人に喜んでもらえる。素晴らしい仕事だと思う。できれば、そんなことができんもんやろか……。

ただし料理とは、人に喜んでもらいたいという気持ちと、それを支えるだけの技術や知恵があつて、初めて仕事として成り立つものだ。料理がいくら好きでも、我流でやってきた私にはちゃんとした調理技術の持ち合わせはない。人に喜んでもらいたいという自分の気持ちを活かして、作りたい料理を自在に作るには、それを支えるだけのしつかりした腕と知識が必要になるだろう。そういうものを一度、基礎からみっち

り勉強してみたい。そういう勉強をしながら、さらにそれを第二の天職として活かせたら、こんな素晴らしいことはない。

「よし、決めた。それなら調理師を目指そう」

誰にも相談せず、自分でそう決めたのである。そのためには、まず調理師学校へ行く。そこで料理の基礎を学び、腕を鍛えて、やがてお店を出して、人に喜んでもらえる仕事をしよう。そう考えたのであった。

胸の奥に、火が点^{とも}った。

人に相談しても、決断は自分で下す

「調理師になって、食べ物屋をやる」。その決意を打ち明けたところ、周りの人は驚いた。母は「何でそんなことを……。」と絶句した。「やめとき、やめとき」と友人も止めた。しかし、もう私の気持ちは固まっていた。

意外にも、子供たちはあっさり賛成してくれた。「今まで苦勞しているんだから、これからはお父さんがやりたいようにやったらええんちゃう」。そんな気持ちだったのだろう。交際中だった今の妻も賛成してくれた。

さて、どんな店をやるか。

その時はすでに、人が気楽に出入りして飲み食いのできる居酒屋を志していたのであるが、実は、それより前に一度、半ば冗談に「ラーメン屋をやってみたらか」と思ったことがある。

子供のころから麺類が好きだった。小学校五年の時に扁桃腺の摘出手術を受けたことがある。手術を受けると、しばらくは食物が喉を通らない。「手術前に好きなものを食べといたほうがええで」と、手術経験のある同級生が教えてくれた。

「じゃあ何が食べたい？」と聞く母に、私は答えた。

「うどん」

そこで、近所のうどん屋さんから「きつねうどん」を二杯注^とってもらい、それを腹

いっぱい食べてから市電に乗って病院へ出かけた。それぐらい麺類が好きなのである。

大阪生まれだから、子供のころは麺類といえは、うどん。しかしその後は蕎麦やラーメンの味も覚えた。

札幌高裁に単身赴任していた話は前にも書いたが、札幌といえはラーメンの本場。うまいラーメンには事欠かない。さりとて関西出身の私に、札幌ラーメンのスープは少し味が濃過ぎる。そこで、麺だけを買ってきて、自分でスープを作って食べたりした。

札幌ラーメンといえは太めの縮れ麺と相場が決まっているが、ある製麺所のものは少し細めで、シコシコと腰があつておいしい。そんなお気に入りの麺と自作のスープでけっこうおいしいラーメンを食べていたのである。

ところが、そのあと大阪高裁に転勤になって、昼休みにラーメンを食べようと思つても、裁判所の近くにあまりおいしいラーメン屋がない。もともと軟らかいのか茹で過ぎなのか、伸び切つたような麺をみんな仕方なしにへろへろとすすっている。自分

の故郷にもかかわらず、「なんと気の毒な」と私は思った。これでは「食い倒れ」の看板が泣こうというものだ。

「よっしゃ。ほんならおれが店を出して、おいしいラーメンをみんなに食べてもらおうか」。そんな大それたことを思ったのである。

いいアイディアは人に伝えないではいけない。大学時代の友人に、のちに最高裁判事にもなった弁護士河合伸一氏がいる。その彼に、「おれ、ラーメン屋をやるかと思てんねん」と洩らしてみた。すると、たちまち頭ごなしに反対された。

「何言うてんねん、岡本。ラーメン屋なんて重労働やで。六十歳にもなるお前にできるようなもんちゃうで」

そう言われればその通りだ、と私は妙に納得した。たしかに、灼熱地獄のような板場で、体を動かして働くだけですで大変だと思われた。こらあかん、ちよつと無理や。

「ラーメン屋はやっぱりやめとかなしやあないなあ」と、その場かぎりの話になって

しまったが、これが、料理をする仕事をしてみたいと思いはじめた出発点である。

ところで、自分はもともと飲み食いをするのが大好き。一杯やるのは嫌いなほうじゃない。裁判所での残業を終えた帰りには、けっこう近くの赤提灯の暖簾をくぐったりもした。しかし、安くて料理がおいしくて、居心地がいいというお店は、なかなかないものである。「そんなお店を一度自分でやってみたらか。そしたら若いもんも喜んでくれるのと違うやろか」。前から抱いていたそんな思いもあって、「そや、居酒屋をやろう！」。

天使の羽ばたきが聞こえ、胸に点った火が、いちだんと明るさを増した。

一年生に返った気持ちで学ぶ

調理師を目指すことを決めてから、退職するまでの間に、料理の基礎を学べる学校を探した。

通学の便などを考えて選んだのは、北浜にある辻学園調理技術専門学校で、「TEC^{テック}日調」とも呼ばれている。「料理界の東大」がうたい文句の「辻調」（大阪あべの辻調理師専門学校）とはまた別の学校であるが、名門であることに変わりはない。ここで一年間勉強することにした。

退職前に願書を出し、最初に学校に行ったのは、入学準備のために包丁や調理服など必要なものを受け取りに行った時のこと。見渡すと、周りは高校を卒業したてのよくな若者ばかり。自分の息子よりもずっと若い。しかもお決まりの茶髪に、ズボンをやからずらしてはいるような子が大半だ。

「えらい場違いな所に来てしまうたな……」。正直、そう思った。

「やっていけるやろか？」と初めて不安を覚えた。

しかし、もう今さらあとには引けない。入学金もすでに払っているし、周囲の人にも「調理師学校に行くんや」と妙にきっぱりと宣言してある。「まあ、何とかなるやろ」と腹をくくって、三十八年ぶりの学校生活がスタートした。

学校に通い始めれば、先生や職員も親切だし、若い生徒もけっこう「岡本さん、岡本さん」と言つて付き合つてくれる。温かい人間関係の中で、最初に感じた不安も淡雪のように溶けていった。

生徒数は一学年が四〇〇人ぐらい。一クラス約五〇人で八クラスに分かれる。同学年では、女性は私より年配の人もいたが、男性では私が最年長。次に年をとっている人でも三十代ぐらいだった。先生も全員自分より年下。他の生徒の多くは高校を出たばかりの年代だ。飲食店でアルバイトをしていたり、家が料理関係の仕事をしているという生徒もいたが、包丁を握つた経験はたいいてい私のほうが長いと思われた。

しかし、若さというのはすごいもので、怠けているように見えても、やっぱり体で覚えるのは彼らのほうが早い。調理の技術なんか、あつという間に上達してぐんぐんうまくなつていく。悔しいが、そういう点ではとてまかなわない。

学校では、調理実習だけでなく、調理理論、食品学の他、栄養学や食品衛生学、公

衆衛生学など教室で先生の講義を聞いて学ぶ一般教科もある。そういう勉強なら、若いものに負けへんぞという自信があった。

しかしこれもまた、楽勝というわけにはいかなかった。やはり寄る年波で、新しく出てくるものの名前が覚えられない。例えば衛生学の授業ならポツリヌス菌とかカンピロバクターとか、いろいろなばい菌の名前が出てくる。食文化論の授業なら、各地の特産品を覚えなくてはいけない。そういった新しい名詞は、覚えたつもりでもすぐ忘れてしまう。物ごとの理屈や筋道を把握する論理的思考力は衰えていないが、記憶力の減退は痛感した。

そんなこんなで、大変な学校生活だったが、自分としては本当に四十歳ぐらい若返った気がして楽しかった。

四十年前には、大学で法学を学んだ。普通なら、学校で学ぶのはそれでおしまいだろう。それが今、まったく違うことを一年生に返って学んでいる。つまり、これだけでも人生を二度経験しているようなものである。こんな楽しいことはそうあるもので

はない。

コンプレックスから自由になること

そうはいっても、六十歳を過ぎ、それ相応のキャリアや人生経験を積んできた者が、高校を出たばかりの若者と同列からスタートするというのは、なかなか大変なことだ。自分の中によけいなプライドも当然ある。若い者にバカにされたら嫌だといった気持ちがあることも否定できない。

しかし学校では、別に年長者だからといって特別扱いされるわけではない。当然失敗したら怒られるし、笑われることもある。人によつては、そういったことで傷ついて挫折してしまったり、あるいは最初から傷つくことが嫌で新しいことを始められない、という人もいるだろう。

何か新しいことを基礎から勉強し直す、しかも若い人に交じって勉強し直すという

時には、自分のコンプレックスを捨てることが大切になる。コンプレックスには優越コンプレックスもあれば劣等コンプレックスもある。そういうものはいったん捨てて、若い人と同じように「自分も小学一年生や」というぐらいの気持ちでスタートしなければ、共に学ぶのはなかなか難しい。それを、自分は比較的自然にできたほうだと思う。

当たり前の話だが、自分が年上で、しかも裁判官だったなどと少しでも偉そうな態度を見せれば、生徒からも先生からも嫌われてしまう。過去の地位や肩書き、名誉などを忘れ、あくまでも素直な一年生として、素朴にまじめに勉強に取り組んだ。

掃除当番も若い人と同じように割り当てられたし、便所掃除もやった。ただ、不思議に、校舎外の道路に面した所の掃除当番だけは一度も当たらなかつたが、学校側の配慮があつたのかもしれない。掃除は、若い人と組んで一緒にするのが、いつも人よりきちんとするように心がけた。

調理師の仕事は何かと人に問われたら、「一に清潔、二に整頓、三、四がなくて、五に掃除」と私なら答える。掃除と整理、整頓、後片付けはそれぐらい高い比重を占

めているのだ。辻学園では、トイレも含めて生徒に掃除をキチンとさせるということを徹底していた。それを通して、自分たちの環境をきれいにするという姿勢を身につけるわけである。同時に、整理、整頓、後片付けをきっちりとできる人間を育てるのが、ひとつの教育方針であるように思われた。

若い生徒さんから学ぶことも多かった。

例えば、彼らは服装ひとつ取っても、私とはぜんぜん違う。ずり下がったズボンの上にTシャツをダラーッと出して着ていたり。最初のうちは「だらしない格好やなあ」と思っていた。

しかし、どうもみんながそんな格好をしているのを見てみると、何だか気楽そうであらやましくもなってくる。「癪しやくやから、ほくもいっぺん真似したろ」と思って、Tシャツをズボンの外に出してみた。

とたんに思った。「ああ、これは快適や」と。

シャツをズボンの下に入れてみると、シャツのずれ具合とか、逆にシャツが上には

み出してくることとか、そんなことによけいな気をつかう。着る時にベルトを緩めてシャツをズボンの下に入れ、またベルトを締めるというのも手間なものだ。その点、初めから裾を外に出していればそんな手間もないし、シャツに皺も寄らない。風を切るようで、かえってカッコいいように思える。何だか非常に楽だし、合理的でもある。それで、それからは自分もそのスタイルで通すことにした。

自分のほうが年上だとか、人生経験が長いとか、妙なこだわりを持たずに、若い人から謙虚に学ぶ。そういう姿勢が大切だと思う。

それでもひとつだけ、調理師学校に行っている間に実行できなかったことがある。それは、調理服のまま外出するということだ。例えば、昼休みに学校から調理服を着たまま町に出て、昼食を食べに行く。それができなかった。やはり、つい先日まで裁判長をしていた自分が、調理師学校の生徒の格好で人前に出ることに、何かひっかかるものがあったのだろう。つまり、まだコンプレックスが十分に払拭しきれていない

のである。

「そんなことで、これからどうするんや」。自分で自分にそう言い聞かせた。しかし、調理師学校に在る間は、ついにそれは実行できなかつた。

しかし結局、そんな心のしこりは、店を持ったとたんに雲散霧消うんさんむじょうしてしまつた。そもそも店を始めたら、忙しくてちよつと外出するのにいちいち服を着替えたりしている暇はない。今はもう、そんなことは一切気にすることなく、調理服でどこにでも出かけていける。一人前の調理師であることに誇りを持っているからでもある。

黒い法服を脱いで、白い調理服に着替へた。そのことでいっただい私は何を得たのだらう。

より自由な心で世の中を闊歩できる広量な精神。これである。

若者と共に学ぶには

人いちばい努力をすること

調理師学校で最初の授業の前に、クラスのみんなの前で自己紹介した時、私はこんな話をした。

「若い皆さんにとっては、この一年間の勉強がたぶんこれから四十年ぐらいの長い職業人生の基礎になることでしょう。とても大切な一年間やから、頑張りはると思ひます。」

一方私は、六十歳でこの道に入って、八十歳までこの仕事をしたいと思つてます。ということは、二十年しかない。その中の一年で基礎の勉強をするわけですから、この一年はまことに貴重な時間です。そういう意味で、やっぱり一生懸命頑張りますので、どうかよろしくお願いします」

そう、私には時間がない。若い人が十年かけて身につけることを、同じようにやったのでは間に合わない。若い人についていくのはもちろんのこと、人いちばい努力しなければいけないのである。

調理実習でいちばん苦手だったのは、ケーキ作りだ。

調理師学校では、日本料理、西洋料理、中国料理、製菓・製パン、そしてホテルやレストランのサービス実習という五つの実習科目を全部履修しなければならない。そして、そのそれぞれに三種類の実技試験がある。例えば日本料理なら、だし巻き作りとアジのさばき方、大根の桂むきかたむき。この三つの試験にパスしなければならないのだ。西洋料理では、オムレツ作りとタマネギのみじん切り、そして野菜のシャトーむきである。

同じように製菓・製パンの試験でも基本的な技術が試されるが、苦手だったのは「マスケ」といってスポンジケーキの表面にきれいにクリームを塗る技術である。練習では何とかできていても、試験だと思つと緊張して手が震えてしまう。そうすると

表面に波ができてしまい、それを直そうとすると……「あかん、よけいひどなってしまった」ということになってしまう。

他の実技試験はたいてい一、二回で合格できたが、これだけは最後の試験でようやく合格した。結局、自分が目指してもいない分野でいちばんエネルギーを取られてしまったわけだが、それはそれで面白かったし、いい経験だったと思う。

若い生徒は、学科の授業の時は私語ばかりしているし、実習の時でも適当にサボりながらやっている人が多い。にもかかわらず、実技の試験になると私より上手になっているのである。これはもう、年の差だから悔しがっても仕方がない。体で覚えるのが遅いぶん努力で補うしかない、他の生徒より力を入れて勉強した。

正規のカリキュラムは、九時十五分ごろから始まり三時ごろに終わる。それが始まる前に「おはようクラス」といって、八時から九時までの一時間、自分で材料さえ持っていけば調理教室で自由に練習できる自主トレーニングのコースがあった。先生も見回りに来て、それぞれの上達段階に応じて、マンツーマンできめ細かい指導をして

くれる。しかもそのための特別な受講料はいらないのである。

「これは行かな損や」というわけで、私はほとんど毎朝そのクラスに通った。その他にも「お疲れさんクラス」という放課後のコースがあり、これも目一杯利用させてもらった。

学校で実技を教わったあとは、家に帰ってからでも練習した。その点、家族のいない、いても所帯主ではない若い生徒さんより有利だったかもしれない。私の場合は、例えば家でオムレツの練習をしても、家族の食事に使えるわけである。

もつとも、毎日のようにだし巻きやオムレツ、大根の塩漬ばかり食べさせられていた家族にとっては、迷惑な話だったに違いない。

一年がまたたく間に過ぎ、卒業を迎えた。

これは自分でもまったく意外だったが、卒業の時、ゴールデンアカデミー賞という賞をいただいた。四〇〇人の卒業生のうち一人だけがもらえるトップ賞である。

先生の説明では、学科と実技の成績に加え、日ごろの学習態度を総合して私に与え

ることにしたとのことであつた。

目標に向かつて、地道に、まじめにコツコツ努力を続けることは、社会人としての四十年近い人生経験を経て、すでに身につけていることである。

実技や学科の成績もさることながら、何よりも、自分の技術向上を目指して頑張り通した学習態度や、若い人に対する私なりの日ごろからの接し方などが評価されたのだと思う。

そうと決まつたと聞いた時は「もつと若い人に差し上げては？」と一言だけ異を申したが、素直にありがたく頂戴することにした。やはり嬉しく、晴れがましい気持ちだつた。

この時に副賞としてもらった包丁は、今でも店で大事に使っている。

まず一流の仕事を経験せよ

調理師学校でひと通り料理の基礎は学んだものの、それだけでお客さんに出せるよ

うな料理はとでもできない。

自分の店を持つまでの間に、どこかの飲食店で実際の仕事を体験し、修業させてもらえらることはできないだろうか……。

そんなことを願っていると、渡りに舟のようにいい人を紹介してもらうことができた。

大阪・北新地の割烹料理店「のりたけ」のご主人、則武康夫さん。日本調理師連合会の会長を長年務め、料理界の発展に尽くした功績により、六十歳になる前に藍綬褒章しょうを受章した日本料理界の立役者である。

則武さんに私を紹介してくれたのは、高校時代の友人で住友生命に長年勤めていた和田源三郎氏。則武さんが今の店を出す前に別の店で働いていたころからの知り合いで、大変に懇意であった。その彼が則武さんに「おれの友達にこんなのがいるんやけど」と話をしてくれたのである。

「食べ物屋をやりたいという人はたくさんおつても、実際にやる人はなかなかおらん」

則武さんはその話を聞いて、関心を持ってくれたらしい。

「わしも変わり者やけど、その人も変わり者やなア。そやけど変わり者は好きや。一生懸命やったら、半年間で居酒屋ぐらいできるように仕込んだるわい」と言ってくれた。

そういうわけで、六十歳を過ぎて白髪頭の板前修業を「のりたけ」でお願いすることになったわけである。

「あんたみたいな人生経験のある人を、弟子に雇うことはできん。弟子やなしに客分や」。年上の私を見て、則武さんはそう言つて笑つた。客分なんて呼ばれたのは始めてだ。何だか、やくざ映画の登場人物になつたようで愉快である。

「のりたけ」は北新地でも指折りの有名店で、先輩の板前さんが六、七人働いてゐる。その中で、二、三人の若い新米と一緒に修業させてもらった。若い人に交じつ

て、これまた年下の板前さんから料理のイロハを教わるのである。

板前さんたちは、則武さんから「できるだけちゃんとお教えたい」と言われていたらしく、みな親切に教えてくれた。

板前修業といえば、普通は「追いまわし」と呼ばれる下働きの雑用係から始まり、年月をかけて少しずつ上の仕事をまかされることになるわけだが、「のりたけ」では最初から料理作りを経験させてもらった。店を出すなら、せめて焼き物ぐらいはできないとあかん、ということで、焼き物の係にもらったのである。

『船徳』という古典落語がある。道楽が過ぎて親に勘当され、船宿の二階に居候していた若旦那が、「船頭をやらせてくれ」などと無茶を言い出す話だ。今の自分はそんなようなものかと思うと、何だかおかしくなったりもした。

調理師学校で教わったのは、本当に料理の基礎の基礎。覚えなければいけないことは、まだまだたくさんある。

例えば、焼き物の串の打ち方。大ぶりのアマダイの頭に串を刺して焼く。まず串の

通る場所を探して、そこに上手に串を打つのだが、これがとても難しかった。さらにアマダイは骨組みが崩れやすく、焼いているうちにちよつと身を引つ張ったりするとだんだん崩れていく。それに当て串をして、崩れないように注意しながら焼き上げるのである。

高級な食材だから無駄にするわけにはいかない。しかも実際にお客さんに出す料理である。最初のうちはずいぶん緊張した。

アユの季節になれば、アユの塩焼き。水槽の中で生きているアユを取って、「踊り串」とでも言うのか、身をうねらせて泳いでいるような形に串を打ってから焼き上げる。そんなことも経験させてもらった。

そして、魚のさばき方。人を裁くのも難しいが、魚をさばくのも負けず劣らず難しい。

大失敗したのは、イカをさばいた時だ。そこらの魚屋ではちよつと見かけないような大きな剣先イカ。そのさばき方を教わった。エンペラがついていた背中の方から一直線に包丁で身を開く。何ほどのことやあらんと、ザックリ包丁を入れて、すぐ間

違いに気がついた。あ、あかん。背中に包丁を入れなあかんのに、腹のほう切ってしもた……。

すかさず先輩が、「そんなことしたら腹切りもんや」と。

でも、主任の富田さんは「岡本さん、いいですよ。いいですよ」とやさしく言ってくれ、そのままの材料をうまく料理に使いこなしてくれた。

どんな事態に出合っても、調理師は慌てず、騒がず、全智を用いていい仕事を完成させなければならない。

「調理師の辞書に不可能という言葉はない」。これは則武さんから教えられた格言である。

学校とは違って実際に営業している店だから、当然、仕事は時間内に手際良くやらなければならない。「のりたけ」では、夜の六時半から八時半ごろに集中して、何十組ものお客さんが来る。その時間帯は、それこそ目が回るぐらい忙しい。

思うように体が動かない、ということはなかったが、立ち仕事のつらさだけは身にしみた。

私の出勤時間は、他の人より少し遅くて朝十時半。それから夜の十時ごろまで、十二時間近く仕事が続く。仕事中はずっと立ちっぱなし。テレビドラマなどでよく見かけるように、食事も調理台を囲んで立って食べる。昼休みが一時間あるが、忙しい時はそれすらない日もあった。

慣れない立ち仕事が続くと、足の裏がまず痛くなる。そして腰が疲れる。当時は阪急電車で店に通っていたが、帰りの電車でいったん座席に腰掛けてしまうと、今度は降りる時に立ち上がれない。座席に手をつき、「よっこらしょ」と掛け声をかけてようやく立てる。それぐらい、立ち仕事はつらかった。

しかし、修業中につらい経験を乗り越えたおかげで、自分の店を持つてからは、立ち仕事がしんどいとは少しも思わなくなった。単に慣れたとか我慢強くなったというのではなく、板場に立つコツが身についたのである。長時間立っていても疲れのない姿勢というのがある。それを自然に体がマスターしたのだと思う。

こうした修業中にいちばん身に染みてこたえたのは、やはり、整理、整頓、清潔のことである。仕事中の私のそばへ則武さんがやってきて、「岡本さんは整理、整頓を

しながら仕事をすることに慣れてないね。これじゃ調理師には向かんよ」と言いながら、親父さん自らがそこらに散らかっているものを片付け、飛び散っている汚れをふき取って下さったことである。

いやはや。私にとってまさに頂門の一針であった。

「のりたけ」で修業したのは、三月の中ごろから七月の中ごろまで。最初はもう少し続ける予定だったのだが、事情があつて四か月ぐらいで終わりをつけた。

本当なら半年間修業できればよかつたと思う。そうすれば、年間を通して季節季節の食材の扱い方を身につけることができただろう。

しかし、短い期間ながらも、その間に学んだことは計り知れないほど大きい。

「のりたけ」は、私の店とは比べ物にならないくらい格の高い高級店だ。しかし、一流の店でいいねいな仕事を学んでおけば、それを格下の仕事に応用することはいくらでもできる。逆に初めから二流の仕事しか学んでいなければ、一流の仕事をするにはできないのである。そういう意味で、この店で勉強できたのは本当に良かったと感

謝している。

手かせ足かせとなる借金は避ける

なぜ半年間の修業の予定を四か月で切り上げたかというところ、
いい店の物件が見つかったからである。

「のりたけ」で修業させてもらっている間にも、居酒屋ができる店を探していた。その時も、則武さんを紹介してくれた和田源三郎氏にお世話になった。彼の友達が不動産の仕事をしていた、その人が物件を紹介してくれたのである。

西天満四丁目にあるその店は、以前は家庭料理の店、その前は割烹料理店だったという。ビルの半地下のようになっていて、表に面しながら隠れ家のような落ちついた雰囲気がある。二〇人ぐらい入れればいいになる店の規模もちょうどよい。

気に入ったのは、かつての職場である裁判所が近いという点だ。そもそも居酒屋を

やりたいというきっかけは、「サラリーマンが気軽に行けるような店があったらええな」と考えたから。何より裁判所の仲間や後輩が来てくれたら嬉しいなと思っていたのである。

店を探すにあたっては、少なくとも大阪市内でなければならぬと思っていた。出身の清水谷高校の同級生たちが「応援したる」と言ってくれたからである。大阪市内の高校だから、郊外でやれば彼らに来てもらうチャンスが減る。まずは大阪市内で、比較的交通の便のいい所、さらに裁判所の近くなら最高だと考えていた。

何度か下見に来て、その店に決めた。これが今の「ぱる」である。

「第二の人生をスタートするのに、それまでの勤め先の近くで店を開くなんて珍しい」と言われることもある。私としては、とにかく昔の仲間に来てもらって、自分の料理を食べてもらいたい一心だった。料理の道へ進んだことは、私の誇りである。「落ちぶれた姿を見られたくない」というような気持ちも少しでもあったら、こんなことはできないだろうし、最初から始めてもいないわけである。

店は賃貸だが、それ以外に店の権利を買い取るお金がかかる。権利を買うといっても、暖簾を引き継ぐわけではないので、実際には内装など店内の造作を買い取るということになるわけである。それも、店の造りそのものは変えなかったが、他は、カウンターやテーブルを残しただけで、壁も張り替え、厨房内の仕様も自分で設計し、什器や器具もすべて入れ替えた。結果として新装開店に近い状態になったわけである。

夏に契約をすませ、九月の開店を目指しておおわらわで準備を進めた。プロ向けの調理器具の店が並ぶ千日前の「道具屋筋」に通って、必要な道具などを選ぶ。食器は則武さんに店を紹介してもらい、おおかた新しく揃えた。

開店準備にあたっては、則武さんはいろいろな相談に乗ってくれた。「ズブの素人が始めるんやから、食器ぐらいはええのにしとけよ」と言う。そうすれば料理が多少まづくても、体を繕つくろえるということだろう。

そもそも、店の設備を整えるにあたっては、「のりたけ」で修業した経験が役立つ

た。一軒の店をやるには、どんな設備や道具が必要かを学ぶことができたからである。その経験がなければ、とても開店にこぎつけることなどできなかつただろう。

正確に計算したわけではないが、開店までにかかった資金はざっと二六〇〇万円。店を借りるための敷金と、店の権利を買う権利金。その他壁の張り替えや椅子その他の什器の入れ替え、冷蔵庫、製氷機、魚焼き機、揚げ物用のフライヤー、ガスコンロといった厨房設備、そして食器や包丁などの備品。その他いろいろあるが、一式でそれぐらいいかつた。

資金はすべて貯金でまかなつた。ちよつと借金して内装にお金をかけようかとも考えて、金融機関を物色もしたが、結局お金は借りなかつた。ひとつには、店構えからいって内装をこれ以上豪華にする余地もないと思つたからだ、何より経営の見通しも立たないのに、あとあとまで負担の残る借金はしたくなかつたからだ。家賃もかかるとだし、負担はそれ以上増やしたくない。

結果的には、借金しなくてよかった。当時は世の中の不況がこれだけ続くとは思っていなかったのだが、借金をしていたら今は返すのに困っていたことだろう。

借金は、ゆくゆくは自分を縛る手かせ足かせになる。ただでさえ先行きの見通しがつげづらい時代、第二の人生のスタートにあたって借金はなるべくしないほうがよいと思う。

日々の積み重ねが大切

平成六年九月二十一日、大安吉日。「ぱる」開店の日を迎えた。

包丁を持って厨房に立つ。ここが第二の人生のステージだ。そう思うと感慨が湧き起こってくる。

しかし、感動に浸っている余裕はない。開店の日から、たくさんのお客さんが来てくれた。やらなければいけないことはいっぱいある。

高校の同級生や、裁判官時代の仲間も来てくれた。

退職する決意を固めてから開店に至るまで、周囲のさまざまな人に心配をかけてきた。ある弁護士の友人は、「調理師学校へ行こうと思てるねん」と言ったら、「そんなもん、店やっても今時客なんか来えへんで。事務所に机を用意するから、弁護士せい」と言ってくれた。

その友達は、開店以来店に何度も来てくれて、今では常連客の一人である。

別の弁護士の友人は、「今まで三十六年間裁判官として仕事してきて、その経験を活かして社会に恩返しすべきなんやないか」と真剣に論してくれた。その人も店に来てくれた。

初めのうち「何でそんなことするねん」と言っていた母も、開店当初に招待客として来てくれた。五年前に肺炎で九十歳で亡くなったが、開店後間もないころから「みんなに喜んでもらえる、ええ仕事や」と喜んでくれていた。

開店当初は慣れないことだらけで大変だったが、無我夢中で何とか切り抜けてき

た。

大失敗したのは、開店から二、三年経った秋のこと。マツタケの土瓶蒸しをした時に、一〇人分ほどのだし汁を仕込んでおいて、買い物に行ったら市場に安くていいマツタケがたくさん並んでいた。

「こらア、ええ買物をした。今日はたくさんマツタケを食べてもらおう」

そう思って、だし汁を作り足したのだが、その時に失敗した。昆布と上等のカツオブシでだしを取り、先に仕込んでおいただし汁に加えたまではよいが、そのあと塩で味付けし直すのを忘れてしまったのである。当然、あとで加えただしのぶんだけ、だし汁は薄味になっている。それを気づかずにお客さんに出してしまった。

「ちょっと味薄いんちゃうか？」。お客さんからそう言われて、「あ、しもた！」と失敗に気づいた。マツタケの土瓶蒸しは決して安いものではない。また来る予定のあるお客さんには、「次の時にちゃんとしたのを出します」という謝り状を送り、予定のないお客さんには代金をお返しした。

そういう失敗を繰り返さないためには、料理ができあがった時点で必ず味見をする

こと。教訓として、以後肝に銘じている。

少し苦勞したのは、お客さんと話をする時に、何を話したらいいかわからないことだ。天候の話題しかなくて、「晴れてますね」「曇ってますね」。そんなことでは盛り上がらない。プロ野球の話でもすればよいのだろうが、店の時間とかち合って、野球中継など見ていられない。せめてもの思いで試合の結果だけは新聞でチェックするようにしたたり、携帯電話で速報がわかるようにしたりしている。

飲食店でいちばん困るのは、ガラの悪い客や代金を払わない客であろうが、このあたりの土地柄もあって、そんなに難儀な客はほとんど来たことがない。ごくたまに、酔い過ぎて他のお客さんに絡んで迷惑をかける客はいる。そういう客には「もうお金は要らんから」と言っただけで帰ってもらうようにしているが、これもそんなに数は多くない。

騒がしい客が来た時、他のお客さんが私の代わりにたしなめてくれて、助かったこともあった。いろいろな人に助けられて、今日まで営業してこられたのだと思う。

開店当初は、裁判官をしていたという私の経歴が珍しかったため、新聞や雑誌にもたびたび取り上げられた。

「法曹界から包丁界へ転身!」「法服から割烹着へ」「人を裁くのをやめて魚をさばく」。いろんな見出しをつけてもらった。

最初のうちはその珍しさで来てくれたお客さんも多かっただろう。しかし、だんだんとうちの料理の味を気に入って通ってきてくれるお客さんが増えてきたと思う。開店から数年後にある後輩が来てくれて、「『ばる』は最初は名前で売ってたけど、今や味で売ってるね」と言ってくれた。これも嬉しいことだ。

開店以来ずっと来てくれるある同僚は、「来るたびにおいしになっていくね」と言ってくれた。もつともそれは、ひるがえ翻って考えてみると「最初はそんなおいしくなかったんかいな……」ということになるが、まあ、それなのによくお客さんが来てくれたものだと感謝している。

大阪人は辛辣である。「すぐ潰れるかと思ってたのに、よう続いてるなア」と言ってく

れるお客さんもいた。本当に、よく続けてこられたと思う。

開店から十年が経った。

不況の中でここまでやってこられたのは、マスコミが幾度も大きく取り上げてくれたことも幸いしている。お客さんや従業員に恵まれてもきたし、妻の献身に支えられてきたことも大きい。ただ、自分としては、とにかく毎日毎日、その時々でやらなければいけないことをきちんとやり続けてきたからだと思う。

別に人と違う珍しいことをやってきたわけではない。毎日やらなければいけないことを、誠実にコツコツとこなしていく。その積み重ねが、人生というものだ。その積み重ねがあつて初めて、新しい発見があり進歩が生まれてくるのだ。

第2章 働くことの幸せ

お金のために働いているのではない。

お客さんの喜ぶ顔が見たいから、

働いているのだ。

味のためには手間を惜しまない

「ばる」の営業日は月曜から金曜日。定休日は土日、祝日である。

営業日の朝はだいたい九時半から十時の間に家を出る。兵庫県西宮市の自宅から、自分で車を運転して一時間余り。店に到着するのは十時半ないし十一時ごろになる。

店に着くと、すぐに八百屋さんや魚屋さんから前の晩に注文した食材が届けられ、酒屋さんからも注文した品が配達されてくる。

「今日はどんなお客さんが来てくれはるやろか」。胸がときめく。特にいい食材が届いている日は、腕が鳴るような思いだ。

「今日一日最後までうまくやり通すことができるだろうか」。そういう不安感と緊張感から、武者震いのようなものを覚える日もある。

「さあ、やるぞ！」

まずだし作りから始めて、その日の仕込みをひとつひとつこなしていく。大筋は前の晩に考えてメモしておいた通りに運んでいくが、日によってやらなければならぬ仕事は違う。配達された食材を使って煮物、蒸し物、揚げ物をしたり、寿司飯を作ったり、魚をさばいたり、次々に溜まってくる洗い物、片付けごとを並行させながらこなしていくうちに、時間はどんどん過ぎていく。

一時ごろか三時ごろに、店を手伝ってくれるもう一人の調理師さんが出勤してくる。そのあたりで仕事を一段落つけ、買い出し兼昼食に出かける。買い物は、近くの市場と百貨店の地下食品売り場ですませる。

デパートの食品売り場、今で言う「デパ地下」で買い出しをしようとすると、「高いことない？」といぶかしがる人もいる。それはデパ地下の実態をよく知らないからだ。

特に梅田にある阪急・阪神両百貨店の地下食料品売り場は、大阪で有数の小売市場であり、庶民の台所である。商品を大量に仕入れ、大量に売っているから新鮮で、しかも安い。

買い出しは楽しいし、食材についての知識を仕入れる大切な時間だ。

特に鮮魚コーナーは、魚を買うつもりがなくても必ず覗く。今、どんな魚が、どれくらいの値段で出回っているのかを、常に把握しておく必要があるからだ。

四時ごろに店に戻ると、家内もやってきてレジや客席の準備などをしてくれる。オーケストラの演奏が始まる時のように、少しずつ店の雰囲気活気づいてくる。

仕込みにはいつも時間がかかるので、開店ぎりぎりになることもしばしばだ。しかし、手を抜いてラクをしようと思ったことはない。

「手間×時間＝味」。これが「ばる」のモットーだ。おいしい物を作るには、手抜きしたらあかん。手間と時間をかければ、それだけ味は良くなる。

手間をかけるといっても、料理屋さんの手間のかけ方とはまた違う。料理屋さんの場合は、細かい手仕事に十分力を入れ、さらにあしらいに工夫をこらし、盛り付けにこだわったりして、日本料理独特の華のように美しい御馳走を仕上げる。うちにはと

でもそんな労力や時間の余裕はない。そういうことではなく、料理のいちばん基本的なところに手間と時間をかける。それが味につながるという考え方である。

例えば、魚のブリを焼く準備をするとする。切つてそのまま焼けば手間はかからないが、その前にきれいに血抜きをするのだ。もともとブリは血出しして売られているが、そのままではまだ血が残っていることがよくある。

身の中に血管の走っているのが見えるから、ぬれ布巾を使い、ひとつひとつ指で押していいねいに切り口まで出していく。きれいに押し出して、血を拭き取っておく。

そうすると、手間もかかるし時間もかかる。しかし、お客さんに血を食べてもらうわけにはいかないし、また、それをするかしないかで、微妙な味の違いがある。その微妙な違いが肝心なのだ。

天ぷらなどに使うアナゴは、必ず二回ぬめりを取る。まず、皮の表面を熱湯処理して、包丁でスーッと削いでやれば、白くドロツとしたぬめりが取れる。普通ならそこ

で終わりだが、さらにアナゴの体の側面には細かい鱗ひだが上下二段になって走っている。その中まで掃除するつもりで、製菓用の小さなパレットナイフを使って時間をかけてこするのである。すると、自然に表皮が一枚むけて、黒いアナゴが白いアナゴに変身する。お客さんに汚いものを召し上がっていただくことはできないし、また、そういうふうにしてやると、泥臭い味が落ち、上品ない味が引き立ってくる。

こうした下ごしらえの細かいことは、調理師学校でも「のりたけ」でもあまり習わなかった。店をやっていく中で、「こうしたらええんとちゃうやろか」と、自分で思いついてひとつずつ工夫を重ねていったのである。

それでも、「こんなやり方でいいのだろうか」と不安である。

業界の月刊専門誌で、則武さんたちが主宰しておられるものに「味感」というのがある。「ようここまでできるなあ」と感心する内容になっている。その何月号かの座談会記事で、ある料理屋さんが「うちではアナゴの背を二回こすっている」と発言されていた。

これを読んで、多分これは私がやっているのと同じやり方ではないか、と少し安心したが、何かの機会に則武さんが来られた時に、「アナゴの下ごしらえでこんなやり方をしているんですけど、どうですか」と見てもらった。親父さんは「ここまでやってあれば、上等や」と太鼓判を押してくれた。

ああ、やっぱりこれでよかつたんやな、とわかつて嬉しかった。

ぜいたくな材料をたっぷり使った茶碗蒸しは、この店の人気メニューのひとつだ。冬には温かい茶碗蒸し、夏には冷製の茶碗蒸しを出して、客に喜ばれている。

茶碗蒸しに入れるエビも、目に見えないところで工夫している。

エビは殻をむいてすぐに使うと、臭みも出るし、味ももうひとつという感じになる。そこで、殻をむいて背わたを取ったエビを酒に三十分から一時間浸け、それをサッと熱湯にくぐらせて、すぐに水で冷やしたあと、水気を拭い、一匹一匹包丁で形を整える。茶碗に入れて蒸した時にエビの身が縮んでしまうのを少しでも防ぐため、事前の加熱はできるだけ少なくしなければならぬ。

冷し茶碗蒸しに使うエビは、表面に飾りをつけて、そのまま召し上がっていただくのだから、またやり方が違ってくる。背わたを抜き、殻つきのまま同じ時間酒に浸けたあと、熱湯の中で加減よく茹で上げ、自然に冷ましてから、一匹一匹殻をむき、包丁で形を整えてやる。

エビの下ごしらえだけで一時間近くかけるのだから、なかなかの手間である。しかし、その手間が、お客さんの舌を喜ばせるのだと信じてやっている。

お金のために働いているのではない。お客さんの喜ぶ顔が見たいから、働いているのだ。だから手間は惜しまない。見えないところでしっかり仕事をすれば、必ずその成果がお客さんの笑顔となって現れてくる。

料理は素材との対話、

毎日の工夫がものをいう

土曜日は営業は休みだが、原則として必ず店に出てくる。毎日やっけていても、それだけでは行き届かない掃除をするのもこの日の大切な仕事であるが、平日には手が回らないもの、例えば刺身醤油や魚だれ、玉味噌といった日保ちのきくものの仕込みをするのがこの日の主な仕事である。

刺身醤油は、醤油と酒、みりん、たまりを独自の割合で混ぜて煮詰め、最後に削ったカツオブシを入れてだしをとる。

魚だれは、醤油に酒、みりん、砂糖を入れ、白身魚の中骨を火で炙ったものをだしに入れて煮詰める。焼き魚にこれを使うと、おいしい魚がさらにおいしくなる。これも自分なりの配合で作っている。

玉味噌は、白味噌に卵の黄味や酒、みりん、砂糖を加えて湯煎で練る。これは、酢味噌や木の芽味噌など、いろんな合わせ味噌のベースになるので、まとめて作っておくと便利なものだ。

刺身醤油など、そこらで売っている物を買ってきて使うこともできないわけではない。既製品でも、けっこうおいしいものはある。しかし、やはり自分で作りたい。自分としてはその味に自信を持っているし、無意識のうちにお客さんは「おいしい」と思ってくれると思う。同じ刺身でも、おいしい刺身醤油で食べてもらっていたら、何かの機会に「あれ、『ぱる』の刺身はおいしかったなあ」と思ってもらえるのではないか。

土曜日もそうやって店に出るので、休みは日曜日だけ。もう少し時間に余裕があれば、と思うこともあるが、基本的に好きなことをしているので、毎日調理場に立つことが嫌だとは少しも思わない。

店を始めた当初、知人から「上手な料理人を雇って、自分は横で習い習いやつたら

ラクできるんと違うか」と言われたことがある。しかし、それをやったのでは店を始めた甲斐がない。自分の手で作った料理を人に食べてもらいたくて始めたのだから、自分で料理しないと意味がないのである。

還暦を過ぎてから料理の世界に飛び込んだ自分である。今から料理の奥義を極めようと思っても、それは少し無理というものだろう。

若い時から経験を積んだ料理人なら、この素材をどう調理するか、季節の食材をどう組み合わせるのがいいのか、すぐに思いつくに違いない。それは、経験を積むうちに頭の中に料理の引出しができていくからである。

こちらにはそれが欠けている。欠けているぶん、努力と工夫で補うしかない。だから、まず手を抜かないこと。素材の味が生きるよう、細かいところまで神経を配って調理する。そして、ケチケチしない。味付けには上等の酒をふんだんに使う。

そして何よりも、勉強、勉強。おいしいと評判の店があれば、忙しい合間を縫って家内と偵察に出かけることもある。また料理の本や雑誌をこまめにチェックして、新

しい調理法やそのレシピを頭に入れたり、「へえ、こんな包丁の使い方あるんや」「このドレッシングおいしそうやな。今度作ってみよ」と、いつも新しいことにチャレンジしている。

経験が足りないぶん、自分でいろいろ工夫する。その中でも特に楽しいのは、人に教わったことや本で読んだこと、さらに調理場での経験を参考に、自分ならではの新しいメニューを考え出すことだろう。

包丁を握りながら「あれをこうしたらおいしいんやないかなあ……」。いつもそんなことを考えている。そして、これだ！と思ったなら実際にアイデアを実行してみる。それがうまくいって、お客さんに評価してもらえたら、料理人冥利に尽きるというものだ。

開店から十年、これまでに「ぱる」だけのオリジナルメニューがいくつか生まれた。あまり注文されないまま消えていってしまったものもあるが、いくつかは店の定

番メニューとなつて、長く人気をいただいている。

その代表格が「サーモンのぱる焼き」だ。

生のサーモンを塩焼きにして、焼き上がったところへ特製の魚だれをかけ、その上に生野菜をたっぷりのせてマヨネーズ風の自家製のドレッシングをかける。最後に、刻んだクルミをトッピングしてできあがり。毎回必ず注文して下さるお客さんもいる、この店きつての人気メニューである。

「これおいしいなあ、どうやって作るの？」とお客さんに訊かれることがある。そういうことは何でも包み隠さず教える。もったいぶって秘密にするようなことは、うちではしない。しかし、家でやってもなかなかこの味にならないと言われる。おそらくそれは、特製の魚だれやドレッシングが味の決め手になっているからだろう。

もうひとつは「しめあじサラダ」。昆布じめにしたアジにトマトとキュウリなどの野菜をはさみ、黄身酢と梅肉酢をかけて仕上げる。これも人気のオリジナル料理である。

創作料理ではないが、店の定番メニューのひとつは「鯛かぶと煮」。これもうちの店独特の味付けをしており、「おいしい」とファンになって下さるお客さんが多い。

わざと身をたっぷりつけて切り離れたタイの頭とカマの部分を、みりんと酒と醤油にシヨウガを加えて上品な薄味で炊き上げ、ゴボウを添える。みりんや醤油などの配合に秘伝のノウハウが隠されている。

冬の定番メニューは「ブリ大根」。先に書いたような要領でいいねいに血抜きしたブリを使う。そして、身を切り分けたあと、独特の臭みを抜くための下処理をする。すなわち、ボウルにブリの切身を入れて大量の塩をまぶしつける。どのくらい大量かというと、ボウルを振りながら切身に塩をまぶしていくが、どうしてもまぶし切れないう塩がボウルの底に残るくらい「たっぷり」である。そして、三十分から四十分ぐらい置いて、そのあと熱湯をかけてすぐに水で冷やす。その間に下ごしらえしておいた大根と一緒にそれを炊くのである。

大根は、厚い輪切りにして皮をむく。皮は硬いので、思い切って厚くむくのがコツである。面取りをしたあと、太さに応じ、だいたい三つくらいに切り分け、芯の部分も硬いので切り落とす。さらに残りの面取りをして、しばらく薄い塩水に浸けておき、先ほどのブリと一緒に炊く。

一緒に炊くといっても、最初から鍋と一緒に入れるのではなく、先にブリのほうを昆布、みりん、酒、だし汁で一煮立ちさせ、アクをすくってから大根と砂糖を加える。

味付けは、だし汁の他に、昆布、みりん、酒、砂糖。さらにオリーブ油を用い、最後にうすくち醤油を入れる。

その割合は、自分で何度も試して「これでええ」と納得した分量で配合している。だし汁を一リットル使うとすれば、おおよそのところ、みりん一〇〇ミリリットル強、酒二〇〇ミリリットル、砂糖（きざら・黄色のざらめ糖）大さじ三と三分の一杯、うすくち醤油九〇ミリリットルくらいが適当である。

オリーブ油は、ブリのアクをすくった段階で加える。うすくち醤油はさらに弱火で

十五分ほど煮てから加えるのである。これもひとつのコツと言える。

そのあとは落とし蓋をして煮含めるが、煮ている途中で大根の味を見る必要はない。汁の味を見るのである。

醤油を加えた時点では塩辛さが勝っているが、大根の中の水分に塩分が吸収されるにつれて薄くなる。さらに煮含めると煮汁が蒸発するので再び濃くなる。そんなことを頭に入れながら汁の味を見ていく。

味は、一に塩辛さ、次に塩辛さと甘味とのバランス、そして旨味を確かめるのである。旨味は、あと味の感じ方も大切である。調理師学校では、甘味、酸味、苦味、塩辛さはそれぞれ舌のどの部分で感じるかを教わる。そんなことはナンセンスだという識者の意見もあったが、決してそうではないことがわかる。

大根が軟らかくなり、かつ、煮汁の味が決まれば、火を止めて鍋ごと水で冷やす。冷めていくうちに煮汁の味がだんだん大根にしみ込んでいく。調理人はそれを信用して待つだけなのである。

煮汁に浸けたままさらに一晩置いておけば、いつそうおいしくなる。だから、その

日に出す分を前の日の晩までに炊いておけばよいのだが、必ずしもその通り実行できるとはかぎらない。

あとは、季節の青味（菜の花など）をつけ合わせ、針ゆずなどをあしらってやれば、おいしいブリ大根ができあがる。

料理のうちで、けっこう難しいのは揚げ物だ。

材料の質が良いのはもちろんだが、衣の溶き具合が適切であることと、油が上等でその温度がよく合っていること。あとは揚げ方の技術と油の切り方でおいしく揚げられるかどうかが決まる。

何がいちばん難しいかという点、油の温度の使い分けである。

例えば、鶏の唐揚げは一六〇度ぐらいの低い温度でじっくり時間をかけて揚げる。

レンコンとミンチのはさみ揚げや、揚げ出し豆腐はまず一八〇度ぐらいの油に入れる。すると温度が下がるので、そのまま一七〇度ぐらいを保ちながらゆっくり揚げる。

その他の天ぷらはだいたい一八〇度ぐらいが適当なのだが、前述したように材料を

入れると油温が下がるので、いったん一九〇度ぐらいまで温度を上げてから入れる。タコの天ぷらなどは、中の水分が飛ぶ前に衣がカリッとするよう、一九〇度ぐらいの温度を保つようにして揚げる。

カキフライはそれよりもっと極端で、生食用のものを二〇〇度ぐらいの高温で、中より先にさっさと外側を揚げてしまう。そうすると、中はジューシーで、外はカリッとしたおいしいカキフライができあがるのである。

タコやカキのように水分が出るのを嫌うものは、耳をすまして音を聞くのも大切だ。手に僅かについた水滴が油に落ちて立てる音、チロチロというような音、これと同じ音が聞こえてくると中の水分が逃げている証拠である。

このように油の温度を知っていても、お店の現場ではどんな順番で注文が入ってくるかわからないから苦労する。例えば、高い温度で揚げている時に、低い温度で揚げる料理の注文が入る。そんな時は、油をつぎ足してみたり、野菜くずや天ぷらの衣を油に放り込んでみたり、霧吹きで水を吹き入れてみたり。いろいろ苦労をして急いで温度を下げなければならない。

調理師の仕事は、ひとつひとつの素材との対話である。

使いなれた材料や新しい材料を、どのように料理したらおいしいだろうかといろいろ頭で考え、それを実際やってみて、さらに手を入れ直し、自分なりに「これやったらお客さんに納得してもらえるんちゃうか」という料理に仕上げていく。

そして、お客さんが「おいしい！」と言ってくれたら、その時が何より幸福な瞬間である。

何ごととも基本をしつかりと

夏の人気メニューは、「ハモちり」。これもけっこう人気がある。

関西の夏の味覚、ハモ。小骨が多いのが特徴で、身と骨が混ざり合っている上に、皮の部分にも小骨がついている。ハモが嫌いという人は、何が苦手かというところの小

骨なのである。そういう人も、きれいに骨切りしてあれば、「こんなにおいしいとは知らなかった」と言ってくれる。素材の良さはもちろんであるが、あとはひとえに骨切りの技術にかかっているわけである。

数年前、「のりたけ」の親父さんがふらりと店に来てくれて、高価なハモ切り包丁をプレゼントしてくれた。

大阪でも有名な刃物店「源正吉」謹製。「平貞四條流包丁道家元 則武康生」と銘が入っている。両手で押しただくとズシリと重い。

親父さんいわく、「料理人やったら、ハモの骨切りぐらいできなあかん。二、三年やったら一人前になるから、やりなさい」

「ははっ」と答えて、ありがたく頂戴した。

しかし、二、三年やったら一人前とは……。

そうは言われても、初めのうちはそんな時間もないと思い、ズルをして魚屋で切ってもらっていた。すると、また大将がやってきて、「どうや、ハモ切りうまなっただか」

「はあ、何とかやってます」。冷汗が脇の下を伝う。

「やっぱりやらないかな」。そんなわけで、あらためて親父さんから要領を伝授してもらった上で、何年か前から自分でハモ切りをするようになった。

初めは下手くそである。腹から開いて中骨や腹骨を除いたものから皮のぬめりを十分にしごき落とし、皮を下にしてまな板に密着させ、皮一枚残して身とともに小骨に細かく包丁を入れるのだが、どうしても皮を切ってしまう。皮は必ず残さないとけない。そうでないと、ハモちりのお湯に入れた時に身がバラバラになってしまうのである。

しかし、皮を切らないようにこわごわやると、今度は逆に包丁が浅過ぎて小骨が残ってしまう。皮一枚を残して切れるまで、ずいぶん練習した。包丁の使い方にコツがあった、繰り返しやっているうちに自然にコツがつかめてくる。

骨切りのもうひとつの要領は、細かく切ること。切り目の間隔をできるだけ狭く入れるということだ。これも、始めたころは一〇〇回包丁を入れると、どうしても二〇

センチぐらいの幅を取ってしまう。幅二〇センチがなかなか超えられなかったが、やがてコツをつかむと一二センチぐらいの幅で一〇〇回包丁が入られるようになった。

コツがわかってくれば、包丁さばきもリズムに乗って、骨切りするのがひとつの愉しみになってくる。また、そこで覚えた細かく包丁を入れるコツは、ハモ以外でも野菜など何かを薄く切る時にそのまま応用できるのである。

こうした基本的な調理技術は、人に教えてもらえば習得が早いですが、自分でそれを見するのは時間がかかるものだ。

先日、調理師学校の後輩が五、六人グループで店に来てくれたので、いろいろ話をしながらあげたことがあった。

調理師学校の日本料理のコースでは、アジの開きが課題のひとつになっている。生のアジを与えられ、その内臓を洗って頭を落とし、三枚におろすのが試験の課題になっているわけである。

アジは、体の側面に「ゼイゴ」という硬いウロコが尻尾のほうに一列に付いているのが特徴である。アジを調理する時は、まずそのゼイゴを包丁で削ぎ落とさなければいけない。ところがこれが案外危険で、うっかりすると包丁が滑ってアジの体を押さええている左手に怪我をすることがある。

何回かやっているうちに気がついたのは、包丁を動かすリズムである。「一、二、三、トン」という四拍子で削ぐと、絶対に包丁は滑らない。「一、二、三」と包丁を動かす「トン」と一拍休むのである。「怪我をしないように注意しなさい」とは言われるが、そのためにどうすればよいかまでは教わっていない。そんなことを調理師学校の後輩たちに偉そうにわか講義したものであった。

出刃包丁の使い方にもコツがある。例えば、うちの店ではだいたい一・六キロから二キロぐらいの大ぶりのタイを使う。タイの骨、特に尻ビレの第一番目の骨は、ものすごく硬い。その硬い骨を包丁でどうやって切るか。

魚の骨を出刃包丁で切断する時は、刃の根元を使うのが鉄則だ。包丁の根元をあて

がい、上からパンと叩いて切る。

包丁の先や真ん中は刃が薄いので、そこで切ろうとすると刃が欠ける。根元は刃が厚いので切れ味は良くない。そこでポンと叩き落とすわけである。

そのことは学校で習ったのだが、最初のうちは何度練習してもうまくいかない。いろいろ工夫してみて、そのうち自分で「ああ、そうか」と気づいた。

テコの原理を使わないといけないのである。まず包丁の根元すなわちアゴの部分を骨の近くのまな板に立てかけてやる。そして、そこを支点、骨にあてがった根元近くの刃の部分を作作用点と考えると、力を加える力点は作用点より遠いほうがよい。だから、骨の真上ではなく、できるだけ先のほうをポンと叩く。すると、今までは硬くて難儀していたタイの骨が、面白いようにたやすく切れるのである。包丁を振り下ろして叩き切る場合でも、同じ要領でやればよい。

そんなことも、自分でそこまで行き着くまでに、かなり時間がかかった。教えてもらえば簡単なことだが、そこまでは学校でも教えてくれないのである。

その代わり、アルキメデスのように「エウレカ！（我、発見せり）」という喜びを味

わえた。

何ごとも基本が肝心。たとえ未経験の仕事でも、基本技術さえしつかりしていればあとは誠意と努力で何とかなるものだ。

焦らずにプロとしてのコツをつかむ

プロの調理人になってみて思うのは、やはりプロとアマとの違いがあるということだ。

どこが違うかといえば、いちばんの違いは包丁である。プロはやはりいい包丁を、常に切れ味最高の状態に研いで使っている。使い道によって多少違うが、プロが使う包丁はある程度重さがないといけないし、切れ味が研ぎ澄まされていないといけない。これはもう鉄則である。

私自身は、店の調理場に七本の包丁を備えている。

まず、プロの料理人に欠かせない出刃包丁が二本。これは魚の大きさによって使い分けている。

刺身を引くための柳刃包丁。ちょっとした日本刀のように鋭い。

そして、「のりたけ」の大将にいただいたハモ切り包丁。刃渡り三〇センチほど。総はがねでできており、手にするとどっしりした重みがある。

さらに大根の桂むきなどに使う菜切り包丁。普通に野菜を切るのは、家庭用にもできる文化包丁を使っている。その他に、細かい細工をするのに便利なペティナイフがある。

この六本の他に、調理師学校を卒業する時に最優秀賞でもらった包丁がある。いわゆる牛刀で、「ゴールドンアカデミー賞 辻勲」と字が入っている。これも大切にしておいて、今も現役で使っている。

包丁を研ぐ時は、二種類の研ぎ方を混ぜている。ひとつは、砥石に対して刃を立て

気味にして、鈍角でよいから手早く刃をつけてやる研ぎ方であり、もうひとつは、刃を寝かせ気味にして、刃先を薄く整える研ぎ方である。この二つを組み合わせて研げばよいというのは最近気づいたのだが、それからは包丁研ぎにも自信が出てきた。砥石は、粗砥石と仕上げ砥石があり、粗砥石は普段から水に浸けておいて使う。

常に包丁をよく砥いでおくことは大切だが、総はがねや合金製の包丁は硬くて一週間ぐらいではそう切れ味は落ちない。だから、うちのような店では、毎日のように包丁を研ぐ必要はない。

ある日、何かの用事で則武さんが店に来られ、調理の見本を示してやろうと、私の出刃包丁を使われた。たまたまではあるが、この時その包丁は切れ味が落ちたままになっていたのである。親父さんはすかさず、「切れへん包丁でええ仕事ができたら、料理人として一人前や」。するどい皮肉に、こちらはただ恥じ入るばかりであった。

まな板は木曾ヒノキのものを使っている。長く使っていると真ん中がへこんできて使い勝手が悪くなるので、削り直してもらったりするが、それでは薄くなってしまうので、何回か買い改めている。こうした道具は、たいていは千日前の道具屋筋で仕入

れるのである。

包丁の使い方についても、プロにはプロのコツがある。

包丁というのは刃を滑らせないと切れない。いくら強く押しつけても切れないのである。プロの包丁使いをよく観察していると、刃を滑らすことに非常に長けている。例えば大根を輪切りにして皮をむく時でも、プロは包丁を微妙に上下に滑らせながらむいている。いわゆる「桂むき」の原理である。

桂むきの時は肩の力を抜かなければならない。調理師学校でもそのことはよく言われたが、どうすれば肩の力を抜けるかまでは教わらない。私の経験では、下腹に力を入れるととたんに肩の力が抜け、両手の動きがスムーズになり、リズムカルな仕事ができるようになる。

また、まな板の上で物を切る時は、包丁に力を入れてはいけない。包丁を滑らせながら、その重みで自然にストーンと切る。これもよく言われる基本である。もつとも、切る材料によっては、刃を滑らせると形が崩れるので、包丁をあてがって、上からポ

ンと叩き切ることが必要になってくる。

調理師学校では、いちばん最初に包丁研ぎをさかんにやらされた。これがやはり基礎の基礎なのである。それから、日本料理の授業では大根の桂むきが試験科目に入っている。これも、包丁を滑らせて使うという基本を身につけさせようという狙いだろう。中国料理の実技でも、野菜を切る時の包丁の使い方方を基礎の基礎として教わる。

西洋料理の実技では、タマネギのみじん切りをやらされる。

最初はタマネギを縦に半分に切って、さらに縦に細かく切れ目を入れていく。それができるだけ細かく入れるのが、まず第一の出発点。縦の切れ目を細かく入れれば、あとは横に切れれば細かいみじん切りが自然とできあがるわけである。

その時に教えられたのは、「同じ所へ包丁を入れる気持ちで切れ目を入れなさい」ということだ。ところが、最初のうちはなかなかそうはできない。同じ所へ包丁を入れる気持ちと言われても、そのコツがつかめないのである。

しかしまあ、何度もやっていけば、そのうちに細かく包丁目が入られるようにな

る。そして、ある時フツと、

「ああ、そうか。同じ所に包丁を入れるというのは、このことを言っただんやな」

ということに思い至るのである。あとになってそういう気持ちがわかるわけで、初めからそう思っただろうとしても、なかなかできない。

そして今では、ハモ切りから得たコツの通り、「残った切り口の稜線に次の包丁を入れる」という説明のほうがよりわかりやすいと思っている。

仕事のコツをつかむとはそういうものである。

このように見てくると、調理師学校ではまさに調理の基礎の基礎をしつかりと教えられていたことがよくわかる。中国料理の試験科目のひとつであるフーロン（中国風のプレーンな卵焼き）作りの際に学んだ鍋振りの技術もそのひとつだ。

そして、その後の経験こそがこうして学んだことを深化させてくれるのである。

新しい仕事にチャレンジする時、最初からプロの仕事をしようとしても無理がある。焦ることはない。手を抜かずに、毎日の仕事と誠実に向かい合っていれば、やがて天啓のようにコツを飲み込める時がやってくる。

修業中、則武さんも常に言っておられた。

「初めは下手で当たり前。焦ることはない。繰り返しやっておれば、自然にうまくなる」

この言葉には、同時に、「下手であれば上達するまで、それを繰り返しやってやりなさい」という教訓も含まれていると思う。

一に清潔、二に整頓

もうひとつ、プロとアマの違いを指摘すると、加熱する時の火力が違うということだ。特に際立っているのは中国料理。中国料理のガスの熱量がいかにすごいかは、テレビの料理番組などでおなじみだろう。

日本料理はそこまで強い火は使わないが、それでもやはりプロの使う熱源は家庭用のものとは火力が違う。

鍋の大きさも違う。プロはやはり大きな鍋を使って加熱調理する。水や湯もたっぷりを使う。

単身赴任で大阪へ来ていて自炊をしているという男性のお客さんには、うちの店のハウレンソウのお浸しを食べたあとで、「こんなにシャツとハウレンソウを茹でるにはどうしたらええの？」と訊かれることがよくある。

それに答えるなら、まず大きな鍋で茹でること。そして、一束を一度に鍋に入れるのではなく、少しずつ分けて入れる。小さな鍋にハウレンソウを一束どさつと入れてしまうと、湯の温度が下がってしまい、また温度が上がるまで時間がかかるので、その間に軟らかくなり過ぎてしまうのである。

ハウレンソウの束を分け、一度に鍋に入れるのは、太い株なら一株、小さい株なら二、三株程度である。それもまず根元のほうだけを湯につけ、あとから葉のほうも落

とし入れる。そして、そのつど、ころあいを見てすぐに水に浸す。そうすれば、湯の温度が下がらないので手早くシャキッと茹でることができる。

春先の風物である菜の花の穂先を茹でる時は、洗ったあと塩をよくまぶしておく。そしてこれも大きな鍋にたっぷりの湯を沸かし、一束の量ならこれを二〜三回に分け、少しずつ湯に入れては、十秒余ですくい上げて水で冷やす。菜の花のお浸しも、こうするとおいしく茹でることができる。

さらにプロとアマを比較すると、プロの料理人は片付けが速い。

魚であれ野菜であれ、まな板で切ると切り屑が出る。そのゴミは切り終わるとすぐに処理して、次の材料のためにまな板を洗っておくのである。

食器類や道具類を使ったあとも、洗い場に放っておくということはしない。水切り籠を使ったとしても、そこに溜めておかないで、すぐ布巾で拭いて次々に片付けてしまう。だから、洗い場はいつも次の仕事に使えるようになっていくわけだ。

つまり、片付けは後始末ではなく、次の仕事の出発点だという気持ちでこなしてい

くのである。

もちろん、人の口に入るものを提供している以上、衛生面にも気をつかう。特に食中毒を起こしやすい夏季などは、お湯が沸いた時を利用してこまめに熱湯消毒する。アルコールで消毒することもある。

前にも書いたが、調理師の仕事の中身を問われたら、「一に清潔、二に整頓、三、四がなくて、五に掃除」。調理師の仕事の中で、これがいちばん重要なことだと思う。残り物を無駄にしない工夫

飲食店を経営していくには、残り物の処理も大事だ。

毎日何人のお客さんがあって、どれだけの注文があるか、予測がつけばこんなありがたいことはない。少ない日は少なめに材料を準備すればすむわけである。しかし、

それはほとんど予測がつかない。ましてこの不景気の時期はそうである。

やはり店としては、お客さんがある程度来て下さるといふ前提で材料を準備し、料理も仕込んでおく。それでお客さんが少なければ、どうしても残り物が出てしまう。

これは防ぎようがない、飲食店の宿命のようなものだ。

特に生物なまものが残った時にどう扱うか。これはどの店でもそうだと思うが、自分なりに工夫してやっていかなければ仕方がないのである。

残り物を工夫して料理に仕立てる。この場合にも、おいしく仕立てるといふのが至上命題だが、それを普段のメニューに加えてもなかなか注文がないので、お通しにしたりするわけだ。

例えば、タイの刺身が残る。天然タイなら翌日でも刺身で使えるが、うちは天然タイを扱うような高級店ではない。養殖タイは、その日はおいしくても、翌日にはもう刺身では出せない。身が軟らかくなってしまふのである。

それをどうするか。うちの店の場合は、だいたい塩と昆布と砂糖と酢を使ってしめ

る。そうしておけば、しばらくなら冷凍保存もできるわけである。

この、砂糖でしめるといふやり方は、甘酢でしめるだけでは味が頼りないので、自分なりに考え出した方法であつて、長い間、うちの店独特のやり方であると、誇りを持って続けてきた。ところが、のちに則武さんに聞いたところでは、かなり一般的に行われているらしい。まったくオリジナルで、しかも他にないという発想はなかなか生まれるものではないのである。

もっとも、親父さんによれば、「すぐ使おうとして、砂糖を多く用いるが、それは邪道である。砂糖は少なくし、時間を置いて、よく熟成させてから用いるのが料理の道や」というのである。この点うちのやり方は、砂糖は多く用いるが、時間をかけて熟成させることにも気を配っている。

それはともかく、タイをしめておけば、使い道はいろいろある。それだけをワサビ醬油で食べてもらうというやり方もある。以前よくやっていたのは、野菜と香草を刻んだものにしめたタイを混ぜ、トッピングを加えてサラダ風にして出すというやり方である。中国料理ではタイの刺身といろいろな野菜を混ぜて、ゴマ油で和えるが、あ

れにヒントを得たものだ。

最近では、しめたタイを握り寿司にして、お通しで出している。これがけっこうおいしいと評判だ。ただ、お通しでお腹が膨れてもらっては困るので、寿司飯は少なめに握って食べてもらう。そういう物を召し上がっていただくことで、胃を刺激して胃液の分泌を活発にしてもらい、お酒も料理もたくさん注文していただくというのがこちらの魂胆である。

また、残ったタイを皮つきのまま切身にしてその晩のうちに唐揚げにしておき、翌日南蛮漬け風にして召し上がっていたことも試みている。

このようにして工夫したお通しがおいしいからと追加注文されるお客さんの中にはいらして、私にとってはまさに嬉しいひと時である。

生のサーモンが残ったらどうするか。タイの場合と同様、唐揚げにして南蛮漬け風に使う場合もあるが、他にも何か方法がないかということだ。

水と酒を半々に混ぜ、少し味をつけたところに浸けてから干してみる。そうすると冷凍保存が利くようになる。ちよつと臭みが残るなと思つたら、塩で臭みを抜いてからタイの場合と同じようにしめてみる。そういう工夫をして、いろいろ実験しているところだ。

そうやってしめたサーモンを、例えば京都の千枚漬け風に漬けたカブラと合わせてみる。ドレッシングも工夫すれば、ちよつと洒落たお通しの一品にならないか……。そんな工夫を重ねていくのである。

マグロが残ったらどうすればよいか。これもなかなか大変である。則武の親父さんに、残り物が出て困るが、そうした工夫をいろいろとしているという話をしたら、

「それはええこつちや。そこでまた腕が上がるんや」と言ってもらった。

それにしても、残り物をどうするかというのは、飲食店にとって死活問題だ。

景気が悪くてお客さんが少ないとなると、売り上げが落ちる。そして材料の無駄も

出る。これはつまり、原価率がアップするということの意味する。普通は売上げの三分の一が原価ならまあいいと言われているのだが、それを超えるようになると経営は苦しい。

生き残るためには材料の質を落とすわけにはいかないし、いい材料を使って無駄が出ると原価率がますます上がってくる。売上げが減った上に儲けの率も減ってくるという、非常に苦しい状況になっていくわけである。

それもそうだが、戦時中に食べ物がなくて飢えた経験がある昭和ひとけた世代としては、食べ物を捨てるということ自体に抵抗がある。

それやこれやで、残り物をできるだけ活かそうと、しかもおいしく活かそうと、^研鑽を重ねる毎日である。

「店を始めてよかった」と感じた瞬間

開店は五時。しかし口開けはやはりお客さんは少ない。お客さんのピークは、だいたい六時半から八時半ごろまでである。

食事をすませてから来るといふより、ここで食事をして、それから北新地へカラオケを歌いに行く。そんなお客さんが多い。

以前は、残業で遅くなったサラリーマンの方が「疲れた」とか「お腹が減った」とお客に来てくれることが多かったが、昨今は会社の残業も減ったのか、そういうお客さんがすごく減っている。

四〇種類ぐらいあるメニューは、お客さんが育ててくれたものである。初めのうちはご飯ものは置いてなかったのだが、中にはお茶漬けを食べたいというお客さんもいて、お茶漬けを出すと、今度は焼きおにぎりを食べたいというお客さんが出てくる。酒も同じで、最初はビールと日本酒とウイスキーだけだったのが、お客さんのリクエストに応じてワインや焼酎も出すようになった。日本酒も、やがて純米地酒というのを置くようになったし、焼酎の種類も少しずつ増やしている。

裁判所の近くという場所柄、以前の職場の人も時々来てくれるが、そんなには多くない。私が裁判長をしていた時期に陪席判事を務めてくれた人たちは、気安く来てくれる人もいる一方で、「そんな、裁判長が料理してはるとこへなんか、よう行かんわ」と尻込みする人もいる。

周囲はビジネス街なので、お客さんにはやはり会社員が多い。年齢的には四十代、五十代。会社の課長さんや部長さんくらいの間管理職の方が中心だと思う。

男女別では、やはり四分の三ぐらいは男性客。女性グループが四分の一ぐらい。「この店やったら安心してこられると思って……」と言って、一人で来て下さる女性客も時々ある。

私が元裁判官で、第二の人生をこの店で踏み出したことを雑誌の記事などで知っておられるお客さんが少なくない。「私もいつぺんこういことをやりたいと思ってま

すねん」と言うお客さんもけっこうおられる。

そういうお客さんには、「この仕事、楽なように見えても苦労だらけですよ。まずは掃除、それもドブ掃除までやってのける気概がないと務まりませんよ。今は何をやるといっても大変やから、とにかく今の仕事を大事に一生懸命やって下さい」と話すようにしている。

こんな出合いもあった。

常連のお客さんが連れてきてくれたその人は、事業に失敗して落ち込んでいるという話だった。私が六十歳を過ぎてから新しい人生で頑張っているという話を聞いて、その人は「自分もやり直す勇気が湧いてきた」と言って帰っていった。

何日かして、その人の奥さんと娘さんと息子さんが、一緒に店に来てくれた。

「うちの人、この前『ばる』に行ってから人が変わったように元気になったんですよ」。そんな話をして下さった。

私の生き方が、少しでも人の役に立ったのである。

店を始めてよかった。しみじみ、そう思った瞬間だった。

明るく前向きな気分で生きるには

規則正しい生活を

営業時間はいちおう十時まで。十時の時点でお客さんがいなければそれで看板となるし、遅くにお客さんが来られた場合は、「十一時まで延長しますよ」とこちらから言つて時間を延長することもある。まれには、十一時半とか十二時まで長引く時もある。

最後のお客さんが帰つて、看板をしまつと、後片付けや売り上げの計算をしながら、家内と共に店内で遅い夕食をとる。それがだいたい十一時ごろである。

それから、さらに後片付けや明日の段取りをつける仕事が残っているのだが、私は朝早くからずっと働きづめなので、食事をとると睡魔が襲ってくる。そこで、一時間

ぐらい椅子の上で横になって仮眠を取る。その間に家内が、せつせと厨房の掃除や床の掃除、使った道具の後片付けなどをしてくれる。

目が覚めてから、私は明日の段取りを決める。家内が「残り調べ」といって、材料の残りやできあがった料理の残りなどを調べておいてくれるので、それに基づいて明日やる仕事を決め、それに必要な買い物のメモをきちんと取って、それから出入りの酒屋や魚屋、八百屋などに留守番電話で注文を伝えるのである。

さらに、明日の仕込みの準備や残り物の処理があればそれも片付けて、店を出るのがだいたい一時か二時ぐらい。

妻と共に車で家路をたどるこの時が、一日のうちでいちばんホツとする時間である。

帰りは朝よりも道路が空いているので、四十分ぐらいで家に着く。つまり帰宅時間は二時ごろ、遅い時は三時近くになる。

それから、私は夕刊を読みながら一杯飲み始める。しかし、その間もそうのんびり

はしてられない。二日に一回は、一杯飲みながら、洗濯機で二日間に店で使ったタオルの洗濯を始めるのである。

タオルは毎日一〇枚近く使うので、二日ごとにやるとすると二〇枚近くは洗わなければならぬ。二回水洗いをしたあと、洗剤と漂白剤を加え、朝起きるころに洗い上がるようタイマーを入れておく。

洗濯をしない日は、新聞を読んで一杯飲んでいる間に、つい食卓で舟を漕ぎ始め、あわてて気づいて布団にもぐり込むこともある。就寝時間はだいたい三時ごろだろうか。

翌朝起きるのは、だいたい七時半ないし八時ごろだ。

起きてからものんびりしてはいられない。まず、昨日のお金の出納を現金出納帳につける。仕入帳を兼ねているので、金額だけでなく、その内訳も記帳する。一品ごとに値段を出して、消費税をかけたらいくらになるという計算までして記帳していくわけである。その上で、釣り銭の準備もきちんとし、今日はこれだけ銀行に預けるとい

った見通しを立てる。さらに一方で、洗いあがったタオルを干し、朝刊を読みながら朝飯を食べて、九時半ないし十時ごろに車で出発する。

これが、私の一日の生活である。

「よくそんなに遅くまで働いて、朝はきちんと起きてこられますね」。そんなふうの人から言われることもある。

裁判官時代から、夜は遅くまで働いても、だいたい朝はきちんと起きる習慣だった。徹夜しても、そのあと惰眠を貪るということはなかったように思う。

そして冒頭にも書いたことだが、朝目が覚めた時は、本当に希望に満ちたような気持ちで、パツと起床するのである。

「今日も一日充実して、ええことがあるんやないか」という思いがよぎると、寝ているのはもったいないという気持ちになって布団をはねのけてしまう。

目覚めた瞬間から気分も爽快、朝から前向きで意欲的な気持ちでいられる。それでいて、血圧が高いというわけでもない。つくづく幸せな性格だと思う。

第二の人生を楽しく過ごすには、何ごとも明るく前向きにとらえること。そして、そのために大切なのは、規則正しい生活を習慣づけることだ。習慣になってしまえば、はた目にはつらそうに見える仕事も難なくこなせるようになる。

中学か高校で誰もが習う英語のことわざ。“The early bird catches the worm.”そう、早起きは虫という幸せを捕まえるための基本だ。

第3章 人を裁くことの痛み

迷うのは、苦しい。

しかし、迷っている人は自分を甘やかさない。

どんな苦勞も苦にならない

昭和七年（一九三二）、大阪市北区天満で私は生まれた。

前年には満州事変が起き、私が生まれた年には満州国が建国された。犬養毅首相が海軍将校らによって射殺された五・一五事件もこの年に起きている。つまり、生まれた時から戦争はすぐそこにあつた。

父は弁護士。私は男ばかり四人兄弟の長男である。生家のあつた天満は、現在の「ばる」がある西天満の近く。天神祭で有名な天満宮にも近い都心であり、造幣局の下、大川沿いの川崎公園が子供時代の私の遊び場だった。

太平洋戦争が始まった昭和十六年（一九四一）に、私は八歳。そして小学校を卒業した昭和二十年（一九四五）に終戦を迎えることになる。

小学校の卒業式の前日、三月十三日の深夜から、大阪市内は最初の空襲に見舞われた。

記録によれば、この日、マリアナ基地を発進した米軍のB29爆撃機二七五機によって大阪に一七七三トンの焼夷弾が投下され、死者三九八七人、罹災者五〇万一五七八人もの被害があったという。焼夷弾が投下された大阪市内は火災によって真昼のようになり、人々の上に火の粉が降り注いだ。

その時私は、家の前の道路に掘った防空壕で夜を過ごした。しかし私の校区は被災をまぬがれたため、翌日の卒業式は無事に行われた。

小学校（当時は国民学校と言っていた）を卒業した私は、大阪市内の府立高津中学に進学した。高津中学は自由で若々しい校風に憧れて志望したのだが、受験の日に空襲があつてはいけなさと無試験になり、三〇〇人の定員に対して三四〇人の志願者全員が合格になった。そのため、入学してからは先生に「お前ら無試験で入ってきおつて、なっとらん！」とよく言われたものである。

その年の四月に、一家は空襲を避けて天満から郊外の茨木市にある父の友人宅に疎開した。父は家で法律事務所を開業していたため、一人天満に残った。

高津中学は大阪市天王寺区の鶴橋と上本町六丁目の中間にある。そこへ通学するのに、省線（現在のＪＲ京都線）の茨木駅から大阪駅へ出て、城東線（現在の環状線）に乗り換えて鶴橋まで行き、そこから歩いて通っていた。

高津中学に通うようになってからも、五月に小規模な爆撃があり、さらに六月一日、七日の二回にわたって、四〇〇機を超えるＢ２９による大規模な空爆が大阪を襲った。

六月一日の空襲の時は、学校で空襲警報を聞き、校庭に掘られた防空壕に避難した。空襲が終わると全員下校となり、私は茨木まで帰宅した。空襲によって鉄道は寸断されていたため、途中、大阪駅から天六（天神橋筋六丁目）の新京阪電車の乗り場まで中崎町経由の電車道に沿って歩いたのだが、その時の町の光景は忘れられない。

大阪駅近くから天六に至る町並みは、一面の焼け野原になっていた。廃墟になった町に商家の蔵だけが点々と焼け残り、何軒かはそれが火を噴いている。蔵というのは頑丈に密閉されているため、いったんは焼け残るが、火炎に炙^{あぶ}られて熱くなっているところへ、扉を開けるなどして酸素が入ると、爆発したように一気に燃え出すのである。

空襲のあとはいつも黒い雨が降る。焼夷弾で焼かれた町の粉塵が空に舞い上がり、雨になって降り注ぐのだ。その時も衣服に黒い斑点がいつぱいついた状態になって、茨木の家まで帰り着いたのを覚えている。

当時の服装を思い出してみると、そのころは学生服もなく、私服のシャツとズボンで、足にはゲートルを巻いていた。夏なので上着はなく、白のシャツに黒い雨の斑点はよく目立った。帽子も学帽ではなく丸坊主頭に戦闘帽をかぶっており、いつも防空頭巾を持ち歩いていた。

着る物も食べ物も満足にない。空からは爆弾が降ってくる。そんな時代に生まれ育った私たち「昭和ひとけた世代」は、どん底を見てきた世代である。

いいことがひとつだけある。どんな苦しい状況にあっても、「あの時分に比べたら、まだマシなほうや」と思えることだ。だから、どんな苦勞も苦にならない。

どんな逆境にあっても、自分の力で這い上げられる自信がある。いや、自信はなくても「まあ、なんとかなるやろ」と居直っていられる。そんな図太い楽天性が備わっている。それは、私たち世代の強みだと思う。

人間とは弱い生き物である

六月七日の空襲は、さらに鮮明に記憶している。

その日は、朝、学校に行こうとして鶴橋駅まで来ると、「今日は空襲があるから学校へ来ないで早く帰宅せよ」との伝達があった。そこで、大阪駅まで戻ってきた時に空襲警報が鳴り、駅の西端にあるガード下に避難した。コンクリートの柱の間に身を

潜め、激しい爆撃の気配に耳を澄ませながら、ふと周りを見ると、同じように柱の陰に高津中学の一年先輩が隠れている。顔見知りではなかったが、帽子の徽章きしやうで先輩ということがわかり、少し心強くなった。

だが、やがて駅に落ちた焼夷弾の破片のようなものがガードを突き抜けてドスンと目の前に落ちてきて火を噴いた。さほど大きな破片ではなかったので、飛び出しているが、靴底で踏み消したことを覚えている。

空襲警報が解除され、私と先輩は家に引き返すことにした。先輩の家は私と同じ省線の沿線で、大阪駅の隣りの東淀川にあるという。しかし、もちろん電車は動いていない。二人して防空頭巾を着け、駅近くにあった防火水槽の水を頭からかぶり、この日も新京阪の天六駅を目指して歩き出した。

今はヨドバシカメラの建物に変わっているが、当時はそこに大鉄局の建物があった。その前年夏の終わりごろ、私たち小学六年生が集団疎開のため列車で大阪から滋賀県の湖北に向かう時、大鉄局に勤めるお姉さんたちが、その建物のいくつもの窓か

ら身を乗り出すようにして旗のようなものを振り、大阪駅の一〇番線ホームを離れる私たちの疎開列車を見送ってくれた。それで、私にとっては大変印象深い建物である。

その大鉄局の前を西から北に折れ、さらに当時の阪神電車北大阪線に沿って東へ進んでいくと、省線電車のガード下にやってくる。これをくぐり抜けた所に、今はなくなっているが、当時は高架線路敷に上がる裸階段がこしらえてあった。そこから、人がぞろぞろと線路に上がっていくので、私たちもその仲間になって線路上を歩いた。間もなく新淀川の鉄橋を渡り始めた時、線路の中央に敷かれている歩み板がところどころ剥がされたように穴があいていて、怖い思いをしたことを覚えている。

いつの日かの空襲で、その鉄橋下の河原に避難していた人たちに機銃掃射が浴びせられたと後日聞いたが、それを聞いた時、そのことと私のこの日の体験とが関係しているのかどうかを知りたい気がした。

東淀川にたどり着くと、先輩が「ちょっとウチへ寄っていき」と言ってくれたの

で、家までついていった。その家もやはり疎開先で、住宅兼工場のような所だ。そこで先輩のお母さんが、お茶碗だったか小鉢だったかに季節のエンドウマメの炊いたのをいっぱい盛って、食べるようにと出してくれた。

食料不足のさなかである。たぶんその日も、配給の大豆の炒ったものを弁当箱のおかず入れのほうに入れて、昼食用に携行していたのだと思う。食べ盛りの中学生はいつもお腹を空かせていた。その時ご馳走になったエンドウマメの味は、七十歳になる今日でも忘れられない。これまでの生涯で、私がいちばんおいしく、いちばん感激して食べたのは、間違いなくそのエンドウマメである。

先輩の家を辞し、また線路沿いに茨木に向けて一人で歩き出した。その途中で、隣りを歩いていた一人の大人が「私は学校の先生です」と話しかけてきたのである。

その人は、私に向かつてこう問いかけた。

「どうですか？　こんなひどい目にあわされてどない思いますか？　キチク米英を憎いと思いませんか？　敵討かたきちしたいと思いませんか？」

私はその時、なぜかそういうことについて頭は白紙状態だった。アメリカやイギリスが憎いとも思っていなかったし、敵討ちをしたいとも思っていなかった。ただ、事実を事実として受け入れ、それに従って必要なことを、たんたんと行動しているだけであった。

しかし、そう聞かれて、一瞬たじろいだあと、私はきっぱり答えた。

「はい、とても憎いです。ぜひ敵討ちをしたいと思います」

当時として、その答えの中身が間違っているということはないが、今でも、その時そう答えた自分自身を「お前はあかんたれやなあ」と批判する気持ちが残っている。

これはひとつの例に過ぎないが、人間とはこういう弱い生き物なのだ。本心ではそんなことを思っていないまでも、本音は別のところにあっても、思ってもいないことを建前で、すなわち、この場面ではこう答えるべきだとされることを口にしてしまう。長いものに巻かれるというか、迎合するというか、強い者の言うことに声を揃えてしまう。

人間にはそういう弱いところがあるのだ。

このことは、裁判官をしている間も、常に胸の片隅に置き続けた。自分にはこういうことがあった、ということ、相手が少年の場合にかぎらず、一般的に人の供述の真意や真偽を考える上でのひとつの参考材料にしてきたのである。

人を裁くことの痛みを知る

私は、昭和三十二年（一九五七）に、札幌家裁の判事補に任官した。正確には、札幌家庭裁判所兼札幌地方裁判所の判事補である。ここから、私の裁判官としての人生が始まった。

裁判所とは、一般の人にはなじみの薄い世界だろう。

しかし、今進められている司法制度改革では、「国民が参加する司法」が柱のひとつに掲げられ、国民の代表が裁判に参加する「裁判員制度」が目玉になっているそう

だ。

これが実現すれば、裁判員は選挙人名簿から無作為に選ばれるので、もしかすると他ならぬあなた自身が裁判員に指名される日が来るかもしれない。

まず、ここでは裁判官（判事）という職について説明しておきたい。

日本の司法制度は、裁判官、検察官、弁護士という三本柱が支えている。これを法曹三者と呼んでいる。そのいずれになるにしても、まず司法試験に合格し、司法修習を受けなければならない。

裁判官は、任期が十年と定められ、判事と判事補とに分かれている。ただし、本来の意味での裁判官は判事のことであって、判事補は裁判官であるけれども、見習と言ってよいかどうか、とにかく職権に制限が多い。司法修習を終えて裁判官への道を選んだ者は、十年間、この判事補を経験することになっている。

建前としては、判事補になったからといって判事になれるとはかぎらない。日本の司法制度には「法曹一元」という原則があり、判事になれるのは判事補だけでなく、弁護士や検察官も含めた中から適当な人を選ぶということになっている。弁護士も検

察官も、十年務めれば判事に任命される資格が得られるのである。

しかし実際には、弁護士や検察官から裁判官になる人は少ない。そこで、司法修習を修了して判事補になった人は、十年経てばたいは判事に任命されることになる。そして十年ごとに任期が更新され、定年まで勤めるといのが大方の裁判官の一生である。

裁判には、裁判官が一人だけの単独裁判と、三人の裁判官が行う合議裁判とがある。地方裁判所は単独裁判が多く、原則として、特に重大な事件や込み入った事件だけが合議体で裁かれる。

判事補は、五年が経って、判事と同等の仕事ができると指名されるまでは、すなわち、いわゆる特例判事補になるまでは、原則として一人で裁判をすることはできない。しかし、家庭裁判所の少年審判の仕事は、法律で例外が認められ、駆け出しの判事補でも一人で裁判ができるようになっていた。

そこで、私も札幌での最初の一年は、家庭裁判所で少年事件の裁判を一人で行っ

た。

少年審判というのは、刑事裁判のように被告を処罰することが目的ではない。少年がなぜ非行に走ったのか、その原因や背景をじっくり調べ、本人が立ち直り、健全な育成を遂げるのを支援することが目的だ。若い世代の前途を考えれば、とても責任の重い職務と言える。司法試験に合格し、二年間の司法修習を終えたばかりの私にとつては緊張の連続であつた。

まず、少年一人ひとりについて、警察や検察での捜査記録の他、家庭裁判所調査官の報告と意見、さらには少年鑑別所での鑑別結果などを頭に入れる。その上で、審判廷で少年及び保護者と対席するが、その緊張を解き、真実を口にできるような環境を作り、言いたいことを十分に述べさせる。その一方で、非行に至つた原因と筋道を本人に理解させ、非行に対する自己の責任を自覚させる。そして、更生への意欲をかき立たせて、何をなすべきかをわからせてやる。

そして、裁判官自身、とるべき措置を思索し、決断し、少年院送致その他の保護処

分あるいはそのほかの在宅措置を、少年と保護者がそれを受け入れることができるように配慮しながら言い渡すのである。

たとえ施設へ送るとの決定であつても、それを言い渡されて退席する少年が「今自分は更生のための第一歩を踏み出したのだ。これからの試練に耐えて、きつと立ち直るぞ」と自覚できているように持つていかなければならない。

それは大変な仕事であるが、裁判官が決定を下す時の緊張は並大抵のものではない。それこそ、胃がキリキリ痛むような思いがする。それをぐつとこらえて結論を言い渡すのだが、あとあとまでも「あれで良かったのだろうか」という思いにとらわれることも少なくない。

ずいぶんのちのことになるが、地方裁判所での刑事裁判で、執行猶予つきの判決を言い渡した直後に、その被告人が自殺したことがあつた。

まじめに暮らしていた青年であつたが、とある動機から自分の母親を殺して殺人罪に問われていた。しかし精神鑑定してみると、精神の病気に罹患りかんして心神耗弱状

態にあり、十分に責任を問える状態ではない。専門家の意見を聞いた上で、治療に専念することが適当と判断して、執行猶予の判決をした。

その被告人が、釈放されてすぐに自殺を遂げてしまったのである。

自殺の動機はわからなかったが、「こんなことなら、実刑にしとくんやったかなあ……」。

判決が適正であることには自信があった。しかし、もし実刑になって収監が続いていたら、そして、その間に罪障感が収まっていったとすれば、あるいはその青年は死なずにすんだかもしれない。そんな思いが頭をよぎらなかつたと言ったら嘘になる。

それから数年後、こんどは女性被告人の殺人事件を取り扱った。不仲だった夫にも見放され、将来を悲観して希望を失った被告人は、無理心中を企てて幼い我が子を手にかけてしまったのである。

罪の意識から生まれる心の傷がその人の精神や肉体に悪い影響を及ぼしている時、それを罪障感と呼ぶが、その被告人は、公判の初めから終わりまで、罪障感でほろほろになっていた。それはひどいものであった。私たちはその被告人に対し短い期間で

あるが懲役の実刑を言い渡した。執行猶予はつけなかった。

刑に服することは、はつきりした形で罪の償いをつけることである。これによって自分の心を癒し、罪障感からも立ち直り、出所後一人の人間として立派に復活してくれることを期待したのである。

裁判の結果は、人の人生を大きく左右する。時として、人を死に追いやりもする。「人を裁くことの痛みを忘れたらあかん」。この思いは、私の裁判官としての生涯を貫く信念になってくれた。

人間は、努力する間は迷うもの

次の一年は、札幌地裁で民事合議裁判の左陪席として、初めて判決にかかわることになった。

法廷で、裁判官は正面奥のいちばん高い席に座る。合議裁判の場合は、三人の裁判

官が裁判長を真ん中にして並ぶことになる。裁判長の左手に座るのが「左陪席」。右手に座るのが「右陪席」。右陪席のほうが経験年数の多い裁判官である。

陪席判事は、裁判長よりは権限も少なく責任も軽い。しかし、だからといって気楽に務まるというものではない。

合議制の裁判では、訴訟を受けて審理が始まると、二人の陪席判事のどちらかがその事件についての「主任」を割り当てられる。主任は提出された証拠を丹念に調べ、類似事件についての判例や学説を検討して、報告書を提出する。より多忙な裁判長の負担をできるだけ軽くし、公正な判断ができるような材料を提供するわけである。その中には、当然自分の意見が反映されることになる。したがって陪席判事といえども、一人で裁判するぐらいの緊張感を持って仕事にあたらなければいけない。

判決も、裁判長が一人で決めるわけではない。三人の裁判官の話し合いによって決まるのである。これを「合議」といい、とことんまで話し合って、どうしても意見が割れた場合は、多数決で決める。

だから極端な話、例えば裁判長が無罪を主張し、二人の陪席判事が有罪を主張して

意見が一致しなかったなら、裁判長は自分の考えと違っていても有罪を宣告しなければならぬわけである。

たとえ若い駆け出しであっても、自分の意見はしっかり言わなければいけない。このことは裁判官にかぎらず、あらゆる社会人にとって大切なことだろう。

私自身は、人の意見を尊重しながら、自分の考えをいつも述べるようにしてきたつもりである。

ただし、いつも自信満々だったかと言うと、そんなことはない。むしろ、自分は裁判官として気が弱く、迷うことが多いほうだったと思う。それは、駆け出しのころからもそうであったし、経験を積み重ねた後においても同じことであった。

人の言うことを聞くと、すぐ「ああ、そうやな」と思うし、反対の意見を聞くと、また「それもそうやな」と思ってしまう。法廷でも、原告の言い分を聞くと「もつともだ」と思い、被告の言い分を聞けば「なるほど」と納得してしまう。

時には有罪か無罪かの判断に苦しむことがあるし、そうでなくても、量刑の判定に迷うのはしょっちゅうである。しかし、裁判官として、最後は明確に結論を下さなければいけない。

被告人が本当に犯罪にかかわったのかどうか。関係者でもなく、その場にいたわけでもない私が判断を下さなければいけないのである。頼りになるのは証拠だけ。膨大な証拠や資料の森に迷い込み、ひとつひとつを丹念に調べ、考える。入り組んだ事実や証言の向こうから、やがて一筋の光明が見えてくる。そこでまた新しい証拠を調べるということを繰り返す。そうすると、その光明がだんだんと明るくなってくることが多い。

公判が終わり、自宅に帰ってから資料をめくりながら考え続け、気がつくとき窓の外が白々と明けていたこともある。

しかし、そんな「迷う」という苦しい作業が、私は決して嫌いではなかった。

「人間は、努力する間は迷うものだ」というゲーテの言葉を前に引いた。「ファウス

ト」の冒頭「天上の序曲」で主がメフィストに向かつて口にするセリフである。

これが正しい、と早くから確信してしまえば、どうなるか。人間はえてしてその自信にあぐらをかき、それ以上の探究を放棄してしまう。自分が正しい“という思い込みはまた、他人への驕りにもつながっていく。

迷うのは、苦しい。しかし、迷っている人は自分を甘やかさない。自分の手で何とか結論を見出そうと、苦闘を続ける。他人に対する寛容や優しさも、そこから芽生えてくる。

ゲーテのこの言葉は、私の三十六年間の裁判官生活を通して、信条であり座右の銘であり続けた。

人と接するには誠意が大切

五年が経って特例判事補になると、いよいよ一人で裁判をすることになる。

民事訴訟を担当していた時のこと。原告によれば、被告にお金を貸しているが一向

に返してくれない、という。被告も法廷へ出てきて、借りていることは間違いがなく、返さなければならぬのだが、返すお金がない、と答えた。

こういう時は、すぐに判決をするのではなく、分割弁済の和解を勧めるのが普通だ。和解の内容を裁判所の調書に記載すれば、判決と同じ効力があるとされている。

そこで私も原告と被告に分割弁済の和解を勧めた。毎月いくらずつを払うかについてはすぐに話がついたが、「支払いが遅れた時には、期限の利益を失って、残額全部を一括して直ちに支払わなければならない」との条項をめぐって、原告は強い主張をした。

私が、同時に二回分の支払いを怠った時にこの条項を適用しようとしたのに対し、原告は、これまでさんさん待たされているから、支払いが一回でも滞ったらこの条項を適用してほしいと言って譲らない。

原告の言う通りにすると、のちになって、被告側が例えば、「一時間遅れただけなのに、原告が受け取りを拒否した。だから、非常識な原告のほうが悪く、その条項の適用はない」などと言い出して、かえって紛争を後日に持ち越すおそれが出てくる。

これを避けるため、裁判所としては、「同時に二回分」のほうを勧めるのである。

ここで私は、原告が自動車修理工場を経営していることを思い出し、とっさに原告にこう申した。

「あなたは自動車の修理工場をやっていますが、アクセルやブレーキペダル、ことにブレーキペダルを調節する時に、ちよつと踏むだけですぐに効くようにしますか。そんなことをしたらかえって危険でしょう。必ず、いくらかの遊びを残すでしょう」

これを聞いた原告はすぐに答えた。

「はい。わかりました。二回分ということにはやはり反対したいのですが、今の判事さんの言葉には感心しました。それでは、判事さんの言われる通りの和解で結構です」

とっさの機智が有用であったことになる。また、当時自動車の運転免許など取る考えはなかったが、雑学として、自動車の構造に関する本を読んで勉強していた。雑学が役に立ったというひとつの例でもある。

駆出しの判事補の最初の一年間に家庭裁判所で少年事件を担当したことは前に述べたが、特例判事補になってからも、またさらにのちに判事になってからも、家庭裁判所に勤務したことがあり、その機会に、再び、しかもかなり長く少年事件を担当し、特例判事補か判事でなければできないとされている家事審判の仕事すなわち家事事件も担当した。

こうした家庭裁判所の事件では、地方裁判所での公判とは違い、裁判官と関係者がひとつのテーブルを囲んで話し合う場面が多い。

そうした時に、滅多にはないが、中には虚勢を張る関係者もいる。わざとだらしない姿勢を試してみたり、ぞんざいなしゃべり方をしてみたり、とにかく、「お前らななほのもんぞい」とばかりに行儀悪く振る舞うのである。

こんな人を相手にした場合、こちらはどうすればよいのか。

口で注意をするというのもひとつの対応の仕方かもしれない。しかし、私の体験では、そんなことをする必要はひとつもない。相手の態度がどうであれ、こちらは、た

だひたすら、姿勢を正し、懇切でないに、誠実に応対を続けるのである。

そうすると、必ずや、相手はやがて自分の姿勢を直すし、言葉づかいもていねいに変わってくる。こちらの誠意に感応して、自然にその態度に変化が現れるのである。そして、その心を開き、自分の言いたいことを十分に述べ、こちらの説得に耳を傾けるようになってくる。

とかく人と接するにあたっては、こちらが誠意を持って臨むことが大切である。

裁判官はラクじゃない

裁判官という職業は、一般の人にどう思われているだろうか。

「責任の重い、大変な仕事でしょうね」と言われることは多い。しかし、新聞やテレビ報道などで、法衣を着て雛人形のように座っている姿が印象づけられるせいか、何かゆつたりした優雅な仕事のように誤解されているふしもあるのではないか。

それは大間違い。実は、裁判官というのは大変な重労働なのである。

例えば、地方裁判所の裁判官が、一人で同時に抱えている裁判の数はどれぐらいだと想像されるだろうか。

一〇件ぐらい？ とんでもない。刑事裁判の裁判官でも、いつも何十件という裁判を抱えているのが普通だ。それが民事裁判となると、ひとつの部に三人の裁判官がいて、四〇〇件の裁判を抱えているといったこともある。三人の裁判官がそれぞれ分け持ったとして、一人あたり百数十件の事件を常に抱えているわけである。いや、もっと多くて、一人あたり二〇〇件以上抱えているという話も耳にする。

単独裁判の場合、一年に二〇〇件や三〇〇件の判決を下す。私が一時、大阪家庭裁判所の堺支部で少年審判の仕事をやっていた当時は、一か月におよそ三〇〇もの決定を下していた。それぐらい、裁判官というのは忙しい職業なのである。

公判が開かれるのは、地方裁判所では週に三日。高等裁判所は週に二日である。そ

れ以外の日は何をしているかというところ、たいていは自宅にいて公判に関する記録や資料を調べたり、判決を書いたりしている。これを「宅調日」という。

そう言うところへえ、すると週に三日は休みみたいなもんですなア」と思われるかもしれないが、この宅調日が実は大変なのである。

年に二〇〇も三〇〇も判決を下すということは、一日に一件程度は裁いていかなければいけないわけだ。そのために読まなければいけない資料だけでもどれだけ膨大なものになるか、想像していただきたい。

高等裁判所では、裁判の件数は少なくなるものの、二審の場合は一審で審理した結果が記録となって残っているのです、一件あたりの資料がさらに増える。それに目を通すのがまた大変な作業だ。

「朝から晩まで」仕事をすると言いますが、宅調日には「朝から朝まで」ということがまればではない。夜更かしの連続、さらに日曜日や祝日も返上ということが当たり前になる。

宅調日の作業は、必ずしも自宅でしなくてもよい。裁判所でやってもよいのだが、家のほうが仕事にかかりきりになれるので効率が良いということ、持ち帰ることが多くなるのだ。だから、「何のためにウチに帰るのか」となれば、「仕事をするためにウチに帰る」ということになる。また、今は改善されてそんなことはなくなったが、私が裁判官になった当初は、裁判所によっては、建物が小さくて部屋も狭く、机の数が半分しかない、「週のうちの半分は出勤しないほしい」というのが実情だった。しかし、宅調日は、忙しいけれども、時間の自由がきくのでありがたい。

私の場合は、昭和四十七年の末に先妻と別居し、それ以後は父子家庭で子供二人を育ててきた。家にいれば食事の準備もできるし、自分や子供の病気で医者さんに行くこともできる。参観日など子供のために学校へ行かなければならない時も出かけられないことはない。宅調日があったからこそ、父子家族でやってこられたのだと思う。

その代わり、子供に食事を作って食べさせて、寝かせたあとに深夜まで仕事の続き

をするといった毎日である。自分のための時間は、ほとんど取れない。

せめて、仕事の気晴らしに近所の公園で散歩くらいできるとよいのだが、そうはいかない。

一人前の大人が昼間からぶらぶらしているのは、知らない人から見れば、

「あの人、何しとるんや。裁判官と聞いとったけど、ええ給料もらいながら昼間から遊んでいるやないか」

となってしまう。実際、そういう投書が来たりするらしい。

できるだけ世間に誤解を招かないように、というようなことも言われて、散歩もおちおちできない。長時間座って仕事をしていると腰も痛くなるし、ちよつと散歩でも、ということもよくあるのだが、夕方まで我慢してこっそり出かける。そんな苦勞もあつた。

もし、ご近所に裁判官が住んでいて、その人が平日の昼間にぶらぶら散歩していたら、「ああ、そういう事情があるのだな」と理解してあげてほしい。裁判官もラクな仕

事ではないのである。

素人の気持ちを忘れるな

裁判官としてのキャリアを重ねていくうちに、私の胸に時々ひとつの問いかけがよぎることがあった。それは「裁判官とは、いったい何の専門家やる？」ということだ。

「そんなん、法律の専門家に決まってるやないか」。誰でもそう言うだろう。

しかし、どうもそうではないのではないか。例えば、刑事裁判をしていると、警察官のほうに法律に詳しいのではないかと思うことも多い。警察官が裁判官に逮捕令状や搜索令状を請求してくる時に、「ええ、こんな法律や条例があったん？」とはっとするようなことが時々あった。警察官はちゃんとその法律とか条例とかを知っているのである。

しかし、法律や条例の条文そのものは、調べればわかるものだ。大切なのは、その法律を実際の事件に適用したり、現実の事件に沿って解釈したりしていくことである。そこにはやはり、「法の精神」とでもいうべきものが求められる。つまり、裁判官は法律の専門家というよりも、まずは、「法の精神の専門家」でなければならないのだらう。

そんなことよりも、私なりに考えてきた大事なことは、「裁判官は素人の専門家である」ということだ。そのことを、私はずっと自分に言い聞かせてきた。

素人とはどういう意味かというと、良い意味で「職業慣れしていない」ということだ。

まず第一に、常に新鮮で豊かな感受性を持っていなければならない。そして、強い好奇心と探究心を持っていることも必要だ。

人間の心理や行動に対する理解と洞察力も欠かすことができない。

さらに、世間一般に関する幅広い常識とバランスの取れた良識を持っていること。もちろん、ちゃんとした正義心を持っていないが、同時に、人の言うことによく耳を傾け、その意見をよく考えて味わい、受け入れるべきものは受け入れるだけの心の柔軟性も必要だ。

そして、何よりも隣人愛というか、人間に対する深い愛情を持っていること。その上で、機智やユーモア精神に富んでいれば言うことはない。

これこそが、裁判のプロたるべき裁判官に求められるものではないだろうか。つまり、裁判官は、「優れた素人であることのプロ」であるべきだと考えたわけである。

こうした意味でのプロになることは、言い得てまことに難しいことである。まさに不断の研鑽が求められる。それでも本当に実現することは困難だ。そこで、裁判官にばかりまかせてはおけない、として市民参加の裁判員制度が考えられるようになったのかもしれない。だが、市民の裁判員は素人の集まりであって、プロの集まりではな

い。ここにも、プロとしての裁判官の果たすべき役割が残るのではないだろうか。

心のふれあいを大切に

裁判官としてのキャリアを通じて、私が気をつかったのは、まず「被告人との心のつながりを大切にする」ということである。

意外に思われるかもしれないが、裁判官は公判が始まって初めて被告人の顔を見る。

被告人の取調べを行うのは、警察や検察。公判までに裁判官が目にするのは、検察から送られてきた起訴状だけである。証拠も目にしていない。

これは、裁判官は先入観なしに白紙で裁判に臨まなければならないからである。

「片言訟を断ぜず」という言葉があるが、裁判の相手方となった被告の言い分を十分に聞き、防禦の機会を十分に与える。その上で初めてその責任の有無と程度を断じ

る。民事であれ、刑事であれ、これが裁判の本質である。

ところが、刑事裁判の被告人というのは、多くは警察や拘置所に拘束されて厳しい取調べを受け、身心ともに打ちのめされた状態にある。さらに、慣れない法廷のいかめしい雰囲気、圧倒され、普段の自分自身を取り戻せないでいる。たとえ弁護士から弁護されていても、そんな中で、見知らぬ裁判官から威圧感のある態度で訊問されたのでは、思ったことも話せなくなってしまうだろう。

被告人に本当の思いを話してもらい、真実を明らかにする一方、その納得を得るためには、裁判官と被告人が互いに心を開き、つながりを持つことが大切だ。そう考えた私は、法廷管理の面でさまざまな工夫をこらして裁判をした。

例えば、私が単独でやる裁判では、被告人を裁判官席の前に来させ、身近に言葉かわしながら証拠の中身をひとつひとつ改める。そういうこともした。

短い時間でもそうやって対話することによって、被告人との間に信頼関係が生まれ

てくる。そうすれば、証拠の中身について被告人に言いたいことがある時、「いや、それは違います」とすぐその場で言えるようになってくる。

また、被告人が弁護士と打ち合わせしやすいように、被告人席を弁護人席の前に移すこともしてみた。

証人に対しても気を配った。普通、証言台は裁判官席の正面にあり、その後ろに拘束された被告人が座っている。例えば被害者が証人であるなど、証人と被告人とが対立しているような場合、証人にとってみればすぐ後ろに被告人が座っているのは、気がかりで証言しにくいに違いない。

そこで、そんな場合には証言台を被告人席から離れた場所に移し、角度も変えて被告人の様子も見る事ができるようにするなど、証言しやすいように工夫した。

裁判官は、憲法と法律には拘束されるが、あとは良心に従って自由に裁量を働かせ、法廷を運営できる。裁判の進め方にしても、そうである。

例えば、被告人の妻が赤ん坊を抱えて証人として出廷してきたような時、妻が証言台に立っている間、赤ん坊を被告人に抱かせてあげたことも何度かあった。

そのほうが妻としても証言しやすいし、拘束中の被告人にしてみれば、少しの間でもわが子とスキンシップがとれるのは嬉しいに違いない。

そんなささやかなふれあいも、被告人の更正に向かう気持ちを高めることにつながるかもしれないのである。

ただ、ある時、やはりそうやって赤ん坊を被告人に抱かせてあげていたら、証言に立った妻が「もう、こんな人とは別れます！」と語気荒く言い出したこともあった。

弁護側の証人として出ていたので、被告人との仲がうまくいっているものと思っていたのだが、そうではなかったのである。

「ありや、これはまずかったなあ」。私は思わず裁判官席でポンと額を打った。

こんなこともあった。

ある裁判で、被告人の両親が来て裁判を傍聴していた。若い被告人なので、両親は心配でたまらなかつたのだろう。

私としては、罪の内容からみても、執行猶予で親許へ帰してあげるべきではないか、と思った。そこで被告人に尋ねた。

「これまで親に迷惑をかけてきたことを、どう思いますか」

「本当にすまないと思います。これからはこんな失敗をしないように、まじめに頑張つて、親を安心させてあげます」

「お父さん、お母さんが後ろに来ておられますが、今のあなたの気持ちを、あなた自身言葉でご両親に誓うことができますか？」

「はい、誓います」

「それでは、お父さん、お母さんのほうを向きなさい」

被告人を促してから、私は傍聴席に呼びかけた。

「お父さん、お母さんも立って下さい。あなたの息子さんがご両親に何か言おうとしています。聞いてあげて下さい」

「はい言って」

被告人が号泣しながら精一杯の誓いの言葉を口にしての間、ご両親も泣いておられた。傍聴席のあちこちから、もらい泣きの声があがったように思う。

執行猶予の判決で被告人を親許に帰す前に、こうした「けじめ」の儀式をきっちりつけておくことも大切だ、と考えたのである。

いわゆる「温情判決」だけがよいというわけではない。罪に応じ、人に応じて厳しい罰を与える必要があるのは当然だ。

大切なのは、目の前で裁かれているのが、自分と同じ生身の人間であることを忘れないことだ。そして、そこに生まれる伸びやかな心のつながりを大切にすること。

これまた、どんな仕事でも同じだろう。自分の部下や顧客や取引先を、人間ではなくモノのように扱うようになったら、そこに生まれるのは不信と憎悪だけである。

裁判所に来る人はみんなお客さん

もうひとつ、私が法廷管理で工夫をこらしたのが、「誰にとってもわかりやすい裁判を心がける」ということだった。

法廷で今何が行われているのか、検察や弁護人が何を主張し、何が争われているのか。そうしたことを、みんなにできるだけわかってもらえるようにしたい。原告・被告という当事者はもちろん、被害者その他の証人や傍聴席にいる人にもわかってもらいたい。そうした願いを常に持ちながら、法廷での審理を進めてきたと思う。

法律用語が、日常使われている言葉とかけ離れていて、難しいことはすでに定評がある。近年ではそれを是正する動きも始まっているが、それが問題になるずいぶん前から、私は気になって仕方がなかった。

審理の途中で口にする言葉も、なるべく専門用語を使わず、わかりやすく言いかえたりした。

例えば、「窃取^{せつしゆ}」という言葉がある。窃盗罪の要件になっている言葉で、意味は「ひそかに盗む」こと。要するに「窃盜」ということだ。そういう言葉はできるだけ使わず、「盗んだ」とか「窃盜」と言いかえるようにした。

判決文を書く時に、例えば一度名前が出てきた女性のことを「同女」と書いたりする慣行がある。男性の場合は「同人」。それらも「彼女」「彼」と言いかえて読んだり、文脈によっては「その人」と言いかえたりした。その他、「六か月」のことを「ろくげつ」と言ったりする。そうした特殊な言葉づかいを、できるだけ普通の言い方に直すようにした。

特例判事補として単独裁判をやっていたころから、傍聴していた人が「この人の裁判はわかりやすいわ」と感想を洩らして帰ったということも、二、三回伝え聞いたことがある。私のささやかな工夫が、多少なりとも人に伝わったのだと知って嬉しかった。

「法律家の商売道具とは何か？」

そう聞かれたら、私は迷うことなく答える。「言葉です」と。

それは断じて、六法全書ではない。裁判官であれ弁護士であれ検察官であれ、いちばん大切な商売道具は言葉である。言葉によって自分の思いを述べ、その正しさを論証し、人を説得するのである。そう思つて、私は言葉を大切にしてきた。

判決文を書く時も、正確かつ論理的であると同時に、平易かつ読んでリズムがあるような文章を心がけた。判決文を聞かされるほうが退屈するのは仕方ないが、せめて読むだけで嫌になるような文章にはしたくないと、一生懸命に心がけて書いたものだ。

しかし、その両方を同時に満足させることは大変難しい。まずは正確かつ論理的であることを心がけ、そのつど、あるいは読み直してみても、わかりやすくリズム感があるように推敲すいこうするのである。最初から書き直してみたいとの衝動せうどうを感じることもあるが、いけません、それだけの時間の余裕がない。そんなことで、難しい文章のまま判

決文にしたことも数多い。不本意で悲しい思いがする。

もつとも、生まれ育った浪速言葉は最後まで抜けなかった。高等裁判所の裁判長を務めていた時も、法廷での会話は大阪弁丸出し。陪席判事との間でも、「それはちゃうんとちゃう？」ぐらいのことは、ごく普通の会話であった。

前にも書いたが、私は裁判官をしている時も、裁判所はいわばお店であり、来てくれる人たちはお客さんだと思っていた。お客さんに対して、通じない言葉で話しかけるお店がどこにあるだろうか。

「親父さん、そこにあるマグロのトロ、お造りにしてんか」

「これでっか、これはキハダ（マグロの一種）でっせ。ちゃんと正確に言うてくれな、出されしまへんな」

「はあ、さよか……。まあ、とにかくそれ刺身にしてえな」

「『平造り』にしますか、『そぎ造り』にしますか」

「どっちでもええわ、そんなもん！」

そんな寿司屋はすぐ潰れてしまふだろう。少なくとも、私は行きたくない。

被告を憎む気持ちにはなれなかった

昭和五十三年（一九七八）、私は大阪地方裁判所で、刑事部の「総括裁判官」になった。総括裁判官というのは部の事務を総括し、その部で行う裁判の裁判長を務める。つまり、いわゆる「裁判長」になったわけだ。

その年の秋から、私は三十六年間の裁判官人生を通じて最大の事件を担当することになった。それが「天六ガス爆発事故」である。

日本中が万博ブームに沸いた昭和四十五年（一九七〇）四月八日、大阪の繁華街・天神橋筋六丁目（天六）の地下鉄工事現場で大規模なガス爆発事故が起きた。爆発による火災は約六〇〇平方メートルに及び、二十数棟が全焼。七九名が死亡し、三七九名が重軽傷を負った。

大阪市交通局が発注した露天掘りの地下鉄工事現場で、露出して宙吊りになっていた都市ガスの太い管の継ぎ目から大量のガスが噴き出て構内に充満し、やがてそれが何らかの火源で大爆発を起こしたもので、この事件は当時、典型的な都市災害として大きな注目を浴びた。

私が大阪地裁でその事件を引き継いだ時、すでに裁判が始まってから七年が経過していた。この間に、起訴された一一名の被告人のうち一人は死亡し、残りは一〇名になっていた。審理は、私が担当してからもさらに六年かかり、昭和六十年の四月にようやく判決にまでこぎつけた。

無罪になった被告人も二人いた。私は、原因となった手抜き工事に対する発注者兼監理者、施工業者及びガス事業者三者の組織としての責任の有無をまず検討し、その上で、それらの従業員である被告人個人の刑事責任を肯定して、執行猶予付きの有罪判決を言い渡した。

事故発生から十五年。あまりにも長い年月が経ち過ぎている。しかし、被告人はも

ちろんのこと、被害者の方々や関係者の誰もが、それぞれの感想を持って判決を受け止められたことだろう。

判決の日が近づいたころには、自宅にまで新聞記者の訪問を受けたこともある。有罪と無罪の組み合わせが幾通りにもなり、あらかじめ予測して判決記事の原稿を作るのに大変困っている。だから、ちょっとでもよいからヒントを教えてください、というのである。

しかし、判決の中身を判決前に他に洩らすようなことは絶対に許されない。丁重にお断りしてお引き取り願ったことは言うまでもない。

社会的に注目された判決だっただけに、大変な緊張を余儀なくされた。最後に判決をまとめる段階になって、両眼の白目の部分が真っ赤になってしまっただけで治らない。どうやらストレスが影響して角膜に傷がつき、それを治すために白目の血管が膨張して、目が赤くなるらしいのである。

はた目には吸血鬼ドラキュラのように見えて、さぞ不気味だったことだろう。

昭和六十三年（一九八八）には、札幌高等裁判所に転勤して刑事部の総括判事となった。ここで初めて高等裁判所の裁判長になったわけだ。

札幌高裁の三年間で扱った裁判の中で、世間で話題になった事件といえば、五十九年（一九八四）に起きた「夕張保険金殺人事件」である。

北海道夕張市内で、炭鉱の作業員を斡旋する会社を経営していた夫婦が、保険金を騙し取るために宿舎に火をつけ、従業員など計六人を焼死させた事件。保険金目的の冷酷な犯行として、事件発覚後大きな話題になった。

主犯格の夫婦に対して一審で死刑の判決が下ったが、弁護側は量刑不当として高裁に控訴した。その控訴審の裁判長を私が務めたのである。

この裁判は結局、夫婦の一方に対する被告人質問がすんだ段階で、夫婦二人とも急に控訴を取り下げたため、中途半端なまま終わってしまった。

当然のことだが、同じ人の罪を裁くにしても、極刑が求刑されていたり、それが予

想されるような裁判は緊張する。何と言つても、人一人の命が裁判の結果にかかつているのである。

裁判長として、死刑判決を言い渡すのはいい気持ちのするものではない。しかし、本当に極刑が正しいという時には、言い渡さなければいけない。

これはもう誰が見ても死刑しかない、というような場合は、まだ気が楽である。死刑にすべきか無期懲役にすべきか、悩むような裁判は、非常に苦しい。筆舌に尽くしがたい苦しみである。

三十六年間の裁判官人生の中で、無数の被告人と出会ってきた。

しかし、その人が罪を犯したかどうかということは、その人の外観や態度、その人柄の良し悪しとはまったく関係がない。

だから大切なのは、被告に対して予断を持たないこと。裁判の被告席に座っていても、実際に悪いことをした人もいれば、無実の罪に問われている人もいる。したがって裁判官は、とにかく白紙の心証で法廷に臨まなければいけない。

中にはずる賢い法廷戦術を使ってくるような、嫌な被告人もいる。しかし、そんな場合でも、その人を憎む気持ちにはなれなかった。ただあるがままに受け止めるだけのことである。

被告人、検察官、弁護士、被害者、証人、傍聴者。裁判にはさまざまな人がかかわっている。裁判官の仕事は、常に人と接する仕事だ。裁判官が人間として相手を大切に思いやるのは当然のことであり、またそうでなければならぬ。被害者が証人に出れば、その心の痛みを耳を傾けなければならぬし、被告人が証言に立てばその心中を思いやるということも当たり前のことである。

しかし一方で、いくら思いやりを持って、判決は厳正なものでなければならぬ。その人が有罪であれば、責任に応じて刑を受けてもらわなければ仕方がない。だから、心を鬼にして判決はきちんと言いつ渡す。

そこに裁判官のつらさがある。人情断ずすものではない。

その後、私は大阪高等裁判所の裁判長を二年間務め、平成五年四月に法服を脱い

だ。定年まで五年を残して退官した顛末は、すでに書いた通りである。

法服の色はなぜ黒いか、ご存知だろうか。黒は、他の色に染まることがないというので、公正さの象徴とされているのである。

とはいえ、裁判官も人間である。その人のそこに至るまでの人生の歩みは人それぞれで千差万別である。そこからその人の人生観や価値観が生まれ、個性が作られている。一般市民、それも良識に富んだ一般市民から見ても、「そんなことをするようじゃ、公正さは認められない」と言われるような行動は避けなければならないが、裁判官それぞれに個性があることはいかんともしがたい。むしろ、それこそが人間による裁判の特徴でもある。

ただ、その場合でも、そうした個性を捨象しゃしょうし、良心に従って公正な裁判をするという心構えが求められる。

裁判官の黒い法服は、このことを象徴しているのである。

私が最後に使っていた法服はかなり傷んでいたため、引き取って今も大切に保管している。

第4章 この素晴らしき世界

苦しみもまた、人を育てる。

それを思えば、困難や苦難は、

天から与えられたプレゼントのようなものだ。

じつとして震えているより、
思い切つて飛び込んでみる

月曜日から金曜日まで店を営業し、土曜日も店へ行く。
だから、週のうち休めるのは日曜日だけ。貴重な休日である。

日曜日であっても、朝はいつものように早くから起きる。午前中は、前の日にしかけていた洗濯物を干したり、その他いろいろな用事を片付けたりして、昼前に妻と二人でプールへ。近くのスイミングクラブの日曜会員になっているのだ。

プールでは、クロールと平泳ぎを混ぜて一キロメートルぐらいは泳ぐ。二五メートルのプールを一回往復すると五〇メートル。それを二〇回往復すれば一キロメートル。その距離を、途中で休みを入れながら、一時間ほどかけて泳ぐ。

プールが終わると外で昼食を食べ、買い物を買わせて夕方ごろ帰宅。翌日の注文の電話をかけたがりしていると、もう夕食の時間になる。同居している息子と三人で夕食をとるのが七時ごろ。食事を終えてテレビの時代劇を見ているうちに、ウトウトと眠くなってきた、そのまま寝てしまう。休日はそんな生活だ。

何しろ平日は、一日の睡眠時間が三、四時間。日曜日に寝溜めをして寝不足を解消し、また月曜日から頑張るといいうわけである。

七十歳で毎週一キロメートル泳ぐと言うと、「元気やなア」と言われる。

しかし、たいしたことはない。店によく来る女性のお客さんで、同年代だが二キロぐらい休みなしで平気で泳ぐという人もいる。

もともと泳ぎが好きだったわけではない。

水泳は、小学校五、六年の時に平泳ぎだけ教わった。戦時中のことである。たぶん海で軍艦が沈んでも助かるように、というようなことで教わったのではないかと思

う。だから長い間、平泳ぎしかできなかった。大人になって、子供をプールに連れていっても、自分は平泳ぎだけ。典型的な昭和ひとけた世代である。

四十歳になったころ、前の妻と別居状態になり、以後は父子家庭で生活していたので、スポーツは何もできなかった。休日はできるだけ子供のそばにいてやりたいし、買い物にも行かなければならない。ゴルフやテニスを始めるとは断り、好きだった囲碁もやめるなど、趣味はすべて諦めてしまった。

しかし子供の手が離れてくると、何か運動を始めたい。水泳なら手軽に始められそうだと思い、スイミングスクールに行くことにした。昭和五十九年（一九八四）、五十一歳の夏である。そこで初めてクロールを教わり、泳げるようになった。

スイミングスクールには若い男女も来ていた。準備体操をする時、二人ペアにさせられることがある。私一人と、遠くのほうで若い女の子と男の子が一人ずつ残っていたりする。女の子としては、同年代の男の子と組むのは照れくさいのか、若い子のほ

うに行かず必ず私と組んでくれるのである。白髪交じりのおじさんのほうが、安心感があるのだろう。

得をしたような気分にもなるが、一方で「もうおれも年寄りやねんな」。少し複雑な気分になった。

年齢を実感したのは、やはり五十代になった同じころ。電車に乗ってシルバーシートの前に何気なく立ったら、席を譲られた。「ああ、もう若くないんや」と悟った。

しかし、とにかくそこで覚えたクロールで、一キロメートルぐらい泳ぐ。今でも自分が年寄りだという気は、あまりしない。

スイミングスクールに通う以前のこと。子供を連れてプールに行った時、高さ三メートルぐらいの飛び込み台があった。

一度飛び込んでみようかなと、軽い気持ちで台上がって水面を見たら、ブルブルと足が震えた。下から見ればたいしたことはないが、三メートルといえば二階から飛

び降りるぐらいの高さである。怖い。

しかし、子供の手前、すすごと降りていくのもカッコ悪い。最初は足から飛び込んでみて高さを確かめ、その次は思い切って頭から飛び込んでみた。

ザブン！ いざ飛び込んでみたら、いったん深く水に潜り込み、そこから再び上に浮いていく。その時の実感たるやまことに素晴らしい。気分爽快である。上でじっと立っていた時は怖いが、飛び込んだら、それはもう気持ちがいい。

もともと踏ん切りの悪い私が、思い切って六十歳で退職し、まったく新しい仕事に飛び込むことができたのも、そうした経験がどこか影響しているのかもしれない。

じっとして震えているより、「えい！」と思い切って飛び込んでみる。そうすれば、新しい世界が自然に開ける。山に登って頂上に立った時のように、まったく新しい世界が見えてくる。先はどうなるかわからないが、じっとしているより、とにかく楽しい。

「どうとでもなれ、次に何が起こるのか楽しみやないか」。あまり迷わずに、料理の

道にさっと入ることができたのも、そんな楽天的な気持ちがどこかにあったのだから。

「やってみれば何とかなる」「新しいことでも一生懸命に頑張れば必ず良い成果が出るはずだ」。こういう私の楽天的な心の持ちようは、裁判官時代の経験の中で培われたようにも思われる。

人から引き継いだ難事件の膨大な記録。初めのうちは中身がどうなっているのか、どこから手をつけてよいのか、その結果がどうなるのか、すべて五里霧中である。しかし丹念に取り組み、コツコツと調べ、対照したり、総合したりを繰り返すうちに、だんだんと理解が深まり、解決への道筋が見えかけてくる。そこへ、自分でも必要な証拠調べをしているうちに、だんだんと出口の光が見え出し、次第にそれが大きくなり、やがてトンネルから抜け出すことができる。

三十六年間、こうした経験を無数に積み重ねてきたのだから、「どんなことでも、まじめに地道にコツコツと努力をすれば、やがて、必ず良い成果が出るに違いな

い」。こういう気楽な気持ちで料理人という新しい道に飛び込めたのだと思う。

店を始めてだいぶん経ったころのこと、一人のお客さんから「先の見えないこの時代に、ようこんなこと始めることができましたなあ。どんな気持ちでやりはりましたん？」と問われたことがある。

これに対し、私が今述べたような気楽な気持ちで始めたことを答えると、そのお客さんは「いやあ。世の中そんな甘いもんではおまへんで」と締めくくられた。

そのころまだ私は、このお客さんの言葉に対し、そんなことないだろう。げんに調理師としては成功している。店の経営も何とかいけてる。そのうちもっと良くなるだろう、とタカをくくっていた。

ところがその後、世の中の不況はいつまでも長引き、だんだんと深刻化し、お客さんの数が減って経営は苦しくなる一方。昨今では「やはりお客さんの言いはった通りやなあ。世の中そんなに甘いものとはちごたなあ」と、調理師兼経営者の経営者としての立場から、つくづく実感している次第である。

いつも新しいことにチャレンジを

自宅から店までは車で通う。ハンドルを握るのは、もちろん自分である。

運転免許を取ったのは六十一歳。裁判官を辞め、調理師学校に通っていた時のことだった。

若いころは、免許を取りたいとはあまり思わなかった。仕事が忙しくて教習所に行く暇などなかったし、裁判官なので事故など起こすと面倒だという意識もどこかあったかもしれない。

しかし年をとって、五十代の後半ぐらいから、「車があったらええな」と思うようになった。車を持っている人は、レジャーに行くにしても楽しそうだ。この時代に、車の免許も取らないまま一生を終えるのもバカらしい。六十歳に近づくに当たって、そんな思いが少しずつ強まっていった。

当時は母と同居していたのだが、だんだんと年をとっていく母に孝行するにも、車があつたほうがいい。さらに居酒屋をやると決めてからは、仕入れなどのため絶対に車が必要だと考えた。そこで、とにかく免許を取ろうと意を決して、調理師学校の夏休みに、教習所に通うことにした。

西宮市内にある近くの自動車学校に願書を出しに行つた。すると受付の女の子が、私の顔を見て奥の事務所に入っていき、管理職みたいな偉いさんと呼んできたのである。

その偉いさんは私にこう言った。「自動車の運転は体で覚えるものです。体で覚えるには年齢がすごく関係しますよ」。

「でもまあ」と、偉いさんは言葉を継いだ。「一生懸命頑張れば必ず免許は取れます。免許を取ったら、若い者より安全運転ができますよ」。そんなことを説明してくれて、「どうしますか」と私に再考を促した。要するに、「時間とお金がたくさんかかるのを覚悟して下さい」ということである。

「いや、私はとにかく免許をもらいたいので、よろしくお願いします」

「じゃあ、お金を払い込んで下さい」ということで入学を許された。

教習所の勉強でも、学科は得意だった。やはり調理師学校と同じで、問題なのは体で覚える実技のほうである。最初の段階で、普通なら二回運転すれば次の段階へ進めるところを、ずいぶん教官から駄目出しをくらった。車庫入れなどする以前、そこらをグルグル運転するという基礎の段階である。よほど私のハンドルさばきがぎこちなく見えたのだろう。教習中に先生から「あんた、車の運転は初めてでつか」と、ちんぷんかんぷん、まったくわけのわからない質問をされたこともある。六回ぐらい同じことをやらされても、まだ合格できない。

「こらえらいことになってしもた……」。気の弱い私はひとりごちた。「やっぱり運転なんて無理やろか。車が仕事に要ると思たけど、これやったらタクシー使こたほうが、かえって経済的かもしれんなア」。

しかし、七回目には何とか合格し、先へ進むことができた。そして不思議なもの、その段階を通り越してみると、あとは嘘のように運転が楽になった。うまくできるようになる、今度はハンドルを握るのが楽しみになってくる。

「車って可愛いもんや」。先日までの懊惱おうれうを忘れて、そんなことを思ったりした。「ほんまに、自分の思う通りに動いたり止まったり、曲がったりしてくれるんやなア」。

それからは実習もスムーズに進み、仮免許も取れ、路上教習も難なく終えて、最後は最低で二十何万円払うところを実習費一二回分六万円だけを余分に払うことで卒業できた。

やはり、最初の段階で何度も不合格になり、同じことを繰り返しやらされたのが、かえってよかったのだろう。心を鬼にしてバツ点をつけ続けて下さった先生方に対し、感謝の気持ちで一杯である。料理でも、車の運転でも同じこと。何ごとも基礎をしっかりと身につけることが肝心なのだと思う。

すぐ免許を申請してもよかったのだが、またすぐに書き換えになるのも面倒なの

で、六十一歳の誕生日が来るのを待つて免許を取り、最初の車を買った。初めのうちは路上を走るのが少し怖くて、赤信号で止まるとホッとしたりしていたが、すぐ平気になった。家族を乗せて北陸に行ったり南紀に行ったり、旅もほとんど車になった。昨年には東京まで二回往復したりもしている。

十年余りハンドルを握っていて、これまでに一五万キロメートル近くを走った計算になる。

車の運転は、目や耳からしつかりと得たもろもろの情報に応じ、安全運転を第一に心がけながら、人への思いやりと譲る心を大切にし、またできるだけ迷惑をかけないように、アクセル、ハンドル、ブレーキを的確に操作して目的地へ向かうということである。いわばゲームのようなもので、今でも車の運転は好きである。

しかし、ゲームならやり直せばよいが、車で事故を起こしたら取り返しがつかない。

それがなんと、九年間はずっと無事故無違反できて、ゴールド免許ももらっていたのに、一昨年の秋になって軽い追突事故を起こしてしまった。

第一車線から第二車線へ車線変更中、それまで気付かなかった単車が私の右側を通過しようとしてきたので、とっさにハンドルを僅かに左に切ったところ、それまで第一車線で私の前を走っていた車が止まりかけていて、その車の右後部を私の車の左前部で擦こすってしまっただのである。

免許取得以来乗っていた車が故障続きになってしまったので、これを廃車にして新しい車に買い換える契約を結び、ディーラーから代車を借りていた時に、その代車で事故を起こしたのだから、被害者に対してはもちろんのこと、ディーラーに対しても、まことに申し訳なく、面目ない次第であった。

この事故を振り返ると、初めは第二車線を走っていたのだが、前の車が一台だけのろろと走っていたので、これを追い越そうと第一車線に移り、信号待ちや何やかやでしばらくそのまま第一車線を走った後、機をうかがって第二車線に戻ろうとした。その時の事故である。

このように、事故の発端は、前をのろろと走っていた車を「追い越したれ」と思ったことにある。これがいい教訓になり、それからは、前の車が少々ろろくても、

「気長についていったらいいんや」と思うようにしている。

また、新車を買って、以後十年間、八十歳になるまで運転を続けようと思っていた矢先の事故である。「安全運転第一」をそれこそ実践し続けなければならない、とまさに心が引き締められる思いがした。

このようなこともあったが、人間、何歳になっても新しいことに挑戦しなければ、と思う。

新しいことにチャレンジする時のときめきや不安。それが人生を豊かにしてくれる。年をとるほど、そのことが重要になってくる。老け込んでなどいられないのだ。

毎日の積み重ねの中にこそ発見がある

現在、私が挑戦しているのは、ごたぶんに漏れずパソコンである。

自宅の部屋の机上には、デスクトップ型のパソコンが鎮座ましまして。もつとも、店が忙しいので、今のところあまり使いこなしているとは言えない。せいぜいメールのやりとりと、インターネットのホームページで気になる情報をチェックするくらいだ。

店の仕事で、月に一回請求書を作らなければいけないのだが、これにけっこう時間がかかる。ゆくゆくはこれをパソコンでできるようにしたいと思っている。

パソコンについては、家内のほうが先輩である。教室に通って勉強したので、私の数倍は詳しい。店のホームページも、家内が開いてくれた。

この本で紹介した料理を写真で見ることできるし、毎月更新して季節ごとのメニューも掲載している。ぜひ一度覗いてみていただきたい。

<http://www5.ocn.ne.jp/~pal-okmt/>

もちろん、息子もパソコンはよくできる。

「あのなあ、このちっちゃいミミズみたいな記号を出すのはどうしたらええんや？」

「お父ちゃん、これはチルダと言うてなあ……」

というようなわけで、わからないことがあると教えてもらおう。妻や子に頭を下げて教えを乞うなど、もとより心外なことだが、こればかりはやむをえない。

それでも、昨年（平成十五年）と今年の年賀状はパソコンで作った。

それまではワープロ専用機で年賀状を作っていたので、住所録はワープロに打ち込んであった。それが郵便番号が七桁になって使えなくなり、ここ数年は住所を手書きしていた。昨年思い立って、それをパソコンに移行したのである。

裁判官時代からずっと、年末年始といえは年賀状を作るのが大仕事。毎年十二月二十八日ごろ、御用納めがすんでから書き始め、いつも出すのは正月ぎりぎり。時には正月になってもまだ書いていた。「ウチも同じ」という方は多いだろう。

しかし、パソコンに住所録を一から入力するとなると、暮れも押し詰まってから始

めたのでは遅い。「年賀状は早く用意しといたほうがラクやで」と教えてくれた人もあって、それなら今年こそは、と奮起したのが一昨年のことである。

一昨年の五月の連休から、その年にもらった年賀状の住所を打ち込み始め、夏休みも使って少しずつ入力を進めていった。秋には文面の原型もできていたので、これまでに早く出すことができ、昨年の元旦はゆったり正月気分になることができた。

居酒屋での私の働きぶりを話すと、「毎日毎日、ようママに仕事をしはりますなア」と感心されることもある。

しかし、もともとは決してマメな性分ではないし、用意周到に仕事を早めに進めるタイプでもない。裁判官をやっていたころも、判決が書きあがるのは言い渡しの公判直前。いつもぎりぎりのスケジュールで仕事をこなしていた。

格言では、「今日なし得ることを明日に延ばすことなかれ」と言っている。しかし、そのころの私は、「明日なし得ることは今日なすことなかれ」と勝手にもじって生活の指針としていた。「今日はここまでにしといたろ。また明日があるわ」というようなわ

だけで、まだ仕事が残っているのにビールの栓を抜いたりしていたのである。その点は他の人とあまり変わるところがない。ただ、そうでもしてその日の仕事を中断しないことには、夜が遅くなり過ぎてやっていけなかったのである。

しかし、毎日しなければいけないことは、しなければ仕方がない。

特に、自分の店を持つてからは、毎日習慣としてこなしていかなければならない仕事がたくさんある。自営業だから、誰かが代わりにやってくれるわけではない。雑用が多いと文句をつけても始まらない。怠ければ、自分が困るだけである。

毎日毎日、やるべきことをきちんとなす。人生とは、その積み重ねのようなものではないだろうか。

将来に目を向け、それに基づいて今日どうするか、計画立ててやっていくことも大切だろう。しかし、それよりも、生きていくにはどうしても毎日しなければならぬことがある。足元を見つめ、それを淡々とまじめにこなしていくこと。その積み重ね

が人生だと思う。

天才を作るのは一パーセントの靈感と九九パーセントの努力、とエジソンは言った。その通り。努力することの中には、つまらないと思えるような仕事もある。しかもいいようなよいけいな仕事もある。しかし、それらをコツコツと誠実に積み重ねる中にこそ、進歩というものがあるし、新しい発見も生まれてくるのだと思う。

健康は第二の人生の基本

これまで七十年の人生を振り返ってみて、特筆すべき大病は一度もしなかった。現在も、元気いっぱい仕事をこなしている。ありがたいことだと思う。

「いつも潑刺はたらと楽しそうに仕事をしてはるけど、健康の秘訣は何ですか？」と訊ねられることもある。

別段これといった秘訣はない。毎日買い物に行って一時間ぐらい外を早足で歩くの

と、週一回の水泳が体にいいのかもしれない。

いや、それよりも何よりも、自分の好きなことをして楽しく働いているのが最大の秘訣だと思う。同じ働くにしても、意に沿わない仕事を嫌々していたのでは、ストレスも多く、体にも良くないだろう。

ただ、私なりに風邪の予防に心がけていることがある。

その一は、冷水シャワーである。朝風呂に入ることが多いのだが、風呂から出る時に四季を通じて実践している。湯舟から上がると、足首から先、膝から下、腰から下と順に水シャワーをかけていく。次は上体を前にかがめて両腕、頭、顔、首筋へとかける。ここで上体を起こせば全身シャワーだ。一回終わると深呼吸をしながらゆつくりと湯舟に入って体を温め直す。これを二、三回繰り返し、最後にもう一度水シャワーを浴びて風呂から出る。

退職してから、テレビか何かで専門家がそれを勧めているのを耳にして、以後もう何年も続けている。交感神経や副交感神経を刺激して、気温の変化に対する体の反応

を敏感にし、風邪をひきにくくするらしい。たぶん効果はあるように思う。

ただし、これは私なりの健康法であって、高血圧の人や、腎臓に問題のある人などには奨めることができない。

ここでひとつ。私の周囲を見廻して、はっきり言えることがある。これは「注意」ではなく「警告」である。酒に酔っての入浴は絶対に避けなければならない。親しかった身内や友人が数名、六十代の若さで、それこそ突然に命を落としている。

なお、入浴後は、ドライヤーを使って頭髮を乾かし、しばらくは上半身裸または浴衣、バスローブなどで過ごし、体がよく乾いてから着衣する。これも、湯冷めを防ぐのに大切なことだと思つて実行している。

その二は、葛根湯の受用である。漢方薬の葛根湯エキスを常に持ち歩いているのだ。そして、首筋や肩のあたりに、これは風邪じゃないかなという徴候を少しでも感じたら、すぐにそれを一、二袋服用する。するとすぐに効いて、たいいていの場合風邪にならずにすんでしまふ。

私はこのことをかねてから公言していたが、最近NHKのラジオ放送で、漢方医学の先生がまったく同じことを言っておられるのを聴いて、意を強くした。

毎年季節の変わり目を迎え、車の窓を開けて運転するようになると、きまったように右肩が凝り出して来る。このような時にも葛根湯のお世話になることにしている。

体の柔らかさも、若い者にひけをとらない。立ったまま腰をかがめて、掌を床にべったりつけることもできる。

別段、柔軟体操をしているわけではない。母親もけっこう体が柔らかかったのですが、これは遺伝かもしれない。

ただ、近年になって膝が駄目になってきた。店を始めて何年かしてからだが、いったんしゃがんで起き上がろうとすると、何かにつかまらないと起き上がれない。さらに、次第にしゃがむこと自体がたらくなくなってきて、何かで支えて膝にかかる力を抜いてやらないとしゃがめなくなった。

普通に歩くぶんにはまったく支障がない。ただ、最近は階段を降りる時、膝に違和

感がある。大阪の街は地下道や歩道橋が多い。それまで階段は一段飛ばしで二段ずつ駆け上がり、降りる時も同じだったのが、このごろは一段飛ばしで降りるのはちよつときつくなってきた。これは、足そのものが悪くなったというより、神経の伝達が鈍くなっているのではないかと、自分なりに解釈している。

店のお客さんに整形クリニックの先生がいて、一度診てもらったら、「やっぱり年やから、上手に付き合わなしようないな」と言われた。それでも何か少しは改善する方法があるのではないかと考えているが、お医者さんを探す時間もなく、そのままになっっている。

店をやっている間は、どうしてもずっと立ちっぱなしである。

立ちっぱなしで仕事するのはつらくない。ただ、お客さんが来なかったり、注文が少なく、やることのないままじつと立っているのはつらいものである。忙しく動いていけば、「これをやって、その次はこれ」と頭をフル回転させながらパツパツと片付けていく。そんな時は足腰のつらさなどまったく感じないし、疲れも少ない。やは

り、お客さんはたくさん来て下さるのにかぎるのである。

タバコは、天六ガス爆発事故の裁判を終えた昭和六十年（一九八五）の夏にきっぱりとやめた。五十二歳。それまでは一日にシヨートホープ二〇本を灰にしていたから、そこそこのスモーカーだったわけである。

健康は第二の人生の基本である。

ある程度の年齢になってから新しいステップを踏み出そうという場合、やはり基本になるのは体の健康だ。年をとってからそれまでと違った環境に入るとするのは、それだけでストレスであり、疲れることも多い。普段以上に健康に気をつけないと、第二の人生の成功はおほつかないと思う。

趣味は人生の宝物

よく言われることだが、第二の人生を楽しむにあたって大切なことは、仕事以外にも熱中できる趣味を持つことだ。

私のような昭和ひとけた世代は、とかく不調法ふてうほうだと言われる。趣味もなく、特技もない。外国語も話せず、歌も軍歌しか歌えない。何しろ人生の基礎を作る子供時代の貴重な時間を、軍事教練や徴用に取られたのだから仕方ないだろう。

そこまではひどくないが、私も似たようなところがある。「欲しがりません。勝つまでは」の緊迫した第二次大戦中や、お金に余裕のない敗戦後の混乱期に子供時代、青春時代を送ったのだから。

とはいえ、これまでまったく趣味がなかったわけではない。

高校生の時は、軟式テニスをやっていた。何年かして、皇太子（今の天皇陛下）も硬式テニスで縁で結婚されている。硬式ではない軟式でも、テニスはテニスで当時は流行だったのである。

何しろ青春まっさかり。コートの上で無心に白球を追うのは楽しかった。

大学時代から裁判官時代にかけては、一時期、囲碁に凝った。

始めたのは大学一回生から二回生になる春休み。私は、その前に大失恋を体験し、心の痛みに加えて風邪をこじらせ、家で布団を引つかぶって寝ていた。

すると、五つ年下の二番目の弟が、碁盤と碁石を持ってやってきた。碁盤といってボール紙に線を書いて作ったもの。碁石はボール紙の裏を黒く塗って丸く切り抜いた、いずれもお粗末なものである。手先の器用な弟ならではのことであるが、当時はそんなふうにも、何でも手作りしたものだ。

「兄ちゃん、これ碁いもんやで。面白そうやから、いっぺんやってめえへんか」。弟はそう言って私を誘った。まだ中学生だったが、風邪と失恋の痛手で鼻水を垂らしながら呻吟しんぎんしている情けない兄の姿を見るに見かねたのであろう。

弟の誘いに乗って、基本的なルールだけを教えてもらい、打ってみることにした。しかし、何しろ二人ともルールをちゃんと知らないでやっているわけである。ずい

ぶん頓珍漢な碁であった。

囲碁を少しでもやったことのある人なら、「劫こ」というルールをご存知だろう。碁と
いうのは、打っているうちに、一目をめぐってどちらも交互に取り返すことができる
形になることがある。そうなったら、最初に取りられた側が、次に取り返すのではな
く、別のところに打って、それに相手が応じたら取り返すことができるというルール
がある。それを「劫」という。そのルールを二人とも知らないで打っているわけであ
る。

ほどなくその状態になり、同じ一目をめぐってお互いに取ったり取られたりして、
いつまでも埒らちがあかない。「こんな勝負つけへんやんか」と途中で放り出してしま
った。

それで、大学の友人で囲碁に詳しい男に「こういう時、どないするねん」と訊い
た。「君ら、劫も知らんと碁を打つとったんか」と腹を抱えて笑われたの言うまでも
ない。

碁というのは頭を使う知的なゲームである。その深さがわかってくると、だんだん面白くなってくる。大学二回生からはちよいちよ碁会所などにも行くようになり、いつしかのめり込んでいった。

大学を卒業してからも碁は続け、司法修習生の二年間を修了した時は、三級ぐらいの腕前になっていた。そのころから、裁判官の碁の大会などにも出場するようになった。最近の若い人はあまりやらないが、当時は裁判官の間でも碁や麻雀が盛んだったのである。大会で優勝するほどの腕前ではなかったが、後には日本棋院から四段の免許をもらうまでに上達した。

しかし、何度も書いたように四十歳になったころ妻と別居し、趣味はいったんすべて諦めた。

現在でも、碁を打つ時間もないし相手もない。それでも時々、家で詰碁の本を見ながら碁盤に石を並べてみることはある。いつか暇ができれば捲土重来けんどちよろらいを、という野心もないではない。

趣味とまではいかないが、今、私が好きなのはジャズを聴くことである。ドラムスが奏でるスウィングのリズムは、常に前進、前進と唱っているようで、心がウキウキする。

前にも書いたが、「ぱる」の店の暖簾には、隅にジャズバンドの演奏を描いた絵があしらってある。ジャズが楽しく流れているような店にしたい、というのが開店当初からの願いだっただ。

寝る時には、好きなジャズのCDをかけたまま眠ることが多い。その音の連なりを耳でたどっていると、邪念が入らず意識が集中できてよく眠れるのだ。

店の近くのお初天神通り商店街には、大阪でも指折りのライブハウス「ニューサントリー5」がある。マスターとも親しく、ここで時折懐かしいデイキシーランド・ジャズのライブなどを聴くのが、忙しい日々の合間の唯一の楽しみになっている。

趣味は人生の宝物である。潤いうるおいのない生活からはいい仕事も生まれないし、幸せもよりつかない。

家族の愛に支えられている

趣味といえば、妻は絵を描くのが趣味である。一時期は先生についてかなり本格的に習っていた。手前味噌になるが、風景画などはなかなかたいした腕前だと思う。

「ぱる」の店内でも、彼女の作品が時々壁の一隅を飾っている。

もつとも、最近では風景画ではなく、孫を喜ばせるためにクマのぬいぐるみの絵などを描いている。「おばあちゃん、うまい！」などと言われて大満悦である。

私と妻は再婚同士。それぞれに子供もいれば孫もいる。

私の子供は二人とも男だ。長男は大学の情報工学科を出て、銀行でシステム関係の仕事をしている。結婚して、七歳の女の子と四歳の男の子がいる。

東京の会社に勤め、東京に住んでいるので、孫の顔をしょっちゅう見るわけにはいかない。生まれてすぐのころと、最近二回ほどは見に行ったが、そうそう店は休めな

い。あとは向こうが休みの時、年に一、二回来るのを待つばかりである。

妻にも娘が一人おり、今は結婚して近所に住んでいる。そこにも高校生と中学生と小学生の孫がいる。こちらは三人とも女の子。どちらにしても、孫は可愛いものである。

妻の孫とは、家が近いのでしょっちゅう行き来がある。こう言つては自慢になるが、孫も私の料理の大ファン。たまに店の残り物を持っていったりすると、みんな私がついた料理を「おいしい」と喜んで食べてくれる。

東京の孫も、大阪へ連れてくる時に、いったん店に寄って食べてから一緒に家に行くことが多い。まだ小さいので、祖父が厨房に入って包丁を握っているのを見て、何を思っているのかはよくわからないが、こちらでも喜んで食べてくれる。

ただ、いかんせん、どっちの孫にも人気があるのは、やはり家内のほうである。たまに東京の孫から電話がかかってきて、私が出てもすぐ「おばあちゃんに代わってね」。何とも口惜しいことである。まあ、おじいちゃんは無骨者で愛想も良くないか

ら、仕方がない。

孫は可愛いとはいえ、相手をするのはけっこう疲れる。家に来ると「おじいちゃん、おじいちゃん」と引つ付けてくる。そこで、抱いてやったり、手を持って振り回してやったりすると、「もっと！」と言って何度もせがんでくる。最後までその相手をするのはなかなか疲れるものである。

次男は大阪の会社に勤めており、三十代半ばになって未だ独身。パラサイトシングルとでもいうのか、今も私たちと一緒に暮らしている。結婚して早く独立してもらいたいと思うが、出ていくとなったらそれはまたそれで寂しいかもしれない。

家内と結婚したのは、裁判官を辞めて前妻との離婚が成立してからのことになるが、彼女がいなければ、私の第二の人生のスタートはありえなかつただろう。開店の日々の苦勞を縁の下で支えてくれたのも妻だつたし、今も持ち前の明るさを發揮して、店の屋台骨を支えて奮闘してくれている。

何と言って感謝の言葉を述べたらよいのか、口下手の私にはよくわからない。

人間は、一人で生きてはいけない。周囲の人に支えられて生きているのである。

特に、これまでの生活を離れて新しいことにチャレンジしようという場合、家族の理解と協力は欠かせない。感謝の気持ちを忘れてはならないと思う。

第二の人生を成功させるために

「ばる」を開店して、今年でちょうど十年目を迎える。

開店当初はマスコミで話題になったこともあってそこそこお客さんも多かった。しかし、不況が長引くにつれ、どこも同じだが客足が減った。今は、正直言って経営は苦しい。赤字続きで、貯金を崩して穴埋めしているような状態である。

子供に教育費がかからなくなっており、何がしかの年金収入があるので、「今やめたらあかん。そのうち良くなるに違いないから、何とか乗り切らなければ」と、将来に希望を託して持ちこたえているが、そうでなければ、とても続けていくことはでき

ない。私よりあとに店を出し、先にやめていかれた近所の同業の店のご亭主たちの悔しさや無念さが本当によくわかるのである。

これまでのところの評価では、調理師としては大成功だったと思うが、経営者としては失敗だったかもしれない。

しかし、店を始めたことを後悔したことは一度もない。

何より、店は楽しい。料理を作ることが楽しくて仕方がない。だから、十年間やってきて「疲れたから、もうやめようか」と思ったことは一度もなかった。

裁判官にしても、居酒屋の主人にしても、誰でもできるという職業ではない。どちらかになりたくて、なれなかった人もたくさんいるだろう。

それを、私はふたつも経験できたのである。ひとつの人生を二倍楽しんで生きていくようなものだ。何を後悔することがあるだろうか。

何はともあれ、不況で潰れていく店も多いのに、ここまでやってこられたのは幸運だと思う。

最後に、自分自身のこれまでのつたない歩みの中から、第二の人生をうまくやるコツというか、教訓のようなものを人に伝えるとしたら、何が言えるだろうか。

やはりひとつは、「素直に勉強せないかん」ということであろう。

それも、やるなら基礎からしっかりと勉強すること。

年齢が高いと、どうしても残された時間が短いので、近道をしようなどと考えがちだが、焦らずに基礎から時間をかけて勉強すべきである。

また、勉強をするにあたっては、これまでの実績や肩書きへのこだわりや、妙なコンプレックスを捨て、初心に戻って素直な気持ちで勉強することが大事だと思う。

それと、健康を大事にするということ。健康のためによいと言われていることはしっかり守り、健康に良くないことは絶対しない。当たり前のことであるが、これは基本中の基本である。

そして、周囲の人との心のつながりを大切に、思いやりや人に感謝するという謙虚な気持ちをお忘れなさい。人は生まれてから死ぬまで、必ず誰かに支えられて生きて

いくものだ。まして、年をとってからはなおさらである。

私自身、本当にいろんな方に支えられてやってきた。家族はもちろんのことだが、友達にも恵まれ、師匠にも恵まれ、先輩にも恵まれた。従業員にも恵まれ、もちろんお客さんにも恵まれた。

そのうちの誰が欠けても、こんなふうには楽しくはやってこられなかっただろう。素直に感謝しなければならぬと思う。

一昨年（平成十四年）の十二月に七十歳になった。そのため生存者叙勲の対象となり、四月二十九日付で勲二等瑞宝章を受章した。私の裁判官としての経歴と、七十歳までとにかく生きてきたことへのご褒美としていただいたものであろう。ひとつの節目ではあるが、別に自慢すべきものではないので、家族以外には特に誰にも知らせていなかった。しかし、いろんな方から祝辞を頂戴したし、噂で知った清水谷高校同窓生の方がおおぜい祝って下さったのは嬉しいことであった。

この勲章をもらいに行く時、初めて東京まで車で往復した。これを聞いた友人たち

の中には、感心してくれる人もいたし、批判してくれる人もいた。

人生に難儀はつきものだ。七十年生きてきて、苦しいこともたくさんあった。一難去ってまた一難。困難は、次から次とやってくる。そんな時、私は子供のころに絵本で読んだ戦国時代の武将・山中鹿之助の言葉を思い出す。

「われに七難八苦を与え給え」という言葉である。

裁判官時代にも、難事件の負担が次々に押し寄せてくる時には、この言葉を思い出し、心の中でつぶやくことによってストレスを霧散させていた。

人を育てるのは喜びや幸福だけではない。苦しみもまた、人を育てる。それを思えば、困難や苦難は、天から与えられたプレゼントのようなものだ。そう考えれば、どんな苦しみだつて嘆くようなことではない。

私には、もうひとつだけかなえない夢がある。

将来、店をやめた時は何をするか。ボランティアのような形で料理の指導や調理の

手伝いをする機会があれば嬉しい。それとは別に、昔やっていた碁をまたやってみてみたいなという気持ちもある。それともうひとつ、何か楽器をやってみたいとも思う。

これまでの人生で、楽器を手にしたことは一度もない。このまま楽器を手にしたくないで老いていくのは、寂しいと思う。そして何か楽器をやるなら、クラリネットでジャズが吹けたらいいな、と思うのである。

数あるジャズの楽器の中で、特に好きなのがクラリネットだ。日本のジャズ・クラリネットの第一人者、北村英治さんのコンサートが大阪であるとつとめて聴きに行くようにしている。高音から低音まで、変幻自在に変化する、めくるめくような音色が好きなのである。

アマチュアながら日本のジョージ・ルイスと言われている河合良一さんとその仲間「ニューオリンズ・ラスカルズ」の演奏は、前に書いた「ニューサントリー5」でしょっちゅう聴いている。関西ジャズ界の大御所末広光夫さんが店に来て下さるようになり、その方が主宰する「ODJC」のメンバーになってからは、プロの名手花岡詠二さんのライブを聴く機会にも恵まれている。スウィング感豊かなこの人とその仲間た

ちとのCDは、次々に買い求めて車の中で楽しんでいる。バンジョーの大森重志さんがリーダーを務める「ロイヤルフラッシュ・ジャズバンド」のアマ、渡辺朗さんのクラリネットも捨てがたい。

クラリネットの練習を始めるようになったら、妻と二人で景色のいい高原に行こうと思う。

妻は、草の上にキャンバスを立てて絵筆を振るっている。私はその足元に、——そう、ちょうど『フランダーズの犬』のパトラッシュのように腰を下ろして、クラリネットを練習しているのだ。

見渡すかぎり緑の草原。花が風にそよぎ、青空に白い雲が流れていく。

そんな時、ルイ・アームストロングのあの歌の文句のように、私は自分に向かってつぶやくだろう。

“What a Wonderful World! (この素晴らしき世界)”と。

あとがき

大阪高等裁判所・刑事公判廷の裁判長を最後に、六十歳で裁判官を退職した。定年が六十五歳であるから、約五年早く辞めたことになる。普通なら続いて弁護士をすることであるが、私が選んだのは調理師の道であり、居酒屋の亭主になることであつた。

退職後、調理師学校で一年間勉強をし、大阪・北新地の日本料理店で修業をした後、「一品酒房ばる」を開いて、今年で十年になる。経営は苦しいが、調理師としては充実した毎日である。

自分としては、一度こういう仕事をしてみたい、お客さんに喜んでもらえる店を開いてみたいという単純な動機から始めただけで、それほど深く考えたわけではない。

しかし、珍しい転職であることには変わりなく、マスコミの注目を集め、世間の関心と呼んだ。

私のこの間の歩みを「本にまとめたらどうか」という話は、早くからいろんな人から言われてきた。けれども、これまで断り続けてきた。そんなことをしている時間が

ない。第一、本にまとめるだけの中身がないのではないか。そんな思いからである。

だが、この度、PHP研究所文芸出版部からの懇切なお勧めがあつて、意を決し、長い時間をかけて作り上げたのがこの本である。これまでお断りしてきた出版社の方々には申し訳ないが、「時宜を得た」か「得なかつた」かの違いだけであるから、ご容赦願いたい。

退職時の心境。なぜ調理師なのか、居酒屋なのか。調理師学校や日本料理店での修業の数々。店を開いてからの努力と成長の足跡。こうしたことを思いつくままに、少しは整理をして書き綴つた。これに裁判官時代の思い出を付け加えたのが本書であり、けっこうおもしろい読み物になっていると思う。

人生を二回生きた男。二回目の人生を「この素晴らしい世界！」と謳歌している男。その男の、主に六十歳からの履歴として、読者の参考になることがあれば、望外の幸せである。

二〇〇四年二月吉日

岡本健

2017.12.14

〈著者略歴〉

岡本 健 (おかもと たけし)

一品酒房ばるの店主。元大阪高裁部総括判事。

1932年、大阪市生まれ。京都大学卒。1954年、大学在学中に司法試験に合格。1957年から札幌、大阪、神戸などで裁判官を務め、主に刑事事件を担当。大阪地裁刑事部総括判事を務めていた1985年、死者79人という都市災害史上最大の惨事・天六ガス爆発事故の一審判決を裁判長として言い渡した。さらに神戸地裁部総括判事、札幌高裁部総括判事などを経て、1991年、大阪高裁刑事部総括判事。1993年、還暦を機に退職し調理師学校に入学。のち大阪・北新地で板前修業を積み、1994年、居酒屋一品酒房ばるを開店。

一品酒房ばる

大阪市北区西天満4丁目12-2 オオシマビルB1

電話 06(6361)9796

今やらんとあかんのや

人生は百回でもやり直しがきく

2004年4月5日 第1版第1刷発行

著 者 岡 本 健
発 行 者 江 口 克 彦
発 行 所 P H P 研 究 所

東京本部 〒102-8331 千代田区三番町3番地10
文芸出版部 〒03-3239-6256
普及一部 〒03-3239-6233

京都本部 〒601-8411 京都市南区西九条北ノ内町11

PHP INTERFACE <http://www.php.co.jp/>

制作協力 P H P エディターズ・グループ
組 版
印刷所 株式会社精興社
製本所 株式会社大進堂

© Takeshi Okamoto 2004 Printed in Japan

落丁・乱丁本の場合は送料弊所負担にてお取り替えいたします。

ISBN4-569-63503-2

150613

ライオンボーイ

消えた両親の謎

ジズー・コーダー 著／枝廣淳子 訳

ネコ語を話すチャーリーの大冒険ファンタジー！ 英国でベストセラー！ 世界34カ国で出版決定。スピルバーグのドリーム・ワークス映画化。

定価一、九九五円

(本体一、九〇〇円)

税五%