

# 石クリ通信

8月号  
夏特別号

「世界のオザワ」 院長 石川 悟

ウィーン国立歌劇場の音楽監督など世界に冠たる指揮者のポストを歴任し、「世界のオザワ」と称された小澤征爾氏が二月、88歳で亡くなりました。

私の伯父の妻が、オザワの伯母という関係があり、母が独身時代、東京立川の家を下宿していた頃、少年時代のオザワとよく会っており、後年「征爾ちゃん」が指揮者になって今度テレビに出るよなどとブザンソン国際指揮者コンクールに優勝した直後に話していました。なぜオザワが世界の超一流の指揮者になったのか。本や新聞記事、メディアの報道など、デビュー当時から注目してきた一人として私が考えたことを少し述べたいと思います。

よく知られているようにオザワは、指揮者・チェリストである斎藤秀雄の弟子でした。斎藤秀雄はドイツに留学して帰国後、吉田秀和などとともに「子どものための音楽教室」という今の桐朋学園の先進の組織を作り、オザワは「斎藤先生の指導のおかげ」といつも感謝の気持ちを持っていました。斎藤先生の弟子のチェリストの話も聞く限り、非常にきびしい指導で物を投げつけたりしたそうです。オザワの成功のストーリーは「ボクの音楽武者修行」という自伝的エッセイに詳しく述べられています。貨物船にスクーターを乗せて、単独ヨーロッパに渡り、まったく無名の日本人でありながら指揮者コンクールで優勝してしまう、という痛快な話です。

日本人にとって「借り物」のクラシック音楽の領域で優勝できるまでに上り詰めることができたのはなぜか。オザワの生まれつきの才能はもちろんあると思いますが、それ以上にオザワが子供の頃から受けていた斎藤秀雄の、西洋音楽の構造的な理解に基づく音楽教育と、徹底したスコア（総譜）の解釈の指導のおかげだと思えます。世界的に認められる指揮者になった後も毎朝早く起きて、スコアの読解をし、オーケストラの練習や本番に備えた逸話をよく知られています。クラシック音楽の伝統を持たない日本人が西洋音楽の表現という「実験」をやっているのです。オザワは述べていますが、その陰で、知られざる毎日の努力があるようです。

サイトウキネンオーケストラのメンバーは、口々にオザワのコミュニケーション能力の高さを挙げています。指揮者という言葉は権力者ながら、誰とも気軽に話し、愛情を傾け、周りの人の言葉に耳を傾ける気さくな性格は、団員とうまくやっていたための資質と言えらるでしょう。最初はフランス人の大指揮者シャルル・ミンシユの指導を受け、さらにアメリカ人のレナード・バーンスタイン、そして帝王カラヤン（オーストリア出身、ドイツの指揮者）に可愛がられて力をつけていくプロセスは、気難しい大指揮者の懐に飛び込むことのできるいわば「教わる能力」の高さなのでしょう。

オザワの指揮者としてのキャリアは順風満帆な訳ではなく、いくつかの挫折も経験しています。25歳でNHK交響楽団の指揮者に招かれ活動を始めましたが、団員との軋轢からボイコットされ、一人で指揮台に立つという、苦い経験をしています。日本での音楽活動をしたいと決めて渡米したことが、結果的には「世界のオザワ」になるために幸もともとオザワは指揮がそれほど得意でなかったオザワがザルツブルク音楽祭でオペラを指揮し、音楽雑誌などで酷評されたことがあります。オペラはオーケストラの演奏だけでなく、歌や演技もある総合芸術ですので、言葉はもろろん劇の文化的な背景も理解しなければならず、大変な作業であるのは想像が付きまします。しかしカラヤンなどの指導を受けて、また必死に勉強して、苦手を克服、世界最高のウィーン国立歌劇場の音楽監督も務めました。

音楽の領域だけでなく、最近ではスポーツでも日本人の活躍が見られます。今後さまざまな分野で世界に通ずる若い人たちが出てきてくれるのが楽しみです。



若い頃のオザワ (CDの表紙より)

## わが家の食卓 事務長 石川 都

わが家の食事はかなり適当ですが、院長はわが家で一番規則正しい生活をしており、食事も三食ほぼ同じ時間にキチンと食べます。日病時代は、外来や手術の日には昼食が夕方になることもあり、健康が心配でしたが、開業してからは、診療は座ったままでも、昼休みのゴルフ練習や、仕事後のチェロ、休日のゴルフなど、かなり心身のバランスのとれた日々となったので、健康面では安心し、最近では年齢も考慮して食事に気をつけるようになりました。

朝食は、若い頃はパンとコーヒーで、一時期お粥に凝ったりもしましたが、その後朝食に定着しました。基本はご飯と納豆、その他は小魚や佃煮など小鉢類、それに野菜サラダが定番で、それに果物入自家製ヨーグルトが加わります。お昼は、一日診療の月火金はクリニックで食べますが、簡単なカレーや手巻寿司など、かなりその場しのぎです。でも窮余の力一杯でも文句は出ないので、その点でも助かります。半日診療の水土は時々外に食べに行きます。最近は周辺に飲食店も多く、とても便利です。

夜は、時々近くの二女一家が寄り、私設子ども食堂になります。そんな時は手軽で皆大好きな麺類主体になります。孫たちの好きなものをいろいろ並べてお好みビュッフェとし、適当に自由に食べてもらいます。孫たちが来ると台風のように、何をいっとう食べたかわからないうちに終わります。老人だけの時は、アルコール主体で、それにオードブルやサラダが加わる程度の軽い夕食になります。ワイン好きの院長、泡好きの私の暗黙の合意で、夏はビールやスパークリングワインが多くなります。年も年なので肴はナッツやチーズ、それに卵や生ハムなどタンパク質を少し加え、主食はパンを少し食べる程度です。時々には二階に同居の長女がパスタを作ってくれます。娘はイタリアンが得意で、ワインにも合うので、帰ってパスタがあると院長と万歳！します。私たちの好物は、定番のペペロンチーノの他、鴨のバルサミコ冷製パスタ、海鮮トマトクリームパスタ、ポルチーニ風クリムパスタなどです。この稀少なポルチーニ茸の代用品となる身近なキノコは何だと思えますか？ あつと驚く意外なものです。さらにわが家は英国の親戚も多いので、皆の里帰りや訪日の際には、わが家で大パーティーとなります。私の料理はいい加減ですが、米国滞在時はパーティーをよく開いていたので、私もあまり気を遣わず、適当に和洋折衷の大皿料理をバンバン並べます。基本的に毎月は伝統的おせち、冬はしゃぶしゃぶ、夏は手巻寿司が多くなります。そういう時はわが家も一変して英語が飛び交い国際的になり、夜中まで賑わっています。また英国人は皆ワイン好きなので、一晩でワインの空瓶がボーリングできるほど並びます。ちなみに私自身の食生活は・・・貧困です。院長の食事は気を遣いますが、私は偏食でほぼ残り物片づけです。ただ最近ではフレイル予防のためたん（ばく）カル（シウム）！たんカル！と呪文のように唱えています。そんな私も年とともに、体は食べたものでできています！と痛感しています。薬膳に関心のある私は、心身の不調は薬よりもまず食べ物で治す主義です。最近では高齢者も、医学的数値に右往左往せず、好きなものを楽しんでバランスよく食べることが推奨されています。皆さまも時には毎日の食事を振り返ってみてはいかがでしょうか？

