

## 私と写真と大雪山～お気に入りの一枚

登山ガイドという仕事柄、今までたくさんの山の写真を撮ってきました。ここ10年間で15万枚におよぶ写真の中で一番のお気に入りの一枚。旭岳からトムラウシ山に向かう3泊4日縦走ツアー中の写真です。快晴の青空の下、広々とした自然の中を、パーティーが一列になって歩いています。最後尾についていた私が何の気なしに撮ったものです。

なにを気に入っているかという、まず大雪山らしさがよく表れているところ。撮影地は高根が原。この高くて広くてどこまでも続く山景色というのは、日本ではほかにない大雪山だけの特色です。

海外の山もいくつか歩きましたがこんな風景に出合ったことはありません。また自分の仕事の特色をよく表している点も気に入っています。ガイド2名にお客さまが5名という超少人数。一般的なツアー登山とは比べるべくもなく、お客さまも含めてひとつの集団としてきっちりまとまっています。

お天気は良く、影の伸び具合も絵になり、全員の足並みが揃い後ろ姿もキリツと美しく…、と他の条件にもよく恵まれました。山に関する講演や講義を



Nature Column (ネーチャーコラム)  
自然ガイドなどで活躍する人々をリレーしています。



トムラウシ山へ向けて高根が原を行く

する時、スライドの一枚目はいつもこの写真を使っています。私の職場である大雪山と私の仕事であるガイドツアーを一目で理解してもらえる便利な名刺代わりというわけです。

ただ、技術で撮ったのではなく、まったくの偶然の産物なのが最近の悩みの種。撮影から10年が経ちカメラも進歩しているので、同じような写真をもっときれいに撮り直したいと思っっているのですが…。意識すればするほどうまくいかないものです。

山楽舎BEAR 土栄拓真



韓国の食器はどうして重い鉄でできているんですか

国際交流員 尹 昭熙(ユンソヒ)

日本は茶碗を手にとって食べ、韓国は茶碗を置いて食べる。日本は木や竹の箸を使い、韓国は鉄やステンレスで作られたスプーンと箸を使う。よく知られている韓国と日本の食文化の違いですね。

韓国では鉄やステンレスなどで作られたスプーンとお箸やお椀(わん)がよく使われています。これにはさまざまなお話と説があります。

昔お食事をすると、食べ物をできるだけ温かく保つために金属のお椀が使われました。食器は熱くて重いので、お膳においたまま食べるようになったのです。そして王様や両班(ヤンバン)といわれる貴族の食事は、毒見のために銀のさじやお箸を使いました。金や銀、銅器の食器は高価なもので



真鍮(しんちゆう)製の器

あるため、それに代わる代替材料として鉄やステンレスなどになったという説があります。

現代では、できるだけ使い捨てのものを控えるというエコな意味も持っています。韓国では病気や災害などに備えて、食器は昔から沸かしたお湯に浸けて殺菌をしていました。鉄やステンレスなどの食器だからこそできる殺菌の仕方ですね。近代のレストランでは、食器を殺菌できる機械が広く普及しており、どのレストランに行っても青く光る機械に食器が入っているところを見かけることができます。入っている食器を店員さんが持ってきてくれたり、またはセルフサービスになっているので自分で取りに行ったりします。殺菌状態なのでちよつと熱めです。

現代では日本と同じような食器ももちろん使いますが、石焼きビビンバでよく知られている石皿など、日本のように手に持って食べるには確かに重くて大きくて熱い食器がよく使われます。料理の温度をできるだけ保つ、弁当やおにぎりなどが発達して手軽にご飯を食べる日本と違う一つのポイントですね。