

書齋にて：研究知見の重さを感じて

農研機構食品研究部門

神山 かおる

昨年38年間務めた食品研究所を定年退職し、小さな図書室くらいになっていた学術書や文献類を整理した。小さい時から本は大切なものと教育されてきて、読書を趣味としてきたこともあり、蔵書は多い方と思う。まず、最初にオンラインで入手できるジャーナル類は本学会誌も含め、まとめて廃棄した。自身の仕事に必須であった文献を捨てるのに、何のためらいもなかったことに自分で驚いている。一方、自分が生まれる前に書かれたような古い学術書、学位取得前や留学中に勉強した文献の一部は捨てられず、大事に自宅に持ち帰った。そのため、私の部屋は未整理の本だらけになってしまっている。

一段落ついたところで、野菜育種の研究者であった父親の遺品整理をし、幼いころ重い本がたくさんある、と感じていた父の蔵書を処分した。1970年ころまでの海外の学会誌は、きちんと製本されていて図書館に並んでいるような重みがあった。専門が違い自分が利用することはないものであっても、この書物を完成させるのにどれだけの苦労があったのかと想像すると、捨てるのには勇気が必要であった。容易にコピー文献が入手できない時代では、雑誌1冊を購入することが普通だったのであろう。執筆や編集に関わっていない一般の読者も、文献は丁寧に扱っていた。1980年ごろから前世紀末ころまでのジャーナルは、連続した号巻が本棚に並んでいるとそれなりに重みを感じられた。しかし、こちらは物質的に重いだけで、著者や編集者らの苦労に報いる重さはあまり感じられなかった。

さて自分の経験を振り返ってみる。若いころに投稿した論文では、印刷した原稿を郵送していた。受理後

の論文も印刷された誌面しかなく、別刷を100部単位で購入していた。今世紀になって電子化されたジャーナルが増えて、論文を誌面ではなく画面で読むことが増えた。論文投稿には印刷された原稿が必要なく、審査も校正も全てオンラインで行えるのは、速くて地域差もなく非常に便利である。完成した論文も、印刷されない場合が多くなった。論文請求は、別刷りを郵送してもらう必要は全くなく、メールで請求して電子ファイルを送ってもらえばよい。それも必要がない、WEBからオンラインで自由に読める、オープンアクセス、フリーアクセス誌が一般化しつつある。得られる情報量が増えるにつれ印刷物では追い付かなくなり、いずれ、紙に印刷された資料の価値は皆無、となるのかもしれない。

まてまて、本当にそうだろうか。あと30年、100年経った時に残っているのは、どういう文献資料だろうか。食品工学では、現代では想像がつかない画期的な技術が常識となっているかもしれない。一方、食品を利用する人は100年くらいでは変わらないだろうから、食品の原材料、成分などは小さな変化しか起きていないと予測される。

他の学会で学会誌の編集に携わってきて、とくに最近の原著投稿原稿では、出版年の古い、いわゆる原典と呼ばれるような文献、教科書のような基礎を解説している文献の引用が少なくなっているように思う。もちろん、最新の文献を十分に調査し、それらを引用することは必要である。重厚な書籍に価値があるとは限らないし、利便性を考えれば、リンク先が明記された引用文献が有用なことは否定できないけれど、電子媒体で入手できないものは、無いことになってしまっているのだろうか？

食品はすべての人が毎日食べる必需品、であるならば、身近な生活の中での発見、小さな気づきが、技術発展のヒントになることもあるだろう。科学的意義や理屈がわからなくても、大昔から人は何か食品を食べてきたのは確かであり、今後も確実に食べ続けていく。記録されていないもの、電子化しにくいもの、の中に重要な事実があるかもしれない。

神山かおる (Kaoru KOHYAMA)

1985年 お茶の水女子大学 理学部化学科卒業

1985年 農林水産省食品総合研究所 研究員

1994年 京都大学博士 (農学)、2005年 新潟大学博士 (歯学) 取得

2001年 独立行政法人食品総合研究所 主任研究官

2002年 同 研究室長 以降 改組による独法の名称変更、役職の変更を経て

2023年 農研機構 定年退職、再雇用職員

〒305-8642 茨城県つくば市観音台2-1-12

E-mail: kaoruk@affrc.go.jp