



巻頭言

スイスとは

財団法人 日本植物調節剤研究協会 評議員
ノバルティス アグロ株式会社
常務取締役開発本部本部長

古藤 修

スイスと言えば観光、時計、銀行を思い浮かべる人が多いと思いますが、私のスイスにおける経験から異なった側面を少し紹介させていただきます。

スイスは九州より少し広い面積（41,000Km²）を有し人口約700万人、23のカントン（州）からなります。公用語はドイツ語（文語はドイツと同じですが、口語は方言でスイスドイツ語といわれている）、フランス語、イタリア語そして山岳原語であるロマンシュ語です。ドイツ語圏とフランス語圏が大半です。私なりの各語圏出身者に対する印象は、厳しい顔つきで、笑顔の少ないドイツ語圏スイス人、感情表現豊かなフランス語圏スイス人、そしておもいきり明るいイタリア語圏スイス人です。

スイス最大の企業はスーパーマーケットチェーンのミグロス、そして第2位は日本ではインスタント・コーヒーで有名なネスレです（スイスではインスタント・コーヒーを販売していません）。スイスは観光地でなくても街はとてもきれいで、私のはじめてのスイス出張で滞在したチューリッヒ郊外のディールスドルフでも、各家の窓は赤や黄色など色とりどりの花でかざられ建物もカラフルで好印象を持ちました。ただ「村」であるので、中心街でも店はわずかでネオンサインもなく夜の静寂さと明りの少ない町並みでした。そしてテレビのないホテルでの長期滞在には耐えきれず週に1～2度、夕方電車で30分のチューリッヒへ騒音、ネオンサインの明るさ、人を求めて出掛けました。東京が異常なのでしょうか。2回目以降の出張ではチューリッヒなど都市に滞在することにしました。

スイス人は朝が早く7時台から働く人が多く、8時からの会議は常識で閉口しています。ただ夜は5時頃にはほとんどの人は勤務を終えオフィスは静かになります。日本人と勤務時間帯の

違いを感じます。勤務後のビールの誘いで驚いたのは、何もつまみを取らずビールのみ1～2杯飲んで帰ります（これは何杯飲んでも同じ）。スイスでのVIPに対する食事の持てなし方はフランス料理のコースとはかなり異なります。前菜はサラダ又はスープで、ほとんどの人は皿一杯のサラダを選びます。主菜はほとんどが肉料理で魚料理は特殊なレストランを除けば1品か2品位しかありません（マス、舌平目など）。フランス料理の上品できれいな盛り付けとは異なり、大皿にボリュームたっぷりに盛るのがスイス流。それも最大のもてなしは、同じ主菜を2皿出す事の様です。そしてチーズ・ケーキと続く。スイス人は皆良く食べます。酒はワインが主流です。

昔は自宅に招き客が満足する十分な量の料理と酒でもてなし、12時過ぎまで接客するのが風習で、12時前に客を返すと2度とその家の招待を受けないとの旨。昔数回その経験をし、接客の時間の長さに閉口しました。最近はこの様な事はないです。

基本的に国民皆兵制、男性は20才で4ヶ月間の軍事訓練を受け、その後40歳位まで毎年2～3週間会社を休んで訓練を受けます。各自宅に戦闘用の銃を持っており、1度私も手に持つ機会がありましたがとても重く、これをもって戦争する事は全く考えられませんでした。各家に核シェルターを持つことが奨励されており、地下に厚いコンクリート壁のシェルターを持っています。通常はワイン、りんごなどの倉庫として使っており、また卓球台のあった家もありました。企業の地下駐車場は核シェルターになると言われています。

多少スイスにつき理解を深めて頂ければ幸いです。