

## 訳者のあとがき

ドイツ語の原書『Röstigraben』の初版が出版された二〇〇〇年当時、新聞で紹介されていたこの本を入手してざっと目を通してみました。でもとても重厚な本で、まだ勤めていたわたしには根を詰めて読む余裕がありませんでした。タイトルの「Röstigraben」という言葉は、何かと意見が違い対立するスイスのドイツ語圏とフランス語圏を隔てる架空の「溝」に付けられた「愛称」で、スイスに住む人ならまず誰でも知っていましたし、知っています。

それから数年を経た二〇〇六年、もう定年退職していたわたしに、学生時代の友人が、「多言語国家スイスの「レシュユティの溝」に関するある日本の新聞の切り抜きを送ってくれました。「レシュユティの溝」は「Röstigraben」（レシュティグラーベン）の日本語訳です。「Rösti」というスイスのジャガイモ料理の名は、ö（ø）というウムラウトの日本語表記が難しいので、一般的には「レシュユティ」と表記されています。わたしは「ロエシュユティ」と表記したいのですが、これは日本語としては無理のようです。Goetheも、日本語では「ゲート」であって、「ゴエテ」でも「ギョエテ」でもありませんから。

表記法はともかくも、これがきっかけで、「レシュユティの溝」を扱った本があるのだから、そしてまだ日本語訳がないのなら、この機会にこの本をぜひ日本にも紹介したいと思いついたのです。スイスが、なぜそ

していかにも多民族国家、多言語国家、多文化国家になったのか、そのために生じた問題にいかに対処してきたか等を、この本は歴史的に語ってくれるからです。

そこでわたしはまず原書の出版社に打診してみました。するとなんと著者のクリストフ・ビュヒさんから「フランス語訳はあるが、日本語訳はまだないので是非お願いします」という返事が入りました。数あるスイスの歴史本の中で、ドイツ語圏スイスとフランス語圏スイスの関係を歴史的に考察し、まとめて一冊の本に書いたのは彼が初めてです。そして、彼は今では自他共に認める「レシュティグラーベン学」の大家です。

ビュヒさんは、ご両親はドイツ語圏の方ですが、ご自身は、生まれも育ちもドイツ語圏とフランス語圏の境にある独仏バイリンガルの町フリブルです。当然、彼もバイリンガルで、大学の助手からジャーナリストに方向転換した後、チューリヒに本社のあるドイツ語新聞NZZ（ノイエ・ツルヒャー・ツァイツング）のフランス語圏駐在記者として活躍しています。「ゲルマン」精神と「ラテン」精神を併せ持つ彼は、事あるたびに意見が違い対立するドイツ語圏スイスとフランス語圏スイスの関係に前々から関心を抱いていました。しかし問題は探れば探るほど根が深く複雑で、そう簡単に新聞記事にはできないと悟り、本にまとめることにしたのです。そして問題を解明するために歴史を遡り、多言語国家スイス誕生の経緯を調べ、この国を結束させてきたのは何かと、現代に逆戻りしてきたわけです。その間、片手間でなく没頭するために一年間の休職願いを出し、併せて三年がかりで『Röstigraben』を書き上げたそうです。

著者が一二九一年に遡って書き出したのは、外国人や、スイスの歴史を知らぬか忘れてしまったスイス人の読者のためでもあります。スイス史は興味深く時には愉快であることを知ってもらうためにと、逸話やユーモアそして皮肉も盛り込んであります。ただし日本語版は、出版社の要望で、そして著者の許可を得て、

三分の一ほど割愛しました。

翻訳にあたっては、著者に確認すべき事柄がたくさんありました。彼は勤務地も住まいもローザンヌでしかも多忙、わたしはチューリヒ近郊に住むので、メールでひんばんに連絡し合いました。彼はチャンスを見てチューリヒにも何回か来てくれ、わたしの質問に根気よく応じてくれました。たくさん出てくるスイスの地名や人名の発音も一部、確認できました。例えば St. Gallen はサンクトガレンと（ドイツ式はザンクトガレン）。そこで他のスイスの地名と人名もスイス式の発音を優先しました。Gothard はゴットハルド（ドイツ式はゴットハルト）、Burg はブルグ（ドイツ式はブルク）、Alfred はアルフレッド（ドイツ式はアルフレート）等々。とは言え、日本ですでに定着しているチューリヒ（独 Zurich、仏・英 Zurich、伊 Zurigo）などの地名はそのままにしました。



スイスの名物料理レシュティ

また著者の希望で、この日本語版の原書は二〇〇三年刊行の三版を使用しました。それにしても刊行から九年が経ており、その間にスイスの事情も変わりました。そこで彼にお願いして、日本語版のために「追記」を執筆していただいた次第です。

ところで「レシュティ」ですが、これは元はベルンの農家の朝食で、ドイツ語圏スイスの料理とされてきましたが、今ではスイスの名物料理となってます。基本的な作り方は、生のジャガイモでもよいですが、普通は丸ごと皮付きで茹

でたジャガイモを冷やし（または前日の残りを利用）、皮をむいて、薄い短冊形におろし、たっぷりのバターあるいは油脂をひいたフライパンで、両面をこんがり薄焼きにし、軽く塩と胡椒で味付けするだけ。わたしは「たっぷりのバターとか油」は苦手なので、こんがり焼けたためしがありません。そこで、本書に掲載した「レシュティ」の写真は、レストランで注文した時に撮りました（撮影者は上娘の旦那）。

この翻訳に取り組んでいる間に大変なことが起こりました。私事では、昨年初めに、夫が急性骨髄性白血病で入院、抗がん剤投与による集中治療で副作用に苦しみ、九〇キロ以上あった体重が六〇キロに。続いて三月一日に東日本大震災が突発！ 出版社の仕事も滞り、編集と構成作業は大幅に遅れました。夫の方は何とか難を切り抜け、今は体重が理想の八〇キロに戻り、見た目は一応回復、普通の生活に戻っています。東日本の被災者の方々にはまだ癒されぬ心身の傷を負っている方も多いようで、スイス人もスイスに住む日本人もとても心配しております。そして一日も早い復興を切に願っています。

スイスの歴史に関する日本語の本といえば、何と言っても歴史専門出版社の刀水書房で、今まで刊行された本は、歴史の専門家の方々が執筆されたり翻訳されたものばかりです。それにもかかわらず、桑原迪也社長のご好意で、専門家ではないわたしのこの訳書の企画と出版を引き受けていただけました。拙い訳ですが、この本書を読むことで、今まで知ることのなかったスイスの歴史を知っていただき、多言語国スイスに対する理解と関心を少しでも高めるきっかけとなれば本望です。

本書の出版のために、多くの方々に協力していただきました。特に下調べと翻訳に際しては、友人の中西信明さんとジェラベク・松井正子さん、そしてわたしの上娘（四人の子育て中）から陰の支援を受けました。

原著者のクリストフ・ビュヒさんも出版資金面でのパトロン探して一役買ってくださいました。でも何と  
言っても、「もう一つのスイス史」が出版に漕ぎつけたのは、根気よく適切な助言と的確な指摘で指導して  
くださった中村文江編集長さんのおかげです。ありがとうございます！

二〇二二年八月 チューリヒ近郊にて

片山淳子