

思い出すままに

村井千里

私は学部卒業後、園研助手として2年半、穂坂先生の教室で試験研究の仕事に従事しましたが、1日2～3回は「岩佐君だったら」という枕言葉をつけて比較され、お叱りを受けました。先生はどちらかという計画的でなく、思いつくと急に仕事を始められる。お人柄の良さで、外部のいろいろな仕事を簡単に引き受けられる。そして試験設計などはメモ用紙にチョコッと書いて渡される。それをそのまま実施すると、発展がないと注意されるのです。

今になって思うと、岩佐さんは先生の近くに居て、その試験設計のヒントになる訪問者の発言を聞き、それを発展させて先生以上の試験構想を立て、試験設計を行っておられたのでしょうか。

「よく、あの先生のもとで5年も助手を…」という言葉が岩佐さんのお人柄の褒め言葉になっていました。でも、穂坂先生は信頼する方を手元に置き、手離したくなかったためであろうと思われます。また岩佐さんは浅山先生との交流も含めて、両先生から学び取るという姿勢で勤められて居たのでしょうか。

ですから、私のような消極的な勤め方とは仕事の打ち込みようが違っていただと思っていますし、そこで得た人脈と実力で、種苗界に入られても発展されたのは当然のことと思われます。

その上、自分のこと以上に、他の人々に注意を配られ、学会発表要旨などからそれぞれの技術者と交流し、その人、その人に必要な情報提供や文献の紹介をしています。また民間育種家などや、その中での発展品目などにもいち早く注目されていたようです。

ダリアがお好きで、日本ダリア会の再興を考え、柏で開かれたダリア展には私も呼ばれ、その時の記念品であったクリスタルのダリアの皿が、今、飾り棚の中で光を放っています。

ダリア会に参加するとお返事しておきながら、日程が合わず欠席ばかりで、遂にご一緒できませんでした。小澤さんより戴いたダリア・インペリアリスの生育を見るにつけ、生前の岩佐さんを思い浮かべています。

チューリップの研究は、埼玉という産地で穂坂先生の

お仕事を継続する立場になり、一応産地の発展、主産地の朝日農業賞受賞などの成果となりました。学会の研究発表要旨などから、鋭い指摘と文献の送付などをいただき、世界から集められた書籍の一部のご寄贈いただいたお陰と感謝しております。

美食家の岩佐さんで有名ですが、旨いものをどのように旨いと感じるか、それが大切なのは、とっておられたのでしょうか。

食事を共にし、どう旨さを感じるかを話し合っただけで食事をすることがお好きなようでした。これは三好大先輩のご指導を受けられた結果ではなかろうかと推察します。味覚は人により異なるもので、共通した結論が出たり出なかったりしますが、どう感じたという反応を語り合える食事を楽しまれていたようです。「何を食べても無反応な人との食事は楽しくない」といいながら、何回か食事を共にしたことが思い出されます。

大阪の船場のお生まれで、今年百歳を超えた私の母も同じ船場の育ちで、岩佐さんの大先輩ということになります。

商都大阪の中でも中心街でのお育ちですから、種苗界においてもその商才を発揮されたのは、環境に育てられた才能ともいえましょう。また、粋な生活環もその裏にもつ船場が、どこか粋な生き方をされた岩佐さんの一面に潜んでいたと思われます。岩佐さんのいろいろな場面で、ここぞという時に大盤振る舞いをされたのも、大阪商人の昔の生き方と似ています。

岩佐さんは晩年、私に対して「研究者にしては商売気を感じる」といわれ、埼玉県退職時にサカタに迎えてくださる手はずをされましたが、テクノ・ホルティ園芸専門学校と協和発酵工業の2ヵ所に内定しており、ご期待に添えませんでした。その上、鉢物用アルストロメリアの育成と普及で、お買い上げいただくよう交渉するはめにもなりました。

カットグラスやクリスタルのコレクションのお好きな岩佐さんでしたが、今でも、クリスタル群の中で輝いておられることでしょう。