

# 幕末和蘭留学とオランダの値段

——在外研究報告（にかえて）——

菅原 光

## 1. はじめに

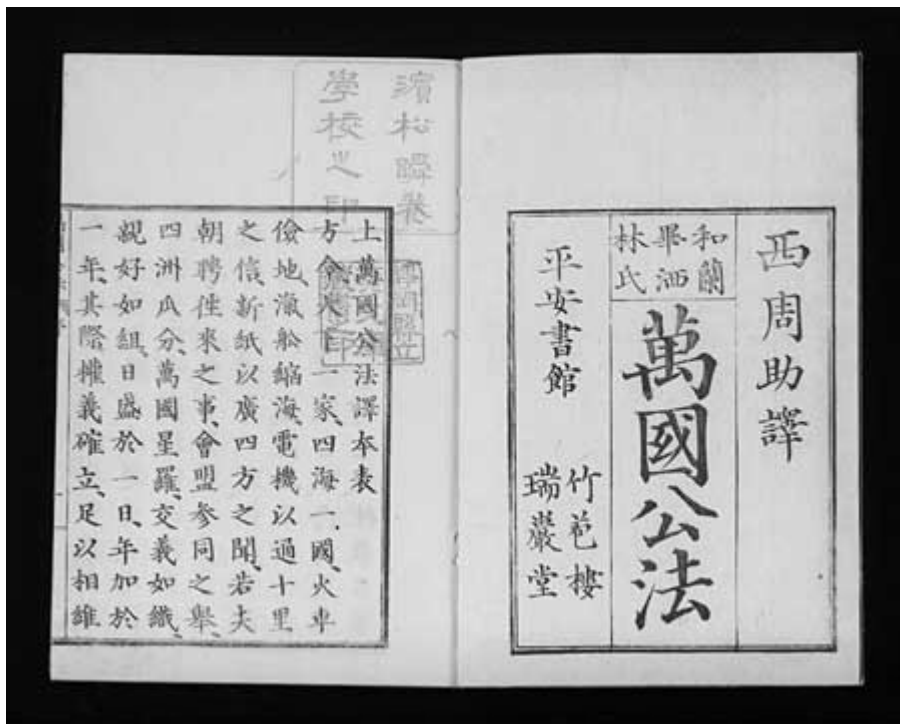
2006年4月に着任してから6年目となる2011年4月からの1年間、在外研究の機会を頂戴しオランダのライデン大学（内の国際アジア研究所）に留学させていただいた。江戸時代から明治前期にかけての政治思想史を研究する筆者がオランダを滞在先に選んだのは、私が研究対象としている西周という思想家が日本で初めての西洋留学経験者であり、その留学先がまさにオランダだったからである。後に開洋丸と呼ばれる軍艦の建造を依頼し、



（留学中の写真。下段の一番右が西周、上段の一番右が津田真道）

その操縦技術等を学ぶための徳川政権派遣使節団に加わっての留学であった。使節団のメンバーには、「民法」や「経済」などの訳語を考案した思想家として知られている津田真道の他、榎本武揚などがいる。

西は津田と共に、ライデン大学法学部の S. Vissering (フィッセリング) のもとで約2年間、西洋の思想、哲学を学んで帰国した。その成果は日本の近代化に大きな影響を与えたと言われている。



(フィッセリングによる国際法講義を筆記した自筆ノートを帰国後に翻訳出版した『万国公法』)

私の在外研究は、その足跡を辿り、その思想的意味を解明することを課題とするものであった。研究成果は既に発表済みなので、ここでは、現代のオランダ事情 (特に食べ物について) を交えつつ、西周の留学経験について紹介していきたい。

## 2. 渡航までの困難

西達と共にオランダに向けて出港したメンバーのうち1名（久保田伊三郎）が出国前に伝染病で死亡している他、職方（主に技術を学ぶために来ていた者達）として渡蘭した大河喜太郎という鍛冶職人などは、現地で病死している。スマトラ島のガスパル海峡付近では船が座礁、沈没するという経験もしている。彼らの留学は文字通り死を覚悟した上でのものであった。そういった困難を経て、実に約1年に及ぶ長い航海の末、漸くオランダの地を踏むことができたのである。

私自身もまた、ここまでの苦労ではないものの、渡航前に既に多少の困難を経験した。というのは、在外研究に出る直前の3月10日に実家（岩手県盛岡市）に帰省し、翌日、被災したからである。未だ氷点下の世界で、電気、水道、ガスのない生活を数日間強いられた。都会とは違い、近所には湧水が出る所もあるため飲み水には困らず、火鉢で暖を取り料理することもできたとはいえ、何よりも困ったのは、首都圏に戻る手段がなかったことである。新幹線も動かず、高速道路も不通、空港も閉鎖され、復旧の目途すら立たず、オランダに向けた出国どころから、成田にたどり着くことさえ、諦めかけていたぐらいであった。花巻空港が復旧し普段は飛んでいない羽田までの臨時便が出たため、ぎりぎりでの出国を果たすことができたのは僥倖のようなものだと思っていた。そんな苦労もあったとはいえ、成田からスキポール空港までのフライトはわずか十数時間のこと、渡航までに経験した西達の苦労の大きさに比べるまでもない。

もちろん彼らの渡航にしても、その行程は苦労ばかりというわけではなかった。例えば、西の渡航記（『和蘭紀行』）によると、バダビア（現在のジャカルタ）に立ち寄った際、初めてビール（氷入りの冷たいビールだった）を飲んだらしく、西はその時の印象を「甚だ快」と記している。1862年12月9日のことである。これが、日本人による、初めてのビール体験かもしれない。

## 3. オランダのビール

西が初めてビールを飲んだ日本人のうちの1人である可能性がある以上、そしてまたオランダが世界有数のビール王国である以上、ここでオランダビールのことには触れないわけ

にはいかない。帰国後、五稜郭の戦いで敗北し投獄されていた榎本は、出獄直前の姉宛書簡に「麦酒御恵投下され只今晩飯にたっぷり相用い誠にうきうきいたし申し候」と記している。榎本はオランダでかなりビールを飲み、その魅力にはまったようである。オランダビールと言えば現在では Heineken が有名だが、Heineken が創業したのは比較的新しい 1864 年のこと、つまり彼らの留学真っ最中のことである。ビール好きであったことが明らかかな西や榎本らは特に、創業したての Heineken 工場の見学、試飲なども経験したかもしれない。

私もまた、彼らと同様、Heineken をはじめとするオランダビールを数多く経験してきた。スーパーで買える一般的なビールとしては、Heineken の他に、Grolsch、Bavaria、Amstel、Jupiler（ベルギービール）などがある。330 ミリの缶 1 本の値段は、Heineken が 79 セント、Grolsch が 75 セント、Bavaria が 55 セント（価格は購入時の価格。購入店もばらばらなため参考値。以下、チーズやハムなどに関しても同様）。Heineken、Grolsch は共に、オールモルト（米やスターチが入っていない、大麦麦芽とホップだけで作った純粋ビール）のピルスナータイプ（日本で市販されている一般的なビールと同様）のビール、要するに、エビスやモルツの類である。Bavaria は若干の小麦が入っているが、ベルギーの Hoegaarden White のような白ビール（小麦を用いて作るビール。オランダの代表的な白ビールとしては Wieckse witte がある）ではなく、隠し味程度に小麦が入っている感じで、そのことによって生じる、ほんのちょっとした独特な香りは悪くない。その他に、Euro shopper という激安食品メーカー（食品全般から日用品までを他のメーカーの半額近い値段で出している）のビールで、その名も BEER、Albert Heijn というスーパーの PB 商品である PILSNER などもあり、一度だけ飲んでみたが、これらは第三のビール以下の味で二度と飲むことはなかった。値段も第三のビール以下（BEER が 33 セント、PILSNER が 41 セント）。

上記の購入記録が残っていた当時のレート（103 円/1 ユーロ。以下、比較のために日本円を記している場合もこのレートで計算）で日本円に換算してみると、Heineken は約 81 円/1 本、Bavaria が約 56 円/1 本、BEER に至っては約 34 円/1 本である。しかも、この値段は通常時の値段に過ぎない。どのスーパーでも定期的にセールをやっていて、近所のスーパーのどこかでは、常にいずれかのビールをさらに安く買える。Bavaria の 500 ml 缶が、2 本買えば 1 本あたり約 46 セントという価格設定の時もあった。

他には、ボック（Bock もしくは Bok）という秋から冬にかけての季節ビールもある。

元々は、ドイツの Einbeck で作られたため、Beck Bock (Bok) と呼ばれるようになったものであり、ボックという発音はドイツ語やオランダ語で雄山羊を意味する単語と同じ発音でもあることから、ラベルには雄山羊が書かれていることが多く、これを飲むと「雄山羊のように元気が出る」ということになっているらしい。淡褐色、アルコール度数は高め(7度前後)、ホップの苦みがきいていて、それでいてやや甘めだが、嫌な感じの甘さではない。ホップも麦芽も普通のビールよりも多めに使っておりカロリーは高めなので、炭酸のせいではなくお腹がいっぱいになる感覚を覚える。修道士達が断食の時期の飢えをしのごくためによく飲んだビールとして有名なのも頷ける(キリスト教の修道士達は断食の時期でも、アルコールも含めて液体の摂取は禁止されていないというケースもあるらしい)。それぞれのメーカーが出しているボックの値段は、La Chouffe が 1.34 ユーロ、Bavaria が 0.65 ユーロ、Brand が 0.69 ユーロ、Hertog Jan が 0.82 ユーロ、Grolsch が 0.74 ユーロ、Palm は、0.6 ユーロ。



他に、オランダ・ベルギー地域独特のビールとして、トラピスト会修道院で作られるト

ラピストビールがある。世界で8つしかないトラピストビールのうち Chimay や Orval など、ベルギービールのいくつかは日本でもビール好きの間ではお馴染みだが、オランダの修道院でも La Trappe というトラピストビールが作られている。日本のバーで飲めば、どのトラピストビールも1本1000円強のところ、オランダのバーでは2ユーロほど。

#### 4. オランダの食材

西達はオランダで何を食べたか？

彼らが、ビールの他、Geneva というオランダの酒（ジンの起源ともされるアルコール度数40度程度の蒸留酒で、ビールをチェイサーにして飲むのが本式らしい）を飲んだことはハッキリしている。大河喜太郎の死因は、Geneva の飲み過ぎによるアルコール性肝炎であった。

しかし、その他のこと、何を食べたのかということなど、西達のオランダ生活については実はあまり分かっていない。オランダ滞在中の日記の類が残されていないためである。オランダに着くまでと、オランダから日本に帰るまでの船中日記のようなものがある場合でさえ、オランダ滞在中の日記はほとんどないのである。ある程度史実に基づきながら、彼らのオランダ留学を描いた東秀紀『陽が開くとき——幕末オランダ留学生伝』（NHK出版、2005年）という小説では、オランダ到着直前の船中で日記を書く余裕もないほど、勉学に集中しようというという相談をする場面が描かれている。紛失したとか未発見ということではなく、理由があって書いていなかったという想像は、なるほどと思える部分があるが証拠はない。例外とも言えるのは、赤松大三郎の日記である。例外的な赤松日記の中でも、食べ物に関する記述はさらに例外的だが、わずかに以下の記述を発見することができた。

朝9時、茶ならびにパン、カースを用い、正午12時コッヒーならびにパン、カースを用い、1時半に食事、肉類を用い、夕6時より7時に茶のみ用い、夜11時茶ならびにホートラムを用う。(1863.10.15)

八時半、起て朝飯、プロート、茶、ポートル、ロークフレースを用い...  
(1863.11.24)

ブロートはパン、コースはチーズ、ポートルはバターのこと、ロークフレースは牛肉もしくは馬肉の生ハムのことである。要するに、朝食にはパンとバターが基本で、チーズかロークフレースのいずれかがつき、飲み物としては紅茶かコーヒーがついたということである。この記述によって、西達が何を食べてきたのかということの大部分が解明できた。一端ではなく大部分である。というのは、オランダ人の多くは現在もなおこのような食生活を、しかも毎日続けているからである。おそらく、西達の朝食は、毎日代わることなく、このメニューだったのではないかと推測できる。パンにチーズとハムとの両方を挟んで食べるということもオランダ人にとっては一般的ではない。勿体ないということもあるのかもしれないが、多くのオランダ人は「チーズとハムの味が混ざるから嫌だ」とも考えているらしい。そして、朝食時のパンとチーズもしくはハムをラップに包んでそのままランチ用に持っていくことも多く、毎日同じ朝食どころか、昼食も同じということが特に珍しいことではないようである。

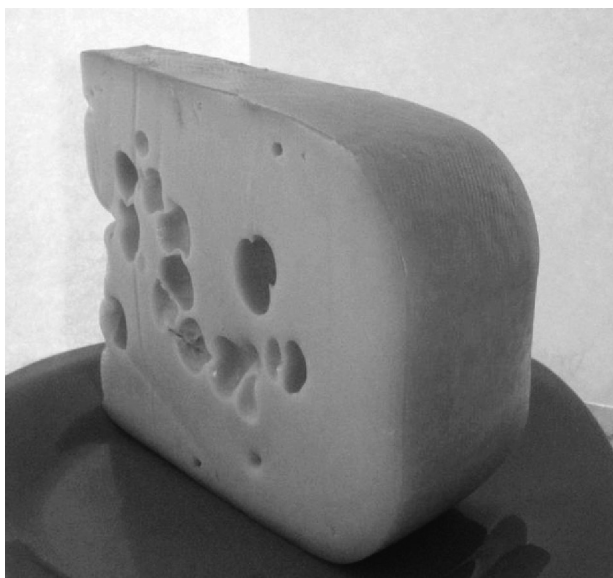
また、オランダ人に「今日の夕食は何？」っといような話題を振ると、「う～ん、肉」といような返答をもらうことが多かった。しかも、いつ聞いても、「う～ん、肉」だったりする。何はともあれ、肉を焼いて食べることは毎日変わらないからである。逆に、肉は毎日変わらないので、それについては話題にせず、付け合せの野菜だけで応えるオランダ人もいる。「う～ん、今日はブロッコリーね」という具合である。料理名で応えられることは意外なほど少なく、「1時半に食事、肉類を用い」という記述はさもありなんという感じである。

### チーズの値段

私もまた、彼らの体験を追体験すべく、赤松日記の記述を元に当時の食事を再現してみた（というほどのものではないが）。用いた食材の値段は、ゴータチーズ（典型的なオランダチーズ）が15ユーロ/1kg。Gatenkaas（穴あきチーズという意味）という『トムとジェリー』に出てくるようなチーズが10.5ユーロ/1kg。

この種のチーズとしてはスイスのEmmentalが有名だが、通常のチーズとは違い、塩分を栄養として呼吸する菌の働きによって塩気をあまり感じさせない味になり、その菌の働きによって発生したガス（菌の呼吸）がチーズに穴をあける。美味しいチーズを食べたいと思えば、オランダ産に限定せず、フランスチーズなどを求めると良い。スーパーでも買えるが、マルクト（青空市のこと。ライデンでは週に2回、市役所前の路上で開かれる）

にはチーズ専門店も出るので、フランスやイタリア、スイスのチーズなどを、量り売りで買うことができる。オランダチーズと比べればやや高いが（Gatenkaas と同じ種類の Emmental が 17 ユーロ/1 kg）、日本で買うのと比べると格段に安い。例えば、Mont d'Or（モンドール）という秋冬限定のフランスチーズは、7 ユーロ/1 個の所、解禁直後割引で 5 ユーロ（約 515 円）だったが、日本では 3000～3500 円。カマンベールの類ながら、エピセアというもみの一種の薄板で周囲を巻いていて、この香りがチーズに移っている。表面の皮部分を取り除き、中をスプーンやバターナイフですくって食べる。あらかじめ常温、もしくはキッチンのガステーブル近くなど、暖かいところで柔らかくしておくのがポイントで、チーズとクリームの間のようなトロ～りとした食感と味わいで、熱々の茹でジャガイモにたっぷり乗せて食べるのがお勧め。ちなみに、チーズの値段の基準は 100 g 単位ではなく 1 kg 単位。それだけ大量にチーズを食べるということだろう。



(Gatenkaas)

西達は牛乳は飲まなかったかもしれないし（飲み慣れていない大人が飲んだ場合はお腹を壊すことが多い）、あるいは試しに飲んでみて、案の定、お腹を壊したかもしれないが、実はオランダは世界有数の酪農王国である。牛乳はともかくとしても、チーズの他にも乳製品を楽しんだ可能性は高い。現在でも乳製品は非常に安く、牛乳は 1 リットルで 0.89 ユーロ（約 92 円）、ヨーグルトは 1 リットルの牛乳パックと同じものに入っていて 0.59



ユーロ (約 60 円)、生クリームは、250 cc で 0.49 ユーロ (約 50 円)、日本では馴染みのない Karne Melk (バターを作るときに生じる水分を酢酸菌で発酵させたドリンク) は 0.83 ユーロであった。

ハム類に関しては、Achterham (たぶんロースハムのこと) が 19.5 ユーロ/1 kg、Gegrillde Beenham (ペーンハムという名のモモ肉ハムの表面を軽くグリルしたもの) が 24 ユーロ/1 kg、Yorkham (ペーンハムとの違いがよく分からないが、ヨークシャー種の白豚モモ肉で作ったハムのことらしい) が 13.3 ユーロ/1 kg、Tongeworst (豚レバーや豚タンで作ったハム) が 11.5 ユーロ/1 kg、Ontbijtspek (朝食ベーコンという意味。日本のもののように完全に火が通った感じではない生ハムっぽいベーコン) が 10 ユーロ/1 kg、Spaanse Salami (スペインサラミ。ハムと同じ太さ) が 15 ユーロ/1 kg。こちらも 1 kg 単位での表示で、肉屋でスライス厚とグラム数を指定して買うものが美味しい。オランダ人はかなり薄くスライスしたものが好きなようだが、日本人には厚めのスライスの方が好みに合うように思う。子連れで肉屋に行くと、自家製の馬肉ソーセージ (フランクフルトよりもやや太めで、馬蹄形に整形されている) をスライスして手渡ししてくれる。そのまま食べても、焼いて食べても美味しい。購入記録が見当たらないので、正確な値段は不明だが、安かったように記憶している。

#### オランダ名物、Patatje

現在のオランダ人は、先に述べたような朝ご飯の残り (?) のサンドイッチの他、オランダ名物の Patat もしくは Patatje (Patat ちゃんという意味) と呼ばれているフライドポテトなどでお昼を済ませることもあるようである。L サイズを意味する Groot はもちろん、M サイズでも日本人の胃袋には十分に一食分の食事になり得るボリュームがある。Patat は『アンネの日記』にも描かれている。あの隠れ家生活の中でさえジャガイモを油で揚げて食べていたということで、Patat がオランダ人の大好物だということが分かる。多くの場合、Patat にはマヨネーズソースがたっぷりとかけられることになっていて、デフォルトは塩味ではない。塩味のものを食べたかったら「ソースなしで」とわざわざ言う必要がある。他に、カレーソース、サテソース (インドネシアのピーナツソース)、トマトケチャップ、あるいはそれらのミックスが選べる。美味しいソースを用意しているお店なら、スペシャルと呼ばれることの多いカレー & マヨがお勧め。値段はだいたい 2 ユーロ前後。

ただし、ジャガイモを油で揚げるという料理は、1860年代頃にベルギーで発祥したもののらしく、西達がこれを食べた可能性は少ないと思われる。しかし、日本への帰路、西達はブリュッセルを経由しているので、商品化されたばかりの Friet（ベルギーでは Patatje とは呼ばず、Friet と呼ぶが、オランダでも Friet で通じる）を食べてみた可能性がないとは言えない。



(Patatje speciaal)

#### オランダの外食

オランダの外食は一般的に言えば高く、ランチを飲食店で食べようと思えば 1000 円は見えておく必要がある。一般に、「オランダは世界で 2 番目に食事が美味しくない国」などと言われることがあるが（食にこだわりがない人が多いため、オランダ人自身はこのような評判をあまり気にしないようである）、1000 円程度のランチを食べた時にはこの評判に納得することも多い。要するに、立ち食い蕎麦や牛丼屋のような値段で食べられる外食産業は発達していないということである。その意味では、Patat は 200 円前後で満腹になれる例外的なファストフードということになる。他には、トルコパン屋のトルコピザやケバ

ブーガーなども安く美味しいが、カフェで安く食べるとなるとスープぐらいしか選択肢がない。オランダ名物のエルテンスープ（エンドウ豆スープ）、トマトスープ、マスタードスープなどは、600円前後で食べられる。パンがついてくるので、日本人の胃袋ならば軽めのランチとして重宝するが、オランダの通例にならってコーヒー（1～1.5ユーロ/1杯）も注文すれば（小さめのカップに入っている濃いめのコーヒーがオランダの定番。小さめなので2杯以上飲むことも多い）、やはり1000円近い値段になる。

しかし逆に、実は、高級な飲食店は日本より安いということあまり知られていないかもしれない。例えば、日本ならばワイン込みで1万円ぐらいのレベルのフランス料理が、オランダでは5000円も出せば食べられる。ワイン価格の差ということ差し引いても、安い。

それはともかくも、日本とは違い、当時のオランダと現代のオランダとでは食事面での大きな変化はないようで、赤松日記の記述からもそれが裏付けられると言えるだろう。西達は、現代の典型的なオランダ人と同じようなものを食べていたと推測できる。もっとも、ここ数年の変化として、オランダでも外国の料理番組が人気で、自前の料理番組もちらほら見られるようになってきた。食に対するオランダ人の関心はかつてなく高まってきているようで、今後十数年でオランダの食事情も変わってくるかもしれない。

## 5. 自炊

西周は酒を飲むことも旨い物を食べることも大好きで、自宅に来客があれば必ず酒と肴を出して楽しく歓談するような人であった。要件だけをやり取りして客人を帰すようなことはあまりなかったようである。東京に新しい洋食屋がオープンしたという情報を得ると、即座に家族を連れて試し食へに行っていた。無類のグルメであった西ならば特に、このようなオランダの食事の連続にはうんざりしていた部分もあったのではないだろうか。

となると、自炊（？）の可能性が考えられる。語学修行のためということもあって、彼らは皆、オランダ人の家にホームステイをしていたので（賄い付きの下宿）、日常的に自炊をすることはなかっただろうが、皆で集まって和食パーティーをしていたという記録（日本から持参した堅餅で雑煮を作り、持参した蕎麦粉で蕎麦を打った）は赤松日記の中に発見できる。津田真道の家は津山藩のお料理番であり、津田もまた一時それを務めていたことがあったので、料理の基本は習得していたはずである。宴会好きの西、津田の料理

の腕前という情報を合わせて考えてみると、オランダ人を招いての日本食パーティーを開いたりしていた可能性もあるように思うが、証拠となるような史料は発見できていない。

少なくとも現在であれば、食材も含めて、それは可能である。日本人街にまで出かけなくとも、どの町にも必ずある中華食材店で、タイ米（餅米もある）やカリフォルニア米が買えるし、韓国味噌や海外輸出用のキッコーマンのソース、つまり醤油も買える。日本でお馴染みの野菜のほとんどは買えるし（ジャガイモは2キロで3.29ユーロ、人参は1キロで0.99ユーロ）、肉はもちろん、魚だってわりと容易に手に入るからである。ただし、日本のものように甘くて滑らかなカボチャやサツマイモはないし、生で食べられる魚はHaring（鱈<sup>にしん</sup>）以外は近所では買えない。ハーリングはオランダ名物の一つで、生のハーリングをパンに挟んで食べるハーリングブローチェは、オランダ人の好物である。Paling（ウナギ）の燻製などもよく食べるので、魚が恋しくなった西達は、ハーリングやパーリングを食べて当座の魚熱を冷ましていたかもしれない。生食用というほどの鮮度を求めるのは無理だとしても、鱈などは容易に手に入る。日本で売られている「アジのひらき」の原料となっている鱈は、オランダ近海で取れたものを日本の商社が買い取って沼津あたりに送り、そこで加工しているというものが多い。鱈の塩焼き程度のものはすぐに食べられるし、開いて塩を振って天日干しにするだけなので、「アジのひらき」もわりと容易に食べられるということになる。

私もまた、かつて西や津田達もやっていたであろうという妄想を抱きつつ、オランダ人を招いての和食ホームパーティーを何度も開いた。驚いたのは、「何か食べてみたい日本料理はあるか？」と聞かれたオランダ人の多くが、寿司や天麩羅ではなく、ラーメンと答えたことである。ある程度日本に関心がある外国人にとって、今や、ラーメンこそが日本を代表する、気になる料理になっているようである。しかも、特に気になるのは「トンコツ」らしい。

オランダでは、丸ごと一頭とか半頭分を市場で買ってきて、それを自分でさばいて売っているような肉屋も多いので、当然のことながら、皮や背脂、骨は廃棄されている。これこそが、ラーメンの重要な材料になるので、肉屋で交渉してこれらを分けてもらえば、豚骨ラーメンスープの材料は確保できるわけである。もっとも、肉屋としては、廃棄すべき物を買いに來るわけがないと思っているので、「この東洋人は何を言っているのだろう？」という不審の眼差しにさらされた。当初は「うちは肉屋であって、八百屋ではない」などとも言われた。英語で骨はボーンだが、オランダ語でボーンという発音は、豆のことだか

らである（その後、Japanese soup Noodle を作るのに豚骨が必要なのだということも説明し、何度も通ううちに、頼んでいなくとも骨を取り置いてくれるようになった）。拳骨（豚の大腿骨）、豚足、背骨などを香味野菜、干し椎茸（中華食材店で購入可能）と共にしっかり煮込み、コラーゲンが溶け出して乳化してくればスープは完成である。味付けは、塩ベースで O.K.。小麦粉はどこのスーパーでも買えるので、麺の材料も揃う。ほうれん草、ネギ、煮卵、焼豚（焼豚用に買ったバラブロック肉は、1 kg で 7.50 ユーロ）などをトッピングすれば、立派な豚骨ラーメンが完成する。少なくとも、スープ用の骨を入手することに関しては、日本以上に容易である。

当時、ラーメンはもちろんあり得ないが、小麦粉はあるので、うどんを打つことは可能である。持参した蕎麦粉で蕎麦を売ったという記述がある以上、現地の小麦粉でうどんを打った可能性はあり得るかもしれない。

## 6. 研究

少しは研究の話もすべきだろう。西は津田と共に、ライデン大学法学部のフィッセリングからの個人指導を受けながら五科目（自然法、国法、国際法、経済学、統計学）を中心とした西洋の思想、哲学をみっちり学んでいる。特筆すべきなのは、西と津田は、自ら学びたい内容を考え抜き相談した上でこの五科目を指定し、それを教授する適任者をライデン大学で日本学を担当していた J.J.Hoffmann（ホフマン）教授を通じて探してもらっていたことである。彼らの留学は、何でも良いから何かを教えてほしいというような漫然としたものではなかったのである。

適任者としてホフマンから依頼を受けたフィッセリングは当初、まるで乗り気ではなかったようである。「見たこともない極東の、文明を持たない島国からやってきた野蛮な連中に、学問など教えられるか？」と思ったのかもしれない。彼は、明らかに後ろ向きな気持ちで、受講の条件としての数ヶ月のオランダ語事前学習を課しつつ、2人の語学力が講義理解に支障をきたすことがあれば、また何はともあれ自分が心変わりしたならば、即座に講義をやめると宣言した上で、しぶしぶ引き受けている。校長先生だったらしい J.A.van Dijk という人物からオランダ語会話の手ほどきを数ヶ月受けた後、1863年11月3日から1865年10月頃までの約2年間、火曜日と金曜日の週に2回、夜9時からの約2時間、フィッセリングの自宅で講義が行われた。フィッセリングの自宅は、私のオランダ

での受け入れ先である国際アジア研究所前の運河を挟んだ反対側、徒歩2分の所にある。私は毎日、必ずフィッセリング旧宅を横目にしながら研究所に通っていたわけである。

約2年に及ぶ講義を終えて日本に帰国する西、津田に宛てて書かれたフィッセリングの書簡（1865年11月28日）を見ると、毎回の講義はフィッセリングにとっても有意義な楽しいものであったようである。

君たちへの講義という責務を終え、無条件の満足感にひたりながら、この2年にわたる講義をこうしてふりかえっています。懸念していた嫌悪感は、多大の面識を得た後には即座に消え、全ての点において直ちに互いのことを理解し合うことができました。私は、君たち2人が勉学熱心で知識欲旺盛なだけでなく、賢明で理知的、高潔なる人柄であることを見てとり、私の講義は必ずや素晴らしい成功につながることを即座に確信したのでした。回を重ねた毎夜の講義は、私にとって本当に愉快的な時間でした。今、私はこの講義が終わってしまったことを非常に悲しんでいます。……家庭においては幸福の人となり、祖国のためには有為の士となり、朋友の間にあっては尊敬の的とならんことを望みます。

生まれ育った国は違えども、一流の学者同士故の交流があり得たということだろう。日本や中国など、フィッセリングにとっては見知らぬ異国の地域の事情を、逆に西たちが教えるなどということもあったに違いない。

西たち、留学生の取締役であった内田恒治郎は、フィッセリングに対し、謝礼（300ギルダーと漆器など）を送ったが、フィッセリングは300ギルダーの受け取りは拒否、漆器などの日本から持ってきた品物のみを、友情のしるしと認識すると宣言して受け取っている。西たちへの講義を、ビジネスとして捉えたくないという気持ちの表れであろう。

私自身の研究とえば、研究所に出向いての毎日の地道な作業の他には、ライデン大学でのワークショップ、ハイデルベルグ大学でのシンポジウム、シーボルト会（後述）での発表を行い、エストニアで開催されていたヨーロッパ日本研究学会に参加した（3年に1度しか開催されない）ことぐらいであるが、むしろ形にならない成果の方が多かったように思う。

国際アジア研究所では、様々なシンポジウムを開催するといった純研究的な活動の他、「アジア」という非常に広範な共通項しか持たない所属研究者同士の交流を促すべく、1

ヶ月に1度のランチ交流会があった。研究所予算で用意されたサンドイッチを食べながら、国籍も研究内容も異なる様々な人達と交流する機会は日本では得られない有意義なものであった。また、ライデンで2ヶ月に1度のペースで開催されるオランダ在住日本人研究者による研究発表セミナー（シーボルト会）での交流、耳学問も貴重な体験であった。ライデン大学の他、デルフト工科大学など、オランダの大学は理系分野の研究が盛んなため、オランダ在住の日本人研究者には理系の研究者が多く、日本には知り合う可能性がない天文学者や生物学者らとの交流があり得たからである。理論天文学や進化生物学など、まったく知り得なかった分野の最先端の研究内容を聞かせていただいただけではなく、そこから垣間見える研究者としての姿勢にも感銘を受けることがしばしばであった。当初は「せつかくの留学中に日本人と付き合う必要はない」と思っていたが、日本という境界などを気にすることなく世界を相手に研究し続けている個性的で魅力ある異分野の研究者と知り合えたのは、全く思いがけない海外留学のメリットであった。

それらの成果の一部は既に「Confucian Utilitarianism」（『季刊 日本思想史』79号、2012年）、「『文明開化』と『進化論』」（『岩波講座 日本の思想』第四巻、2013年）などで発表しており、「マジックワードとしての立憲主義」が近刊予定である。

このような貴重な機会を与えてくれた専修大学に、同僚の先生方に、学務課をはじめとする職員の方々に、感謝したい。