

数学で解明 “コンペイトー博士”のラストメッセージ

2013.11.17 12:00 (1/2 ページ) 【石野伸子の世界】

コンペイトーはどうやってできるのか。考えたことがおありだろうか。

世の中にはいろいろな人がいる。中京大学(名古屋市)国際教養学部の中田友一教授はこの疑問にとりつかれ、専門の数学(統計学)を駆使して考察。それを「おーい、コンペイトー」(あかね書房)という本にまとめたのをきっかけに「金平糖(こんぺいとう)を守る会」を結成、その世界で知らない人のない“コンペイトー博士”になった。来年3月に退官するのを機に20年続けた会の活動をひと区切り、先ごろ大学で記念講演会を開いた。

守る会といっても会費なしの愛好家の集まりだが、当日は全国から会員ら約150人が詰めかけた。東京在住の知り合いが熱心な会員で、「きっと面白いから」と声をかけられた。未知なる世界、大いに楽しんだ。

コンペイトーは大きな金属のたらいにグラニュー糖を入れ、蜜(濃い砂糖水)をたらして作る。このとき、たらいに30度近くの傾斜をつけ、熱を与えゆっくり回すのがミソ。回転が速すぎると角ができないのだ。なるほど。

しかし、ここからが中田先生の本領発揮。このコンペイトーができる過程を数
学的に考えた。予測不可能なアトラダムな動きを統計学的に処理し、粒が小
さいとき角がたくさんでき、そのうちいくつかが大きく育つこと。一定の大き
さになるとそれ以上形は変わらない、といったことを発見した。

それらを学会で発表したり本にまとめたりして四半世紀。中田先生のまわり
には、おもしろ情報が次々と集まってきた。南蛮渡来の歴史、外国のコレクシ
ョン、中には人間の体内でできたコンペイトー状の胆石や尿路結石まで。

当日は、そんな小さな砂糖菓子不思議を総ざらい。愛唱歌まで披露され、
濃密な時間だった。

中田先生によれば「いいコンペイトー」の条件は（１）形が丸い（２）角が
20個以上ある（３）透明感があるといったものだが、上質なものを作れるの
は断然日本。なのにこの間、コンペイトーをつくる店がいくつか廃業している
現状を残念がる。

「コンペイトーは日本文化。見かけたらきっと買って食べてくださいよ」

博士のラストメッセージだった。

（編集委員・石野伸子）