

音楽再生と料理の世界のアナロジー

音楽再生のやり方・手法について、なじみのない言葉や分かり難い状況が多いと思います。しかし、この世界は料理の世界と大変似ていますので、分からなくなった時、迷った時は身近な料理の世界に例えて検討してみますと、案外簡単に良い見通しが得られます。

まず世界に各国料理があるように、世界各国にはそれぞれの音楽があります。

次に音楽が録音され再生されるまでのプロセスですが、ここではおおまかに言ってふたりの料理人が登場します。

最初の料理人は作品としてのアルバムを、録音されたサウンド（=いわば料理の素材）から作り上げるマスタリング・エンジニアです。

次の料理人はパッケージ化された音楽（=いわば冷凍食品？）を再生する聴き手あるいはレコード演奏家です。

最初の料理人にはプロとしての高度な知識・技能が求められ、優秀な機材も必要ですが、ひとつ注意しておきたいことがあります。

それは例えば日本食の料理人がいきなりフレンチを作れと言われても出来ないということです。このことを深く心に留めておく必要があります。

材料が揃えば、道具が揃えばそのジャンルの料理がすぐ出来るということではないのです。

さて、本稿で論じたいのは2番目の料理人についてです。

冷凍食品を解凍して料理として食べるということは、パッケージに記載されている指示に従えば誰にでも出来ます。

しかしより美味しく料理として味わうためには、適切な器を選択しTPOも考慮する必要があります。

冷凍食品は料理としてかなり完成されているわけですが、最後の仕上げはその料理の出し手、食べ手にかかっているわけです。

音楽パッケージを選び、作り手の意図を推測し、それを自分なりに理解して再生することが大切です。

ですから、最初の料理人ほどではないにしても、2番目の料理人にもある程度の専門的な知識があった方がいいし、料理に対する熱意や情熱といったものが重要です。

料理については、その料理人なりの流儀や作法があります。

同じようなことで、音楽を再生する側にもその人なりの流儀や作法があつて然るべきです。その人なりのやり方については一概に良い悪いを言うことは出来ませんが、一応のスタンダードなやり方は押さえておく必要があります。

しかしスタンダードなやり方だけでは不十分です。
その他に実に細々とした工夫が加わって初めて音楽再生が実現することになります。
経験値も必要です。

音楽再生の道具立てについては、それほどこだわらなくてもよいのではないかと思います。
ホームセンターで売っているステンレス製の万能包丁だって、きちんと研いであればよく切れます。
高価な柳刃の名品を使いこなすことは本当に大変です。それはプロの料理人に任せておけばよいのではないのでしょうか。

料理の世界には「さじ加減」「塩加減」という言葉があります。それが微妙に変化してそれぞれの家庭の味を決めていったりするわけですが、音楽再生の場合も同じです。
音楽再生機器の取扱説明書に記載されていないこと、設計者の目論見などは沢山あります。それが実際にその機器を使用してみないと分からない機器特有のクセというわけです。
(さらに機器には個体差だってあります)
こうした事を経験して対処することにより、自然に良い音楽再生に近づくことが出来ます。

また「伝統」と「革新」についても音楽再生と料理の世界では相通ずるものがあります。
料理の世界に唯一の正解が無いのと同じで、音楽再生の道にも唯一のやり方などというものはありません。
伝統的なやり方についてはこれを尊重しつつ、しかし状況に応じて変えてもよいのだと考えてください。

美味しい料理に出会うと幸せな気持ちになり、心身が活性化します。
これと同じで、良い音楽に良いサウンドで出会えることは生命力を活性化するのだと私共は考えております。

以上