



小倉義光 著
一般気象学

東京大学出版会, 1984年5月,
314頁, 2,800円

科学の本は料理に似ている。単にうまいまずいということよりも、むしろその味わいをきめる材料と調理法の関係において。

たとえば啓蒙書の面白さが殆ど題材の選び方によっているのは、レアステーキの歯応えが専ら肉の質のみによるのと同じである。料理法は塩胡椒とせいぜい火加減だけ。これに対し、大学院レベル以上の専門書ともなれば、フランス料理のフルコースさながらに、材料の吟味のみならず、じっくりと手間をかけたクッキングからワインの取り合わせや食器の配列に至るまで、その道一筋の腕が問われる。客（読者）もまたそれに応じて身ずまいを正し卓に向うこととなる。ついでに言えば、個々の研究論文はシェフ御自慢の一品料理にも擬せられようか。

ところが、その中間に当たる教養課程向き入門教科書というのが実は一番難しい。ひとつには、気象学専攻志望以外の他学部学生も多いことが挙げられる。一般向けとは言え、あれもこれもと唯ならべただけでは、カロリーとビタミン計算は出来ているが何とも味気ない学校給食みたいなことになってしまう。そもそも高等学校の地学が暗記物として扱われていること自体、何やらカロリーメイトなぞという怪しげな食品を連想させるではないか。

従来、気象学の入門教科書に良書が少なかったのは、教養課程における気象学教育の貧困さと無縁ではなかったろう。これは気象学自体の発展の為に不幸であったと言わざるを得ない。

さてここに紹介する小倉義光教授の新作はこの難しい注文に対し見事に応えてくれた好著である。名文家としての小倉教授の筆の冴えは、啓蒙書“大気の科学”や本格的教科書“気象力学通論”などで夙に名高い。加えて本書は、イリノイ大学における長年の講義の経験と、乱流・対流・台風・メソ擾乱等にあたる著者自身の幅広い研究業績との両方によって深く裏打ちされている。大家としての風格は、歴史的エピソードから最新の問題意識に至るまで、力まず端折らず胡魔化さず書き進む筆の運びの随所に現われている。

序章では本書が“現代大気科学入門”であるとして、海洋から超高層まで、或いは衛星観測から数値モデリン

グまで一望のもとにおさめる態度を明示している。従って、全体の構成はオーソドックスであり章立てには特に変わった趣向はないが、前半の各章——太陽系の中の地球、大気の鉛直構造、熱力学、降水過程、放射——では、ややもすれば羅列的になりがちな記述事項を、基本的な物理法則の応用例という形で説明することによって、知識よりも理解という色あいを強めている。たとえば静水圧平衡の式の直後に等圧面天気図を示したり、熱力学の法則からすんなりと断熱減率や雲の生成の話に移るあたりに、著者の教壇上の豊かな経験を垣間見ることができる。

後半の力学の各章も同様で、コリオリの力をニュートンの法則と角運動量保存則の初等的な取り扱いだけから巧妙に説明している。ただし、大循環と中小規模運動の部分では、それらが諸法則の複合過程であるために、個別的な現象論的記述の域を脱していないうらみが残る。特に初心者には誤解の多い Ferrel cell の説明にはもう一步踏み込んで欲しかったし、波動のエネルギー論・伝播論にも物理概念として触れてあったら、と惜まれる。もちろんこのような批判は毛を吹いて傷を求める類にすぎず、後続の成層圏中間圏の章では中層大気の climatology や突然昇温・準二年周期振動などが、再び物理法則の目で整理され、大気科学の発展の様子が生き生きと描かれている。

本書の読後感を再び料理にたとえるならば、廉くて旨い中華バイキングを満喫したときに似ている。豊富な図表の活用は色どりを鮮やかにし、手頃な練習問題は消化を助ける。その上、最後には当世流行の気候問題までが、火山噴火、エルニーニョ、CO₂の三題嚙として、デザートの色アイスクリュームよろしく添えてある。

他分野に進む学生にはこれだけでも充分なメニューであり、更に気象学を専攻しようとする学生には、次のステップで大気科学講座全四巻に進む最適の準備となるう。

それにしても、著者の懐の深さにはあらためて敬服させられる。曾て小倉教授は“科学”の書評欄で高橋浩一郎氏の“総観気象学”を取り上げ、その不備の所以として“急速に進歩している気象学のかくも広い範囲を一人で書くことは、もはや至難なことになったのではないだろうか”と論断されたことがある。にも拘らず、それから15年後の今日、小倉教授はそれを自ら完璧に成しとげられた。この spice の何と見事な効かせ方！

[廣田 勇]

“天気” 31. 8.