

秋田の味の立役者

今 野 宏

(株式会社秋田今野商店 代表取締役社長)



はじめに

日本の醸造産業を代表する酒、味噌、醤油は麴なくしてはありえず、麴は縁の下の方持ちとして日本の食文化を支え続けてきました。その麴をつくるもととなる麴菌は、千年以上にわたる醸造の歴史の変遷を経て完成された日本の食文化の原点に位置する微生物です。桜が国花、雉が国鳥であるならば、麴菌はまさに国を代表する微生物であるとして日本醸造学会は平成18年に麴菌を「国菌」に認定しました。

麴菌の胞子は針の穴に並べると100個、1gで100億個にもおよび、肉眼で見ることができません。その胞子を純粹に培養して販売するという世界でも類を見ない商売が日本で誕生しました。「種麴屋」です。種麴を製造する会社は少なく、国内に数社を数えるのみです。私はその種麴屋の4代目にあたり、会社は今年で創業111年を迎えました。最近漫画「もやしもん」の影響で「種麴屋」が「もやし屋」であることを知る若者が増え、「もやしもん」を読んで麴菌の研究を志してくる学生も多いと聞きました。日本の漫画やアニメは世界に誇る文化ですが、「もやしもん」は麴菌研究分野においても大貢献しているようです。

麴と食文化

世界中の発酵食品を見てみると、酵母や乳酸菌を利用したものが多いのに対し、麴菌などカ

ビの利用は民族や地域によって大きな差が見られます。欧米では伝統的にカビを使った食品に対して根強い偏見があり、発酵食品へのカビの利用はカマンベールチーズやブルーチーズに見られるくらいでほとんどありません。

一方で日本ほど発酵食品の豊かな国はありません。清酒、焼酎、味噌、醤油、漬物、鰯節、味噌、甘酒すべてに麴菌が関わっており、発酵食品の複雑な香味形成に重要な役割を果たしているのです。

明治31年に発行された「草木谷庵の手鍋」(石川理紀之助著)によれば、明治の半ば日本人の米食比率は著しく低く、雑穀中心が圧倒的に多い中、羽後の国(秋田県)は米9分以上を食する国と記載されています。歴史的に見て白米飯を日に三度食用できたのは、日本人全体のわずか一握りの人たちです。飢饉に見舞われた天保9年でも秋田の領民は一人平均1斗の米(15kg)を麴に替えたといえます。日本人が「米食民族」と呼ばれたのは戦後の昭和25年あたりからで、日本人の大部分が雑穀飯しか口にできなかった時代、ここ秋田の領民は、豊富な米をたっぷりの米麴に替え、魚、大豆、野菜などとあわせて、本来そのものには無かった香味を持つ多様な発酵食品をつくり出してきました。

日本の中で秋田の人ほど食生活に微生物を取り入れてきた人々は稀です。その中で麴菌がもたらしてくれた醸造物は秋田の食文化を他地域



のそれから完全に独立させる役割をなし、美味にして風流な郷土料理を誕生させました。まさに秋田の食文化は麴により強く特徴づけられたといっても過言ではありません。その陰には秋田の先人たちのあきることなく飲んで旨く、食しては美味な高度な味を麴に求めた歴史があるのです。醸造物の工程の前半は人、後半は時間が鍵になります。スタートは丁寧に麴を作る作業から。後は時間任せの微生物頼みで、ゆっくり、じっくり育てていきます。この製法は先人たちのすばらしき知恵の集大成と言えます。

山里の特効薬

実は秋田の先人たちの微生物を扱う素晴らしい知恵は何も食文化に限定されたものではありません。私は以前人づてに、阿仁の古老から怪我をした時は傷口にご飯に生えたカビをこねて塗り付けると化膿しないと教えられた…という話を聞いたことがあります。民間療法の一つであったのでしょう。

地球上には多種多様な微生物が生息しており、麴菌などのカビの仲間は7万種類ほど知られています。これは地球上に生息するカビの5%に過ぎないと言われています。つまり未知のカビが140万種近くあり、それがアマゾンの奥地や私たちのすぐそばに潜んでいるかもしれないのです。麴菌はその中のたった1種類のカビなのです。これらのカビの中から生まれた薬の代表格がペニシリンです。ペニシリンは英国のフレミングが今から93年前に化膿菌をシャーレで培養している時、偶然飛び込んできた青カビが周りの化膿菌を透明に溶かしているのを発見し、青カビが化膿菌の生育阻害物質をつくっていると考えました。そしてこの物質を青カビの学名にちなんでペニシリンと名付けました。ペニシ

リンの発見は人類の寿命を10年延ばしたと言われています。カビはまさに人類にとって「命の恩人」という一面も持っているのです。秋田の山里に棲む古老は抗生物質が何たるかも知らずに、フレミングの発見よりもずっと以前に、ご飯に生えたカビをこねて傷口に塗り付けるという化膿止めの伝承薬を使いこなしていたのです。カビの生産する抗菌物質を上手に利用した現代のバイオテクノロジーにもつながる手法です。ただし、ご飯に生えたカビには多くの好ましくないその他の微生物も含まれている可能性があるので皆さんはくれぐれも真似しないでください。古老の言うカビが麴菌なのか青カビなのかは今となっては知る術もありませんが、偶然による科学上の大発見です。この話を聞いた時、微生物を巧みに利用した秋田の先人の驚くべき知恵に私は只々脱帽してしまいました。チャンスはいつでもどこにでもあります。ただそれをチャンスと理解できるかどうかが大きな分かれ道となるような気がします。チャンスはその用意が来ている心の持ち主にだけ舞い降りるのです。フレミングはまさにその人だったのでしょう。このことを思うにつけ、ビジネスにおいても足元にビッグチャンスがいつでも潜んでいるという思いを強くするのです。

おわりに

このコラムでは「食」「健康」「環境」「文化」をテーマに、微生物の様々な働きを紹介していきます。タイトルは「温故知新」。「温」とは肉をとろ火で炊き詰めてスープをつくること。歴史に裏付けられた科学の知識や先人の知恵をじっくりと煮詰め、さらに新しい創造を加えて一步先に進む。そのことの大切さも併せて伝えていけたらと思っています。