

秋田弁とふるさとの味

今 野 宏

(株式会社秋田今野商店 代表取締役社長)



秋田弁「腐る」の使い分け

以前、県内の酒造関係者の集まりで、「腐敗」を表す秋田弁の豊富な表現が話題になり、大いに盛り上がりました。代表的なのが「かぶける」と「あめる」。この二つの言葉を巧みに使い分けて秋田の人は暮らしてきました。まずは「かぶける」。これは食べ物にカビが生えること。一方「あめる」は細菌が原因で食べ物が腐ること。秋田弁が表すこの「腐敗」を微生物学的に検証してみましょう。

同じ腐った様相でも、「かぶける」は水分が少ないパンやお菓子のような固形物にカビが生えた様子を示し、臭いに重きを置いた表現ではありません。原因微生物がカビに限定されます。カビが孢子をつくらない限りあまり独特の臭いの発生はありません。ですから気づいたら時すでに遅く「大事にとってたら、饅頭かぶけてしまった」となるのです。

「あめる」は水分の多いものに細菌が増殖してドロドロになった様を示します。あるいはその前兆を指して言うこともあります。匂いに特徴があつて、いわゆる「あめ臭い^{くさにお}臭い」がします。「あめる」寸前には、すえた臭い、酸っぱい臭いがしてきます。原因となる微生物は、納豆菌や乳酸菌などの酸を作る細菌が関与しています。乳酸菌は生酛や山廃酛などの清酒の酛を作るのに不可欠ですが、一方では酒を腐らす「火落ち菌」と呼ばれる厄介者の乳酸菌もいます。清酒のアルコール濃度は15%程度なので一般の乳酸菌は生育できませんが、「火落ち菌」はアルコール耐性が非常に強く清酒の中で簡単に増殖してしまい酒蔵を廃業に追い込む恐ろしい乳

酸菌です。一口に乳酸菌といってもその種類は異なり、ある時は「発酵」を進め、またある時は「腐敗」を引き起こすのです。しかしこれは乳酸菌に悪玉や善玉があるわけではなく、単に人間の生活に有用な場合は「発酵」、有害な場合は「腐敗」と分けているだけなのです。実に人間にとって都合の良い分け方に過ぎません。納豆好きにとって納豆菌は「発酵」を司る重要な細菌ですが、多くの外国人にとっては、その独特の臭いや粘りから大豆を「腐敗」させる厄介な細菌にしか見えません。

カビについても同じことが言えます。蒸米に麹菌を繁殖させた麴では、決して「ご飯がかぶけた」とは言いません。それは麴が人にとって有用だからです。

微生物と共存し、それを巧みに使いこなして発酵文化を発展させてきた秋田の人は腐敗現象ひとつとっても、その原因微生物を見事に識別し、方言の中に活かしてきたのです。

このほかにも腐敗の方言として出たのが「ほでりくせ、すえる、こごる、～かまり（～臭）」。どんなふうにするかを話してまたまた大盛り上がり。「ちょすな、これあめでらし、あれはかぶけでら、ほでりくせし、いだましども、なげれ（さわるな、これ腐ってるし、あれはカビがはえて、かび臭い、もったいないけれども廃棄しなさい）」。親たちはこれらの方言を巧みに使い分けて子供たちに食の知恵を伝えてきました。自己責任で食べられるか否かきちんと判断できるように育ててきたのです。

さて、ご飯が「あめた」時の対処法ですが、昔は「よく洗ってからお茶漬けにしてけ」といっ



たものです。幸いなことにあめる原因菌は納豆菌や乳酸菌の仲間ですから、食べられないわけではありません。しかもカビと異なり糸状に増殖しないので、容易に洗い流せるわけです。米の一粒まで大事にした秋田の人の心情が表れていますね。

嗅覚の放棄

失笑を買いそうですが、私は食べ物が腐敗しているかどうかを判断する時、迷わず臭いを嗅いで舐めて鮮度や味を確かめます。加工食品の期限表示は、賞味期限と消費期限のどちらか一方の表示が義務づけられています。賞味期限は「美味しく食べることができる期限」で、この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。一方、消費期限は「期限を過ぎたら食べないほうが良い期限」です。期限が切れたら食べられないという認識が強いと、「賞味」と「消費」を混同してどちらも同じものと思ってしまうがちです。食品を正しい見識で扱うことは、食べ物を大切にすることでもあります。かつては賞味期限や消費期限なるものは売る側や作る側より食べる側の手の内にありました。今多くの人はその主導権を手放し、自らに備わっていた動物の生きるための本能、食べる物を見極めるための視覚、嗅覚、味覚を放棄してしまったように見えます。期限を当てにして買い込み、食べきれず、期限をモノサシにどんどん捨てていきます。食べきれないほど買い込むのは愚かだという考えはあせたのでしょうか。かつて親たちが秋田弁で食の知恵を伝えたように、私たちも自分の五感を研ぎ澄まし、食に対して向き合っていきたいものです。

食の記憶

ところで、人は料理を食べて「美味しい」と感じる味覚をどうやって身につけるのでしょうか。また「舌が肥えている」と言われる人は何

か特別な機能が備わっているのでしょうか。人はもともと、生存に必要なものと害のあるものを見極める味センサーを持っています。甘味はエネルギー源として、旨味はタンパク源として、塩味はミネラル、酸味は腐ったもの、苦みは毒物として認識します。ビールなどで感じる苦みは本来毒のシグナル、食欲を増す酸味は腐敗のシグナルです。ペットの犬や猫を見ているとよくわかります。けっして苦いもの酸っぱいものを好んで食べません。しかし人は「美味しさ」を「まろやかさ」や「こく」「味のきれ」「ふくらみ」に加え、食べ物の持つ記憶が複合的に結びついた形で判断します。こうした感じ方の違いはどのようにして形成されるのでしょうか。鍵を握っているのが幼児期の食体験です。まだ物心がかからない小さな頃から数年に渡り繰り返しその味を経験することによって、脳の発達過程で脳細胞がその味を覚え込んでしまう、いわゆる「刷り込み」された状態になるのです。ですから、豊かなふるさとの味、手作りの味で育った子供は舌がそれを覚えていて、大人になって何かを食べた時に突然「母の味」としてよみがえることがあるのです。

県南部の味噌は三十麹味噌といい、大豆1に対して3倍量の米を麹に替えて仕込みます。大豆1に米1以下が平均的量ですから、いかにこの地域の麹使用割合が高いかがわかります。日本全国を見渡しても、これほどの麹を使う味噌はありません。ですから県南部、特に横手平鹿地域の味噌を食べると違和感を持つ人もいるでしょうが、子供の頃にこの味に慣れ親しんだ人はこの味に故郷を感じ忘れられない味となるのです。まさに「刷り込み」された状態です。幼児期の食感や刺激が脳に刻み込まれるのですから、子供だからと手を抜いてはいけません。食育が大切だというのはそういうことです。子供だからこそ、故郷秋田に伝わる伝統の味をしっかりと食べさせたいものです。