コラム
温故知新

樹液さまざま

今　野　　宏
（株式会社秋田今野商店 代表取締役社長）



血を流す木

早春から初夏にかけて、伐採された広葉樹の切断面に何やら得体のしれない白や赤のドロドロした物を見ることがあります。樹木の傷口からは根から吸い上げられた水分が染み出てきますが、これには樹木の中にある糖分も含まれているため、様々な微生物がとりつきます。切り口が新しいうちは樹液酵母と呼ばれる酵母や植物病原性のカビが検出されます。

数年前、隣町のミズキの木から大量の樹液が出てオレンジ色に変わり大騒ぎになったことがありました。これは樹木の傷やその周辺に樹液が染み出し、そこに菌類が繁殖してゼリー状の固まりになり、それがオレンジ色に染まってしまう「スライム・フラックス」によるものでした。特にミズキなどは樹液の分泌が多く、傷口から下側に何センチにもわたって広がるため「木が血を流している」ように見えてしまうのです。このオレンジ色は主にフザリウムというカビの仕業です。樹液に繁殖したこのカビは、初めは透明や白のコロニーを作りますが徐々に桃色、紫、赤などのカロチノイド系色素を生産するようになります。

さて、このカビによって生じた大騒ぎですが、樹木の傷口からの流血は長く続きません。樹液の分泌が止まれば栄養の供給が断たれるので次第に干乾び、それにつれて出現するカビの種類も変わり、色も変化していくからです。最後のカビは樹液を黒く覆いつくして終わります。この現象は樹液が豊富な春によく見られます。

この樹液はさまざまな形で私たちの身近なものになっています。例えば、甘くて美味しいメイプルシロップはサトウカエデの樹液を濃縮したものですし、松の樹液が固まって「やに」となり、化石となったのが宝石の「琥珀（こはく）」です。そして白樺の樹液は古くからロシアや北欧で、薬効が高い樹液として民間療法に使われてきました。

漆と発酵の不思議

樹液の中でも特に日本人と深い関りがあるのが漆です。この「漆器に欠かせない漆と発酵」の話をしましょう。

新酒が美味しいのは新米で仕込んだ酒が出荷される11月頃から３月頃までの間。この時期に川連漆器の片口と盃での一献は私にとって至福の一時です。

漆は言わずと知れた漆の木の樹液です。私もその一人でしたが、かつては野山を駆け巡り漆にかぶれる子供達が沢山おりました。かぶれの程度と症状は人によって実に様々です。初めは漆が付着した部分のみですが、掻いたり刺激することで徐々に広がり、ひどい場合には全身にまで広がることもあります。薬を塗ってもなかなか治らないため、とにかく漆に触れないことが重要です。今のように薬など手に入らなかった時代、民間療法ではワラビの根を煎じた汁や煮た沢蟹の汁を患部に塗るなどしたようですが、効果のほどはいかに？

ちなみに果物のマンゴーもウルシ科の植物で、人によってはかぶれることがありますから注意が必要です。

日本列島における漆の利用は縄文時代からあり、土器の接着や装飾に使われているほか、木製品に漆を塗ったものや、櫛など装身具に塗ったものなども出土しています。現在でも工芸品や美術品の塗料として使われており、楽器など

の表面に漆を塗ることにより響きや音色が良くなるとも言われています。

国内での漆の生産量は需要の１％程度しかなく、残りは中国からの輸入により賄われています。たった１％の国内生産量の７割が岩手県の浄法寺漆です。漆の採取は漆掻き職人が春から秋にかけて行います。掻き採って集めた漆の木の樹液が生漆になるわけで、その樹液は木の傷口をふさぐようにして黒く変色して固まります。ちょうど人間の血液の血小板と同じように樹液が木を保護するのです。実はこの樹液、栄養が適度に含まれているので、昆虫や微生物にとっては良い餌になり酵母もよく繁殖します。これらの酵母は野生酵母とも呼ばれ、雑食性で、分解しにくい物質を容易に分解する力を持つものも多くいます。例えば、蛋白質を分解したり、色素を分解したり、乳酸を作ったりと他の酵母にはない能力を持っているため、その応用研究も盛んに進められています。

さて、漆の主成分はウルシオールという油で、この油の中に水が分散し乳液状になっています。これに含まれるラッカーゼと呼ばれる酵素が漆の硬化に深く関わっていて、この酵素が空気中から酸素を取り込み硬い皮膜を作ります。漆が硬化するには一定の温度と湿度が大切で、酵母やカビが発生しやすい環境が漆の硬化の最適条件なのです。

漆には野生酵母が繁殖しているので、プツプツと発酵による泡が発生します。漆に含まれている酵素や野生酵母は生きているので、高温になると死んでしまい、漆は硬化しなくなってしまいます。皆さんは漆が乾燥するのは水分が蒸発するからだとお思いでしょうが、実は漆の乾燥とは水分が蒸発する現象ではなく、ラッカーゼという酵素が液体を固体へと変化させて硬い皮膜を作ることをいいます。まさに漆は生きもの。発酵のなせる技なのです。ですから、漆が完全に乾いていない時に触ると、まれに生乾きの漆器でかぶれることもあります。

また、漆器の椀の朱と黒のコントラストは実に見事で雅な雰囲気を醸し出しますが、この色合いは、漆にベンガラなどの赤色顔料を加えると朱漆に、鉄粉や水酸化鉄を加えると黒漆になります。

漆のルーツをたどると、ハチにたどり着きます。ハチの巣を見ると、巣の付け根に黒いものが固まっています。実はそれが漆です。ハチは本能的に漆が硬化する特性を知っていたのでしょうか。一説によると、それを知った人類が、狩猟の時に使う矢じりの取り付け部分に、漆を接着剤として利用したのが人間と漆の出会いとも言われています。

室町時代には茶道の広まりとともに、割れた磁器を接着するために漆を接着剤として用いる「金継ぎ」の技術が確立していきました。金継ぎは小麦粉と漆を練り合わせて割れた磁器を接着し、２週間ほどかけて硬化させたのち、接着部分の上に黒漆を塗って乾かし、さらに赤漆を塗り、金粉をまぶす非常に手間暇のかかる技法です。工芸的価値を高め金色に美しく輝く「金継ぎ磁器」は、その高い品質で世界中のあこがれの逸品として注目され続けてきました。

また、漆の驚きの使われ方としてひとつ。その昔、修行者たちは自分自身が死んだのち、その遺体を仏像すなわち即身仏とするため、身体の防腐を目的にあらかじめ蛋白質含量の少ない木の実のみを食する「木食」を行うとともに、「入定」（死して即身仏となること）の直前に、なんと漆を飲んでその防腐作用を利用したと言うのです。

漆の主成分のウルシオールには強い抗菌性があり、漆膜は大腸菌群や黄色ブドウ球菌、ＭＲＳＡ、インフルエンザウイルスが数時間から24時間以内に大きく減少する事が知られています。こうした抗菌性により、漆器の弁当箱や重箱は中身が傷みにくいため、伝統的に食品容器として使われてきたのです。

知れば知るほど不思議で奥深い漆の世界。今宵は是非、漆器の酒器に満たされた新酒で、心も体も「うるおって」ください。そうそう、漆も「うるおう」が語源のひとつとか。