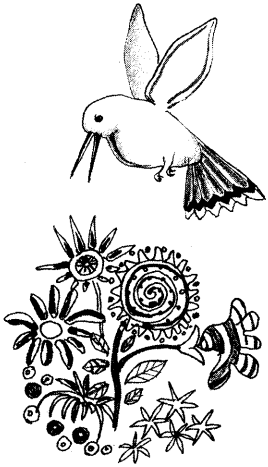
特集〈腐る〉

「腐る」ということのプラス面

相田　浩



肉や魚などの食品の「腐敗」と酒、味噌、醤油、食酢などの「醸造」、あるいは抗生物質やアミノ酸、核酸関連物生産などの「発酵」は、人間の側からすると大変な違いがある。しかし、カビ、細菌、酵母などの微生物の側からみると同じように微生物の増殖に伴う生化学的反応であることに変わりはない。人間に役立つものか、人間に害を与えるものであるかの違いである。

東アジアのモンスーン地帯は、湿度、温度など微生物の繁殖に好都合である。従って自然発生的に、微生物を利用した発酵飲食品が欧米諸国に比較して、ずっと豊富である。文化人類学者の中尾佐助氏（大阪府大名誉教授）は、東ア

ジアの「納豆トライアングル」というのを提唱して居られる。日本の「納豆」、ネパールの「キネマ」、タイの「トゥアナオ」、インドネシアの「テンペ」などは共に無塩発酵の大豆食品であるが、これらの産地が大三角形をなしていて、氏の提唱された東アジア複合文化圏としての「照葉樹林文化圏」を特徴づけているという。

最近、欧米人にも日本食が普及しているが、納豆や「とろろ」のような「ねばねば食品」にはどうもなじめないらしい。特に納豆は特有の臭いもある。納豆は外国人には大豆の腐ったものと見えるかもしれない。茨城県は水戸納豆として納豆の生産量が多い。そこでは納豆の起源として、八幡太郎義家をあげる人もある。今から約九〇〇年前の前九年の役で、兵糧としての煮た大豆に稲ワラの枯草菌（これは食物の腐敗菌にも含められている）がついて、ねばねばで、特有の臭いをもったものが出来た。兵がおそるおそる食べてみると大変おいしい。義家の兵の動きをたどると不思議に糸引き納豆が今に残る土地と関係が深い。「納豆ロード」という人もいる。

納豆の効能はいろいろ書かれているが、最近特に新しい効用として、ナットーキナーゼが注目されている。日本人の死亡原因の上位を占める脳卒中、心筋梗塞や、脳の細い血管が詰まって起こる老人性のボケ（老人性ボケの約六〇％が血栓）にも効果が期待され、注目されている。

ワインも近年、わが国の家庭に、特に若い人の間で普及してきている。ワインの中に「貴腐ワイン」というのがあり、以前は専ら輸入品であったが、数年前から一部わが国でも製造・市販されるようになった。特有の芳香を有する、甘味の強い高級白ワインで、少量味わうと大変

美味しい。

貴腐ワインは貴腐ブドウを原料にしてつくる。貴腐とはプーリテュール・ノーブル(pourriture noble)といい、ブドウの果皮にボトリティス・シネレア*Botrytis cinerea*というカビが生えると果皮が薄くなり、果粒に含まれている水分が蒸発して、糖分が濃縮される。またグリセリンなどの甘味物質が生成されるし、特有の芳香がつく。ところが、このカビが果皮の薄い、ふつうのブドウに生えると、果粒が崩れ使いものにならなくなるので、プーリテュール・ヴュルゲール(Pourriture vulgaire)(腐れ)といって恐れられている。従って貴腐ワインは果皮の厚いブドウに限られる。フランスではボルドーのソーテルヌ地域のセミヨン種のもの、ドイツではラインやモーゼル地域のリースリング種のものが有名である。銘柄としては、シャトー・イケムやトロッケン・ベーレン・アウスレーゼなどの銘柄がある。

牛乳が腐ると、もろもろと豆腐のようなものが出来て来る。ミルク・カゼインが固まるためである。しかし、メチニコフの不老長寿説以来、ヨーグルトは健康食品として愛用されている。ミルク・カゼインを固め、発酵させたチーズも、ワインの普及と共に近年、多くの種類のものが輸入され、日本人の食卓を豊かにしてくれるようになった。チーズの種類は大変多く、主要なものだけで、世界で四〇種以上もあるという。ブルーチーズ、ロックフォールチーズなどカビを生やして熟成させた半硬質チーズは特殊の臭いを持ち、大変好む人もある反面、嫌う人もいる。「くさや」の臭いを賞味する人もあれば、腐った臭いだと思う人もいるのに似ていて、各人各様である。

「腐る」という言葉には、「思うようにならないで気が沈む」「めいる」「がっかりする」とい

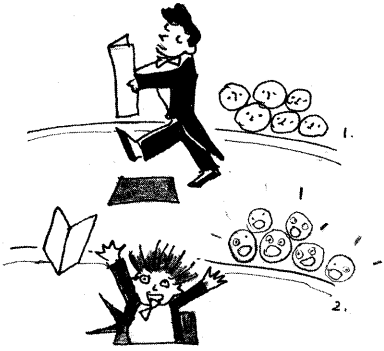
う意味もあるが、食物の方でみても人間に害を与えることばかりでなく、逆に役立つ例もある。世の中のことでも、悪い面には注意しなくてはいけないが、良い面にも注目して積極的に活用して行く方がプラスであろう。

（大妻女子大学）

くされ縁

平田　道子

くされ縁について書いてみたいと思う。

《くされ縁》というと、まず夫婦の仲が思い浮かぶ。言葉の定義通り「離れようとしても離れられない、好ましくない関係」を言うのかというと、実際は、好ましくない関係の中に、育っているものが含まれている。

先日、コーヒーの好きな85歳の老人と喫茶店で話し合うことがあった。