

和食と発酵文化

国士舘大学名誉教授 京都府立大学客員教授

博士（史学） 原 田 信 男

京都市北東部比叡山南西麓に位置する曼殊院の一角に、「菌塚」とよばれる石塚がある。昭和 56（1981）年、大和化成株式会社の元社長・笠坊武夫氏が建立したもので、題字は発酵学の泰斗・坂口謹一郎氏が揮毫を引き受け、裏面には「人類生存に大きく貢献し犠牲となれる無数億の菌の霊に対し至心に恭敬して茲に供養のじんを捧ぐるものなり」という碑文が記されている。

笠坊氏は、昭和初期の酵素工業に尽力された方で、食文化に多大な貢献を果たした目に見えぬ無数億の夥しい微生物のまさに菌恩に報いようとして発願されたという。「山川草木悉皆成仏」つまり自然界のそれぞれに生命が宿り全てが成仏できるという日本独自の思想を体現する形で、これまでお世話になってきた菌の供養を思いつかれたのであろう。

いうまでもなく微生物が有機物を分解して変化させる過程を発酵あるいは腐敗と称しており、人間にとって有益な場合を発酵と呼んではいるが、実際には腐敗が起こらなければ、世界は有機物の死骸であふれてしまうし、それ以上に有機物の再生産自体がありえない。生命は基本的に有機物つまり生命を食べて生きているのである。そして発酵には、保存と食味の向上という機能があり、これが食文化の発達に多大な貢献をなしてきた。とくに人類は農耕という生産技術を手に入れ、種子植物なかでも穀物の栽培によって、食生活を安定させたことで文化を発展させてきた。とりわけ麦と米は優秀な食物で、気候との関係から、中東からヨーロッパのような寒冷乾燥な地域に、牧畜による乳文化を巧みに取り入れた麦文化圏が生まれ、東アジアや東南アジアを中心と



した温暖湿潤なところにブタの飼育と魚食文化を組み合わせた米文化圏を形成してきた。前者にも乳を利用した発酵文化があるが、なかでも後者には気候条件が大きく作用して魚醬・穀醬という高度な発酵文化が伴うようになった。

そうしたなかでも、モンスーンアジアの東端に位置する日本の食文化は、水田稲作を中心に発酵という技術も巧みに取り入れて、独自の体系を築き上げてきた。そもそも人間の味覚は、その存在と活動にもっとも必要なものをおいしく感じるようにできている。まず我々の身体は、無数の細胞から合成されるタンパク質でできている。そして細胞が活動するためには、そのエネルギー源となる栄養つまりカロリーの高い糖質や脂質が必要となる。それゆえ肉類に含まれるタンパク質や甘いものや脂っこいもののおいしく感じられるのである。麦文化圏でも米文化圏でも、糖質を大量に含む植物性デンプンを主食の基本としつつも、動物性の肉や乳類でタンパク質や脂質を旨味として楽しんできたのである。たとえば優れた料理文化は、スープストックという調味技術をもっている。その代表格がヨーロッパのフォンドボーや中華スープで、ほとんどが動物の肉や乳類に、旨味の由来を求めている。ところが和食ではかなり事情が異なり、出汁においては発酵によって生まれる旨味を重視してきた。

もちろん洋の東西を問わず、発酵は旨味の基本で、麦文化圏のチーズやヨーグルトのほか、先にも触れたように米文化圏では魚醬・穀醬が盛んに利用されている。しかし日本では穀醬の製造技術がとりわけ