



イケケン先生の『恐縮ですが…一言コラム』

第 556 回 世界文化遺産「和食」を支える「国菌」の話

2013.12.22

そろそろ「今年の 10 大ニュース」の話題で盛り上がる時期だ。10 大ニュースになるかどうかは分からないが、「和食」が 12 月 4 日、ユネスコ無形文化遺産に登録された。いよいよ「和食」も国際的スターとして世界中に広まっていくことを考えると、実に複雑な思いがある。

和食特有の「うまみ」が詰まった調味料、日本酒や味噌、醤油、みりん、酢など、日本で古くから使われてきた調味料は、ほとんどが麴を使った発酵食品だ。

「和食」の礎をなす「ダシ」も、この麴がなければありえない。麴は、主に蒸した米や麦、大豆などの穀類に麴菌を加えて繁殖させたもので、その麴菌の酵素が美味しい発酵食品を生み出してきた。麴菌は、麴カビともいわれるカビの仲間。日本の多くの調味料や日本酒の醸造に使われるのは、「アスペルギルス・オリゼ」という加熱した穀類に生えやすいカビだ。このカビを蒸した米に繁殖させたものが米麴ということ、NHK スペシャル「和食・千年の味のミステリー」(12月15日放映)を観て、初めて知って嬉しくなった。

今から千年ほど前、日本人は、自然界に漂う何億種類のカビの中から、A・オリゼを抽出する方法を世界で初めて編み出しました。

NHK よりご紹介する『…鎌倉時代には、蒸し米の上でカビを育て、どこにでも運べる「カビの種」を作る種麴屋(たねこうじや)が現れました。種麴屋はいわば、「世界最古のバイオビジネス」。この登場で、A・オリゼは全国に広まり今に至ります。日本酒も、このA・オリゼの力から。カビをこれほど巧みに扱う民族は世界に他にありません。あらゆる「うまみ」のベースには、このカビとその仲間がいるからこそ、和食は統一感のある味と香りのハーモニーを奏でることができるのもいえるのです。…』(フランスとの国際共同制作)



<http://www.nhk.or.jp/special/detail/2013/1215/> (NHK ホームページより)

カビを用いた発酵食品は、東アジアから東南アジアなどにもあるが、麴菌を使うのは日本だけ。麴菌が生息できるのは、適度な温度と湿度がある地域だけだから、温暖多湿な日本の気候風土がとても適しているカビなのである。従ってその固有性から、日本の「国菌」に認定されており、世界どこへ行っても手に入らないものなのだ。麴は日本の食文化を支える縁の下の力持ちなのだ。

麴を作る元になるのが「種菌」、種のことを「もやし」と言い、種菌を専門につくる会社を業界では「もやし屋」と呼んでいる。もやし屋は現在、全国で10社余り。中でも醸造用の全種類の種菌を作っているのは3社のみだという。

柔道が JUDO になり世界のスポーツとして醸成されたように、麴菌のない「和食」が世界標準として広まっていくのだろうか。「醤油は和食の要」って、松たか子が NHK スペシャルで言っていた。この美しさは「和食」にピッタリ！思わず写真を掲載してしまった。