

日本発酵紀行

発酵文化人類学 小倉ヒラク 著

日本発酵紀行

発酵をめぐる冒険譚、大変楽しかったです。

お味噌や日本酒など、身近な発酵食品を紐解きながら、微生物と人間の織り成す奥深い世界の一端が垣間見えてきました。

生物学や有機化学の専門知識の連弾にもめげず、消化不良を起こしつつも、芽生えた知的発酵菌の醸し出すパワーに助けられ、なんとか読みきりました。

この「発酵文化人類学」^①について、先の「日本発酵紀行」について、著書の言を持ってまとめてみました。

いかに文化を未来に受け継いでいくか。

ここには大事なヒントがあります。

伝統の本質を「様式」だと捉えると、文化は変動の時代を生き抜くことはできない。「様式」ではなく「発想」、スタイルではなくコンセプトにこそが文化の核なのである。

魚が取れない。畑をやる人がいない。水が変わった、土地が変わった。

時代が変わり、人が変わりました。

この「ない」状態を「あるようにする」意志こそが、生きたデザインの源泉なのです。

文化は「危機によって消える」のではなく「危機だから生き延びる」ものはずなのです。

ローカル文化が消えるか生き延びるかを決めるのは、時代の必然ではなく、個人の創造性に依拠します。

かつての役割を終えたならば、新しい役割を発明すれば良いのです。

「いかに死なずに生き延びるか」が至上命題とされた時代が終わり、成熟した日本に生きる私たちの次の命題は、「いかに希望を持って生きられるか」になるのだろう。

自分の暮らす土地が、自分を育んだ文化は、未来も存続する。

自分の存在が肯定されるための、自分と言う、このローカリティを担保するための希望が大切です。

この国の、なるべく多くの土地で、この希望を感じられるようにする。

その時に、土地の記憶を宿し、風土を体現する発酵文化は、ローカリティの拠り所、希望の拠り所になるはずです。

みんなで食卓を囲みながら、何百年もの間、醸し出された歴史を食べて血肉にする。

記憶を伝達するのは言葉だけではない。

食べる事は学ぶこと。
作る事は思い出すこと。

テクノロジーの光が世界中を照らし、豊かな世界を映し出した。
私たちもちろん、その恩恵を受けて育ってきました。
けれど、その光の届かない暗がりの中に、また違う形の豊かさがあります。
その豊かさは、土地の数だけ、幸せを願う人の数だけ無限にあります。
暮らしの中の暗さに目を凝らそう。
そこには過去から命をつないできた、忘れられた存在の、忘れられた小さな声、小さな光が輝いています。

耳を傾けて、思い出そう。
まだまだ過去とのつながりは立ちきれていない。
過去とつながっていると言う事は、未来への道があると言うことだです。
危機の種類が変われば希望もまた変わるのです。 [OBJ] [OBJ] [OBJ] [OBJ] [OBJ] [OBJ] [OBJ] [OBJ]

これは、人々はどのように生きてきたかの歴史です。
そして私たちがどのように生きるかの未来なのです。
記憶の方舟であり、未来へ進むための船なのだ。
漕ぎ出せ、星の瞬きが消える前に。 [OBJ]

著者は、新たに「写真集」を編んだ。そして再び「発酵の冒険に出る」、と書いてお
ります。

再び楽しい冒険譚が窺えることをたのしみにしてまいりましょう！

発酵文化人類学

大豆に麹菌がつくと美味しい味噌に、
ブドウにイーストがつくと芳醇なワインに、
牛乳に乳酸菌がつくと爽やかなヨーグルトに……………。

発酵とは、微生物が人間に役立つ働きをしてくれること。
そして、微生物のちからを使いこなすことで、人類は社会をつくってきた。

「発酵デザイナー」が「文化人類学」（比較文化論）の方法論を駆使して、
ミクロの視点から社会のカタチを見つける旅へ出発した。！

この本の読み方ガイドを p19 より抜粋

【期待していいこと】

- ・発酵文化の面白さがわかる
- ・同時に文化人類学における主要トピックがなんとなくわかる
- ・人類の起源や認知構造についてそれとなく見識が深まる

【期待しちゃうダメなこと】

- ・発酵について体系的に学ぶ
- ・文化人類学について体系的に学ぶ
- ・発酵食品の健康機能や美容効果がわかる

生物学を知らなくても読めるようにできています。

全ての話がわかりやすくおもしろいから飽きることなく、発酵についての基礎的知識も（体系的にはありませんが）勉強できる。

また、発酵について知識がある方にも、感性や表現自体がおもしろいのでおすすめです。

__発酵とデザインと文化人類学、縁遠いように見える各概念を有機的に関連づけて綴った他の類を見ない書物です。

__発酵デザイナーを名乗る著者は、日本と中国の麴とそこから生まれる食への嗜好の差異をデザインの違いと捉え、土地ごとの限られた食材を発酵させることで豊かな食文化を生み出すさまを、文化人類学のいうところの「ブリコラージュ」という概念に重ねた。

味噌、醤油、ヨーグルト、日本酒、ワインなど、世界中にある発酵食品。著者はあるきっかけで“発酵”に魅せられ、日本だけでなく世界各地に伝承された美味なる食品を求めて旅をした。

発酵の仕組みや人間と微生物との関わりを学ぶ中で発見したのは、発酵には未来と過去があり、“微生物と人間の共存”は社会を見直すキーワードそのものだったということ。生物学、哲学、芸術、文化人類学などの専門用語を平易に解説している。

本書の書名は「発酵文化人類学」と付けられているが、そうした一般に認知された研究分野が存在するわけではない。あくまでも著者が「発酵を通して人類の暮らしにまつわる文化や技術の謎を紐解く」としているものであり、本書は、「発酵」をキーワードにした著者のこれまでの経験や知見、更には「発酵食品」の魅力・楽しさを伝えようとするものである。（著者はまえがきで明確に「いわゆる発酵の入門書でもないし、かといって文化人類学の専門書でもありません」と断っている）

それでは、まず、

微生物＝生物の第三カテゴリー

動物・植物・微生物

発酵は、第三のカテゴリーである微生物たちが主役になって引き起こされる現象。

その中に、ごく稀に「人間に良くなつき、良いことをしてくれる微生物」がいる。

それらを「発酵菌」と呼ぶ。

発酵文化＝微生物の力を引き出す技術の結晶

発酵菌のカテゴリーは、

カビ → 麹菌、クモノスカビ 大

酵母 → パン酵母、ビール酵母 ↑

細菌 → 乳酸菌、納豆菌 小

腐敗を防ぐ4つの知恵

- 1、発酵菌のバリアー
- 2、塩・砂糖漬け
- 3、PH 値のコントロール
- 4、高濃度のアルコール

これら全てに発酵技術が関わっている

1、ワインは、数日で腐ってしまうブドウジュースのなかで酵母が一定数繁殖すると、酵母がつくる栄養成分や酸素の力によって、腐敗をもたらす微生物を締め出してしまう

2、保存の基本は、塩漬け。

塩分濃度を 10%ぐらいまで高めると、ほとんどの生物の細胞膜が浸透圧の急激な変化によって壊れてしまう。

日本は塩漬け文化、味噌

ちなみに砂糖漬けも同様ジャムなど

3、通常、食べ物や液体の環境は、中性 (PH 値 6~8)。多くの微生物はこの中性環境で活動できるようにできている。強いアルカリ性や酸性に環境を傾けると、雑菌の侵入を防ぐことができる。

酢漬けにすると強酸性

灰で燻製にすると強アルカリ性になるので、腐敗を防ぐことができる。

ヨーグルトをつくる乳酸菌は酸性、

麹菌はアルカリ性に耐える発酵菌。

4、アルコール度数 20%以上の環境では、ほとんどの微生物が死んでしまいます。

この4つは、発酵食品において複合的に働くこともしばしば。味噌はまず大豆を塩漬けにして、そこから塩に強い乳酸菌が繁殖、ペーハー値が下がり、さらに麹菌や酵母菌なども加わって雑菌撃退バリアを作ります。

「保存性」の原理の違い

発酵食品の「保存性＝腐らない」とコンビニの食品の「保存性」の原理の違い。

前者は、発酵菌を呼び込むと同時に腐敗の原因となる微生物を侵入させない。

後者は、化学的な処置を施し一切の微生物を入らないようにし成分の変質を遅らせる。

時を止めるか、

時を味方につけるか

同じ「保存性」でも基本的な概念は随分違う

ブリコラージュとエンジニアリングの違い

微生物の声を聞く技術 →手前味噌づくり、プロセスを体験する学習

(内容ダイジェスト)

その取り上げられた内容（キーワード）は、発酵 vs 腐敗、カビと酵母と細菌、古事記に登場するヤマタノオロチ、中国の麴と日本の糀（どっちも「こうじ」と読む）、「手前みそワークショップ」（家庭で味噌を作ろう！という活動）、世界の発酵文化、スタンダード発酵とローカル発酵、すんき（木曾町の漬物）、碁石茶（高知県嶺北地方のお茶）、くさや（新島の魚の干物）発酵菌と酵素、醸造酒と蒸留酒、甲州ワイン、日本酒の流行の変遷、日本酒・味噌・醤油・ワインの醸造家たち、等々であるが、

これらに、レヴィ＝ストロース、マリノフスキーらの文化人類学的アプローチ（ブリコラージュ、贈与経済、冷たい社会と熱い社会など）、更には、生命科学の最先端分野であるゲノム編集まで話題は広がる。

我々の食生活の中に浸透した「発酵」食品に改めて焦点を当て、幅広い角度から語り尽くした本書のアプローチは奇抜で非常に面白いものである。

「発酵をめぐる冒険」に誘い、「発酵」の面白さ・奥深さを再認識させてくれる良書と思う。