

編集部より Vol.10

水と心と発酵と。

「全国発酵サミット in たかしま」 に参加して



会場から歩いてすぐには琵琶湖のパノラマが

まほろばが発酵サミットに？

駅を降りると、しとしとと小雨交じりの天気だった。今時期この地方では、そんな時雨が続くらしい。

琵琶湖の北西に当たる滋賀県高島市で開かれた、第6回全国発酵食品サミットに参加することになったのは、社長の思い付き(?)からだった。

遡ること2か月前の10月3日、東京で開催されたNPO法人「発酵文化推進機構」の設立総会に社長が参加した際、何と会長である発酵学者の小泉武夫先生から、まほろばが北海道支部を任されることになったのだ。その会で12月のサミット開催を知り、何かに急ぎ立てられるように参加したいと思ったようだ。

しかし、ちょうど間が悪く12月の大売り出しと重なってしまう。さらにオリジナルの発酵食品はあるものの、自前の蔵があるわけでもないまほろばが、このイベントに参加する意義は何か？ 今ひとつ掴めなかったものの、いつもの社長の勘で、きっと何か意味があるのだろうと信じて参加することに同意した。

いざ高島へ

高島までの道のりは遠かった。

関空から京都山科を経て、琵琶湖の西をJR湖西線で北上する。湖面と反対側の席に一緒に参加した専務と陣取り、あれこれおしゃべりしながら列車に揺られた。

車窓からは比叡山系の山陰に沈む夕日に照らされて、柿の赤や柑橘の黄色い実をつけた木々が点在し、



しっかりと落ち着いた佇まいの高島市今津の町並み

こんもりとした鎮守の森に佇む小さな^{ほころ}祠や山際に連なる古い棚田の石積みに、古き日本の里山の情景を感じ、すっかり見とれてしまった。

少し暑いと感じて上着を脱いだ大阪京都から、近づくにつれひと駅ごとに冷たい風が流れ込み、近江今津駅に着くころには札幌とあまり変わらないくらいの体感気温になっていた。

伝統ある発酵の町

冬には雪も積もるといふこの地では、古くから発酵文化が花開いてきたという。一緒に参加して手伝ってくれたアグネス（やんじーの奥さん）から聞くとところによると（彼女は滋賀県南部の出身）、高島には縄文の頃の口かみ酒がつくられていた古い記録があるという。北海道で食べられている「飯^いずし^{ずし}」の原形である、ふな^{ずし}鮓などの「なれずし」も有名だ。小さな町に酒蔵や醤油、味噌、酢などの蔵が連なり風情を醸しているようだ。

そんな発酵の町、高島ではあるが、正直、駅に降りたらそのこじんまりとした町並みと、ひっそりとした佇まいの駅前に、急に不安がもたげてきた。「はたしてこんな所に、どれくらい人が集まるというのだろうか…。北海道から勇んできた甲斐があるのだろうか…。それが正直な感想だった。

ギリギリまで会場設営

昼前に千歳を出て着いたのは16:30過ぎ。急いで会場に駆け付け準備に取り掛かった。隣のブースでは、秋田県横手市から、「よこて発酵文化

研究所」さんが出展されていた。「へうげ味噌」を仕込んでくれている羽場こうじ店さんとも顔見知りで良く知っているという。さらにそのお隣には、千葉県から「発酵の里こうざき」が。そう、寺田本家さんのある神崎町だ。社長の優さんも見え、お酒や著書を出展されていた。



「よこて発酵文化研究所」の方々

翌朝も早くから準備にとりかかり、なんとかギリギリ10:00オープンに間に合った。

本番当日

ふたを開けてみると、次から次へと人波が押し寄せ、止むことが無い。いったいどこからこんなに人が湧いてくるのかと思うほどだ。聞くと近所の人はもちろん、琵琶湖の対岸や、日本海側の隣県、京都辺りからの人もいらした。



「北海道から来た」と言うと、皆驚かれ、お味噌を味見してくれた。他のブースの味噌に比べ高価だが、その味わいに魅了され、売れ行き上々だ。大売り出しの準備をいかくぐり今回のために用意した『発酵を促進する水』のパンフレットを配りながら、エリクサーによる発酵の世界をたくさんの人にアピールした。

初日の13:00から、隣の市民会館にある大会場では小泉先生らによるシンポジウムがあった。専務に聞



きに行ってもらい、私はブースに張り付いた。少し人が途切れたが、講演が終わったところには、またどっと押し寄せてきた。



小泉先生も立ち寄ってくださり、急ぎ作成した顔写真入の“のぼり”を眺めてご満悦のよう

だ。今回まほろば出店に際し労を執って下さったIDP出版(社長の本『倭詩』出版元)の和泉功社長もご一緒に、実はNPO法人「発酵文化推進機構」の世話人となっている。

また、たまたま数ヶ月前からエリクサーの件でお問い合わせを頂いていたお客様が、偶然車で数分のご近所にお住まいで、会場に駆けつけて下さった。先の震災のため、建てて数年の家を手放し、この地に越してこれたという。とても前向きに人生を輝かせていらっしゃる素敵の方だった。



小泉先生(左)と和泉社長(右)

いずしのふるさと故郷

夕刻には、土曜の仕入れを終えて飛行機に飛び乗った社長も到着。また、エリクサーやまほろばオリジナル商品を取り扱ってくださっていて京都に本社がある(株)トータルヘルスデザインの青木会長もわざわざ足を運んでくださり、一緒に夜の懇親会に参加した。



出展者や関係者が一堂に会したその宴では、地元高島の郷土料理が振舞われ、舌を楽しませてくれた。いずしに似たふな鮓はもとより、麴をたっぷりを使い大根と魚で漬けた漬物などはニシン漬けを思わせた。私の故郷利尻では、今もいずしを漬ける家がある。考えてみたら祖父や親族は滋賀の隣県、石川の出だ。郷里を離れ、たどり着いた北の大地でも同じ食文化が花開いていたのだ。何か急に、初めて訪れたこの地が親しく感じられた。

翌日は社長と専務、そして助っ人のアグネスに後をゆだね、お世

ちの発注があるため一足先に帰途に着いた。聞くと、二日目は前日以上に混み合い、来場者数が一万人を越えたという。味噌も醤油も完売したところを見れば、社長と専務の奮闘



会場で奮闘する社長と専務

高島の会場あたりを上空から眺めながら、今回の出店の意味を考えた。おりしも会社では、この12月末に約7年務めたゆかりちゃんの退社が決まっていた。30周年を迎えるこの時期に重なった様々の出来事を重ね合わせ、そこに「発酵」というキーワードで結びつけたらどうだろうと閃いた。今、私たちに求められているのは、この「発酵」という言



高島の郷土料理の数々。右下が「ふな鮓」

葉ではないかと直感したのだ。

発酵に隠された真実の世界

そもそも発酵とは、大豆や米などの原料を、微生物の生成する酵素の力で醸成させ、その機能性や味わいを飛躍的に高めて、一食材を万能調味料や健康を増進する食品にバージョンアップさせる働きである。これを人や会社、社会に当

てはめたらどうだろう。人

という微生物が元気に働き、その人特有の能力を活かす事こそが、酵素として全体の発酵を進める鍵になるのではないかな。

寺田本家23代目当主の故寺田啓佐さんによれば、微生物には様々な種類がいて、それぞれが違う能力を持ち、そして自分の出番が来るまで出しゃばることなくじっと待っているそうだ。そのときが来たら「えっさ」と活躍し、役目が済んだらサッと次の菌にバトンタッチするという。金子みすゞの「みんなちがってみんないい」の世界だ。

相手のあるがままを認め、そのよさを理解する事。一方的な一時の正しさで物事を決め付けない事。自分の良さを周りのために喜んで提供する事。

凸と凹がカチッと組み合せて、まあるくなったとき、きっと全てがスムーズに回転するのだろう。



訪ねてくださったお客様とまほろばブースの前で

その発酵の要となるのが水だ。寺田さんを世に出し、今もマイグルトを企画するなど積極的に活動続ける発酵プロデューサーの片山雄介さんによると、発酵には「場」と「水」が大切であるという。場とは微生物がイキイキと活動できる環境であり、それを支えるのが水であるということだ。

水は心

「水」とは人に例えたら「心」のことを指すのではないだろうか。冷えると固い水という物質になり、熱すると蒸気となって見えなくなる。固体と気体を行き来する「水」が、肉体と精神の両方に作用する「心」と通じているように思うのだ。



酒の仕込み歌を披露してくれた高島の方々。発酵を促進する心を豊に育んでくれるようだ。

エリクサー水が発酵を促進してくれるように、目に見えない心が、人や会社、そして社会の発酵を促進する

鍵になるのかもしれない。

では、はたしてどんな心が求められているというのだろう。

寺田さんは『発酵道』の中で、「うれしき、たのしき、ありがたき」と語る。喜び、楽しみ、感謝するその想いが発酵を促がすのだと。

さらに、何を生み出したいのか、どんな思いでそれを作ろうとするのか、その心こそ大切なのだろう。その想いが、創造の原理を発動するのではないだろうか。

まほろばも次のステージへ

まほろばは 30 年という最初の発酵を終

え、大きな節目に差し掛かった。今、これまでの歩みを原料に、再仕込みの二段発酵に入ろうとしている



まほろばもいよいよ次のステージへ。

るのかもしれない。そのためにも、場を整え、心を磨く努力が一層求められているのだろう。

日本の中心にある日本一大きな湖（水）の町で得た事は、そんな教えだったのではないか。

一人ひとりが、自分らしく酵素を出し、人と人、人と自然、あらゆるものと大きな融和の心で交わる。それが社会の、ひいては人類の発酵を促がすのだ。

ゆかりちゃんもまほろばを離れはするが、きっと大きな輪の中で、一緒にその発酵を目指すことになるのだろう。

上空から見た琵琶湖のすぐ先には祖父の生まれた地、能登半島が静に横たわっていた。それをしっかりと眼に焼付け、子孫として私自身もどんな酵素を社会に提供し、どんな発酵物をこの世界に残せるのか、心に問うた旅だったように思う。

（編集部 島田 浩）

※イベント写真および会場協力：山口由里（アグネス）



早朝の柔らかな光に照らされる琵琶湖