# **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 N P O 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、何かに急き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、

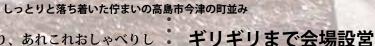
こんもりとした鎮守の森に佇む小さな詞や山際に 連なる古い棚田の石積みに、古き日本の里山の情 景を感じ、すっかり見とれてしまった。

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うこの地では、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「飯寿し」の原形である、ふな鮓などの「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そうだ。

> 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…。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。



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

### 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かい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。

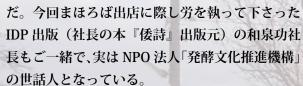
初日の13:00から、隣の市民会館にある大会場では小泉先生らによるシンポジウムがあった。専務に聞



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



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



小泉先生(左)と和泉社長(右)

手放し、この地 に越してこられ たという。とく も前向きに人生 を輝かせてい あな 方だった。

#### 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、麹をたっぷりと使い大根と魚 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、おせ 高島の郷土料理の数々。右下が「ふな鮓」 ちの発注があるため一足先に帰途

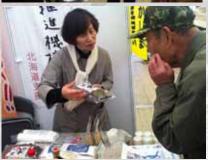
に着いた。聞くと、二日目は前日以上に混み合 い、来場者数が一万人を超えたという。味噌も醤 油も完売したところを見れば、社長と専務の奮闘



のは何年ぶり だろう…。

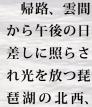
ぶりが目に浮

かぶ。二人が



会場で奮闘する社長と専務

揃ってお客さ んの前に立つ 参加の意 味とは



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







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。

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って、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。



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

動を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。冷えると固い氷という物質になり、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

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



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