

想像・妄想？

納豆のはじまり

納豆ははじめから納豆そのものを作ろうとして作られたのでしょうか。そうとは考えにくいでしょう。おそらくは何か他の食品を作ろうとして、その過程で何らかの突発的できごとがあり、できてしまった可能性が高いと考えられます。大豆を煮て作る食品で納豆に先行しているものというところ、味噌を考えるのが適当ではないでしょうか。味噌を醸造する過程で、たまたまできあがったのが納豆のはじまりだという仮説は、なかなか説得力があるように思います。実際に味噌屋さんから、豆味噌を仕込もうとして管理を失敗したために糸を引いてしまった、という話を伺ったことがあります。

味噌を醸造しようとして、煮ておいた豆に、あるはずみで納豆菌が繁殖してしまい、糸を引くようになってしまったのです。ふつうでしたら、その段階で捨ててしまうところでしょうが、そこは日本文化が世界に誇る「もったいない」精神を大いに発揮した人がいたのでしよう。

ここからはまったくの想像ですが、その人とはどんな人であったのでしょうか。私は一人はいじわるなお姑しゅうじょうめさん、もう一人はどげちな味噌屋の親父さんと仮定してみました。

一人めのお姑さんは常々お嫁さんに食べ物の大切さを厳しく説いていました。家族が少しでも食べ物を粗末にしたら、ものすごい剣幕で叱りとばしていたのです。そんなお姑さんが、あるとき大豆を煮て、なんとそれをそのまま忘れてしまいました。気がついたときには、「豆が糸を引いていました。私の子ども頃でも、糸を引くかどうかは食品が腐っていることへの大きな判定基準でした。落語の「酢豆腐」にも腐った豆腐、すなわち酢豆腐をにおいと糸引きかげんで判定するシーンがあります。当然、この糸を引く

ようになった豆は、腐敗しているものとして捨てられる存在だったわけです。しかし、常日頃から厳しく叱られてばかりいたお嫁さんあたりが、それこそ鬼の首を取ったように、お姑さんに「ああもったいない」とでも言ったのではないでしょうか。すると、そこは女同士の意地の張り合い、お姑さんが「あらっ、これって体にいいのよ。わざとこうしたの」と逆襲しました。そして、なんとそれを平然と食べたわけです。しばらくして、お嫁さんがまた何かの折にお姑さんに反撃に出て、「そういえば最近あの糸を引くお豆を召し上がらないですわね」といやみを言ったとします。お姑さんはそれを受け、何度もその糸を引く豆をわざわざ作り食べ続けました。はたしてその結果は……、もちろんお姑さんの勝ちでした。何度も食べ続けた結果、ついにその村一番の長生きとなったのです。近所の人たちは、その不思議を目のあたりにして、真似し始めます。そして村じゅうの人たちが長生きになりました。それを見た隣村の人たちもその食品を食べ始めて、やがてその糸を引く豆は広く人々に食べられていくようになります。もうひとつの仮説は次のようです。とても口やかましい味噌屋の親父さんがいて、な

にかにつけて使用人に厳しくあたります。豆一粒も無駄にさせないわけです。あるとき、その親父さんが温度管理をあやまり、味噌になるはずの豆が糸を引いてしまいました。使用人たちは、日頃の恨みがありますので、「旦那さま、まさか無駄にはなさいませんでしょね」といやみを言います。親父さんもさるもの、平然としてその豆を食べてしまうのです。しばらくしてまた使用人たちがつらく当たられた仕返しに、「あの糸を引く豆は最近召し上がりませんね」と言いました。こうして親父さんは定期的につって使用人たちへの当てつけに食べ続けます。はたしてその結果は……、もちろん親父さんの勝ちでした。町内でもたぐいまれな長生きをしたのです。使用人をはじめとして、近所の人たちも真似をし出して、やがて多くの人たちが口にしていったわけです。

この二つの仮説は、まことに荒唐無稽のように思われるかもしれませんが、伝統食品とされる食品は、こうした長年にわたるたくさんの人々による経験の蓄積で伝統食品となってきたのではないのでしょうか。現代とは異なり科学的な測定方法も分析方法もない時代には、その食品の効用は、体験という直接的な人体実験でしか証明できな

かったわけです。ある食品を食べたら病気をしないで長生きできるか、それは長生きすることではか証明ができなかったはずなのです。

このことは、じつは現代の科学にも役立っていて、健康によい物質を探し出す場合、やみくもに見つけているわけではなく、まずは伝統食品として広く知られている食品に目をつけて分析検証しているようです。納豆をはじめとする伝統食品に——しかもその多くはなぜか発酵食品なのです——健康によい物質が発見されているということは、先人たちの永い間の命をかけた経験の蓄積が私たちにもたらしてくれている恩恵であることを現代人は忘れてはならないと思います。

「愚者は経験に学び、賢者は歴史に学ぶ」は、ドイツの名宰相ビスマルクの言葉とされています。経験の蓄積がまさに「歴史」だと伝えているのです。「知恵」という字は「智恵」とも書きます。「日」という時間を経てきた知識こそが、「智恵」そのものなのです。納豆をはじめとする伝統食品とその「智恵」にふさわしい存在であることを、私たちは深く認識すべきでしょう。