

シリーズ 私の一冊の本

食品栄養科学部 新井映子 先生

樋口清之 著

『梅干と日本刀：日本人の知恵と独創の歴史』

閲覧室 2階 361.42/H 56 祥伝社 出版

先頃、本屋に平積みされている書籍の中で、思わずこの本に目が止まりました。私が大学生の頃（今から40年も前です）に読んだ記憶があるからです。復刻版とのものでした。本のタイトルは覚えていましたが、内容は記憶にありません。調理科学を仕事にしているため、「梅干」という言葉に惹かれ、もう一度読み返してみようと思いました。

著者の樋口清之氏は、登呂遺跡発掘などにも従事した考古学者で、日本の文化がいかに諸外国に類を見ない優れたものであるかを、事例を挙げながら解説しています。食生活に関してみると、科学的な誤りや、分析技術の進歩で解釈が異なってきた箇所も一部ありますが、それらを差し引いても、私には目から鱗の連続でした。

米を主食とする日本では、米飯とともに餅もよく食べます。食文化的な見地からみると、餅はハレの食べ物で、現代でも年中行事や通過儀礼に欠かせない米の加工品です。しかし、著者は餅について、「ご飯のままだとすぐ発酵するから、米の粘着性を利用して搗いて固め、表面だけを空気にさらす。そのときに空気に直接触れないように、今日では粉をまぶすが、その結果、餅は携行食という意味だけでなく、保存食としても完成したのである。」とし、このような加工法は他国にはないと述べています。この文章から、恥ずかしながら私は、糊化した澱粉の保存法として餅が考案されたことを、初めて知りました。

そのほかにも、飢饉に備えた食料として彼岸花が移植されたことや、五節句に摂るべき食品（人日に七草粥、上巳に杏仁湯、端午に菖蒲の根、七夕にほおずきの根および重陽に菊の花を各々煎じた湯）の妥当性など、多くのことを学びました。そして、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食」とは、単に食べ物を指すのではなく、日本人の食に対するたゆまぬ試行錯誤の成果であることを、改めて認識しました。

本書は食生活のみならず、衣服や住居や言語など、記述は多岐に亘ります。皆さんも、日本文化について考えてみたくなった時、本書を参考書として読んでみてはいかがでしょうか。