

つくり手同士が学びあう場

## 『食の学校』参加報告②

食の学校では、今年1月新春特別企画として初の食の学校会員さんとその家族を限定としたセミナーを開催しました。また、2月には、恒例行事である“日帰り産地研修”が開催されました。つくり手同士が学びあう場に、事務局鈴木と島田が参加、レポートします。

## Report

Report

■「食の学校会員」  
家族セミナー

～関野吉晴さんの

グレートジャーニー～

今回は探検家の関野吉晴さんの講演。氏が8回、8年3ヶ月をかけて進めた旅は「グレートジャーニー」と呼ばれます。人類はその発祥地とされる東アフリカから400万年もの時間をかけて世界に広がっていきましたが、この道のり約5万キロを、人力もしくは動物に乗り跡付けるのが旅の目的だったそうです。各地で出会った人々の暮らし、特に食について話してくださいました。

## ●“つつましか”なくらし

トウモロコシから作った酒・海ガメの卵・キングサーモンの燻製・セイウチの肉を発酵させたもの…、その土地独特の食文化、食の原点に触れた関野さんは、人々の生活は総じて「つつましか」であったといいます。自分達の土地でとった食料を家族・村人で分け、居住空間も最低限（適正）。その生活は効率を優先せず、例えばアマゾンのある家族は、マッチを持っていても火おこしから始め、料理を皆で準備しながらその間の団らんを楽しみます。南米の標高4000mに位置するクスコでは多種多様な芋が栽培されており、この芋を凍結乾燥させて保存する技術を写真とともに紹介。かつてアンデス文明がそのような高地でも栄えた一因だったことでした。

●グレートジャーニーから  
食べ物の旅を思う

関野さんの旅は「食べ物の旅」でもあるように思われます。長い人類の旅の途中、それぞれの土地に根付いていく中で、人類はその土地の食べ物を見出してきました。旅の道筋を行き交い、様々な「種」を交換し合ってきました。関野さんの旅から、私たちの食べ物も人類の旅と同じ、何万年もの時間と道のりのなかで完成されてきたことを感じずにいられません。普段の何気ない食生活も、こうした歴史と無関係ではないことに気づくとき、私たちが見失っているものも照らし出されてくるような気がします。（事務局・鈴木）

■第17回日帰り産地研修  
～寺田本家で自然酒の  
寒仕込みを見学～

自然酒「五人娘」や発芽玄米酒「むすび」の蔵元「寺田本家」を訪ねる産地研修は、代表の塩川恭子さんがかねてよりぜひみなさんと見学したいと熱望されていたものだそうです。寒仕込みの追い込みという時期に、微生物のお陰で刻々と変わっていくお酒作りのようすを寺田啓佐社長が案内してくださいました。

## ●人ではなく微生物がつくってくれる

25才で酒造りを始めた寺田社長は、「健康や家庭を壊してしまうという悪いイメージの日本酒を造っているのが大嫌いだった」といいます。35才の時、ご自身の病気体験を機に「どうせ辞めてもいいと思っている酒造りだから、最後に昔ながらの方法でやってみようか」と自然に添った酒造りに取り組んだのだそうです。

かつて、施設の殺菌を指導されたと



酒造りの想いを語る寺田社長。（酒造り用の黒米や古代米の稲がかかっていた）

おりに行なうと、発酵しなくなってしまう経験から「お酒を造るのは人ではない、微生物が造ってくれている。そのために微生物の住みか（環境）とエサをどう与えてやるかが課題になりました」と、行き過ぎた清潔志向にも問題提起をされています。発芽玄米酒や本来の蔵付き酵母だけでゆっくり発酵させたお酒を造り、雑穀のお酒も造ってみたいという寺田さん。「日本酒鑑定から見ると“雑み”といわれるものは私は微生物の相互扶助による“深み”だと思うんです」。そんなこだわりを知って試飲させていただいたお酒は、ぶちぶちと口の中ではじけ酸味があり、これまで飲んでいた日本酒の概念にあてはまらないものでした。「うわ、まず～い」そう言いながらもみなさんおかわりやお土産をたくさん……。

今回の参加者は23名。自然食品店や酒類販売店、スーパーマーケットなどの流通業のほか、納豆や醤油など同じ醸造に関わる方など、異業種の集まり。普段接することのない違う畑の光景に興味は深く、熱心に質問をされていました。寺田社長の取り組みや信条は、参加者みなさんの胸の中で寝かされ、醸造され、いつしか何らかの形に表されると思います。より深みを増して。異業種の人々の交流、Radixの会交流部会の目指す取り組みでもあり、たいへん勉強となるものでした。（事務局・島田）