

故郷の味

井口昭久

南信州の故郷で開かれた講演会で講演をした。お土産に蜂の子と、イナゴと、ザザ虫の佃煮の瓶詰をいただいた。信州で育った者には分からない味である。

10数年前、信州の伊那出身の若い医者が結婚式を故郷で挙げた。仲人は大学医局の教授であった。

昔は仲人のいない結婚式はなかった。若い二人は、仲人に一生見張られているような気がして離婚するのに躊躇した。この頃は結婚式に仲人がいない。簡単に離婚する者が増えているが、仲人がいなくなったせいではないかと思う。

名古屋から出かけて行った教授は、名古屋育ちの奥さんと、結婚式の前日、伊那の旅館に泊まった。夕食は馬刺しとザザ虫と、蜂の子であったそうだ。伊那の特徴を生かした、最大限のおもてなしを考えた結果に違いなかった。

奥さんはどの料理にも手をつけることができなかつた。「妻は部屋に戻ってお握りを食べた」と、結婚式から帰ってきた教授が教えてくれた。

故郷で馬肉しか食べたことがなかつた私は、当然のことながら名古屋へ出てくるまで牛肉を食べたことがなかつた。牛肉が旨いと思え

るようになるには時間が必要だった。

ヒトは幼少期に食べたことのない食物に簡単に馴染めない。

私の子供の頃には、毒キノコや未熟な梅の果実などの毒を含む食べ物を食べて子供が死んだ。自然は危険に満ちていた。

私は今でも、食べた経験のない食べ物を食べる時には躊躇する。誰でもそうであると思っていたが、そうではない人もいる。経験したことのない食べ物を求める人や、ゲテモノが好きなのがいる。そういう人は幼い頃の食生活が豊かであった人に違いない。どんな物を食べても安全な食品に囲まれて育った人であらう。

人類の医学の起源は、ギリシャ時代である。最初は安全な食品を探すことであつた。そして調理法の開発が治療の始まりであつた。日本人は長い間、牛や豚の肉を食べていなかった歴史がある。文明開化の明治になって豚や牛の肉を食べるようになった。福沢諭吉

は「学問のすすめ」と同時に「肉食のすすめ」を説いたそうだ。

「牛を食べると角が生えてくるのではないか?」「豚の肉を食べると豚になるのではないか?」と庶民は心配した。もともと心配であつた。

しかし食べてみたところ、牛に似た人にはなつたが、角は生えてこなかつた。豚のようにはなつたが、豚にはならなかつた。

「何故牛や豚にならないのか?」と医学部の学生に訊いたことがあつた。ある学生がじつと考えて答えた。「それは、魚を食べても魚にならないと同じことです」と言つた。もともとな答えであつた。



ツバキ