

デーリー東北

2020年(令和2年)8月10日(月曜日) (3)

私は昨年(19)から八戸で「寒さと生きる菌類」を研究している。昨年12月3日の本紙で私の研究の一端を紹介した。その中で「味噌玉」の菌について少しふれたのだが、その後若手の進捗と聞きたい。あるので、改めて伝えたい。

南部地方で作られる自家製の味噌(本当の手前味噌?)を「玉味噌」と呼ぶ。作り方は、まず蒸した大豆をつぶして四角錐にまとめる。これが味噌玉だ。これを1カ月以上、軒下に吊して乾燥とカビ付けする。水洗いし、碎いてから塩と水を加えておけに仕込み熟成させ、玉味噌を完成させる。「味噌玉」と「玉味噌」でややこしいのだが、簡単に言うと味噌玉という工



⑪ 星野保教授

「味噌玉」の中に生きる菌

ほしの・たもつ 名古屋大学院を退学後、産業技術総合研究所を経て、2019年より八戸工業大に勤務。菌類の生き方を調べる微生物生態学の生理生態が専門。東京都渋谷区生まれ、55歳。



民家の軒下に吊される味噌玉。湿度・温度計も一緒に吊されている(小笠原裕さん撮影) 11月21日 東通村



顕微鏡で観察したケカビ。特徴的な孢子囊構造が観察された(沼沢真由さん撮影)

程をへて造られるのが玉味噌というわけだ。

岩手の味噌玉は、SNSの情報や農業経済学の専門家である後藤厚子さんに教えてもらった。宮古市江刺の民宿「フィールドノート」は、地域の伝統を継承した玉味噌製造を毎年3月上旬に行う。現地でも発酵過程を見ることはできなかったが、発酵後の味噌玉を分けていただくことができた。

同様に下北の東通村でも3月下旬から軒先に1カ月ほど味噌玉を吊す。いずれも気温は10度以下の低温だ。ただし、両者に違いもある。宮古では藁縄を使い、東通はスゲを束ねた縄で吊す。これは下北で米作が難しかった頃の記憶が残っているのだ。

味噌玉は徐々に乾燥し、ひびが入る。そのひびに白や黄色、緑などのカビが生えてくる。私はこの菌たちが誰なのか? どんな役割を持っているのか? を知りたい。残念と重なり、現地に私たちが訪問することになった。そこで、小笠原さんが記録から試料採集までの一部始終を詳しく話してくれた。これを論文にまとめる際、彼にはぜひ研究チームの一人として加わってほしい。

発酵食品は土地の歴史

東通に自家製の玉味噌造りがあることは文献で知っていた。だが、どうやってその作り手と連絡を取るか思案していたところ、思わぬところが救いの手が差し伸べられた。

毎週職場の会議で顔を合わせ、使用する菌だ。もう一方はアオカビの仲間だ。こちらは古くから食品を腐らせるとして嫌われているが、欧米でカマンベールチーズやサラミに利用されることもあり、最近少し評価も変わってきている。

自家製の玉味噌造りを行う方は、みな声をそろえて「おいしいから造る」という。下北の郷土料理である「味噌貝焼き」にはなくてはならない調味料だと聞く。ならばそこに、分離した菌類も関わっているだろう。

次はこの菌たちの新たな使い道を探りたい。発酵食品はその土地の歴史の一部だ。作り手の高齢化が進む中、形を変えてつなげていきたい(と偉そうに書いているが、これは私の研究室にいる沼沢真由さんの卒論の一部である。今後の展開は彼女の細い肩にかかっている)。

※この連載は今回で終了します。

一口メモ

ケカビ…代表的なカビの一群であり、祖先的な性質を持っている。若い時期の菌糸は管状だが、老成すると菌糸内に隔壁が生じる特徴を持つ。より「高等」とされる子嚢(しのう)菌のアオカビや担子(たんし)菌のシイタケでは菌糸成長の初期から菌糸に隔壁がある。

※この記事・写真等は、デーリー東北新聞社の承諾を得て転載しています。