

デーリー東北
2026年(令和8年)7月15日(水曜日) (14)

地域の発酵食品継承へ

八工大・星野教授、本田准教授新刊エッセー

八戸工業大の星野保教授と本田洋之准教授による共著「微生物学者、発酵食品のママタギになる 自然が醸す菌を求めて」(ナidel)が発行された。東北地方に残るみそ玉やごまなどの調査記録を通して、生物学と民俗学の両面から地域の暮らしと文化を伝えるサイエンスエッセー。作り手が高齢化する、地域の発酵食品継承の一助となることへの願いが込められている。

(佐々木祐紀)

星野教授は菌類の低温適応、本田准教授は乳酸菌と食品科学が専門。著書内の主な研究期間は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のために行動制限が求められている。



八戸工業大の星野保教授、本田洋之准教授によるサイエンスエッセー「微生物学者、発酵食品のママタギになる 自然が醸す菌を求めて」

東北地方に残るみそ玉や「ごど」 見て聞いて食べて調査



新刊発行や調査研究について談笑する(左から)本田洋之准教授、星野保教授。右は装丁を手がけた今井和佳さん=6月下旬、八戸工業大

登場する発酵食品は▽みそ玉▽みそ造りで出る大豆のゆで汁に、小麦ふすまと塩を加えて発酵させた物などバリエーション豊かな「ごど」▽津軽地方に伝わるコメの漬物「すしこ」など。フィールドワークや、交流サイト(SNS)の情報を活用して研究を行った。菌類の違いを分析する科学的な一面だけでなく、製造過程や地域分布などで、人々が築いた食文化にも焦点を当てた。みそ玉は、みそ目焼きや豆腐田楽といった、それぞれの地域の組み合わせも踏まえて聞き取りした。

星野教授らはミズキから出た、ウニの身の色のような樹液酵母

「ヤマカゼ」も実際に味わって記録。寒さを好む特殊な酵母とみられ、北奥羽地方での記録や証言から考察した。タイトルは、予防接種普及に貢献したパスツールをはじめ、細菌学者を中心にまとめたポール・ド・クライフ著、秋元寿恵夫訳「微生物の狩人」(岩波文庫)から着想を得て命名。「狩人は東北に置

き換えたらママタギだろう」(星野教授)。研究の根底にある飽くなき探究心や、自然や土地柄を導く精神性を込めた。星野教授は「本を読んで菌の働きや、地域文化に興味を持つてもらえたら」「自分も伝統的な発酵食品を作っている」と情報を寄せてくれたらうれしいと、さらに研究を深化させていく姿勢を示した。

未知の世界に進む2人表現

八戸工業大の星野保教授、本田洋之准教授著「微生物学者、発酵食品のママタギになる 自然が醸す菌を求めて」の装丁は、同大感性デザイン学科4年の今井和佳さんと、同学科講師の宇野あずさんが手がけた。今井さんは取材に「星野先生と本田先生が、未知の世界に入り込んでいく様子を描いた」と、内容と照らし合わせて意匠を凝らした点を明かした。

今井さん(八工大)ら装丁担当

表紙デザインは初。「タイトルを目立たせるための配色などに気を付けた」と振り返る。本書に登場する発酵食品や酵母へ向かって突き進んでいく2人の姿は、特徴を捉えていると周囲でも好評だという。帯に隠れた部分に描いた足跡には、テーマに関連したある仕掛けが。表紙裏には「ヤマカゼ」を食べるリズを描いており、星野教授は「ヤマカゼを商品化する際にはぜひイラストを使わせてほしい」と絶賛した。