

東奥日報

2023年(令和5年)1月24日(火曜日) (14)

本田 洋之 八工大工学科生命環境科学コース講師



子どもの頃、理科はあまり好きではなかった。中でも生物が嫌いだった。小学校で育てた朝顔はなかなか咲かなかったし、金魚は気持ち悪いと思っていた。ペットを飼いたいと思ったこともなかった。とにかく生き物に興味なかったのである。

ある日、母が近所の知り合いから「ヨーグルトきのこ」という謎の生物をもらってきた。小さなガラス瓶の中に白いきのこのような物体が入っていて、そこに牛乳を入れて放置しておくというのである。食べてみると結構酸っぱくて、ヨーグルトのような、でも少し違う風味もあるような、変な食べ物だなと思ったのを覚えている。

<10> 発酵との出会い

牛乳で育つ酸っぱい味

これには自分で育てる 食べるわけではなく、いことができてという面白さがあった。当時牛乳の消費量が家族の中で一番多かった私は、飼育係としてヨーグルトきのこを育てていた。しかし、やはり子どもだったため飽きてしまい、家族も毎日

それから30年近くた ち、私は発酵について学 生に教える立場になっ た。今の学生は微生物や 発酵食品をどれだけ知 っているのだろうか。学 生にヨーグルトきのこ を見せても知ってる人は 全くいない(当たり前か)。

の働きによらないため、 厳密には黒ニンニクは発 酵食品ではない。 ともかく、隣県の秋田 に比べると、どうも青森 の食べ物には発酵のイメ ージが湧かないようであ る。リンゴのシードルや、 以前紹介した「ごど」、 味噌玉もあるのだが、発 酵食品を研究している身 としては少し残念だ。 しかし、人はいつ何に 興味を持つかわからない。 私自身、子どもの頃は 研究者になるとは思っ ていなかった。今でも植 物や動物にはあまり興味 がないが、理科というて もいろんな分野がある。 これは他のことでも同様 だと思いが、よく知らな いと興味を持たないし、 実際に体験しないと分か らないことも多い。



ケフィア。別名を「ヨーグルトきのこ」という

毎年、学生に地元の食 べ物について何か一つ調 べ、授業中にプレゼンテ ーションをしてもらって いる。よく出てくる発酵 食品は、いぶりがっこ、 ハタハタずし、しょつつ る鍋といった秋田の食品 である。ハタハタは青森 の西部でも見かけるが、 秋田の県魚である。

青森で作られている黒 ニンニクは、ニンニクが 発酵したものと思われが ちだが、ニンニク自体の 酵素の働きによる変化と 考えられている。微生物

学生のうち誰かが発酵 の世界にハマってくれな いかと、ひそかに期待を しながら授業をしてい る。

※月1回掲載します。

※「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」