



## 馬耳東風

私は30歳を過ぎるまでお米の美味しさを意識したことがなかったように思う。まずいと感じた記憶はある。人造米である。人造米と言ってもほとんどの方はご存じないと思うので少し説明することをお許し願いたい。人造米は、戦後の食料問題を解決する手段として麦やトウモロコシのでんぷんを加熱、糊状にしたあと米粒の形に圧縮成型したものである。昭和28年(1953年)、政府は食品メーカーに人造米の製造を奨励したが、「外米より不味い」と言われ、政府が奨励した数カ月後の昭和29年の春を過ぎた頃からほとんど売れなくなり、昭和30年代前半に市場から姿を消したという。私は生産量がピークであった昭和29年1月に東海道線の車中で食べ、あまりのまずさに思わず「まずい」と言って、父親に「人造米だからなあ」と言われたことを記憶している。お米ではないのだから人造米は例外として、以後30歳を過ぎるまでご飯の味を意識したことはなかったように思う。

昭和30年代半ばに、大脳生理学者で推理作家でもあった林 麟氏が、『頭よくなる本』という本を執筆し、お米を食べると頭が悪くなるから米食を止めパンを主食にするべきだと主張したことがあった。このことに関して、フランス文学者の渡辺一夫氏が、「頭が悪くなるのは怖いがお米をやめることはできない。おかずとしてほんの少しでもいいから毎日食べたい。」と書かれているのを読んで、「お米ってそんなにおいしいかなあ?」と思ったのが20歳前後のことであった。

そんな私がある時某県に出張した折、宿屋の朝食に出されたご飯のあまりの美味しさに驚いた。30歳を過ぎた頃であった。朝食後、仕事で会った人にそのことを告げると、「コシヒカリの新米でしょう」と言われた。コ

シヒカリという名前は知っていたが、その時まで食べたことはなかった。今から30年以上前のことだからそう恥ずかしがする必要はないだろう。この朝ご飯を食べたとき、初めて渡辺一夫氏の言ったことが理解できたのである。

私が30歳を過ぎるまでお米の美味しさに気が付かなかったのは、わたしの味覚の発達がきわめて緩慢だったからだろうか。あるいはそれまでおいしいお米を食べたことがなかったからだろうか。それとも私の若い頃は、質より量の時代でお米の味にさほどの関心がなかったからだろうか。いずれにしろお米の美味しさに目覚めた私は、品種だけでなくお米のとき方や炊き方まで関心が向くようになり、それから程なく土鍋愛用者となり今に至っている。

われわれのお米の消費量は、昭和37年がピークで年間一人当たり118.3kgであったが、平成18年には61.0kgに減少したという。しかし、昭和37年と現在とでは生活水準に雲泥の差があり、食生活がきわめて多様化していることを考えると、この減少率はむしろ小さいと考えられるのではないだろうか。林 麟氏の時代から医学や栄養学が格段に進歩し、日本人の健康にとっての米食が改めて見直され、健康志向とあいまって米食が再評価されていることも大きな要因であろう。しかしコシヒカリ以後も日本穀物検定協会が「特A」と評価する「ゆめぴりか」、「つや姫」、「はえぬき」、「ひとめぼれ」、「森のくまさん」のような美味しいお米が次々と育種・改良されていることを忘れてはならないだろう。「衣食足りて礼節を知る」というが、「量足りて味を知る」のも事実である。TPP交渉の結果、わが国の農産物の中でどういう品目が例外として認められるのか、何が厳しい競争にさらされるのか現時点では不明だが、どのような農産物であれ、外国産の低価格には、安全性ばかりでなく美味しさで対抗することも必須と思う。(久)