



## 馬耳東風

東を見ても西を見ても目につくのは理不尽な事ばかり、とぼやいてみても世の中が変わる訳ではないし仕方がないことだが、心が平穏でないことは確かだ。かといって、山中に隠遁し、瞑想に耽る事もできない。酒でも飲んで憂さを晴らすこと位はできそうだが。以前は日本酒をそれほど好きとは思っていなかったが、この頃は「今日は清酒でも飲もうか」と思うことがある。気に入った酒器を片手に日本酒の世界に思いをはせつつ静かに飲む酒は後味も良い。そんな時に必ず思い出すことがある。

昭和45年頃買った「日本の酒」と言う岩波新書のことである。これは発酵学の権威で東大名誉教授の坂口謹一郎の著書で、日本酒の醸造法など清酒に関する諸々について述べられた本で、肩の凝らない名著の誉れ高い一冊である。当時は、日本酒に対しては「いろいろを囲んで熱燗で飲む」という、高齢者の酒というイメージが強かったためか、同世代の仲間内ではウイスキーの人气が高かった。だから殊更日本酒が好きでこの本を読んだ訳ではなかった。しかし、読み始めたら奥の深い日本酒の世界に引き込まれ一気に読み終わり、爽やかな読後感に浸った記憶がある。病原微生物の世界に近代科学の目が注がれ始めたのは1850年代で、菌の純培養法が確立されたのはそれから20年以上後の、1870年代になってからのことである。ところが、これより遙か昔に日本では日本酒醸造用酵母のみを選択的に培養する方法で日本酒が造られていた。酵母自体が何物か解らない、そして滅菌と言う概念も無い時代に、多くの雑菌がいる環境中で

薬品などは一切使用しないで、酒造りに必要な清酒酵母のみを増殖させる技術が確立されていたとは驚きである。パスツールがワインの保存法として火入れ殺菌法を発表したのが1865年というから、日本ではその約300年も前にこの技術が確立されていたことになるという。当時、全工程に通じた杜氏の指揮の下、五感に頼って醸造されていた日本酒の醸造技術が世界の最先端にあったということ誇らしく思った記憶がある。日本には酒造りに限らず、様々な分野で時代を越えて「匠の技」として継承されてきた伝統的な技術の中には、科学的な裏付けによりその優秀性が確認された技術が多くある。

現代医学は生体を際限なく分解し、分析する方向で発展してきたが、病気を生体の全体现象として捉えることの重要性は昔も今も少しも変わらない。これはあらゆる分野について言えることで、福島第1原発事故の報告書を読んでも、原発を巨大システムとして把握できる統治者の不在が致命的な事故を招いたことが解る。システムが巨大になればなるほど、それを構築し動かすためには膨大な分野の専門家が必要になるが、最も重要なことは、やはり全体が見通せ、理解できるテクノクラートの存在である。

やや道を逸れたが、「日本の酒」の続編が坂口謹一郎の門下生の一人である秋山裕一によって岩波新書「日本酒」として出版されている。「酒は憂いの玉箸<sup>たまぼうし</sup>」とも、「酒は百薬の長」とも言われる。酒を置いた場所を忘れるような事態にならないように適量の清酒を飲んで、魯山人の世界に思いをはせるのも楽しそうだ。

(青)