

発酵と HAKKO

生光学園高等学校 3 年 森川まどか

「今や発酵は HAKKO なんだよ」

母の友人の M さんの一言に、私は驚いた。和食が海外でも人気があることは知っていたが、味噌や醤油など日本の伝統的な発酵調味料に対する関心も年々高まっており“HAKKO”は世界の共通語になりつつあるという。私自身も味噌や醤油、酢など和食の基本となる調味料を好んでいるが、それらが海外の人々に愛される理由を知りたいと思いお話を伺った。

M さんの家は江戸時代から続く醸造所で、昔ながらの製法で味噌や醤油を作っている。中でも「ねさし味噌」という味噌は、徳島県の限られた地域でのみ製造されている珍しい味噌である。この味噌に対する評価はここ数年で大きく変化した、と M さんは言う。

「忘れられつつあった昔ながらの製法や手間暇を惜しまないものづくりに価値を見出して くれる人は増えた。そしてそこには、たくさんの海外の方たちの存在があるのよ。」

M さんには忘れ難い 2 人の外国人との出会いがある。1 人はアルゼンチンから醤油づくりを学びに来た若者、もう 1 人は M さんの蔵の記事を英字新聞で読み、直接連絡をくれたスウェーデン人の男性だ。

アルゼンチンの若者は、地元で仲間たちと農業を行い自給自足の生活をする中で、味噌や醤油の魅力に出会った。しかし自国にその作り方を学べる所はなく、何とか勉強する方法はないかと考えた末、仲間でお金を出し合い、彼が代表として日本を訪れたそうだ。彼らの熱意に共感した M さんは彼に醤油づくりを教え、機械やむしろなどの道具が揃わないアルゼンチンで醤油を作るための工夫を一緒に考えた。日本を去る前の晩、彼は M さんにこう言ったそうだ。

「私と私の仲間たちから、心を込めてありがとう。いつかアルゼンチンに来てください。そこにはすでにあなたたちの家族がいます。」

通訳を手伝ってくれた人も含め、それぞれの母語ではない英語を通してのやり取りや醸造の専門用語の説明など、難しいことも多かったそうだが、心が通い合う国際交流とはこういうことなのだろうと思えるお話だった。

もうひとりのスウェーデン人の男性は、新聞で M さんの記事を読み「スウェーデンでも買えないか」というメールを送ってくれた。残念ながら輸出はしていないと返事を返したが、しばらくして「やはりあなたたちの作るものを是非とも食べてみたい。」という熱心なメールが再度届いた。そこで M さんは、手紙と作り方や蔵の紹介を添えて、個人的に荷物を送ってあげた。荷物到着のお礼のメールが届いた数か月後、M さんはもう一通思いがけないメールを受け取った。そこにはすべての味噌や醤油を味わったという報告に続けて次のような文が添えられていたという。

「味噌と醤油は素晴らしく、それを食べてその由来に思いを馳せる瞬間は格別です。あなたの Miso をとても光栄に思い、感謝しています。どうもありがとうございました。」

日本の発酵文化と馴染みの薄い地域の人々が、これほど高い関心を寄せそれを深く知り味わおうとしていること、そのことを通じて改めて自らが関わっている発酵文化のかけがえのなさを守り続けようとする人がいること……。私は M さんのお話から多くのことを学んだ。

文化は世界中の至る所に脈々と生き続けている。それらを尊び、深く知ろうとすることは、それに携わる人々や地域とも心を通わせることだ。そしてそれを通して、自らの担っている文化の素晴らしさもまた、新鮮な驚きを持って実感できるのだろう。グローバルな時代に生きる 1 人の人間として、私も思いの通じ合う交流を持ち、互いの文化や存在のかけがえのなさを共有していける国際人を目指したい。目と心を開いてよく学び、自らが素晴らしい異文化の担い手や開拓者となって様々な国や地域の人々と共に生きていきたい。