

## 身近で活躍する有用微生物 食品と有用微生物－和食文化と微生物

# シリーズ「食品と有用微生物」をはじめるとあたって

まる やま そう いち  
丸 山 総 一  
Soichi MARUYAMA

私たちの周辺で、鳥インフルエンザ、エボラ出血熱、デング熱、炭疽、野兔病などの疾病が発生すると、テレビや新聞などで話題になります。これらの疾病の原因は、いわゆる病原微生物というカテゴリーに入ります。その一方で、私たちの周辺には有用微生物が多数存在することも忘れてはなりません。有用微生物とは、人や動物、植物、あるいは環境に対して無害で有益な働きを持つ微生物群の総称です。有史以来、人類は経験的に発酵を利用してパン、チーズ、バターなどの食品やワイン、ビールなどの酒の製造を行ってきました。わが国にも、日本酒、みりん、味噌、醤油をはじめとして納豆、漬け物、鰯節、なれ寿司などの発酵を利用して作られる伝統食品が数多く存在します。これらは、全て酵母やカビ、細菌などのいわゆる有用微生物が作り出す食品です。このように、有用微生物の多くは、私たちの生活にとって欠くことのできない存在であるにもかかわらず、ほとんど注目されることはありません。

2013年、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。若者の和食離れが話題に上がるようになって以来、このニュースはとても喜ばしいことであると思います。私が20年ほど前、アメリカのカリフォルニア大学、Davis校に単身で留学していたとき、「1年間はアメリカの食品だけ食べて過ごしてやろう!」と密かに心に決めていました。しかしながらこの決意は3週間ほどで断念せざるを得ませんでした。アメリカで食べた食品の多くは、甘い、辛い、しょっぱいというようなはっきりした味付けのものばかりで、和食のような「ダシの効いた」あるいは「コクのある」微妙な味付けがなく、当時30代の私でさえもアメリカの食事だけで1年間も耐えられるものではありませんでした。その時、私はやはり根っからの日本人であること、日本で洋食に慣れ親しんだ舌であっても私の舌は和食の味を忘れていなかったこと、そして和食の味付けのすばらしさを改めて認識しました。

私たちは日頃愛飲しているお酒、喫食している食品や味付けに用いる調味料が有用微生物の恩恵によりできていることについて、どれほどの認識を持っているのでしょうか?私を含め、ほとんどの人は有用微生物については意識せず毎日の飲食をしていることと思います。

そこで、「食品と有用微生物」のシリーズ企画では、まず、無形文化遺産に登録された伝統的な和食文化の良さを正しく認識することが大切であるとの観点から、「和食文化と微生物」のシリーズを企画いたしました。ハンバーガーやフライドチキンなどのファーストフード真っ盛りの現代社会においても、有用微生物を利用して作られた伝統食は、洋の東西を問わず多くの人たちに嗜好されており、微生物を利用して作られた食品をあげたら枚挙にいとまがありません。そこで、「和食文化と微生物」に続いては、「西洋の食文化と微生物」、「アジアの食文化と微生物」と世界における食文化と有用微生物の関わりについて企画いたしました。これらのシリーズの中で、有用微生物とその果たす役割について再認識していただき、読者の皆様の「食育」の一つとして役立てていただければ幸いです。