

地球を味わう旅

— 納豆ロードを歩いて —

毎日新聞学芸部記者

池田知隆

○納豆は地球を救うか

「納豆」という身近な食品を通して、どこまで「現代」と「地球」の問題に迫れるだろうか。ある人物とのほんのちょっとした出会いで、僕はすっかり「納豆」ファンになってしまった。ひいては、アジアへ「納豆」ロードを追いかける旅にまで一人で出かけていった。

その人は藤本敏夫さん。いま「納豆が地球を救う」というキャンペーンを仕掛けている。六〇年代後半、学生運動が激しかった時の全学連委員長で、獄中で歌手の加藤登紀子さんと結婚した人といえ、ば、「ああ、あの人か」という人も多いだろ

う。藤本さんは学生運動で逮捕され、出所後、無農薬有機農業に取り組んできた。いまは「鴨川自然生態農場」を運営し、日本自然王国国王を自称している。

僕は比較的にか社会部暮らしが長く、僕自身、あまりグルメとは縁がない。いまいる学芸部という職場は、社会部とは違って事件や発表に追われることはほとんどないが、それも考え方次第でどこにでも「現場」は見つかるものだ。

「食」を通して文明と健康の問題を追ってみようか」

そう思っただけに走りだした。しかし、具体的な何から始めるか手がかりがない。何かヒントでも、とブラリと訪ねていった藤本さんの話は実におもしろかった。

納豆は「地球環境の破壊」と「成人病の増大」という今日の焦眉の課題を解決するのに貢献する、というのである。つまり「地球で増加する人口に必要な食糧、とりわけ蛋白質源を食肉—動物性蛋白で補おうとすれば、世界中の緑、穀物を動員し

でも満足させることは困難」だが、納豆という無塩発酵大豆は「必要な蛋白を十分に補ってくれるし、ビタミン、繊維質、ナットキナーゼなどの成分に恵まれ、成人病に有効」というのだ。

「うーん、なるほどなあ。」

僕はすっかり、うなづいてしまった。

そして「納豆」の周辺を歩いてみると、おもしろそうな人物が実にたくさんいた。

その一人に情報処理会社社長、柴田年彦さんがいた。「ニューズ・ウィーク日本語版」を英語版と同時出版するシステムの開発などを手がけてきた柴田さんは、藤本さんと出会ってその「納豆の思想」に共鳴し、一九九〇年四月、納豆シンポジウムを開催した。その七月には月刊誌「ホール・ナット・ジャーナル」を出版し、会員制クラブ「クラブナット」を発足させ、納豆に関する料理講座、講習会、イベントを実施していた。

「納豆のこととなると、みんなうちとけた表情で語りますよ」

そうにこやかにいう柴田さんは、納豆学術会議、

納豆大学、納豆コンサートと夢を広げていた。

さらに東京・虎ノ門にある社団法人「大豆供給安定協会」を訪ねると、「大豆月報」編集長、木村栄一さんはこういっているのである。

「ナチス第三帝国時代のドイツ軍は、納豆を薫製品にしてギリシャ侵攻作戦に使用していた。当時、満州（中国東北部）からドイツまで大豆をシベリア鉄道を使って運んでいる」

ナチス・ドイツの陸軍総司令部における大豆食品試食会の模様を撮影した写真もあった。ドイツは戦争に敗れた後、アメリカがその大豆に注目し、生産に力を注いだ。いまでは日本の輸入量の約八〇%がアメリカ産だ。

○宇宙食として注目

納豆シンポジウムには、ソ連の宇宙飛行士も納豆を試食に来たという。九〇年二月、百六十七日間の飛行を終えて帰還したばかりというアレクサンダー・A・セレブロフさんで、宇宙での蛋白源の確保が世界的な課題という。「ホール・ナット

「ジャーナル」はこう報告している。

「アメリカのNASAでも二年前にケンタッキ―社と組んで、宇宙に卵を打ち上げる実験を行なっていました。うまくいけば、青い地球を見ながらアツアツのフライドチキンが食べられる！はずだったのですが、残念ながら卵はひとつもかえりませんでした。無重力状態になると、卵は自分の中心がどこなのかわからなくなってしまい、このために生命エネルギーを集める場所が見つからないまま、卵の生命活動は停止してしまふそうなのです。この問題が解決されないかぎり、地球から定期的に資源を補給するという形でしか、人類の宇宙滞在生活は望めないとか。そこで目下（米ソ）両国では、宇宙での野菜や植物栽培の研究が進められています」。

納豆が宇宙食？になるの、と驚きながら読み進むと、同誌には「大豆の持つ栄養の高さやその大豆蛋白をほとんど吸収できる納豆に注目が集まった」とはっきりと書いている。

「納豆というと、とかく外国人には敬遠されが

ちでしたが、最近開発された「乾燥納豆」はクセもなくおいしかったと、ソビエトの人たちにも好評でした。近い将来、宇宙から納豆を食べているセレブの方の姿が送信されてくるかも知れません。私たちの納豆はいったいどこまで飛べるのでしょうか。

納豆を通して日本の伝統食、地球環境、人口、飢餓の問題、さらには人間の健康、歴史から宇宙まで見えてきたのだ。

○先端技術と古代菌

それじゃあ、納豆のふるさとを訪ねて見なければ、と九〇年秋、旅にでた。

まず、タイの納豆「トワナオ」（タイ語で、腐った豆の意味）を探した。首都のバンコックでは、どこの市場を探しても見つからない。

「そんなの知らないよ、変なもの探しているのだな」。タイのおばさんたちからげんごんな顔を見つめかえされるばかりだった。

「トワナオをどうしても見たい」。

僕は必死だった。会社から取材費を持ち出してきたのだから、「それを見ないでは日本に帰れない」という気持ちだった。そんな僕の願いをきいて、タイのカセサート大に研究にきていた農林水産省の熱帯農業研究センター研究員、岡田憲幸さんと、微生物学者、イワツト教授たちがトワナオ探しに同行してくれた。

「とにかくタイの北部に行ってみよう」

タイ北部の古都、チェンマイから車で飛ばして約四時間。あの「黄金の三角地帯（ゴールドエン・トリアングル）」を駆け抜けてたどりついたタイ北端のメー・サイの市場に、トワナオはあった。私はうれしくなって、トワナオ売りのおばさんに話しかけた。

「これ、日本ではナットトっていうんですよ」

トワナオは、発酵させた大豆をすりつぶして薄い板状にし、乾燥させたもので、五十枚で九バーツ（約五十円）。おばさんは人なつっこい笑顔で「スープに溶かし、野菜を入れて食べているのよ」と教えてくれた。日本のネバネバし、ご飯に

かけて食べるものとはかけ離れているが、同じ納豆を食べていると思えば、すごく親しみがわく。

一九六〇年代、中尾佐助・大阪府立大名誉教授は、栽培植物の起源を訪ねる旅をしているときにチベットの納豆、キネマと出会い、インドネシアのテンペ（ジャワ納豆）を含め、日本とネパール、インドネシアを結ぶ「納豆の大三角形」を直感し、食の文化圏を提示した。それはインドから欧州に



タイの市場にあったトワナオ（北端の町、メー・サイで。右下に積んであるせんべい状のもの）

かけての西側に広がるチーズ、ヨーグルトなどの乳製品の発酵文化圏と対応し、その大三角形の中心を雲南付近に置いている。

東南アジアの納豆を中心に世界十カ国約二百種の納豆菌を集め、遺伝子分析した九州大農学部の原因夫・助教教授は「東南アジアに分布している納豆は、約一億六千万前から約七千万前に枝分かれしたもので、そのルーツは雲南あたり」と語っていた。ここタイ北部も外部からの食文化の侵入をうけず、古代からの食を受け継いでいることを思えば、日本の伝統食、納豆のふるさとに近い。日本の納豆はいま、ハイテク技術で育てられ、食品として洗練されてきたが、ここにはいまも古代からの納豆菌が息づいている。発酵食品の微生物を研究している岡田さんはいう。

「トワナオなどの納豆菌からビタミンB12を生産させる微生物を分離したいのです。このビタミンB12は肉類に多く含まれ、これが欠けると悪性貧血になる可能性がある。もしその微生物を分離し、ビタミンB12をつくれたら肉を食べなくても

すみ、これまで貧血になりがちだった菜食主義者の人たちにとっては朗報になりますよ」。

先端技術の納豆と古代菌。ここから人類と微生物の新しい出会いが生まれるかもしれない。

メー・サイからは山道で雲南とつながり、さらに照葉樹林という緑地帯で日本とつながっている食べ物には国境はなく、僕は、はるか遠い日本につながる納豆ロードに思いをはせた。「たかが納豆、されど納豆……」なのだ。

○国際化する納豆

水戸納豆の本場、茨城県の筑波学術研究都市内にある農水省熱帯農業研究センター主任研究官（当時）の加藤清昭さんは、21世紀の食糧危機をにらみながらいった。

「飢餓のアフリカ」の中でも特に人口大国、ナイジェリアは二〇三〇年には四億を超えて世界第三位になる。そのとき、動物性タンパクではまかないきれないし、21世紀に確実にくるタンパク危機に備えるには大豆の大増産しかない」。

加藤さんはFAO（国連食糧農業機関）のバイオテクノロジー担当官のとき、アフリカの大豆生産と納豆に着目した。西アフリカには、現地の食用豆を糸引き納豆菌で発酵させたダワダワという伝統的な発酵食品があり、加藤さんは、日本の学生ボランティアを募って納豆をアフリカにもって行き、各地で試食してもらったところ、好評だった。

今後十年間で約十億人の人口が増え、二〇〇〇年には六〇億の世界人口になる。そのときの食糧の需給バランスはどうなるか。「環境の問題も食糧の問題も人口の問題が実は重要なのです。21世紀の食糧問題を考えるとき、納豆はアフリカで重要な役割を果たし、それは地球を救う一つの戦略になるでしょう」と加藤さん。「日本の納豆は安全性で進化面で最先端をいつている。その発酵技術は、世界に貢献できます」。

○平等な「ナット（納豆）ワーク」社会

「人生において最も重要なことは、『喫飯問題』

だ」と書いた毛沢東を引っ張り出すまでもなく、「めしを食うこと」つまり「日常の暮らし」の中にこそ歴史を動かすものがある。ソ連のペレストロイカも東欧革命もその激動の底流には市民の「日常の暮らし」での願望があった。人々が生活の質、生活様式を見つめることで、社会も変わる。禅宗では「食（じき）平等」ということを重んじ、管長さんから小僧まで同じものをいただくそうだと、そこで禅師は言う。

「納豆を見ろ、一粒の大豆がこうして無数の糸で結ばれている。ということは和を保っていることである」（同誌）。

いささか強引に結びつければ、国際社会における人権意識もそんな糸のようなものかもしれない。地球の恵みとしての大豆と、宇宙の神秘的な発酵作用からもたらせる納豆。母なる地球の鼓動を耳をそばだてながら納豆を味わい、世界の平和、人権を考えてみるのもおもしろい。一人一人の