

健康文化

今様食の情景

高田 健三

この春、友人宅でご馳走に与った時のことである。ここの奥さんはなかなかの料理上手で、和洋何でもこなせるが、日本料理は本格的で、気配りの食器共々何時も楽しませて貰っている。今回、その席で久しぶりの旧友、K君と一緒にになった。彼ら同士は名古屋大学の同級生であるが、学年が違う私とは馬が合うと言うか、気楽につき合える友人と言ったところである。この他にもそう言う仲間がいて、折りを見て時々集まっては一杯やりながら雑談に花を咲かせて楽しんでいる。中には未だ二度目の“現役”も何人かいて、過去、現在、未来に渡っての下世話な話から環境問題、時には芸術論(?)など、年季の入った人生を背負っているだけあって、話題には事欠かない。

ところが、その日のK君の話には些か驚かされた。医科大学を定年退官した後、農耕を始めたと言い、話を聞くとその凝りようは半可ではない様子である。東京には農耕借地を持ち、信州では別荘の庭を耕し、その上、名古屋でも耕作地を持っていると言う。勿論、専業農家ではないので、それぞれの面積は大きくはないらしいが、それだけに十分に手が行き届くことになる。当然のことながら、肥料はすべて手作りの有機肥料で、全く化学肥料は使わないと言う。農薬を必要とする時には苗の頃だけに留めるため、病虫害を被るのは覚悟の上と言うが、しかしながら、本来は生物学者であるから、そこは夫れなりに目を配るポイントは心得たものであろう。

趣味も彼ほどになるといい加減な妥協は出来ないらしく、蔬菜類の種や苗は、専門の種苗商を回って気に入ったものや、興味のあるものを探して手に入れると言う。野菜作りと言えば子供の頃、福岡に住んでいたときの情景が思い出される。その時の家は庭が那珂川に面していて、垣根で内庭と外庭に区切られていた。川に面した外庭は主に子供たちの遊び場になっていたが、季節にはイチゴ、茄子、きゅうり、トマトなどの苗を買って貰って、子供農園を作っていた。毎朝の収穫が楽しかった反面、虫に食われた時の悔しい思いは、農作についての理解を深める貴重な経験であったと思う。隣家は小学校の友達の家で、両親が鹿児島出身と言うこともあってか、シーズンになると“にがうり”(ゴーヤー)

が作ってあった。健康食品ブームに乗って、近頃、店頭に並ぶようになったが、その頃の子供の目には“お化けきゅうり”に見えていた。

ある日の夕方近くK君から電話があり、これから自家農園の野菜を届けに来ると言う。この前の話のこともあり興味津々で待っていると、大きな段ボール箱を抱えてやってきた。中には、キャベツ、たまねぎ、大根、じゃがいもがいっぱい入っていた。それぞれ簡単に説明して、先を急ぐのでと行ってしまった。近頃、マーケットなどで稀に見かける生産者の顔写真付き農産物などと比較にならないほどの保証付き代物である。言に違わず、甘みが深く本来の個性を失わない野菜とはこういうものだと思わせた。水を一滴も加えず、野菜自身の水分だけで煮込んで作る“ラタトゥイユ”の材料に、こんな野菜を使うと最高の一品が出来上がるだろうと思ったことである。

圧巻はじゃがいもであった。我が家では家中がじゃがいもが大の好物で、品種や味にかなりのこだわりを持っている。頂いた署は、男爵、きたあかり、アンデス、インカの目覚めの4種類であった。男爵とメークインはじゃがいもの双壁であるが、数年前に偶然手に入れた“黄爵”（こうしゃく）は、その名の通り、黄色で風味豊かな署であった。“黄爵”は“侯爵”なりと言ったところか。その後、あちらこちら探したが、北海道でも手に入らなかった。しかし、アンデスと、ミステリアスな名の“インカの目覚め”は、黄爵を遙かに凌ぐ食感と味覚を持っている上、色調はカボチャにほど近い橙色系なのには驚いた。料理上手の奥さんを持つ友人も、インカの目覚めが一番だと言うことで一致した。品質からすれば“公爵”級になろうか。どうゆう種類かその由来は知らないが、極最近、じゃがいもの原産地、南米アンデス地方の人たちがそれらしい署を食べている映像を見た。どうやらその系統のものらしい。

残留農薬の問題などもあって、近頃は家庭菜園の人気の高いと言うが、大量に作るわけではないので、マーケットでは手に入らない様な品種なども選べば、楽しみも一層増すと言うものである。その上、なんと言っても嬉しいのは、素性がはっきりしていることである。正真正銘の無農薬、有機栽培で有れば、安心してそのまま生で食べられるし、又、必要に応じて農薬を使ったとしても、薬の種類とその量は自己責任で加減出来るので安心である。自家栽培の有機無農薬野菜を売り物にした、小じんまりしたレストランが女性の間で人気があるというのも、当世の健康志向の現れなのかもしれない。

そんな中、最近、海外から輸入されていた冷凍ホウレンソウ等に、我が国の基準値を越す残留農薬が検出されて大問題になっている。ところがなんと、毒性の強い無登録農薬が、我が国の農家で広く使われていることが明るみに出た。

廃棄処分にされる農産物はナシ、リンゴなどのフルーツ類を中心に数千トンにもなると言う。言葉を失う出来事である。知らずに食べていた消費者にはとんだ迷惑である。しかし、フルーツの類は、皮を剥いて食べるのが今日では常識である。何時か、帝国ホテルでレモンティーを頼んだら、薄く表皮を剥いたレモンの輪切りがついてきた。これこそ気配りの行き届いたサービスであると思った。革ジャンにリンゴを擦って、そのまま皮ごと丸かじりするのは格好良く見えるかもしれないが、映画の中だけのシーンにしておきたい。

何事もグローバル化の今日、色々な農産物が海外から大量に輸入されているが、それぞれの国での農産物の栽培状況は、品質を判断するための必要な情報である。その把握が疎かになると、冷凍ホウレンソウ等の農薬騒動の様なことが起きかねない。我が国と農産物の自由化を進めているEU圏の国では、有機農法など品質向上に投資する農家に奨励金を出す支援策を採っている。その結果、95年から5年間で有機農場の面積が3倍に増え、品質が向上したことによって2000年度には、1兆円を超える売り上げを記録したという。食にこだわる日本との農産物の貿易量を更に増やすことに意欲満々であるらしい。無登録農薬の使用問題等、我が国の農業は大丈夫だろうか。

輸入農産物についての問題は品質管理である。航空貨物便で運ばれるにしても、国内産に較べ、収穫から店頭まで並ぶまでの時間に差がつくのは当然のことである。冷蔵船便であれば更に日数もかかるので、品質保持のために夫れなりの処理がしてあってもおかしくはない。今や何処産の物であっても、知りうる限りの情報を使って、自分で安全性を判断するしかない。一方、国は検査態勢を整え、速やかに情報を公開して万全の策を構じておく義務がある。

生の魚介類を日本人ほど食べる習慣のない西欧人でも、生牡蠣は好んで食べている。一頃と違って“清浄牡蠣”が出まわっている我が国では、伝染性の消化器疾患に罹ることは少ないと言うが、稀に一過性の下痢をすることがある。或る種のウイルスによるものらしく、私も一度経験したことがある。そんなこともあって、我が国の大手ホテルの中には、メニューに生牡蠣を載せないところも有ると言う。何かで読んだ話であるが、それが嫌で、好きな生牡蠣を敬遠していると外国の友人に話すと、彼は怪訝そうに、そんなことは問題にする程のことではないと、気にする風でもなかったとあった。これも美味しいものを食べるときの自己責任の取り方なのであろうか。

スペインのバルセロナで、シーフード専門のレストランに食事しに行った時のことである。銀色の金属製大杯にかき氷を山盛りにして、その上に幾種類ものえびなど海の幸がぎっしりと盛り付けたのが出た。見れば貝類は皆んな生で

ある。牡蠣はともかく、二枚貝の類は余り見慣れないものもあった。一瞬、躊躇いの気持ちが頭を過ぎったが、はるばるこの地に来て名物料理を食べない手はないと思い、口にしたが、気のせいかわ味はそれ程に思えなかった。やはり、美味しいものを食べる時は素直でなければ損をすと思ったことである。

ところが、極最近の国立感染症研究所の報告によると、近隣諸国から輸入された貝類の内、蛤、大あさりのサンプルからA型肝炎ウイルスが検出されたことがある。A型肝炎は潜伏期間が約一ヶ月と長いので、感染原因が分かり難いと言うが、これなどは適切な情報公開の例であろう。十分に加熱すれば問題ないと言っても、口に入れるものは、直接に健康に関わってくる。特に生で口にする物については、普段から注意を怠らないことである。私なら生産国或いは生産地、“生”か“解凍”かぐらいはチェック項目にしたい。

牛海綿状脳症（BSE）、所謂狂牛病が我が国でも発見されて以来、政官界を巻き込んでの業界の大混乱は未だに収束するに到らず、牛乳の品質についての虚構、無登録農薬の販売、使用など、企業モラルの荒廃は目を覆うばかりである。そんな中、或る養殖牡蠣の名産地で、可成りの数の牡蠣仲買業者が、韓国産の牡蠣を地元産と偽っていたことが新聞紙上で報じられた。昔から“隠すより現わる”と言う。其れによって地元ブランドの信用を失うより、韓国産の松茸が既に市場に定着しているように、初めから韓国産ブランドとして立ち上げた方が賢明ではなかったろうか。こうした素顔の見えない食品が横行する今の世の中では、気を遣うことが多く、ゆったりした気持ちで食事を楽しんでいた時代が益々懐かしく思われてくる。もうすぐ九月、牡蠣のシーズンに入る。キリッと冷えた白ワインに生牡蠣と来れば、オードブルとして最高の一品である。関わった牡蠣業者には思いを新たにしながら頑張って貰いたい。

この冬、友人三人が我が家に集まった時のことである。家内手作りのローストビーフを切り分けていて、ふと気がついて皆んなに訊いた。牛肉だけど、もし嫌な人は別の物にするが、と言うと、とんでもないと皆んなOKであった。中の一人は、狂牛病問題が起きて以来、奥さんが牛肉を全く買わなくなったと言う。やはり、社会に与えた影響は大きかったようである。肉好き人間の多い我が家では、生産地、品質などが納得出来れば余り気にしていない。私が最も嫌悪を感じるのは産地或いは銘柄詐称である。全国の精肉店の店頭に並ぶ“松阪牛”の量が、生産地の出荷量より多いと言う“怪談”が、世間から消え去るまでには未だ時間が掛かりそうである。（平成十四年八月）

（名古屋大学名誉教授）