

東奥日報

2023年(令和5年)1月24日(火曜日) (14)

本田 洋之 八工大工学科生命環境科学コース講師



子どもの頃、理科はあまり好きではなかった。中でも生物が嫌いだった。小学校で育てた朝顔はなかなか咲かなかったし、金魚は気持ち悪いと思っていた。ペットを飼いたいと思ったこともなかった。とにかく生き物に興味なかったのである。

ある日、母が近所の知り合いから「ヨーグルトきのこ」という謎の生物をもらってきた。小さなガラス瓶の中に白いきのこのような物体が入っていて、そこに牛乳を入れて放置しておくというのである。食べてみると結構酸っぱくて、ヨーグルトのような、でも少し違う風味もあるような、変な食べ物だなと思ったのを覚えている。

<10> 発酵との出会い

牛乳で育つ酸っぱい味

これには自分で育てる食べられるのではなく、いことができてという面白さがあった。当時牛乳の消費量が家族の中で一番多かった私は、飼育係としてヨーグルトきのこを育てていた。しかし、やはり子どもだったため飽きてしまい、家族も毎日

それから30年近くたち、私は発酵について学生に教える立場になった。今の学生は微生物や発酵食品をどれだけ知っているのだろうか。学生にヨーグルトきのこを見せても知ってる人は全くいない(当たり前か)。

の働きによらないため、厳密には黒ニンニクは発酵食品ではない。ともかく、隣県の秋田に比べると、どうも青森の食べ物には発酵のイメージが湧かないようである。リンゴのシードルや、以前紹介した「ごど」、味噌玉もあるのだが、発酵食品を研究している身としては少し残念だ。しかし、人はいつ何に興味を持つかわからない。私自身、子どもの頃は研究者になるとは思っていなかった。今でも植物や動物にはあまり興味が無いが、理科というもろんな分野がある。これは他のことでも同様だと思いが、よく知らないと興味を持ってないし、実際に体験しないと分からないことも多い。



ケフィア。別名を「ヨーグルトきのこ」という

毎年、学生に地元の食べ物について何か一つ調べ、授業中にプレゼンテーションをしてもらっている。よく出てくる発酵食品は、いぶりがっこ、ハタハタずし、しょつつる鍋といった秋田の食品である。ハタハタは青森の西部でも見かけるが、秋田の県魚である。青森で作られている黒ニンニクは、ニンニクが発酵したものと思われがちだが、ニンニク自体の酵素の働きによる変化と

考えられている。微生物

学生のうち誰かが発酵の世界にハマってくれないかと、ひそかに期待をしながら授業をしている。

※「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」