

■エッセイ

大豆と日本文化

海妻 矩彦（かいづま のりひこ・館長）



今年5月7日の県博日曜講座で、私は「大豆が育んだ日本文化——大豆研究から学んだもの——」と題して講演した。私が岩手大学農学部にいる昭和43年から平成8年までの28年間は大豆の種子タンパク質の育種研究をしていたので、そのことから日頃考えている思いを話そうと思いついたのである。しかし、大豆が日本文化を育んだとは我田引水、牽強付会も良いところで、まとまった話になるかどうか大いに不安を感じていた。その講演はもう済んでしまったので、その出来栄えはどうだったかを今更あれこれ言ってもどうにもならないし、そのつもりもないが、私の今の気持ちとしては何かがふっ切れてスッキリしたと感じているところである。

28年間も大豆の種子タンパク質の育種研究に携わり、何がしかの成果も出すこともできたので、それなりの満足感はあったけれども、私がやって来たことの意義はどうとらえたら良いのかという問題が未解決のまま残っていた。大豆を研究することが何故それほど重要だったのかと人から問われたら明解には答えが出せないで悩んでいたのである。あるとき何気なく「大豆は日本文化を育てた作物である」との仮説を立てて見たのである。するとその仮説が妥当と思えるような種々のアイデアが心の中に浮かんでくるようになった。もちろん、大豆だけが日本文化を育てたという不遜な考え

はないが、日本文化の真髄を形成する重要な役割を荷ってきたし、これからもそうだろうと思う。

いきなり飛躍した表現をするが、私は日本文化の真髄は謙譲の精神にあると思う。他者を立て自らは裏手に廻るような立居振舞に美德を感じるのも一つの典型だと思うし、多数の人々で構成される社会の中にながらみとした階層を作らず、構成員ができるだけ平等公平な関係が保たれていることに満足感を覚えるということも一つの典型であろう。もちろん、その例外もあり、すべてを一律に見ることは無理であるが、少なくとも謙譲の精神に満ちた社会を作ろうと求め、そういう社会に住む人たちが作り上げた文化もやはり謙譲の精神をその基層に置いているのではなかろうか。ここに私はユーラシア大陸の諸国諸民族の社会や文化と異なる日本社会や日本文化の特徴を見るのである。

ここまでは仮りに良しとしても、そういう日本社会や日本文化は大豆が育てたと言いつけるのは何故かと必ず人から問われるであろう。その問いに対する私の答えは以下のとおりである。

ある一定の地域に住み共有し合える一定の価値観（ルール）を持って共存を持続するとき、そこに社会が生まれ文化が育つが、その文化の中で人々を律し共存を持続させるための基本的に重要な文化は食文化ではなかろうか。日本国・日本人の場合、当然和食文化が最も基本的に重要なものということになる。このように考え、ここで改めて和食文化を特徴づけているものは何かと問うて見ると、それは食材の多種多様なこと、食材（その組合せ）の持つ味覚を尊重することであろうと思う。和食の料理は他国や他民族のそれと違って淡泊な味付けになっており、濃厚な味付けや強烈な香辛料を多量に使うものは好まれないようである。こういう特徴は食材の本来の持味を

活かすことを尊んでいるからであろう。また一つの会席膳の料理の数の多いこと、一つの料理に使われる食材は一般に極めて少量にし、多様な料理で皿数を多くすることが特色となっている。

このような和食の特徴を引出してくれるものが和食になくはならない二大調味料の醤油と味噌であり、言うまでもなく、大豆（外に米や麦もあるが）は重要な原料となっている。醤油も味噌も濃厚な味付けはできるが、一般には薄めて味付けに使う。そうすることで適当な塩味と味わいの深い旨味を食材に加味する。また、食材そのものの独自の味覚を活かした料理にするのである。味噌汁は多様な具と良く合い、単に味噌をといただけのスープとは比較にならない旨いスープが出来上がる。俗に言われることだが、醤油と味噌があればどんな食材でも料理が作れるとのこと、最近では洋食の中にもどんどん入りこみ、三つ星レストランでも醤油や味噌は欠かせない調味料となっているという。

この外に私は和食を特徴づける食材としての豆腐に注目したい。豆腐はほとんどが大豆から作られること日本人なら誰もが知っている。豆腐で注目したい点は、豆腐そのもので単独に食材として使えるが、他の食材と組合せると一層美味な料理ができて上がるし、決して他の組合せた食材を打ち負かすような強引さを発揮しないという点である。他の食材を組合せたときの一種の増量剤の役割や美味になった料理の汁の吸収剤になったりする。

まだまだ大豆が和食文化の中で果たしている役割には多くの検討すべきものがあると思うが、多種多様な食材を共存共栄させ、それぞれを独自に活かした料理体型の基礎を作ってきたことは、料理そのものを越えて日本文化の美意識や価値観を醸成させたのではないかと最近の本気になって考えている。

■活動レポート

■学芸員室より 中沢浜貝塚貝層断面の展示

佐々木 務 (考古学部門)

3月の末から、総合展示室「いわての夜明け」のコーナーに中沢浜貝塚の貝層断面が展示されています。今までは蛸の浦貝塚の貝層断面「模型」でしたが、今回は実物の展示になります。

陸前高田市にある中沢浜貝塚は、国の史跡に指定されており、縄文時代早期から平安時代まで長く利用された遺跡です。北側・南側・遺跡先端部の3ヶ所の縄文時代の貝層が確認され、今回展示した貝層断面は北側の貝層断面で、1984年の発掘調査の時に剥ぎ取ったものです。縄文時代前期末から中期末にかけて堆積した貝層で縄文時代の人たちが、食べかすの貝殻や骨・壊れた土器・骨や角で作った漁具などを捨てたものが長い年月を経て厚く堆積しました。

貝層を詳しく見てみましょう。一番多いのがつぶれて形がよくわからない貝殻です。これはイガイやムラサキインコという

貝で岩場に固着して生活しています。他にクボガイ、レイシガイなど同じく岩場に住む貝が見られます。一方、私たちがよく知っているアサリはわずかしかなかったりありません。縄文時代の中沢浜貝塚の周辺には内湾の砂泥底にすむアサリに適した環境が少なく、主にイガイやムラサキインコなどを岩場でとっていたことがわかります。

貝のほかにはシカ・イノシシ、マグロ・タイ・カツオなどの骨を見つけることができます。発掘調査では土器や骨・角で作った釣針やヤスなどの漁具なども出土しています。漁具は鉄を使う現代と素材こそ違いますが、形も機能もほとんど変わりありません。カツオやタイなどの魚の骨も、こうした漁具を使ってとっていたのでしょう。

このように貝層の観察を通して、数千年前に生きて

いた人たちの生活を具体的にイメージしながら考えることができます。みなさんもいろいろ考えてみてはいかがでしょうか。



貝層断面(拡大)



中沢浜貝塚貝層断面

■新任職員と転出・退職者

当館では、平成18年度の定期人事異動等により、6名の職員が転出・退職し、新たに5名の新任職員を迎えました。以下、新任職員を紹介します。

新任職員氏名

①現職 ②前職 ③抱負など

坂本 吉典 (さかもと・よしのり)

①総務室長兼総務課長

②岩手県教育委員会事務局盛岡教育事務所次長兼総務課長

③館周辺にこどもたちの声が響き渡り、幼児から老人まで世代を超えて親しまれる博物館となるよう頑張りたいと思います。

佐々木 勝宏 (ささき・かつひろ)

①主任専門学芸員 (歴史学部門)

②岩手県立宮古高等学校教諭

③「まつろわぬ」とは自立している、誇りを保持しているということ。そんな人物などをわかりやすく紹介したいと思います。

原田 祐参 (はらだ・ゆうざん)

①学芸調査員 (歴史学部門)

②岩手県立沼宮内高等学校教諭

③県民の皆様が岩手の自然と歴史に興味を抱き、より多く来館していただけるように頑張りたいと思います。

高橋 友佳子 (たかはし・ゆかこ)

①解説員

②博物館にいらしたお客様が楽しんで展示物をご覧いただけるよう、解説員としてお手伝いしていきたいと思っています。

筒井 智子 (つつい・ともこ)

①解説員

②博物館の楽しさや岩手の魅力をより多くの人たちに伝えられるよう努力していきたいとおもいます。

転出・退職者は次のとおりです。

清枝純一(次長兼管理課長・岩手県立「好地荘」院長へ)／女鹿潤哉(主任専門学芸員・盛岡一高教諭へ)／菅野誠喜(学芸調査員・千厩高校教諭へ)／中村枝緒(解説員・退職)／今田峰子(解説員・退職)／佐藤貴子(解説員・退職)

