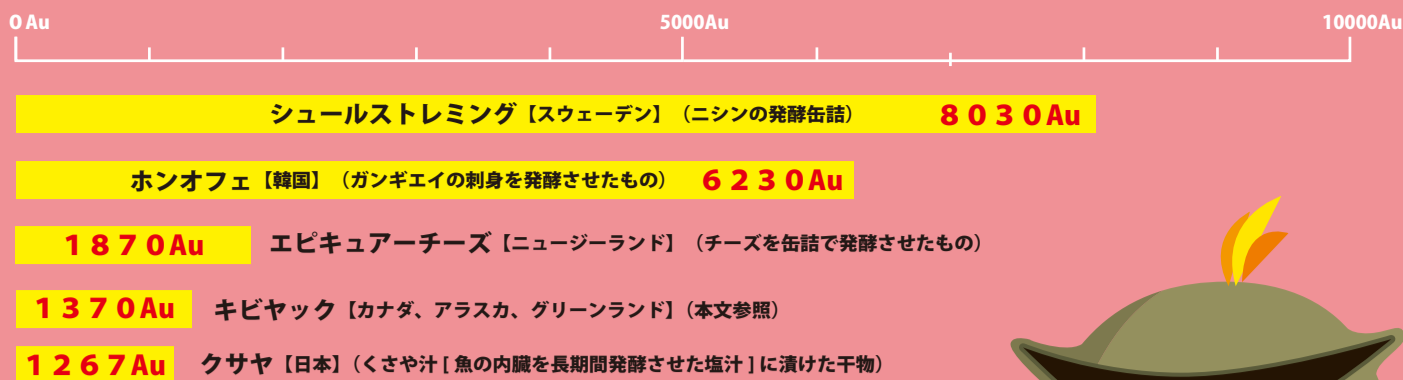


くさうま？世界一臭い食べ物ランキング！

※ Au=アラバスター指数
匂いの単位。



ヒヨコのわき道

ほら、君もこっちに いらっしやい

第48回 漬け物バンザイ。発酵バンザイ。

「発酵という魔法」

突然ですが、漬け物はお好きですか？

漬け物といってもいろいろありますが、白いご飯にピッタリのものばかりですよ。

大根や白菜の類の野菜の漬け物は、限られた時期にしか収穫できない野菜を大量に保存して、たとえば冬でも食べられるようにした工夫ですよ。

でも、漬け物は、ただ素材を塩辛くして脱水しただけのものでしょうか？

いいえ。漬け物を調べていくと、様々な不思議に出会えるんです。保存のためだけではなく、漬け込むことで、素材のままではおいしくない食品を、柔らかく、良い風味がついておいしくするばかりか、素材には無い栄養を追加したり、時には「生で食べると必ず死んでしまう猛毒のあるもの」まで、おいしく食べられるようになってしまいます。

今回は、そんな不思議な漬け物について考えてみましょう。

「ある意味恐怖の？ キビヤック」

再び突然ですが、キビヤックという漬け物をご存じで？

これは極北の地に住む民族、たとえばイヌイットのみなさんが作り上げる漬け物です。

極北の台地では、農耕で野菜を得ることは出来ません。野生の植物だって少ないし、交易でふんだんな野菜を手に入れることも不可能。

すると、狩猟や漁で得た獣肉や魚ばかりを食べることになり、雪と氷に閉ざされている世界では、ビタミン不足に陥る危険があります。

なんと、それを防ぐ栄養食品がキビヤックなのです。

さて、これをどうやって作るかというと???

「キビヤックの北極クッキング？」

- ①まず、手ごろなアザラシを鉄砲でズドン！
 - ②アザラシのお腹を開いて、内臓も肉も取り出してしまいます。
 - ③網で捕まえた海鳥（ウミスズメ）をたくさん用意します。
 - ④羽毛のついたままのウミスズメを、そのままアザラシのお腹の中にパンパンになるまで、空気が入らないよう詰め込み、アザラシの皮をしっかりと縫って閉じます。
 - ⑤これを穴に埋め、シロクマやキツネに盗られないように石を積んで重りにして、そのまま二夏ほど放置したら出来上がり♪
- アザラシの中からキビヤック（発酵したウミスズメ）を取り出して、さあ、そのまま召し上がれ。

う～ん。かなり衝撃的な漬け物料理ですよ。

このキビヤック、発酵のおかげで溶けた内臓を総排泄孔から吸って食べたり（この作法も割と衝撃的）、もちろん発酵した肉も食べるのだそうです。ただ、私は嗅いだことはありませんが、かなり強烈な臭いを発するそうで、それでも発酵でビタミン豊富となったキビヤックは、その土地の肉食中心の人々にはご馳走で、欠かせない栄養食品のようです。

「ええっ？ それを食べるのですか？」

極北の民族が衝撃的漬け物を持っていると思ったら、世界一クラスの衝撃的漬け物が、この世にありました。それは「フグの卵巣の漬け物」。

もちろんフグの卵巣や肝には、「テトロドトキシン（フグ毒）」と呼ばれる猛毒が含まれています。

生で食べたらイチコロ。火を通して分解されないのがイチコロ。でも昔からそんなものでも何とかして食べてしまおうと工夫した人々がいたのです。

その方法は？ なんと主原料に、フグの卵巣の他には塩と糠しか使わないとか。

手順をごく簡単に説明すると、大量の塩でフグの卵巣を1年以上塩漬けにします。その後、塩ですっかり固くなった卵巣を水洗いしてから、1年ほど糠漬けにするのです。

するとあら不思議、出来上がった卵巣の糠漬けからは、毒は消えてしまっています。

塩漬けと糠漬けの両方の効果で毒が消えるようなのですが、塩漬けで水分と一緒に毒がある程度抜けていくのはともかく、糠漬けの発酵の間にも、なぜ毒が消えていくのか？実はまだ良くわかっていないのだそうです。微生物の発酵作用によるものと推測されていますが、肝心のその微生物が特定できていないのです。

そのせいで、この漬け物の製法は、昔から伝えられた方法をかたくなに守っているそうです。だって、どうして毒が消えるのか、結局わからないんですもの。勝手にやり方を変えて、毒が消えなかったら大変ですものね。

「猛毒を消去した奇跡の食べ物？」

このフグの卵巣の糠漬けの食べ方は、白いご飯の上にほぐして載せて、お茶漬けにするのが王道のようです。

では、テトロドトキシシンを無毒化するという、この奇想天外な漬け物が世界のどこで作られているかという、なんと日本。

石川県のある地域で、世界でそこだけで作られています。

現在は生産後、万一にも毒の残留がないか、専門の機関で検査してから出荷しているそうです。私も東京の品川駅で興味本位で買ったことがあります。もちろんお茶漬けにさせていただきました。おいしかったです。

今回はとても変わった漬け物、しかもかなり極めつけの二品を紹介しましたが、漬け物は世界中にたくさんの種類があるようです。もちろん日本にも。あなたも機会があったら、普段は口にしない、その土地にしかないような漬け物でも手に入れて、昔の人々の知恵の結晶を、そっと賞味してみてくださいはいかが？

（参考：「発酵食品礼讃」 小泉武夫 1999年 文春新書）