



## 和歌山は発酵文化と日本食の原点。

和歌山は発酵文化と日本食の原点。特に面白いと思うのは、発酵食品であるなれ寿司の種類です。さんまのなれ寿司や鯖のなれ寿司、それから鮎のなれ寿司。新宮では30年ものさんまのなれ寿司を食べました。あれは衝撃的でした。他にもさんま寿司、じゃこ寿司、さば寿司、きびなご寿司、いわし寿司、わかめ寿司、柿の葉寿司：こんなに寿司文化の発達した所なんて日本中ないですよ。

**仁坂** ●先生は小さい頃から、発酵の世界に深く繋がりがあつたらしいですね。  
**小泉** ●先生は福島県で造り酒屋を営んでいまして、小さい頃から酒蔵に入りし酒粕をつまみ喰いしていました。それで発酵食品や醸造学に興味を持ち、気がついてみたら田舎に帰らないで世界中で食べまくっていいんです。ついたあだ名が『味覚人飛行物体』。最近『発酵仮面』とか(笑)。  
**仁坂** ●先生にとって子どもの頃から発酵は身近にあった訳ですね。和歌山県民にとっても発酵は非常に身近なものです。

**小泉** ●もちろん知っています。日本人にとって最も身近な発酵食品である味噌と醤油、この二つは日本食の原点であり、そのはじまりは和歌山県ですからね。だから私は日本の発酵文化の起源として和歌山県に注目してきました。

た。特に面白いと思うのは、発酵食品であるなれ寿司の種類です。さんまのなれ寿司や鯖のなれ寿司、それから鮎のなれ寿司。新宮では30年ものさんまのなれ寿司を食べました。あれは衝撃的でした。他にもさんま寿司、じゃこ寿司、さば寿司、きびなご寿司、いわし寿司、わかめ寿司、柿の葉寿司：こんなに寿司文化の発達した所なんて日本中ないですよ。

**仁坂** ●他にもめはり寿司なんていうのもありますよ。私はその中でどっぷり生活しています(笑)。しかし、どうしてそんなに寿司文化が和歌山で発達したのでしょうか。  
**小泉** ●一番は発酵に対する親しみがあったのでしょうね。和歌山が発祥の金山寺味噌なんてのは一番古い味噌の原型です。発酵すると食べ物には腐らないうえに栄養価もあり美味しい。だから冷蔵庫のなかった時代に保存食として開発された。そういう知恵がなれ寿司文化を築いたのではないのでしょうか。他にも和歌山は漬物王国です。田辺市や

和歌山は漬物王国です。田辺市や

# 紀州で生まれし、和食の原点。

日本の食生活というのは発酵文化によって成り立ってきたわけです。味噌とか醤油がなかったら、おそらく日本の食生活というのはものすごく味気ないものになっていたと思います。



みなべ町の南高梅は高級梅干として有名ですし、江戸時代から食べられていた紀の川漬。青菜と沢庵漬けなんですけれど、これが美味しい。今でも大阪などにずいぶん出荷していますよね。熊野なんかそうですが、神様が宿る所は食べ物も豊富なんです。そういう意味でも和歌山というのはいくらも食べ物の豊かな所であらうと思います。

**和歌山の豊かな自然が深い食文化を育んだ**

**仁坂** ●ところで日本酒も発酵食品の一つですが、先生はご

実家が造り酒屋ということもあり、日本酒も相当好きだと聞いています。  
**小泉** ●もちろん大好きです。「こんなに旨い日本酒があるのか」と思ったのも、実は和歌山の地酒でした。美しい海の見える漁師町加太の料理店で平目のお刺身を食べながら、その地酒を飲んだんです。天然の平目は、しこしこした舌ざわりの中から甘みがビュルル、チュルルと出て来て、これを口の中で堪能しながら、よく冷えた地酒をピリンコンと飲むんですね。まるで天国にいるかのような気分を味わうことができたことを

## 農学博士 小泉武夫 × 和歌山県知事 仁坂吉伸 知事対談



