

# 素晴らしい手づくり味噌は ほのかなワインの香りがした

日本の伝統的味噌づくりをアメリカで実践する、クリスチャン・エルウェルさんを訪ねる



『サウス・リバー・ミソ・カンパニー』は、マサチューセッツ州にある。右がクリスチャン。

文と写真／キャサリン・ミュージック 訳／名川千春、眞境名香

私がこの「味噌職人」クリスチャン・エルウェルさんを訪ねたのには、二つのわけがありました。一つは、私自身味噌の大ファンだということ。もう一つは、彼がアメリカで（！）日本古来の技法で手づくり味噌をつくっているということに驚かされたからです。

クリスチャンさんの「味噌問屋」サウス・リバー・ミソ・カンパニーは、ボストンから自動車で2時間ほどのところ、マサチューセッツ州中西部、コンウェイの近くにありました。私が訪れたとき、彼は蒸したばかりの豆を、木綿の靴下をはいた足で、ていねいに踏みつけていたところでした。私は一瞬キョツとしましたが、これこそが日本の伝統的な味噌づ

伝統的味噌づくりに情熱を注ぐ米国人、クリスチャンに会った

アメリカのマサチューセッツ州西部に、日本に伝わる昔ながらの方法で「味噌」をつくるアメリカ人がいる。こんな話、にわかには信じられないけれど、本当のことなんです。

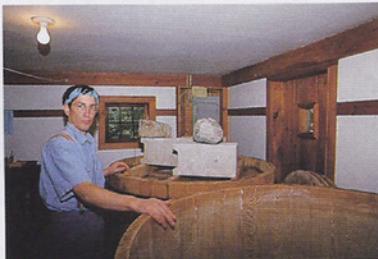


キャサリン・ミュージック  
米国生まれの海洋学者。精力的に世界の海をめぐり、サンゴの研究を続ける。同時に自然保護運動にもかかわり、その視点は実にグローバル。著書には、水木桂子のペンネームで『エリセラさんご』(リブロポート刊)、『もしも海がなくなったら』(ポプラ社刊)などがある。ボストン在住。

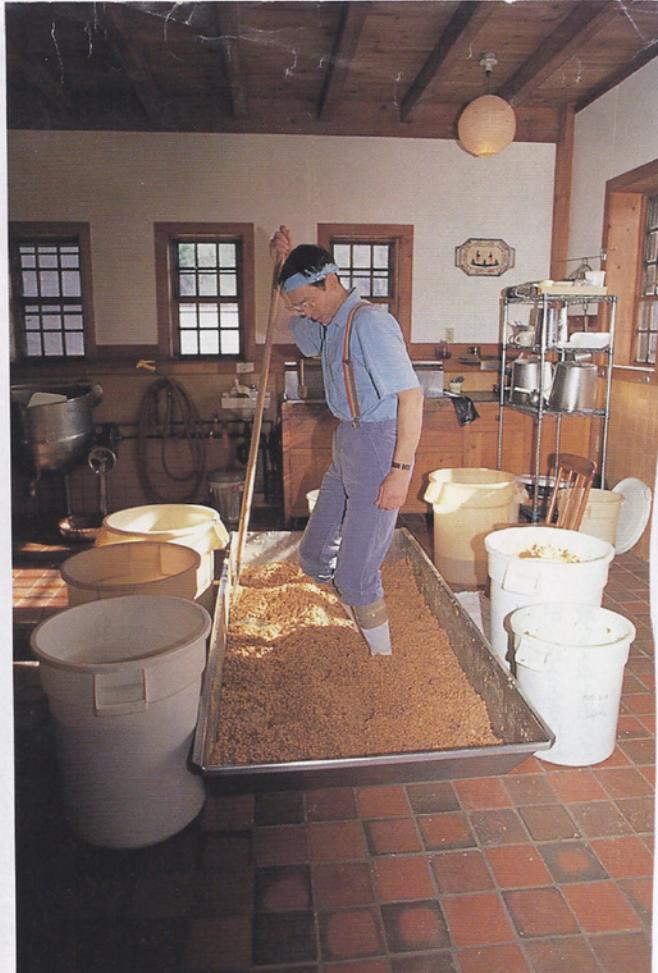


▲あづき味噌と麦味噌。  
前号で紹介した、ラー  
チさんのコンブでだし  
をとつてつくった味噌  
汁の味は格別でした。

►クリスチャンは1年  
に20トンもの味噌をつ  
くり、販売する。興味  
のある方は編集部まで。



►大釜で10時間茹でた  
豆を一晩置き、足で丹  
念に踏みつぶしていく。  
バット一杯分の豆をつ  
ぶすのに2週間かかる。



手をかけてつくった食べ物は、  
人間の体に合つた、よいものになる。  
機械ではどうしてもうまくいかないんだ  
……クリスチャンは、そう話してくれた。

とタンパク質を分解します。そのおかげ  
で、味噌は消化吸収のよい独特の風味を  
もつた食品になります。そのため、味噌は  
消化吸收のよい独特の風味をもつた食品に  
なるのです。

手間と時間を節約するために、こうい  
った工程は今ではほとんど機械化されて  
しまっていますが、彼がそれでも「足づ  
くり」にこだわるのはわけがあります。  
機械は豆を均等につぶしてしまいますが、

味噌は、微生物がつくりだす  
滋養に満ちた素晴らしい恵み  
さて、「麹和え」がすんだら、今度は木  
でできた大きな樽に移しかえて、発酵を  
待ちます。こここの樽は小さいものでも1  
100kg、大きいものだと3400kgも  
の味噌を寝かせることができます。彼は、

人の足で踏まれた豆には完全につぶされ  
ていない固まりがあつて不均一です。実  
はこの不均一なことが、コウジカビの成長  
にとって素晴らしい環境となっている  
のです。おいしい味噌の秘密がそこにある  
のです。

クリスチャンさんはまた、機械が製造  
したものと人が手づくりしたものとでは、  
原材料にあたえる「バイブレーション」  
が違うとも話してくれました。人間の感  
触が伝わることで、材料が人の体によい  
食物に変化するのだそうです。日本で  
は「人の手のぬくもりを感じる」という  
表現をしますが、手づくりのものには人  
の体温の暖かさを感じますものね。反対  
に機械がつくりだすものには、なかで獨  
特な無機的な冷たさを感じます。彼はそ  
れを「バイブルーション」という感覚で  
とらえたのかもしれません。

樽の中に入つて、もう一度足で踏みなら  
しました。これは、空気あまりをなくす  
ためです。そして最後に布と重石でふた  
をして、あとはじっくり待つばかり。樽  
の中では麹菌が活動して、味噌がつくる  
のです。

なんて素晴らしい恵みでしょう。生き  
ている食べ物、味噌。消化吸収しやすい  
高品質のタンパク質に加えて、ミネラル  
やビタミン（とくにB<sub>2</sub>）が豊富な味噌に  
は、体をアルカリ性に保ち、解毒・体内  
浄化作用があります。放射能や化学物質  
の汚染による病気にも効用のある食品と  
して、医学的に認められています。

私がボストンの家に戻る晩、クリスチ  
ヤンさんは味噌蔵から自分の家族で食べ  
るために特別につくった4年ものの味噌  
を出してきて、私におみやげだと言つて  
プレゼントしてくれました。それはほの  
かなワインの香りのする、とびきり美味  
しい味噌でした。

とっても嬉しいくて、まるで夢のようで  
す。素敵なお土産物をありがとうございます!!

キャサリンさんにお便りをだそう!  
前号のコンブのレポートに感想・問い合わせを多数いただきましてありがとうございます。編集部からキャサリンさんに返信しておきました。世界の海をめぐるキャサリンさんに、珊瑚や海について書いてみませんか？ どしどし編集部あてにお送りください。なお、キャサリンさんは、日本語がたいたいOKです。