

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

文と写真／キャサリン・ミュージック 訳／名川千春 真境名音

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・エルウエルさんを訪ねる



「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。

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。

**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**

私がこの「味噌職人」クリスチャン・
エルウエ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
トンから自動車ですら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る
ところでした。私は一瞬ギョツとしまし
たが、これこそが日本の伝統的な味噌つ



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』（リプロポート刊）、『もしも海がなくなったら』（ポブラ社刊）などがある。ボストン在住。



▶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。

▲あずき味噌と麦味噌。前号で紹介した、ラーチさんのコンブでだしをとっ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。



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っ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「足りくり」にこだわるのにはわけがあります。機械は豆を均等につぶしてしましますが、

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って不均一です。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は原材料にあたる「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へと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、なにか独特な無機質な冷たさを感じます。彼はそれを「バイブレーション」という感覚でとらえたのかもしれない。

手をかけてつくった食べ物は、人間の体に合った、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。

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、「麴和え」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。二この樽は小さいものでも1100kg、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、

樽の中に入れて、もう一度足で踏みならしました。これは、空気だ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。樽の中では麴菌が活動して、味噌がつけられていくのです。

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B₁₂）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、医学的にも認められています。

私がボストンの家に戻る晩、クリスチャ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っ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。

とっても嬉しくて、まるで夢のようです。素敵な贈り物をありがとうございます!!

キャサリンさんにお便りをどうぞ！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たありがとうございます。編集部からキャサリンさんへお返事をいたしました。世界の海をめぐるキャサリンさんに、珊瑚や海について質問や、記事を読んでの感想などを書いてみませんか？ どんどん編集部までお送りください。なお、キャサリンさんは、日本語がたいたいOKです。