

「美食地質学」入門 和食と日本列島の素敵な関係

巽 好幸 [著]

光文社
発売日：2022 月 11 月 16 日
定価：946 円 (税込み)
ISBN：978-4334046378
17.2 cm x 10.6 cm x 1.2 cm
296 ページ

GSJ 現職時の私は、月に 2 回ほど国内外への出張をこなしていた。其処にはその土地でしか味わえない料理や銘酒があり、業務の打ち上げを兼ねて堪能して来た記憶がある。たとえば、新潟平野や秋田平野の米と日本酒、長野県の蕎麦、香川県のうどん、甲府盆地のほうとうやワイン、下総台地の落花生はその代表的なものであり、これらにはご当地の地形地質、土壌や水質と深い関わりがあることを漠然とした知識として持っていた。

神戸大学海洋底探査センター客員教授の巽 好幸先生はマグマ研究の世界的な大家であることはよく知られているが、その一方でプロレスラーのような外見や強面の大阪弁には似つかない美食家であることも我々の業界では広く知られてきた。2 年ほど前に「列島誕生 ジオ・ジャパン 2」という NHK スペシャルの特別番組があった。日本列島の造構発達史をドローンによる空撮やアニメーションなどを駆使し、ビジュアルかつダイナミックな映像で、毎回家族と一緒に楽しみに視聴していた。正に、この番組の監修と解説者を務められたのが巽先生であった。彼は地質学の知識の無い視聴者でも解るように単純明確に話を展開され、その卓見には私が見ていても気づかされるが多々あった。

ところで、この番組では日本中の絶景ジオサイトを巽先生が地質学的に解説した後に、各ジオサイトに関わる食材を紹介し、それらを料理人が調理した和食をゲストコメンテーターである劇団ひとりと指原莉乃が巽先生と一緒に食レポしながら実食するという、この種のジオを題材とする番組としてはたいへん豪華かつユニークなストーリーがあ



った。同じジオをテーマとした NHK の人気番組であるプラタモリでも毎回全国のジオサイトを巡り、ご当地の地形地質に詳しい有識者が解りやすい解説を行ってはいいるが、全般にこれよりも完成度が高くお金をかけた番組に思えた。このたび巽先生が執筆された「美食地質学」入門という新書は、この番組のコンセプトがそのまま誌面にまとめられたというイメージがまず思い浮かぶ。本書の目次は以下の通りである。

プロローグ

- 第 1 章 旅立ちの前に
- 第 2 章 変動帯がもたらす日本の豊かな水
- 第 3 章 火山の恵みと試練
- 第 4 章 プレート運動が引き起こす大地変動の恵み
- 第 5 章 未来の日本列島の姿と大変動の贈りもの
- 第 6 章 日本列島の大移動がもたらした幸福を巡る旅
- 第 7 章 地球規模の大変動と和食

エピローグ

第 1 章では、まず地球の起源、プレート運動の発現、世界一の地震・火山大国である日本の現状、日本列島のアジア大陸からの分裂、変動帯である日本列島の成立、等について地質学的に解説されている。これらを基礎知識として、その後の各章のテーマに展開されている。

第 2 章では変動帯日本列島の水に着目している。変動帯である日本列島において、山々が高くなる理由は、地下のプレート運動による圧縮とマグマ活動による。そして、



和食の基本である出汁や豆腐は、変動帯の賜物である軟水によって生み出されたのである。一方醤油は、大規模な花崗岩の形成による鉄分の少ない水によって進化を遂げた。

第3章は火山の恩恵と試練がテーマである。蕎麦文化の成立には、蕎麦以外は栽培困難な火山性土壌と祖先が生きるための長き闘いがある。同様に、第5代将軍であった徳川綱吉公による東京（関東）野菜栽培の奨励は、当時不毛地であった武蔵野台地を覆う関東ローム層との闘いであり、その背景には、江戸の発展に伴う急激な人口増加、食糧問題が関わっていたのである。

第4章では、プレート運動が引き起こす大地変動の恵みとして、讃岐うどんの成立、豊饒の海・瀬戸内海のヒミツ、江戸前鮎の成立、南北三陸海岸食材と海溝型地震、等をテーマとして、変動帯ならではの食文化の成立過程を詳しく論じている。

第5章では、山梨ワインと若狭湾・琵琶湖・伊勢湾の魚介を取り上げて、将来日本列島の姿を大きく変える可能性のある伊豆-小笠原弧の本州衝突と中部沈降帯の形成について詳しく解説している。

第6章では、アジア大陸から日本列島が分裂し日本海が生まれたことによって育まれた食材として、日本海のズワイガニ、富山湾・能登半島のホタルイカ・岩牡蠣、宍道湖のしじみ等を取り上げている。そして聖地と呼ばれる日高川・仁淀川・五ヶ瀬川の鮎、これらは日本海の形成、ならびに西南日本への熱い四国海盆の沈み込みの恩恵なのである。

第7章では、地球規模の大変動と日本酒の成立の関連について解説している。日本酒を生み出す麹菌は鉄分に乏しい環境が必要であり、その点、日本列島に広く分布する花崗岩地帯は最適の条件となっている。この花崗岩は、地球が大変動した白亜紀に広域に発生した岩石なのである。

最後のエピローグには、日本および各地の食・食文化の特性は、「豊かな自然に育まれた」だけではなくその自然

の成立原因を理解すること、日本列島からの恩恵を享受すること、だけでなく、変動帯に生きる住民の宿命として自然災害に対峙することの重要性について、巽先生の本書の執筆意図が端的にとりまとめられている。

日本独自の食文化、和食は日本列島からの恩恵に感謝し、あるいは試練と闘いながら、変動帯の民である祖先が作り上げてきたものである。特に、日本食の基本とも言える出汁や醤油、豆腐、豊かな海産物は、日々の生活には欠かすことのできない大事な食材である。ではなぜこれらの食材は日本のみで培われてきたのか？巽先生による説明は、それは日本列島の成り立ちに秘密があったとのことである。例えば昆布出汁は、大陸のようなミネラル（特にカルシウム）を多く含む硬水では旨味成分をうまく抽出できず、軟水の多い日本だからこそ、その真価を発揮できたのである。そして、日本の水に軟水が多いのは、活発な火山活動と地殻運動によって急峻な山地ができたことが主な原因であり、川や地下水の流れも急となるためミネラルが溶け込む時間が短くなる条件が重なっているのである。

この新書は、日本列島の地質と和食の関係である「美食地質学」の提唱とその普及を目的とした文章なので、総じてたいへん読みやすく、多くの日本人が関心も持つ内容と思う。付図も本書向けに書き直されたもので、シンプルに内容を整理して示されており、地質学分野の基礎知識の無い読者にとってたいへん解りやすいと思う。GSJ地質ニュースの読者のみなさまもこの新書をご購読いただき、日本列島の成り立ちやこれまでの祖先の努力に思いを馳せながら日々の食卓にあがる食材や料理を召し上がっていただくと、これまで以上に味わい深くなるのでは？と思った次第である。

(産総研 地質調査総合センター 地質情報基盤センター／ふじのくに地球環境史ミュージアム 七山 太)