あきた真価進化

第1部　提言　ふるさと再考

＜19＞

秋田を食育の先進県にしてはどうか。

島村　光治さん(29)

味覚修飾植物研究者

心の豊かさをはぐくむ適地

ビニールハウスの扉を開けると、頭上に高く生い茂る無数の緑の葉っぱが目に飛び込んできた。高さ数十センチから二メートルに及ぶものまで、五百以上に及ぶ鉢植えの植物が整然と並んでいる。

「不思議ですよ。これで人間の舌がだまされるんだから」

鉢の葉っぱに手をやり、少年のような笑みを浮かべて島村さんは語る。愛知県常滑市の山間部に立つビニールハウス。島村さんが「味覚修飾植物」と呼ばれる西アフリカなど原産の植物を大事に栽培している温室だ。

味覚修飾植物とは、葉や果実を口に含むことで、一時的に食べ物の味を変えてしまう植物。島村さんは数少ない研究者の一人だ。ハウスの中には、レモンなどの酸っぱいものを甘く感じさせる「ミラクルフルーツ」と「クルクリゴ」、砂糖などの甘さを感じさせなくする「ギムネマ」の三種類の植物が並ぶ。三年ほど前からは、地元小中学校などで味覚修飾植物の実験教室などを開催しており、母校である大曲小、大曲中でも開催した。

「子どもたちが味覚修飾植物の効果を自分の舌で確かめると、とても驚いた顔をするのが分かる。レモンのお代わりをする子まで出てくる。子どもにとって、そんな『驚き』はとても大切なことではないか。特に古里の秋田の子どもたちには『驚き』を通し、少しでも科学に興味を持つ人が出てきてくれればと思うんです」

県内では既に十四カ所で教室を開催した。「忙しくても、古里での教室には力を入れていきたい」と島村さんは力を込める。

□■□

二人兄弟の長男。国立秋田高専一年生の時、ミラクルフルーツという植物に出会った。図書館にあった本で初めて存在を知り、どうしても自分で効果を試してみたくなった。関東地方の植物園に出掛け、実際にミラクルフルーツを口にしてみた。

「実を食べると、本当にレモンが甘く感じた。あの時の驚きが自分の原点。国内での栽培法がまだ確立されていないことを知り、それなら自分でやってみようと思った。こんな面白い植物であれば、将来、きっとほかの分野に応用できるとひらめいた」

植物園で苗を分けてもらい、自分で育て始めた。高専卒業後は名古屋市の会社に就職。それでも、仕事とは別に、試行錯誤を繰り返しながら栽培と独学での研究を続けた。栽培を始め、七年目で実をつけることに成功。

「他分野への応用」という構想もある。ミラクルフルーツを糖尿病患者に食べてもらうことで糖分摂取を抑制できないかと、現在、医師との共同研究を進めている。長時間座り続けることで体に悪影響を及ぼす「エコノミークラス症候群」の予防にはレモンのクエン酸が有効とされるが、「レモンをミラクルフルーツと一緒に食べれば、食べやすくなる」と考えている。

□■□

味覚への追求も深い。

「秋田は水と食に恵まれた土地だと思う。日本国内の水はミネラルの少ない軟水だが、軟水は素材の味を生かす料理にとても適している。比内地鶏を使ったきりたんぽ、ハタハタを使ったしょっつるなど、古里には水と素材の味を生かした料理がたくさんある。飽食の時代と言われ、子どもたちはどこでもファストフードを買える時代になったが、豊かな郷土料理はどこでも買えるものではない。飽食の時代こそ、秋田の食の豊かさを再認識する時ではないか」と指摘する。

「動物の舌には味を感じる味らいという組織があるが、牛が約二万四千個もあるのに対し、人間には六千から九千個しかない。動物は有毒なものを食べないように味らいが多いが、人間の場合、知識と情報が味らいの少なさをカバーしている。だから、人間には『情報がリードするおいしさ』というのがある。秋田には豊かな食文化があるのに、そうした『味』に関する情報提供が少ないような気がする」

「秋田を食育の先進県にしてはどうか」と考えている。

「食物の効能、作物を作る人の苦労を学ぶなど、秋田はそうした食育をするのに適した環境にある。それに、食育は人の心の豊かさをつくるためにある。食べ物があふれた今だからこそ、秋田から食の大切さを見直してはどうだろうか」

しまむら・みつはる　昭和49年5月23日、大曲市上大町生まれ。国立秋田高専電気工学科卒業後、名古屋市に本社を持つ絶縁体メーカー「日本ガイシ」に入社。高専の学生時代から、独学で味覚修飾植物の研究を続ける。東京医科歯科大学歯学部特別講師。島村さんの研究内容を紹介するホームページは、http://shima.npo.gr.jp/

本企画に対する意見、感想をお寄せください。☎018・888・1834　ＦＡＸ018・823・1780　Ｅメールshinka@sakigake.jp