

# あきた 真価進化

第1部 提言 ふるさと再考

<19>

「ビニールハウスの卵を閉けると、頭上に高く生い茂る瓶数の緑の葉っぱが白に飛び込んできた。高さ数十センチから一メートルまで、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。これで見ると、人間の舌がたまさかんだから。」

「林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挙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「あきた」の

昭和40年5月22日、大曲市上大町生まれ。国立秋田高等電気工科大学卒業後、名古屋市内に本社を持つ総合メーカー「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://shinkaripoo.jp/>

## 島村 光治さん(29)

味覚修飾植物研究者

# 秋田を食育の先進県にしてはどうか。



# 心の豊かさを はぐくむ適地

「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。図書館にいった本で初めて存在を知り、どうしても自分でも試してみたいと思った。関東地方の植物園に会社就職。それでも、仕事とは別に、試行錯誤する。ミラクルフルーツを口にしてみ

「実を食べると、本当に甘く感じた。あの時の驚きが自分の原点。県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。」

「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、試行錯誤する。ミラクルフルーツを口にしてみ

「秋田は水と土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も適している。比内地帯を使ったタタキやハタハタを使ったしゃぶしゃぶなど、古里には水と素材の味を生かした料理がたくさんある。飲食の時代と言われ、子どもたちもどこでもファーストフードを食える時代になったが、豊かな郷土料理は、子どもが育つものではない。食育の時代こそ、秋田の真の豊かさを再認識する時ではないか」と提言する。

「動物の舌には味を感じる味がないように味がない。動物は有毒なものを食べないように味がない。人間の場合、知識と情報が味の少なさをカバーしている。だから、人間には「情報」がリドするおいしさ」といふことがある。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、作物を作る人の苦勞を学ぶなど、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。食べ物があるから食育は大切だが、秋田から食育の大切さを伝えるにはどうだろうか。」