

## コンニャクと石灰

株式会社バルクワールド 川 添 洋

日本の食文化は美味しく健康に良いとの事で Sushi が世界的なブームになっている事はニュース等で紹介されていますが、それが最近では Ramen (ヌードルでは無くラーメンです) に飛び火して、今や、ヨーロッパではパスタの代用として Konnyaku が脚光を浴びているのをご存知でしょうか。

さて、その“コンニャク”ですが、何と、このコンニャクを作るのに石灰が使われています。石灰はコンニャク芋に含まれるコンニャクマンナンを凝固させると共に、殺菌の目的で用いられます。つまり、水に消石灰を入れて作った水酸化カルシウム水溶液にコンニャク粉を入れ煮騰させて、多糖類であるコンニャクマンナンを固める訳ですが、では、石灰なら何でも良いかと云うとさにあらず、コンニャク作りのエキスパート；斉藤食品の斉藤社長さんは、美味しいコンニャクを作る為、わざわざ某石灰会社から取り寄せて使っています。それは石灰の良し悪しで同じコンニャクでも“美味しさ”が全く違ったものになるからだそうで、以前は三陸の牡蠣殻石灰を取り寄せていたが、この前の東日本大震災で残念な事に入手出来なくなり、やむなく、次善の方法として取り寄せて使っているとの事でした。

では、コンニャク作りには石灰が最初から使われてきたのかと云えば必ずしもそうではなく、一昔前は灰汁を使って煮固めていたようですが、その場合はエグ味と臭みが残るので一度煮て灰汁抜きをしたと Wikipedia 「コンニャク」にあります。これを読んで、私は子供の頃に母親がコンニャクを鍋で煮ていた台所風景をおぼろげながら思い出したのですが、同様の記憶をお持ちの方がいらっしゃるかも知れません。



ところで、コンニャクの出産地については、『有用植物』(保育社)に『インド/セイロンで、日本には奈

良時代に中国から伝わった』とあります。しかし、上山春平編『照葉樹林文化』『続・照葉樹林文化』に依れば、コンニャクはサトイモやナガイモと並ぶ縄文時代の照葉樹林文化を代表する根菜植物と位置づけられていますから、太古から食べられてきた食べ物です。コンニャクもイモ類と同様に、秋に掘って収穫して皮をむいて乾かし-石臼でついて粉にしておけば保存食料となりました。写真下は4~5千年前の函館郊外の大船遺跡から出土した石皿です。千軒を超える竪穴住居跡からおびただしい石皿がクジラやオットセイの骨等と共に見つかり、この事から、当時は今より5~6度温かった“縄文海進”の時代だったとは云え、家族そろって石皿に向かい長い冬に備えたであろう事が想像できます。ともあれ、斉藤社長さんはコンニャクを食した始まりを、コンニャク芋を一度煮て-すりおろし-木灰を入れ練った後で-煮て食べた想定していますが、では人々が凝固剤に牡蠣殻を使い、又、石灰を使うようになったのは、いつ頃の事なのでしょう。それは、定かではありませんが、しかし、よりおいしいコンニャクへの人々の絶え間ない希求の精神がその変遷と密接に繋がっているであろう事は確かです。

さて、コンニャクが第二次世界大戦時の風船爆弾に使われた事は知る人ぞ知る出来事です。前述の Wikipedia には、『(ゴム)の代用としてコンニャクを煮溶かして塗り付けると防水性・気密性を発揮することから防水加工用の素材として盛んに利用された。…元々は和傘などで“コンニャク糊”として利用されたものの応用…』とあります。この爆弾作りの際には石灰が凝固剤として使われたでしょうから、だとしたら、これは石灰の以外な“貢献?用途事例”です。

