

お薬



<14>

よもやま話

発酵食文化

日本の気候区分は大部分が温帯で、北海道と奄美以西がそれぞれ亜寒帯、亜熱帯に属します。四方が海で、空気は湿りがち。山脈にも恵まれて水が豊かです。

ために日本は四季が明瞭で、アジアの中でも多様な生物の宝庫であり、緑豊かな国土といえます。このような環境で日本人は感受性と多

様な文化を育みました。今回はそのうちの発酵文化の面から日本を見てみたいと思います。

適度な気温と水分の存在

はカビなど

微生物発酵

に適してお

り、日本に

は独特の発

酵食文化が

あります。

醤油、味噌、

納豆、漬物、饅頭、日本酒、

焼酎、なれ寿司などです。

また土壌中にも多様な微生物

物が繁殖しており、山から

運ばれてきた有機物を分解



して肥沃な大地を生み、穀物、野菜、果物、花などの恵みをもたらしてくれています。一方、水虫菌や伝染病などの病原微生物もいま

すが、四季の移り変わりとともに消長します。

さて、抗生物質は土壌中のカビの一種、放線菌が生み

出す薬です。日本の風土から推定するとおびただしい種類の放線菌がいると思われ、私達は抗生物質の宝の鉱脈の上に暮らし

ていると言えます。

この土壌放線菌の培養液から得たイベルメクチンという抗生物質は、失明に至るアフリカ風土病に有効で、

年間何億人も救っています。発見者の大村智さんはその

功績で2015年、ノーベル賞に輝きました。

日本は小資源国と言われますが、優れた技術、多様な文化、観光、深海底鉱物や、ここに述べた抗生物質鉱脈も含めて、決して小資源国ではないという気がしているのですが、これは筆者だけでしょうか。