

有難うございました

海外にいと無性に醤油を食べたくなるとよく言います。また、醤油はあらゆる料理の隠し味になります。これは単なるノスタルジアでもなければ、何らかの旨味が効くからでもないのです。今まで書いてきたように醤油のもつ強力な生理的な効果を体が喜ぶからなのです。

生きるためにはエネルギー（ブドウ糖、蛋白、脂肪等）、体質保持物質（蛋白、ミネラル、ビタミン等）が先ず必要です。これは生きるために重要です。然し、これらは何とか経済的に安定している国の殆どの人は安易に（油断すると過剰に）得られます。我々動物は遙か昔から飢餓に直面して生きてきました。従って我々の体は飢餓には敏感であるし強いです。（だから断食療法があります。）その中でもミネラル、ビタミンは比較的鈍感でした。もっとうっかりしていたのが組織の予防、補修する生理活性物質関連でした。けれども体はそれを十分知っているのです。

醤油は非常に多種多様の微生物の作用によって製品になります。微生物は生きるために必要ないろいろなものをつくります。そしてそれが即、我々に有益であることを検証してきました。血圧降下能、抗腫瘍性、抗酸化性、植物繊維様機能、糖分解緩和、トリプシン阻害性等我々の生存に必要なあらゆるものを、しかも多量に含んでいる食品の優等生です。そしてこれは、今は感覚的にしか主張できないことで今後証明しなければならないことですが、伝統的な作り方の醤油には顕著に多く含んでいます。

私は醤油に携わってきたから、醤油のことを書きましたが、実は農業をはじめ前食品業界が似たようなものです。食品と商品は必要とする用件がちがいます。食品は命を養うものであるという崇高な使命があります。先ずその要件を満足しなければならない筈です。日本の食品は先進国の中ではその辺が大分劣る方だともおもいますが、これは食品の商品化の始まりが戦後の貧困時であったことに関連すると思います。最近、BSE 問題から色んな問題が次々発生し、消費者の目が急激に厳しさを増しています。消費者がこの食品と商品という本質的な矛盾に気付きはじめたからだと私は思います。これは食品の本来の姿を見直しはじめた大きな変化の始まりです。皆さんと一緒にこの流れを大切に推し進めて行かなくてはなりません。

大体私の思っていることを纏めさせてもらいましたが、思い返せば早一年にもなります。枚方消費者協会の小林会長からご縁をいただき、安里さんと巡り合いました。安里さんの純粹さに励まされ、初めは4、5回のつもりで書き始めましたが、日頃の思いを纏めさせていただくことが出来ました。本当によい機会を与えていただいたと感謝いたします。反面、独断もあり、読者には不慣れな文章、未消化な文章等ご迷惑かけたことが多々あったことをお詫び申します。と共に、お付き合いいただいたことを感謝いたします。永い間本当にありがとうございました。