

再び醤油について

前回までに考えてきたことを言い直すと、生きているということについて、我々は意識（これが自我そのものであるため）に惑わされて意識主体が生命の根源だと思ってきましたが、事実は細胞自体が生きている当事者であって意識主体はその統御機能であるということです。

ただ、統御機能といっても情報の送受信は細胞の本来の機能であり、細胞の器官化も粘菌やかびのようにその機能の延長であるように、細胞と遊離したものではありません。但し、人間の作ることができる蛋白質約10万のうち約1万が細胞の生きるためのもの（酵母菌の蛋白質は約8千）であるならば、発現可能な殆どの蛋白質は統御機能又は器官化に適応するためにあるといえます。蛋白質で見ると、進化の殆どの努力が組織化に費やされているといえますが、どれほど重厚で緻密な機構でも生命ではありません。突飛な主張をするようですが、ここを混同するから今まで生と死の定義ができなかったのです。即ち、統御機能の破綻＝死の瞬間は細胞は生きています。然し、細胞を制御してコロニーを一つの生命体のように制御する統御機能は生命たり得ません。

そのように考えると、正に我々と酵母は生きているという意味では、非常に近い存在なのです。だから醸造で出来る物は必然的に我々に有益なのです。酒、味噌、醤油、酢、皆優等生なのはその為です。その中で最も強い醗酵を経て作られる醤油は最も豊富に生理活性物が含まれているのです。そして、それが醤油の風味の源なのです。さもないと、物を大切にしていた昔の人が全部食べられる味噌があるのに、粕をほかさなければならぬ醤油をわざわざ作りません。

正に醤油は生理活性物の宝庫です。先に述べたように、それが近年徐々に判ってきました。ただし、醸造期間や原料の違いで大きな開きがあります。今はただ、味覚の違いに訴える以外にないのが残念です。その辺を前に書きましたが、生理活性と活性酸素補足能とに強い相関関係があることから、ヒドロキシルラジカル（ $\cdot\text{OH}$ ）の消去能は比較的簡単に測れるので、それを尺度にしたいと考えています。唯、非常に不安定なので困っています。然し、早くしないと大変なことになるようです。JAS（農林規格）の表示に天然醸造が使えなくなる可能性があります。短期醸造と天然醸造の客観的な判別が出来ないからです。そんなことになると、いよいよ本来の姿が霞んでしまいます。そして、若しこの尺度が実用可能になれば、一般に醸造物の製法の判定に寄与するでしょうし、例えば野菜の露地物とハウス物、有機とそうでないものの判別根拠になるかもしれません。