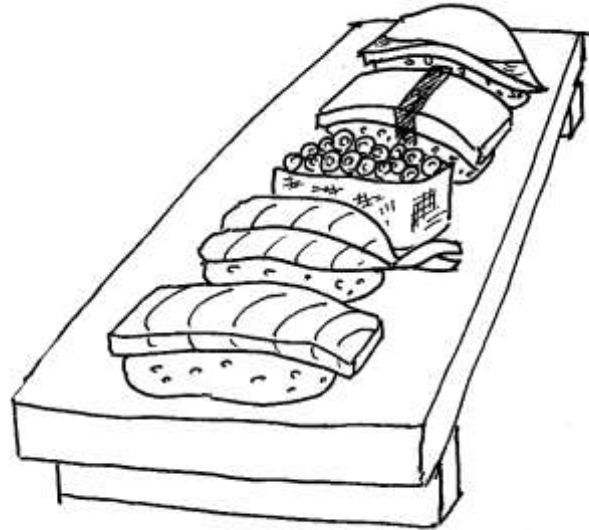


# 花ちゃん・オー君・モンタ博士・フタ博士のかくかくドドドド立ててく5

国立市立国立第七小学校

平成30年1月11日 NO.85 (485)



オー君 「うわあー！お寿司だ！うまそうだ！」

花ちゃん 「うわあー！お寿司わたしも大好き。中トロ最高。いくらもサーモンも好き！」

モンタ博士「モンタ博士も大好きだよ。回転寿司ではいつも食べ過ぎちゃいますね。ところで、みんなが大好きなお寿司だけど、いろいろな植物のおかげで今のお寿司があるんだけど、知っているかな。」

花ちゃん 「え！植物のおかげ？どういうことですか。」

モンタ博士「日本は高温多湿といって、暑くて湿度が高いだろう。そうすると、食べ物がいたんだりくさったりしてしまうんだ。そこで、抗菌作用のあるいろいろな植物を利用してきたというわけなんだよ。」

オー君 「具体的にどういうことなんですか。もっとわかりやすく教えてください。」

モンタ博士「それじゃ、みんなでお寿司屋さんに行ったらしよう。回転寿司ではなく、本格的なお寿司屋さんだよ。カウンターにすわると、木の板が出されるけど、みんなは見たことがあるかな。」

花ちゃん 「絵のような台ですね。それがどうかしたのですか。」

モンタ博士「この台に使われるのがヒノキやサワラの板で、抗菌作用をもつテルペン類が含

まれているし、寿司ネタの並んだケースにはヒノキの葉があったりするね。」

オー君 「うん。そういえば、ぼく見たことがあります。」

モンタ博士「そうだろう。それから、板の上にガリという酢づけのショウガを置くんだ。」

花ちゃん 「ガリって、とてもおいしいですね。わたし大好きです。」

モンタ博士「このショウガのガリも抗菌作用があり、口の中がさっぱりするね。」

オー君 「だんだんおなかがへってきました。お寿司を早く食べたいです。」

モンタ博士「それでは、イカとアジを注文したとするよ。イカの上にはシソの葉がまかれ、

アジにはきざんだネギがある。これは抗菌作用のある植物なんだ。」

オー君 「ふーん。なるほど。次はマグロも食べたいですね。」

モンタ博士「そうだね。マグロはモンタ博士も大好きだ。中とろ、大トロ最高だよね。

ところで、みんなは子供だから『さびぬき』でワサビは入れないのかな。」

花ちゃん 「いいえ、ワサビがあるから、お寿司がまたおいしくなるとおもいますが。」

モンタ博士「そのとおり、ワサビも抗菌作用がとてもあり、お寿司の味を引き立ててくれ

るし、腐敗をふせぐために利用されているんだよ。」

オー君 「なるほど、うまくできているんですね。」

モンタ博士「そして、次は何をたのもうか、とお茶を飲むけど、このお茶もいいんだ。」

花ちゃん 「お寿司屋さんでは『あがり』とよばれていますね。」

モンタ博士「これまたお茶にも、抗菌力のあるタンニンやカテキンというものがあるんだ。

そして、最後にお土産に寿司折でも持って帰るとしよう。この寿司折の箱も

スギやヒノキをうすくけずったものだ。駅弁の箱もそうだけど、もともとは食

べ物の腐敗を防ぐためということなんだね。」

オー君 「どれもこれも、お寿司を守るためにいろいろな植物があるんですね。」

## お寿司と発酵技術

今ではいつでもどこでも簡単に食べられるお寿司であるが、冷凍技術の無かった昔は、生の魚を食べることは容易なことではなかった。江戸前という言葉があるが、近海の江戸湾の魚しか食べられなかったのだ。寿司のルーツは、もともとは魚の保存食であり、食べ物に傷むのは、雑菌が繁殖して腐敗させるためである。そこで、無害な発酵菌をあらかじめはびこらせることで、雑菌をよせつけないのが発酵技術だ。納豆、醤油、味噌、糠漬けなど、日本の食卓を支える保存食は発酵技術の賜物なのである。やがて、江戸時代になると、米を発酵させた糶が普及されると、ご飯に酢を加えて寿司を作るようになったのだ。日本人のたゆまぬ食文化創造には頭を垂れるのみである。ああ！日本に生まれてよかったなあと思う今日この頃だ。