

食とは(五) 続・エレガントな化学物質 鈴木^{せいかん}齊観 (齊観堂鍼灸・気功治療院院長)

前回取り上げた花王のエコナが高価格にもかかわらず売れているという。「健康の為」の不自然な食がまた拡がっている。

食に対する不自然な操作は、前回の中日新聞の言葉を逆の立場で借りれば、より「エレガント」になってきている。農薬の残留や、加工食品への化学物質の添加は分かりやすい。ところが遺伝子組み換え食品やエコナのようなものは、素人が真似しようにも作れそうもなく、白衣の専門家が実験室で作るようなものに思える。

『食品と暮らしの安全』12月号によってエコナの「エレガント」ぶりを書こう。通常の植物油はトリアルシルグリセロールがほとんど(ナタネ油では96.8%)で、ジアシルグリセロールはわずかしか含んでいないが、エコナでは約80%がジアシルグリセロールになっている。グリセリンに3つの脂肪酸が結合したものがトリアルシルグリセロールで、それを分解し、2つの脂肪酸が結合しただけのジアシルグリセロールを再合成し、作られたのがエコナというわけである。

伝統的な植物油の製法は、油分の多い種を絞る圧搾法だが、現在では一般的に溶剤を加えて油を溶解させた後、溶剤を取り除く抽出法が行なわれる。伝統的な圧搾法ならば、何とか素人でも作れそう。抽出法となると、やや「エレガント」になる。エコナとなると想像もできない。

『食品と暮らしの安全』のエコナ批判は、からだに悪いのかという点があいまいだった。通常の植物油にわずかにしか含まれていないジアシルグリセロールを多量に摂取することの懸念に留まっている。現代は行政的にはもちろん、世間に訴えるのにも科学的根拠が求められる時代である。

不自然な食品が更に「エレガント」になって生まれ、拡がっているのは問題だが、その個々を追いまわすだけでは問題は解決しない。その問題の根幹が、近代科学あるいは近代科学的な思考に、ある意味で毒されている状況にあることに気づき、抽象化されない命とつながった知恵を基本に、科学を単なる道具と

するあり方に変えていくことが必要である。

知識というものが近代科学によるものだと多くの現代人は錯覚しているが、近代科学は人類の歴史からすれば最近の話である。別なやり方での知識の構築の仕方があって、それを我々の日常的な判断で知らずの内にしているし、伝統的な知識はそういうものである。

すばらしい伝統食品、例えば醸造食品である醤油・酢・味噌・酒などは決して科学が創造したものではない。化学的な次元での変化の認識はなくても、五感そして第六感が感じ取る次元で認識し、工夫が重ねられ、創造されて来ているのである。

法隆寺の修理や薬師寺の復興を果たし「最

後の宮大工棟梁」と言われた西岡常一は「木は人間と同じで一本ずつが全部違うんです。それぞれの癖を見抜いて、それに合った使い方をしなくてはなりません。」
「山の南側の木は細いが強い、北側の木は太いけれど柔らかい…これは右に捻れているから左捻れのあの木と組み合わせたいい…」(註)と語っている。

機器に頼り過ぎて鈍感になっている感性を磨き直し、物事を全体の中でとらえる思考を取り戻

すことが必要である。そうした感性と思考力を活かした者が職人である。どの分野でも職人的なあり方が求められる。機器に頼らず手や目や耳で患者を診れる職人的医者。生徒を画一化した教育理論以前に生徒の個性に向き合う職人的先生。「窒素・リン酸・カリ」という事は頭の片隅に置き、先ずは土を見、作物を見る職人的農家。

私たち人類が自然の中で生まれ、形作られた存在であることを深く感じ思った時、自然が育まない化学物質がとめどもなく拡がっている現代を憂えずにはいられない。不自然なものを避けるのに科学的根拠は要らない。そうした良識が世間に拡がらなければならないだろう。実験室で造られる食を避け、職人が造った食を選ぶ。それが賢い選択ではないか。

(2003年1月小寒)

註：西岡常一『木のいのち木のこころ(天)』

