



たち 博さん

東京農大短期大学部部長



東京農大短期大学部醸造学科教授。醸造学、調味食品学。1977年、東京農大農学部醸造学科卒、同大学院農学研究科農芸化学専攻。同大助手、講師などを経て、2002年教授に。2010年から短期大学部部長。2010年醤油功労賞受賞。主な著書に、『日本の伝統食品事典 みりん』、『しょうゆの絵本』、『しょうゆが香る郷土料理』など。

万能調味料の謎を解く 研究一筋「醤油博士」

食卓に欠かせない醤油の味は、どう表現すればいいのだろうか。

「旨くて、甘くて、酸っぱくて、しょっぱくて、苦い。成分を分析すれば、アミノ酸の旨味、ブドウ糖の甘味、乳酸の酸味などの五味に、アルコールやエステルの香りが添えられて…。複雑かつ万能な調味料として、今や世界中で好まれるゆえندろう。

自他ともに認める「醤油博士」である。名を平仮名にすれば、有名俳優と同じだが、無論、関係はない。「彼より2歳若い」、つまり1953年（昭和28）、京都で生まれた。

祖父は東大農学部卒、長く京大農学部で教鞭を執った農学者だった。父もまた京大農学部で学び、後に大手化学メーカーの社長、会長を務めた。さらに、東大の学生時代に父方の祖父と親友だった母方の祖父は、宇都宮大農学部教授として、味噌、醤油の研究で知られた。

農学界の「華麗なる一族」と言っている。

「父も本当は学者になりたかったようです。その父とふたりの祖父から、農学の魅力をさんざん聞かされて育ちましたから、もう洗脳されたようなものでして」

東京農大は、「醸造」の名を冠した学科を持つ唯一の大学だ。その醸造学科へ進んだのは、定めだったのかもしれない。「入学当初、東京にうどん屋がないことには驚きましたがね」。口をへの字に結んで、そのくせ、ユーモアあふれる語り口に、人をそらさない上方気質がのぞく。

母方の祖父の後を継ぐように、学生時代から味噌・醤油研究に打ち込んで、すでに37年。醤油の旨味成分を引き出すためのカギとなる重要な酵素

を発見するなど、多くの業績を挙げた。

「醤油の世界は実に奥深い。その醸造過程は複雑で、解明されていないことがたくさんあります」

醤油のルーツは古代中国の、塩を使って肉や野菜の保存性を高めた食品「醬=ジャン」だという。それが日本に伝わって、塩辛や漬物のような「醬=ひしお」となり、さらに米や大豆を原料とする味噌・醤油へと進化してきた。

「そこには、日本の梅雨や夏の気候が大いに関わっています。高温多湿な条件下、穀物に麹菌が自然に生える。その麹菌を使った醸造技術が発達しました」

桜を「国花」というように、麹菌は「国菌」だと、醸造学会が認定しているそう。さらに今、注目されているのは醤油の微量成分だ。すでに抗腫瘍性物質や血圧上昇を抑える物質などが発見されている。

「その話を聞いて、醤油を飲めば血圧が下がると勘違いした人がいる。塩分が濃いから、そんなはずがない」。そう笑ってから、「しかし、将来、醤油でがんが治る時代がくるように。それが研究者としての夢です」

その夢を追いつつ、短期大学部部長の重責を担う。「実学」を理念として、社会に有用な人材養成を。教育の世界もまた奥深い。そこは、酸いも甘いもかみ分けて。

(文・秋岡伸彦、写真・神本洋治)