

カビてほしい

落語家の林家喜久蔵さんが、お餅にカビが生えたのを見て、師匠の故・林家彦六（先代の正蔵）に、「師匠、お餅ってえのは、なんでカビが生えるんですかねえ」と言ったら、「そりゃあお前、早く食わねえからだよお」と叱られたそうだ。確かにそのとおりである。どこかの小学生などは、「カビの発生には養分と湿度と温度が必要で、この場合、暖かい室温の中にお餅を放置したことが原因と思われます」などと解答しそうである。

「雪が解けたら何になる？」「春になる！」ほどきれいではないが、さすがに彦六さんは、すごい。大切なことは、カビる前にいただくことだ。

隣の家の孫は、保育園児である。おじいちゃん子で、毎日おじいちゃんとニワトリの世話をしている。人間の食べ残しや古くなった食物が、ニワトリのエサになる。

我が家にもニワトリがいて、やはり残飯を与えることがある。先日、ちょっと日が経ってしまったヨーグルトをニワトリに食べさせようとしたら、この子が寄って来て「クンクンさせて」と言う。傷んでいるかどうか、臭いで確かめるといふのだ。この子は、なんでも自分でクンクンする。商品の消費期限は、まだ理解できないと思うが、クンクンの力は鋭い。

事務所の近くのスーパーは、毎月「7のつく日」と並びの日（11日、22日）は、安売りをする。この日は、メーカー商品の食パン一袋（6切れ）が、98円になる。

月に2回か3回、この食パンを買って、我が家のニワトリのオヤツにしていた。ニワトリは二羽しかいないので、毎日1枚の半分を小さく千切って与えれば、オヤツとしては十分だ。この分量だと、一袋を食べ切るのに10日はかかる。

以前から気になっていたが、この間に、パンにカビが生えない。冷蔵庫に入れているわけではなく、普通に室内に放置しているのに……。よく考えたら、何か秘密がありそうなので、パンのオヤツは止めにした。消費期限切れで何でもポンポン捨てていると、痛むから捨てるつもりになってしまうが、実は、痛まない不思議に考えが至らないのが常態化して、危ない。

熊本では、九州新幹線の開業にむけ、特産品開発の機運が高まってきた。新幹線の弁当として、安心して安全な手作り弁当を売り込もうというアイデアもある。しかし、安全、安心の基準や考え方は、立場によって正反対のこともある。

昨年、中国を旅行した際、北京空港のカフェでも地方の町のレストランでも、ビニール袋に入った割り箸が、ほとんどカビていて困った。しかし、薄く粉をふいたような箸は、衛生的ではないが、カビが生えるほどに安全であるとも言える。

箸と言えば、芦北町の農家レストランの奥さんが、マイ箸運動をしている。客に手作りの竹箸を出し、森林資源保全についての自分の信念を唱え、その竹箸を買ってもらう。おばあちゃんが端切れで作った箸袋とセットである。竹箸は、使った後、きちんと洗って干しておかないとカビが生える。大事なことは、手入れである。野球の新庄もイチローも、道具の手入れは自分でしっかりするそうだ。自分の体も、成績も、手入れが基本だ。モットイナイを広めるためには、一方で、手入れをきちんと教える必要があるそうだ。