

## 今井正武先生との出会い

私は昭和 23 年 (1948)、小倉生まれの小倉育ちで幼少の頃から祖母の糠炊きで育ち、社会に出てからは母が作って送ってくれましたが、平成 22 年 (2010) 母は他界しました。「糠味噌を入れたら焦がさないように、煮汁が無くなるまで弱火で煮詰めなさい」と言った母の言葉を思い出します。

私は平成 25 年から試行錯誤で糠炊きづくりを繰り返しました (糠炊き修行)。40 年近く化学に慣れ親しんできた私は、糠炊きのこの旨味は一体如何なる化学成分由来するのだろうと考えるようになりました。まずは、糠床作りから始めねばならない。「私は祖母の糠炊きの香味を何としてでも再現したい。その大元である糠床作りを教えてください」、と頼みその基本を学んだ。

平成 25 年 12 月、今井正武博士の論文を読んで感動した。糠床の香気成分とその発現由来をはじめ、糠床の微生物のことが記されていた。

私は、「これだ!」と思った。今までの私の専門は触媒開発であり糠味噌とは無縁の分野であったが今井博士の論文に魅了されたのだった。

これは、何としてでも今井博士に会いたい、直接会って糠床の科学で教えるを乞いたいと思い、今井博士をネットで探し続けた。しかし、手掛かりが全くつかめず諦めかけた時、平成 26 年 2 月、今井博士との交流が遂に実現した。

今井先生は私の全ての質問に答えて下さり、自筆の長い書状として送って下さいました。以後、先生との間で糠床に関する科学的視点からの問答が延々と続いた。そして、何としてでも今井先生を糠の食文化を持つ北九州にお招きして講演していただこうと決意しました。講演会会場、宿泊先などを決めるべく奔走しました。その結果、会場は北九州市立大学に決定しました。宿泊先は私の自宅にし、朝、私が釣ってきた鯆のフルコースで心からの御もてなしをすることにしました。そして、平成 26 年 9 月に今井先生の第 1 回目の講演会が遂に実現した。第 2 回目の講演会は平成 27 年 8 月に実施することが出来ました。今井先生は多数の論文、特許を出され糠床発酵の科学の普遍性を日本で初めて説かれたパイオニア。先生との出会いは、糠の食文化の伝承活動をしている私共にとって切っても切り離せない存在である。平成 26 年に今井先生から伝授された速醸床は今でも私は糠床講習会で多くの方に伝承しており、数値管理された速醸床を研究開発のための重要ツールとして仕上げ、学会発表と論文投稿にも適用しました。速醸床/速醸法は私の研究活動の土台になっています。