

## 本当の宝物は、自らの足元にこそある

上 廣 榮 治

友人の家で食事をいただき、味噌汁がとてもおいしかったので、どこの味噌か尋ねました。すると友人いわく、「東京産……。実は、いま食事をしているこの部屋でできた味噌。手前味噌というくらいで、自慢の一品なんだ」と得意顔です。

聞けば、もう十年以上も前から、毎年一、二月の頃、自宅で味噌作りをしているのだそうです。近所の数家族がそれぞれ茹でた大豆を持ち寄って、世間話をしながら賑やかに作業をする。その楽しさに、いつしか「ミソ・パーティー」と呼ぶようになったとか。

友人が作っているのは、米こうじを使った米味噌と、麦こうじを使った麦味噌の二種類だそうです。こうじを種味噌や塩と丁寧混ぜ合わせ、そこに漬けた大豆を入れてよく混ぜる。この作業を繰り返している、手がツルツルになるといいます。彼が、「僕のガサガサの手まで、若い娘の手のようになる」と言うほど、こうじのパワーはすごいのだそうです。

昔はどの地方でも、自家製の味噌を作っている家がたくさんありました。そのため、こうじ屋の数も多く繁盛もしていたのですが、自宅で味噌や甘酒を作ることが少なくなると、多くの店が廃業していききました。友人も味噌作りをする日を決めると、近くの自然食品の店に予約して、こうじを取り寄せてもらっているといえます。

長らく続いたこうじ屋の危機を救ったのは、皆さんもよくご存じの万能調味料「塩こうじ」の爆発的なブームでした。火付け役となったのは、大分県にある老舗のこうじ屋の女将、浅利妙峰さんです。

塩こうじそのものは、新しく開発されたわけではありません。日本人が千年以上も昔から使ってきたものをリバイバルさせたのです。その復活劇は、経営難のどん底から生まれたものでした。

浅利さんは三〇〇年以上続く老舗のこうじ屋を継いだものの、こうじだけでは生計が立たず、さまざまな副業をしなければならなかったといえます。こうじ屋を続けるべきかどうか、いよいよ決断を迫られたとき、県の支援事業に応募して、転機となる大きなヒントをもらいました。

それは「自分の足元にこそ、宝物がある」というアドバイスでした。そこで浅利さんは、もう一度真剣にこうじと向き合おうと、専門書をあさってたどりついたのが、江戸時代の『本朝食鑑』という書物でした。そこに漬け物用の「漬け床」として記されていた塩こうじをアレンジして、現代の料理に応用したらどうかと考えたのです。浅利さんは試行錯誤しながら塩こうじを使ったレシピを二〇〇〇以上も考案、これが人気を呼んで大きなブームを巻き起こしたのです。

こうじ屋が苦境に陥ることになったのは、味噌や甘酒を自宅で作る人が少なくなったからでした。

しかし、それだけだったのでしょうか。人を苦境に陥れる要因は、大きく二つに分けられます。一つは、天災のように当事者にはどうしようもない要因です。もう一つは、当事者自身が招いた要因です。ふ

だから酒を飲み過ぎていたために身体を壊すようなケースが、その典型です。

もちろん前者の場合にも、しばしば後者のような問題がつきまといまいます。たとえば、危険であることがわかっていながら家屋の耐震対策を怠ったため、地震で家が壊れたような場合です。それが極端なかたがで表れたのが、福島第一原発の事故でした。事故の直接の引き金になったのは、大地震とそれに伴う大津波ですが、そこまでの危険性を想定せず、安全神話の上にあぐらをかいていたのは当事者の責任です。しかも、この事故は当事者以上に、周辺住民を大きな苦境に巻き込んでしまいました。

実践倫理では人が陥る苦難の多くを、誤った生活や調和を欠いた状態への「警告」と捉えています。なかには、不可抗力としか言いようのない苦難に襲われることもありませんが、多くの場合、そのなかにも何らかの警告が隠されています。その警告をしつかり受け止め、誤りを正し、改めていくことが、自然の摂理に適うことなのです。警告に気付き、即実践し、調和を取り戻す、それが私たちの流儀です。

同じ苦難にあっても、その現実があるがままに受け止めなかつたり、「もうダメだ」と改善の努力を放棄してしまつたら、苦痛はさらなる苦痛を呼び寄せるだけでしよう。

時代の変化によるこうじ屋の苦境は、確かに不可抗力だったのでしよう。でも、「時代が悪いからしかたがない」という悲観的な姿勢が、苦境をさらに深刻なものにしていったのではないのでしょうか。それに気付いた浅利さんは、現実から逃げるのではなく、自らの足元の「こうじ」にしつかりと向き合つたのです。そして、そこに苦難を福門にする転機、すなわち「宝物」を見出したのです。

浅利さんは足元を掘りすすめて、人々が昔から親しんできた塩こうじにたどりつき、それを現代風の調味料として復活させることで大成功を収めました。さらに彼女がすばらしかつたのは、そこで満足せず、

「自分だけが成功しても未来はない」と考えたことでした。多忙の合間を縫って全国を飛び回り、同じように苦境に陥っていた同業者たちを励ますために、こうじの普及に努めたのです。

その活動は、同業者の意識を少しずつ変えていきました。あるこうじ屋のご主人はそれまで、「子どもに店を継いでもらえればうれしい。でも、子どもの人生だから、子どものやりたいことをやらせよう」と考えていました。しかしそれは、「自分の仕事に自信が持てなかつたから、こうじのすばらしさを子どもに伝えてこなかつたのではないか」と思うようになりました。子どもにこうじのよさをしつかり伝え、子どもが「店を継ぎたい」と思えるように、努力しなければならぬと考えるようになった、といえます。

浅利さんが心がけたのは、「自分さえよければいい」ではなく、「自分もよく他人もよい」という立場です。自分の店だけが勝ち残つても、いずれ衰退するときはくる。しかし、皆と一緒に一歩一歩階段を上つていけば、それは文化となり伝統となつて長く生き続けることができる、浅利さんはそう考えたに違いありません。

浅利さんの成功は、苦境に陥つたとき、逃げたり諦めたりするのではなく、まず足元を見つめ直すところから始まりました。同じように、私たちがいま見つめなければならないのは、私たちのおかれた現実であり、自らの足元なのです。

私たちの足元とは、大自然の摂理に従って生きることであり、「朝の誓」をしつかり実践していくことに他なりません。その実践の現場にこそ私たちの宝物があることを、何度でも確認しようではありませんか。そして、その宝物は、決して私たちだけのものではないのです。できるだけ多くの人に知っていただき共有していただくことが、「我も人ももの仕合わせ」につながっていくのです。