



平素は、弊社商品にお取り組み頂き、
まことに、ありがとうございます。
月間通信 9月号をお送り致しました。
何卒、よろしくお願い致します。



この夏は『参りました』というくらい暑い。あちこち被害を出した台風が過ぎれば、涼しくなると予想したが、幾分風を感じる程度でトンデモなかった。

その救いにと考えた訳ではないが、小豆島で初めて黄色の小玉西瓜を植えた。一休さんが室町幕府三代将軍足利義光に『何を食べても美味しくない』『何か美味しいものは無いか』と言われ、『分かりました』と、殿に腹が空いても知らぬ振りで我慢をさせた。

でも、私なら『自分で作れ』と言う。嘘だと思ふなら、一度自分で栽培してみる事を勧める。自分で栽培できないなら、近しい人に遣ってもらえばいい。それも叶わぬなら、栽培している人と親しくなればいい。行きつけの街の定食屋の味が好きであれば、それはその亭主と仲良くなっているに違いない。若い時に影響を受けた『櫻澤如一』というひとが『身土不二』と書いていた。彼は自分の住まう処 4km 以内の産物を食べると言っていて、これは正しいと思う。つまり、自分と同じ環境で成育したものが、自分にとって一番融和性があるという事だろう。車も飛行機も無い時代なら、ともかくも、とても現実的だとは思わなかった。

縄文時代だって、もう少し食べ物を持ち運んだらうと思う。彼らは舟という技術を既に持っていた。巷ではその技術で海洋を旅していたと結びつけるが、その前に舟で河川を行き来していたはずだ。山には塩が無く、海には四つ足がない。三内丸山遺跡だって海から 4km ってことは無かったはずだ。近くにそれなりの河川だって地図を調べれば流れている。

という事は、距離の問題ではなく『気』の問題だと思える。ノイローゼ明けの 23・4 の頃、すべては気が支配しているのだと気が付いた。つまり自分で栽培した食べ物という事は、距離の問題に捉えがちだが、実は気の問題ではないか。だから、近しい人が作った食べ物は美味しく感じる事が出来る。身体が美味しく感じるとは、身体がその栄養素を吸収しやすいという事だ。

人間は有機農産物といえども、有機物のまま吸収している訳ではなく、消化という無機化作用の後、その無機化されたものを吸収している。だからと言って、化学的に作ったサプリメントなんて、美味しいと思ふバカはいないし、吸収しているかどうかさえない。

何の話を書いているかという、『美味しい』とは何かを考えている。甘いとか酸っぱいとか言っている訳ではない。何故なら弊社は『美味しいもの』を売ることを旨としている。糖度等測定値は目安に過ぎない。愛情を以って捏ねたパンは美味しいという。

ところで、此処でひとつ不思議が発生している。画像の黄色西瓜だが、収穫して玉のまま放置していても然程味は変わらない。だけど、2分1に割り、片方を翌日に食べると、前日食べた味とは明らかに美味しさが変わっている。どの玉を食べてもその法則は変わらなかった。原理が解明できないのに法則というのには遠慮がいるが、観察としては正しい。明らかに違うのは、ひと晩経つと中心と皮付近の味とが均一化する。中心の味が薄くなり、皮付近が濃くなる訳ではない。



見たい人だけ見てくれればいいが、ここで量子力学を極めようとしている学者の一部が見られる。この月間通信は紙ベースでお送りしているので、ポチポチ打ってもらわなければならないが、何かは感じられるはずだ。

で、この黄色小玉西瓜と量子力学を結びつけようとは思っていないが、自分なんぞが不思議を科学しようとする、藁にでもすがりたくなってしまふ。西瓜はあくまで細胞レベルの話だが、その細胞の組成が変化したとしか思えないほど味が変わる。味だけではない、食感も明らかに変わっている。夏なら昔、お袋が胡瓜や茄子を糠漬けしてくれていた。あんなの美味しいと思う子供がいたらどうかしていると思うが、嫌いではなかった。

糠漬けなら何やら酵素や乳酸、その他の細菌が働いて、組成が変わっているのかなって想像するが、単に風化している訳ではなく、この西瓜の場合はそんな触媒作用をする物質は何もない。単なる経時変化で細胞膜が薄くなっただけでも知れない。そうすると細胞内に潜む旨味成分が膜から出て、細胞間にも染み出して全体をまろやかな味に変えているのだろうか。まろやかな味というのが、自分の舌に、あるいは身体に受け入れやすい状態なのだろうか。気の合う友人の様に。

量子力学とは、あくまで確率の話で、ゼロじゃないということを行っている。先月書いた『無』と同じで、ただ合理的に理論化すると、数学では出来てしまふ。量子力学は物理学の範疇で、数学とは違い現象を伴って解決するしかない。言わば因果関係が逆転してしまふ。つまり論理的に整合性があっても、現象は私たちの常識が外れない限り、例えその通りの現象が起こっていても、知覚する者たちのその事実を取り囲む理解が追い付かなければ、認めることが出来ず、『唯 そこにある』と受け入れるしかない。その様に考えると、父親が書いた『唯ダ 信ズベシ』とは、何と深淵なる言葉であることか。

ひとによって成長スピードの速い遅いはあって、私自身は遅い方だ。17歳の時自分はいつ芽が出るのだろうかと悩んでいた。その時は、50歳か60歳だと思った。思うと同時に『勘弁してくれよ』と思った。そう思ったので、その事についてそれ以上悩む事はやめた。やめたという事は、それが結論だったのだろう。何と気の長い話しだと思うが、カレーに思いを寄せてみると、ひと晩置いた方が先と同じように味がまろやかになる。火を入れる訳でもない。煮物の常識だが、果たして小玉西瓜も人間も同じ原理が働いているのだろうか。スーパーで買う西瓜より、明らかに美味しい。

むかし、スーパーマーケットの店長が『吉田さん、明日も今日と同じ売り上げが続くだろうか、と不安になることは無い?』と聞いてきたことがある。この店には青果と精肉類を卸させてもらっていた。でも店長の武器は鮮魚だった。京都という街は鮮魚の良し悪しが店の繁栄を決めると考えていた店長だった。なので、朝仕入に市場に行くと、同一商圈の他店のバイヤーが、何を仕入、いくらで売るか、ほとんど想像がつくと言っていた。すごい話である。もちろん目玉商品の話である。この目玉商品で勝てば、後の商材は自分の思い通りで稼げばいいとの考えだった。多分坪単位売上額は全国一位だっただろう。顧客単価だって平均が千円程度の時代に2.5倍ほどあった。確かに、今日と同じ明日が来る確率の保証は無い。

では、今日と明日の間に存在するものは何かという事になる。相対性理論からすると絶対的な時間は無い事になる。ただ経時というはある。気の流れ、伝搬は光より速いのか。気の伝搬スピードも数学で計算は可能なのだろうか。一瞬の出来事だが、その流れが目に見えたことがある。また光粒子がしな垂れる花火の残り火のように見えた事もある。いわゆる残像ではない。何故なら消えゆく音も聞こえた。かなり超感覚の状況下にいた時のことだが・・・

この伝搬のように、店長の気が残っている間に明日を迎えれば、同じ売上が続くような気がする。