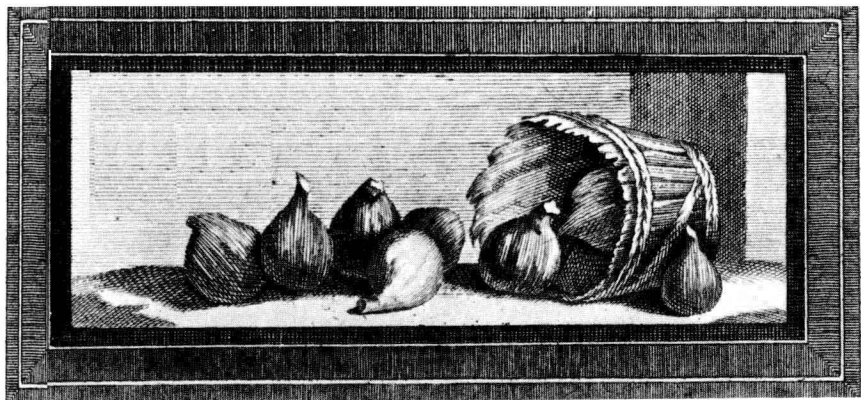


複合汚染 (下)

有吉佐和子





复合汚染 (下)

有吉佐和子

新潮社版

複合汚染(下)

昭和五十年七月一日 発行
昭和五十六年七月十五日 二十九刷

定価 八五〇円

著者 有吉佐和子

発行者 佐藤亮一

発行所 株式会社新潮社

〒162 東京都新宿区矢来町71
電話 編集部 03(541-2626) 営業部 03(541-2626)
振替 東京四一八〇八番

印刷 二光印刷株式会社
製本 新宿加藤製本

© by Sawako Ariyoshi, 1975, Tokyo

乱丁・落丁本は、御面倒ですが小社通信係宛御送付
下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

複
合
汚
染
(下)

タマゴの話が続けよう。



慈光会の鶏卵は、農家の放ち飼いで育てているニワトリのタマゴである。彼らは農林省推奨の配合飼料を食べていないし、大手の業者による近代式多頭飼育という災難を受けていないので、小さな部屋に押しこめられたり、一歩も歩けず運動不足でノイローゼになるようなことがない。健康なニワトリは、コ、コ、コ、と声をあげながら土の上を駆けまわり、萌え出た草の芽を食べ、土中の虫を（益虫も害虫も）ほじくって食べる。

私はもちろん慈光会の会員ではないのだが、この鶏卵と無農薬のお茶は内緒で頒けてもらって（読者の皆様、ごめんなさい。でも、ちょっとだけです）東京へ持って帰った。もちろん、まず先に横丁の隠居のところへ半分を届けた。

「ご隠居さん、本物のタマゴをもらってきましたよ」
「ほほう、今度はタマゴですか」

いつも皺の中に不機嫌を幾重にも折畳んでいる老人だが、本物というと眼の奥がチカッと光って皺が動き、笑顔になる。

「これは、これは。なるほど、なるほど」

私の持って行つた箱の中から数個の卵を取り出して、畳の上に並べ、しきりと頷いているから、私は不思議な気がした。

「見ただけで分るんですか」

「分りますとも、これをご覧なさい。一つとして同じ形のものが無い」

「ああ、そういえばそうですね」

「近頃東京で買える卵といえは、型でとつたように同じ形ですな。工業製品と変わりませんな」

「そうですね」

「懐しい卵ですな。長いものあり、丸いのあり、細いのあり。これは産み落すとき、ひよいと震えでもしたのでしょうかな」

一つ一つ形の違う卵を、しばらく私たちはそれが生れるときの環境や状況を想像しては口に出し、久しぶりで楽しい時をすごした。

「卵の殻の肌ざわりが違いますな」

「ザラザラしてますすよね」

市販されている鶏卵は、洗われている。どういう液体で洗われているのだろうか。中にはワックスで磨いてある卵もあるという。

「婆さんや、小鉢と醬油を持っておいで。さて、それでは味の方を。楽しみですよ」

有精卵をボンと割ると、球形の黄身が白身の中から盛り上るようだった。

「黄身の黄色さは絶品ですよ」

「あのオ、黄身を黄色にするのは配合飼料でも出来るんだそうですよ。つまり色素の多いものを入れれば黄色になるんです」

「あなたも業者なみの知識を持ったようですが、よくごらん下さい。その黄色とは色も照りも違います。第一に、味が」

生卵を一口すすって、老人は眼を細めた。

「本物ですな、これは」

「はあ」

「香りが、卵ですよ。本物の卵の匂がします。いやあ、これはいいものを下さった。有りがとう、有りがとう」

◇

私は横丁の御隠居相手に、梁瀬先生と慈光会の話に興奮して喋り続けた。老人は、もとより閑をもてあまして末世を嘆いている人であるから、珍しく毒舌をはさまず傾聴してくれた。

「卵がね、腐るんですって」

「どの卵ですか」

「この卵ですよ」

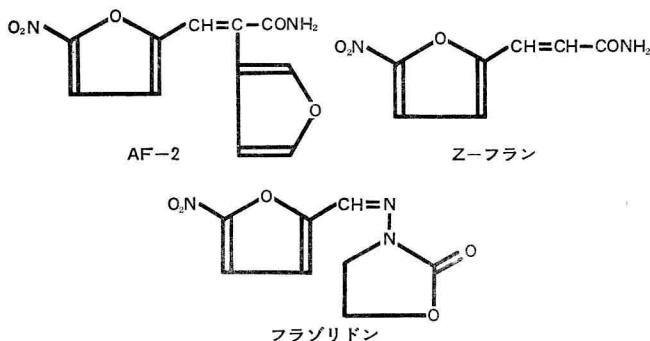
「そりゃ腐るでしょう。昔の卵は、よく腐ったものです……あッ」

御隠居の顔に、私は押しかぶせた。

「やっぱり、でしょう？」

「そういえば近年の卵は腐りません。冷蔵庫のせいかと思っていたが、どうして卵が腐らんのですかな」

「餌のせいじゃないかと思うんですけど。配合飼料の中に何が入っているか、ご存知ですか」



「AF2でしょう、新聞に出りましたな」

「AF2は去年使用禁止になりましたが、AF2の親類であるニトロフラン系の添加物は、家畜の飼料の中に大量にぶちこまれているんですよ」

「防腐剤が、卵にまで及んでいるのですかな。道理で味も落ちる筈だ」

「学問的にはまだ立証できないらしいんですけどね」

「どうして家畜の飼料に防腐剤や抗生物質を入れるんでしょうな。飼料が腐らんように、ですか」

「家畜の成長促進剤として使われているんですけど」

「いけませんな、その了見は。クスリで成長させようというのは神を怖れぬ不所存ですな。そもそもそういう考え方が根本的にいかんのです」

私は飼料添加物を認可している農林省の代りに、さんざん横丁の御隠居から叱られる始末だった。

上にあるのはニトロフラン系のAF2とその前身Zフランおよび飼料用に現在もっとも多く使われているフラゾリドンの、三つの化学構造式である。N

O₂やCHなどという化学記号が何か、一々説明の必要はないと思う。この三つが一目見ただけで親類同士だということさえ分ればいい。

ニトロフラン系の飼料用添加物は、フラゾリドンの他に、ナイハイドラゾン、フラミゾール、バナゾン等が使われている。いずれも製造元は上野製薬である。一年間に四〇〇トン生産されている事実を、かつてAF2が同じ会社から一年に三トン製造されていたことと較べて考えてみよう。

豆腐に入っていたAF2の親類が、その一三〇倍の量も配合飼料に入り、鶏や、ブタの餌として彼らの胃袋に送りこまれている。その結果は、どういうことになっているだろうか。(いずれ詳しく書くつもりだが)

ニトロフラン系の添加物が、動物の体内でどういう化学変化を起すかについては、まだよく分っていない。しかし鶏の卵について、昔の卵を知っている人は、みな横丁の御隠居と同じ考えを持つ筈だ。何よりも慈光会で扱っている卵が、夏場は腐るので困っているという事実が、それを雄弁にものがたっている。



「しかし慈光会もなんですな、売れ残った卵を腐らせてしまうとは、もったいないことですな。塩卵にしておけばいいものを」

「なんですか、塩卵って」

「中国料理の塩卵ですよ」

「あのオ、塩茹でにするんですか」

「あなた、こんなことも知らなくて、よく小説が書けますなあ」

訊くは一時の恥と思っているから、私は横丁の御隠居に塩卵の作り方を教えてもらった。

水に塩を入れて飽和塩水を作る。つまり塩を入れて煮ても塩が全部溶けないくらい濃い塩水である。もちろんその熱がさめてから、生の鶏卵を殻のままその塩水に沈めておく。塩水は壺のようなものに入れて蓋をし、床下においておけばよい。

「それから、どうするんですか」

「それでいいんです。何カ月でも保ちます」

「あのオ、どうやって食べるんですか」

「塩水から取り出して茹でます」

「はあ」

「鶯の卵ですがね、中国では。私の家では婆さんが卵の安売りと買ってきて、老人夫婦二人の世帯では余りますから、すぐ塩卵にしてしまいます」

私は御隠居さんに所望して、その塩卵の一つ、目の前で茹でてもらった。

殻をとると、まっ白な茹で卵だ。しかし塩味が黄身の芯まで浸透していた。要するに茹で卵全体が塩からいのだ。塩の濃いチーズみたいな風味だった。塩水につけて三カ月たったものだという。御飯のおかずにも、酒の肴にもいいと思った。

私は家に飛んで帰って、梁瀬先生の協力農家から頒けてもらったハウレン草を一束持って御隠居さんに見せた。

「このハウレン草も本物なんです。私、サラダを作りますから召上って下さい」

水洗いしたハウレン草の根を切ると、御隠居さんは、その根をすぐに庭先へ埋めに行った。ひ

よつとしたら芽が出るだろう。この家では、三ツ葉も葱も、八百屋で買った分の根を庭先に植えて、以来、外では買っていない。

生のホウレン草をトントンと四センチほどに切り、布巾で水気をとった。塩卵の白身をこまかく刻み、黄身をつぶして和え、そこへ市販のフレンチドレッシングに食用油を足して、さつとホウレン草も一緒にしてかき混ぜた。御隠居は庭から戻ってきて目をむいている。

「ホウレン草を生で食べるのですか」

「まあ召上ってみて下さい」

「これは知らなかった、ホウレン草が生で食べられるとはね。婆さんや、冥土のみやげに味だけきかせてもらおうでしょう」

本当は脂をとった後のベーコンの、パリパリしたのをまぜるのがフレンチ・サラダの特色なのだが、お年寄りの齒にはどうかと思ったので、塩卵を応用してみた。

横丁の御隠居さん夫婦は、二人で一束分のホウレン草を食べてしまった。日本人はホウレン草は茹でるものと思いこんでいる。



日本人はホウレン草は茹でて食べると思いこんでいるし、レタスは生で食べるものと思いこんでいる。しかしレタスのバター炒めは最上の美味なのだ。チシャを知らない関東の人たちには、レタスのお浸しに醬油をかけて食べさせてあげたい。レタスは高級野菜と呼ばれているが、家庭菜園で簡単にできる。西洋のものであろうと、東洋のものであろうと、野菜は、野菜だ。野菜に高級も低級もあるものか。

横丁の御隠居は本物の卵と、本物のホウレン草にすっかり感激し、庭先でまだ咲いている寒菊を切ってくれた（これは一月の話である）。こんなことは本当に珍しい。

「よく寒中に咲きましたね」

「土作りを念入りにしておくと、花はいつまでも咲きますな」

「なるほどね、慈光会の農園でも、吹きっさらしの山の天辺で、雑草から黄色い花が伸びて咲いています」

「園芸用に売っている肥料では、こうはいかんですよ」

「本当ですか」

「ええ。私の土づくりにには秘伝があるんです。滅多な人には教えられません」

「あのオ、私も、駄目ですか」

御隠居さんは、しばらく快げに声を出して笑ってから、私の耳に口を当て、小さな声でいった。

「人糞が一番です。私と婆さんのひり出したものを、落葉とまぜて一年ねかせておくんです」

私も小さな声で、この企業秘密に大仰な反応を示した。

「やっぱり人糞ですか。私もねえ、牛や豚やニワトリより、人間のものの方が上等じゃないのかって考えていたんですよ」

「そりゃ、あなた、人間は万物の霊長です。その脉を通過したものなんですから、悪かろう筈はありませんよ」

私たちの内緒話を、お婆さんはどう勘違いしたのか、

「土づくりに、秘伝なんてないですよ。うちの庭じゃ、野菜だって、花だって同じもので育てるんですから」

と大声で叫んで、台所へ行ってしまった。

御隠居さんと私は、しばらく縁側に腰かけて笑い続けた。

「ところで園芸用の殺虫剤ですが、どうもいけませんな。使うと後できまって私は胸苦しくなるので、使うのをやめました。しかし虫がつくのは困りものですね」

「ニンニクと一緒に植えたら、どうかしら」

「ほう、どうしてです？」

「バラとニンニクと一緒に植えると、バラの花の匂がよくなって虫がつかないんです。野菜畠でも、ニンニクやニラと混植すると虫がつかないものが多いんです。コムパニオン・プランツ（共栄植物）といましてね、ヨーロッパじゃ、昔から園芸家の方では常識なんですよ」

「ほほう、ニンニクねえ」



私だって、たまには御隠居さんにきかせるくらいの話はしなくちゃいけない。コムパニオン・プランツについて、私は講義を続けることにした。

「ヨーロッパ、特にイギリスが植物同士の共存共栄について研究が深く、さかんです。私は子供の頃ジャバ島で数年暮していますが、ジャバやインドの茶畠と、日本の宇治や静岡の茶畠と、どうも眺めが違うので、なぜだろうと長い間考えていました」

「緑茶と紅茶の違いですか」

「あら。いいえ、紅茶は精製の過程が違うだけです」

「これは、やられましたな」

「マザートリーがあるんです、イギリスの植民地だったインドも、オランダの植民地だったジャバの茶島も」

「なんです、そのマザートリーというのは」

「訳せば母なる樹木、でしようか。茶島の上で、枝を張って葉を繁らせているんです。ちょうど日本の本の抹茶や玉露を作るところで日覆おおいしたをかけるように」

「そうそう、上等のお茶は覆下の茶と言いますな」

「私も、きつと熱帯の直射日光を遮るのが目的だろうと思っていたのですが、どうもそれだけではなさそうです。どうやら豆科の木らしいので、根瘤バクテリアで土を豊かにする作用があるのでしょう。専門的なことは私には分らないのですが、共栄植物であることは確実です。日本でも柿の木の隣にハンの木が植わっていると柿は万年豊作だと言われています」

「本当ですか、それは」

「こんなところで嘘ついたらつてしようがないでしょう。梁瀬先生にハンの木がどれか見せてもらってききましたよ」

「どんな字でしようかな」

「榛と書きます。カバノキ科ですが根瘤バクテリアのある木です。マザートリーでは、胡椒栽培の纏繞木てんじょうぼくなどいい例です。インドや東南アジアでは、その木に胡椒のつるをからませたまま、二百年というものの病虫害を知らないんです。ところがブラジルの胡椒栽培では、棒杭を土に突きさして胡椒のつるをまきつかせているので、十五年もすると病虫害やら胴枯れ、根ぐされ、細菌の発生と、胡椒島が全滅してしまうんだそうですよ。ブラジルでは、十五年くらいで胡椒の植えかえをしなくちゃならないのに、インドは二百年そのままですよ」

「インド人の智恵ですかなあ」

「それと、植民者として入ったイギリス人に博物学の知識があったからでしょう」

イギリスでは紳士の資格として野鳥觀察（バード・ウォッチング）と園芸趣味（ガードニング）を持つことが必要とされている。望遠鏡で空を眺めるのも、庭の樹木や花の手入れも、一家の主人のなすべき仕事であるのが常識だ。

「あの国の階級制度が生み出した智恵だったのではないでしょうかね」



国を支配する者にとって、忘れてならないものは大自然の動きである。どの国の国民も農作物を食べて生きるのだから、農作物を作る気象条件は支配者にとって瞬時にも目をそらすことができない筈である。中世以前からイギリスの貴族は、邸内の花を手ずから作ることによって、領地の農民たちのおかれている生活環境と近接して暮らしていたのではないだろうか。園芸と野鳥觀察によつて、生物が太陽と水と土を必要としていることを実地に知らしめるために、彼らは紳士にこの趣味を義務づけたのではないか。

貴族すなわち知識人であるイギリスで、博物学がもっとも栄えたのには深い歴史があるように思う。

英国紳士たちは園芸趣味を持つことによって、土を忘れなかった。土中の微生物と、土上の植物との関連を注意深く見守り、花と虫、果実と野鳥、そして人間と彼らのかかわりあいを探り続けていた。博物学者たちは多岐にわたる彼らの専門分野で、動物と植物の共栄関係、あるいは動物同士の、あるいは植物同士の共栄関係について、自然界には人智でまだ理解し得ないものがある

ることに気づいていた。

「日本が今日、公害先進国として世界の注目を浴びているのは、狭い土地に一億を越す人口があり、化学工業が著しく急速に発達したという理由をあげるのは簡単ですけど、水俣病やカネミ油症事件などを予知すべき博物学の分野が大変遅れていたからではないかという気がします」

「博物学といいますと」

「私の考えですけど、明治維新の後、ヨーロッパ文明を積極的に取入れた日本政府は、学問の分野ですぐ実際に役立つもの以外は切捨てたのではないかという気がします。博物学のように金と時間のかかりすぎる気の長いものは、短兵急な日本人の、特に当時の政治家の性格にあわなかったのでしょうかね」

「今の政治家も変わりませんな」

「博物学者がいたら、水俣の猫が狂ったとき、猫の専門家がすぐ原因究明にとりかかって、人間に症状が現れるまでに手を打つことができたんじゃないでしょうか。少くとも、あれほど悲惨な多くの犠牲を出さずにすんだのではないでしようか」

「なるほど、猫の専門家が日本にはいなかったんですか」

「ニワトリもそうです。昭和四十三年二月から三月にかけて、北九州のニワトリが百万羽もやられたでしょう。飼料の中のダーク油にPCBが混じっていたんです。西日本で人間にカネミ油症が現れたのはその直後ですけど、ニワトリのときに原因究明をすぐしていなかったので、人間の犠牲をくいとめることができなかったんです」

「日本には博物学がないんですか」

「弱いと言った方が正確かもしれませんね。ダーク油で死んだニワトリが一羽だって保存されて