

動きも見せず、音もたてず、
 糠床という静謐な暗闇のなかで、
 人間の肉眼では
 見えない何事かが、
 平和で建設的に着々と営まれている。

坂上楠生画「プロlogue」（第1回）



2005年 中央公論新社

Story

豪華限定本や私家版の編集を仕事とする船木聖司は、新たに日本の伝統的な発酵食品をまとめた豪華限定本の編集を依頼される。日本各地を取材する中で、肉眼では見えない微生物の偉大な営みに魅せられていく。

聖司は、彼をとりまく人々の人生像や新たな出会いによって、自らを見舞った過去の不幸もまた、時間をかけて醸成、変化するものであることを知る。

【読売新聞2004年5月～2005年7月連載】

さし絵を担当された坂上楠生氏の言葉

四回目の挿し絵の担当で、早いうちに和歌山の勝浦や甲陽園、京都など主要なところの取材を終えていたので各地の風景のスケッチを挿し絵に多く取り入れることができた。

今回のモチーフは発酵食品が扱われる事により、「発酵」という肉眼では見えない世界を抽象で、見える食材を具象で表現し、その二つのイメージを重ね合わせて一枚の絵にした。

そのほかにも、発酵食品の作業所、仕込みの行程や製品などをデザイン的に創意工夫して作画した。

この連載の時も私のHPの掲示板に、感想やメッセージをいただき大変、励ましていただいた。

聖司の取材先と登場する発酵食品

和歌山県新宮市 サンマの熟鮓(なれずし)

和歌山県湯浅町 醤油

鹿児島県枕崎市 鯨節

滋賀県高島町 鮒鮓(ふなずし)
(現・高島市)

島根県津和野町 酢

そのほか、糠漬、味噌、納豆、塩辛、くさや、へしこ、魚醤(ぎょしょう)なども紹介されている。しかし、それらの味の決め手となるのは「塩」の存在。塩のよしあしが、食品の出来不出来に重要に関わっていることが作品の中で語られている。

時間をかけてものづくりが 熟成してゆく過程

「発酵食品」だけでなく、人間関係も時間をかけてゆくりと造られてゆく。はじめは尖った関係でも、時間をかければ自然とまろやかな味わいとなる。この「時間」というものの発酵活動によって、人間のまわりには栄養や価値が生まれてくるといことも、この本は教えてくれるのです。