食品を品定めする指標

どこの世界にもモノやものごとを品定めする指標が存在する。たとえば、GDPは誰でも知っていて、これがどうだったかと一喜一憂する。その計算法まで知っている人は少ないにしても、最近になって計算法を修正したと聞くと、その信頼性が揺らぐ。１％以下は「誤差」なのかと思う。それにしても、GDPがマイナスの方がよいという人は皆無で、プラス方向に意見が一致する。

飲料水、醸造品を含めた食品でも指標が使われる。食品衛生関係で、今きわめて関心が高いのは、農薬、環境ホルモン、カビ毒、貝毒など、化学物質の含有量だ。例に挙げた４つのうち、前２つは人間さまが化学を発達させた結果であり、後２つは太古の昔から存在する生物間競争に由来する。

化学物質の含有量は、これと決めた化合物を食品から分離、濃縮し、「定量」といわれる操作を行って、食品の一定量あたりの含有量、あるいは％やppmのような割合で表す。ひとに同じ影響を与える化合物でも、化学構造が違えば、一つ一つ定量して別々に表示するしかない。しかし、これでは煩わしいので、構造が近ければ、まとめて表示することもある。一方で、ラットを使って試料を食べさせ、何匹中何匹が死んだという検査法もある。これはラットによる「毒味」だが、どんな化合物が入っていたかはすぐに分からない。

ひとに害を与える化学物質は、限りなく０に近づけるのが望ましい。このことに異論はない。しかし、同じ食品衛生がらみでも、微生物の数となると、少ない方がいいときも、多い方がいいときもある。

それは微生物を意図的に加える発酵食品があるからだ。日本酒、焼酎（乙類）の麹カビ、酒類全部に使うアルコール酵母、パン類に必須のパン酵母、ヨーグルト、漬物に登場する乳酸菌、大豆を加工する納豆菌、などなど。これらでは有用微生物が予定どおり増殖してくれないと困る。とくにヨーグルト以下では、生きた細菌が含まれることが必須だが、ふつう微生物数の表示はない。ただ、特定保健用食品に指定されたあるヨーグルトでは、２種類の乳酸菌が混合され、数が多い乳酸菌は１ｇあたり１億以上となっていた。微生物を培養した経験者にとって常識的な数字である。

微生物は、工員が外から持ち込み、ほこりと一緒に落下するので、食品工場では微生物の管理に格別な注意が払われる。有用菌以外の微生物は、雑菌とか汚染菌とかいわれる。これらは食品を腐敗させ、特有の臭いを発し、それがひとにより感知され、廃棄される。私の経験では、包装したお餅で、１ｇあたり2000万まで雑菌が繁殖すると、私の官能に感知された。それまでは分からないし、食べても下痢をおこさない。水道水では一般雑菌の上限が設定されているが、ふつうの食品に一般雑菌の表示はない。「知らぬが仏」というところか。

一部の微生物はひとを攻撃し、それが食中毒として現れる。大腸菌O157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオなどなど。外食が盛んで神経質にならざるをえないが、自分で感知できないのだから、あなた任せである。

このように食品の微生物は３つのグループに分けられるが、いろいろな微生物のそれぞれの数は、時間、温度、水分、酸素濃度、微生物間の競争などでたえず動くので、指標化はとても難しい。

結びにきょうの関心事、香味の指標化に触れる。食品の香味には、甘味、酸味、辛味、苦味、渋味、うま味、香り（匂い）が関与し、これをただ一つの指標で表現することは不可能としか言いようがない。ところが、日本酒については、甘口、辛口という一本の物差しで評価する場面によく出会う。そしてこれがワインやビールにも拡大されているのかなと思う。こうした「文化」には、歴史的、あるいは心理的背景があるはずだが、随想の目標から外れる。

日本酒の甘口、辛口を表現する指標として、「日本酒度」がある。それには、魚釣りに使うウキを大きくしたようなガラス製の比重計を日本酒に浮かせ、日本酒の比重を測る。甘口のお酒はふつう糖分が多く、比重が大きくなるので、比重計は浮き上がる。すると、水面に接する目盛りは下へ移動する。誰かが、比重が「大きくなる」にもかかわらず、目盛りの「下への移動」を、「マイナス」と表現してしまった。もし理科で教わった比重がしっかり頭に入っていると、頭が混乱するが、甘口酒はマイナス方向へ、辛口酒はプラス方向へ、数値が大きくなる。

日本酒を「日本酒度」、あるいは甘辛一元論で品定めすることには、私を含めて異論が多い。このような指標を定めると、誤解を生むのだろうか、それとも「文化」に正当性を与えるのだろうか。