うたかた、バブル、餅の泡

「行く川の流れは絶えずして、しかももとの水にあらず。よどみに浮かぶうたかたは、かつ消えかつ結びて、久しく止（とど）まる事なし。世の中にある人と住家（すみか）と、またかくの如し」（方丈記）

鴨長明が方丈記を著してからざっと800年が経つ。時間に流されるひととすみかを泡に例える、この視点は、高校時代のわたしのどこかに消しがたい刻印を残した。

前世紀、80年代から90年代にかけ、株や土地に投資をすればだれでも儲かる「バブル景気」が訪れた。このバブルは、鴨長明がいううたかたと同じなのだろうか。「金の流れは絶えずして、しかももとの金にあらず」、そして株や土地というバブルは久しくとどまらなかったけれど、どこか違う点もある。

化学には「突沸」なる用語がある。これは水のような液体が、沸点（水の場合は100度）を超えてもすぐには沸騰せず、過熱状態をへて突然、爆発的に沸騰することをいう。このとき大量の泡が出て、液体の表面が盛り上がる。「バブル景気」には、このような突沸のイメージもある。

気のせいか、「バブル」のあと、泡を核心に据えた科学研究が出てきた。たとえばごく最近（04年３月）、肉眼では見えない微少な酸素の泡を作ることにより、塩分濃度の低い水で海水魚を飼育できる技術が、産業技術総合研究所（つくば市）から発表された。そして、マダイ、カレイ（海水魚）とニシキゴイ、キンギョ（淡水魚）が、同じ水槽で泳ぐ写真が公開された。もし「バブル」が科学者の独創性に影響を与えたとすれば、プラスの面もあったことになる。

だが、これは半ば冗談。生化学分野では「バブル」以前から泡が登場していた。たとえば脂肪に作用するリパーゼという酵素は、脂肪の小滴や空気の泡によくくっつく。ビール酵母や清酒酵母にも泡に吸着するものとそうでないものがいる。脂肪を食べることができる酵母は、小滴の脂肪の周りに集まる。そうでなければ、生活が成り立たない。この酵母はまた泡にも吸い寄せられる。

泡は食品にも重要な要素。たとえば餅には空気の泡が含まれていて、餅の性質に影響を及ぼす。かれこれ40年近く前になるが、家庭用に「小型電気餅つき機」が流行したことがある。この機械では蒸したもち米を練って米粒をつぶし、あとは関東風の板餅や関西風の丸餅に成形した。だが、いつの間にかこの機械は消え、伝統的な臼と杵に戻ってしまった。

なぜだろう。おそらく良質のもち米を使っても、まずかったのである。「電気餅つき機」で作った餅はツルツルとした食感があり、一部では好評だった。しかし、腰が弱く歯ごたえがなかった。この原因は、なんと餅に含まれる過剰な空気にあった。空気の泡が多すぎるとダメなのは市販の餅でも同じで、杵搗き型の機械を使い空気量を調節した。

「電気餅つき機」や類似した機械で作った餅には、もう一つ欠点があった。できた餅を焼いて食べる場合にはわかりにくいのだが、お湯で柔らかくすると、杵搗き餅との差が歴然とした。言い伝えでは、「餅をお湯に入れ、浮き上がったら食べられる」だったのだが、「電気餅つき機」の餅は、浮き上がっても芯があった。そこで加熱を続けると、餅の表面が溶け始めた。これも過剰の泡がなせるわざである。

微生物のような肉眼に見えない世界にも、餅のような固体の世界にも、「うたかた」の舞台はある。