酵母愛好家

微生物分類学で、酵母菌はひとまとまりでない。おおざっぱに言って、麹菌のようなカビに近い連中とキノコに近い連中がいる。にもかかわらず、これを無視して、ひとまとまりのグループとして通っている。なぜだろう？

酵母は、パンの製造、お酒の製造、自動車燃料にも使われるアルコール発酵を通じて、人間生活に欠くことのできない微生物だ。美味しい食品や飲み物を提供し、多額の酒税を納めている実績が、分類学の論理を吹き飛ばすらしい。

ワイン、ビール、日本酒、いずれも長い歴史を持つ。意識的にワインを醸造するようになってから、6000年から7000年の時間が経過した。釈迦やキリストの誕生よりはるかに前だ。科学的に酵母が認知されたのは、19世紀になってからだが、酵母が背負っている歴史的背景は重い。

酵母は、「酵母形」と言われるように、通常卵形から球状をしている。これが増殖するとき、多くは「出芽」する。400倍程度の顕微鏡で十分に観察でき、可愛らしい。このへんが酵母を愛する「酵母愛好家」が生まれる理由ではないかと思う。

酵母愛好家の数はすこぶる多い。肉眼では見えないにもかかわらず、ちまたでは日本酒、ビール、パンと結びついて、愛されている。微生物に関係する研究者にも愛好家がいる。インターネットで「酵母」、「愛好」、「会」をキーワードにして検索すると、楽しいホームページがいっぱい出てくる。

酵母の走査型電子顕微鏡写真