



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第六一号）

夏至 六月二十一日



## 梅雨の季節感

梅雨。低く垂れ込めた雲、降り続く雨は、じめじめとした湿気を呼び込みます。外出するのもおっくうだし、洗濯物も乾かない……。家では除湿をまめにして、梅雨がもたらす不快感を取り除こうとしがちですが、日本人の感情を理解する上ではこの梅雨の季節感が大事なのだと、哲学者の山折哲雄さんは著書で述べています。

梅雨時はあらゆるものが腐りやすくなりますが、「実は腐敗から発酵という過程をたどることで、ものの成長を即し、新たなものが生み出されてきた。例えば、酒、醤油、味噌などの発酵食品は米や大豆を一度腐敗させ、そこから旨みを取り出すという経緯は共通している」。

こうした腐敗から発酵というプロセスは食品作りだけでなく、日本人の伝統的な感情表現に大きな影響を及ぼしていると指摘します。

つまり「感情をストレートに表すのではなく、一度、腐敗から発酵を経ることにより、初めて洗練され、美しい『旨みのある』感情が生み出されてくる。食品作りと感情表現が表裏一体になった文化を作り出したのが日本の梅雨という季節ではないだろうか」。山折さんの鋭い意見に、現代では敬遠される腐敗を考え直すようになりました。

食物の腐敗が微生物によって分解された状態であることを証明したのは、わずか百五十年前の一八六〇年代、パスツールによってでした。けれどそれ以前から人々は発酵食品を作り、また感情も発酵させてきましたのです。

身動きのとれにくい梅雨どきは、静かに過ごすことができます。読書や詩歌に親しむにも最適です。梅雨の季節感を受け入れて過ごす、案外快適なのかもしれません。

文 千種清美

