



ワークショップ  
抱き糶 WS を各地で開く 宇宙糶会の



小林 拓 さん

お祭りの会場や各地でディジュリドゥーを演奏しながら同時に抱き糶ワークショップを開いている拓さん。さいきんでは国内だけでなく台湾でも10回以上WSを開いていて、「糶ラオスー（老子＝先生）」と呼ばれてるそうだ。

その糶ラオスーに糶菌との出会いやWSをやるようになったいきさつを、9月の山水人の会場で聞かせてもらった。（あ）



——「宇宙」糶会と名乗っているのはどうして？

● 菌の世界は完全に宇宙レベルですよ。僕らは地球というところに住み着いている菌みたいなもので、人間なんて菌がいなかったら1秒も生きていけないんです。菌とは切っても切れない。共存共栄というのか。

僕はその中でも糶菌に惚れ込んでいて、糶菌は日本だけでなくアジアとかあちこちあるんですけど、日本のアスペルギルス オリゼー *Aspergillus oryzae* = 学名（ニホンコウジカビ）は日本固有のものなんです。あと、つくりかたも日本は違うんです。アジアでは穀物をすりつぶしていっしょに練り込んで、その団子をカビさせるやり方が多いんですけど、日本は粒のままそこに糶を生やすやりかたで、それはアジアでも珍しい。

——縦軸というか時間軸ではたとえば縄文時代にもあったんだろうか？

● ずっとあるでしょうね。弥生式の土器では米を蒸して食べてたらしいです。いわゆるおこわ、蒸し米を食べてた。その蒸し器が出てきてるんです。で、糶を作る時にも、炊くと水分が多すぎるんで蒸します。その時に、蒸しすぎちゃったのを壺に入れといたら、そこに糶カビが発生しないということはあり得ないから。その白くカビたやつを食べてみたら、これ甘いし、なんだこれ？と。その頃（弥生）から必ず糶はどっかに入り込んで口にされてたんじゃないかと思います。

——糶っていうのはどこにでもあるものなの？

● 目の前のテーブルの上を指でさわるともうそこにくっついてます。それくらいのレベルでいる。例えば蜂同士が交信するじゃないですか。アリ同士がコミュニケーションしたり。外敵に対して集中したり。それが菌もそういう動きをしないって誰が言えるのかなーって。そこまでの複雑なロジックはないとして、俺は感情もあると思うし、ここにいたら嬉しいとか、いい感じーとかね、絶対ある！だって感じるもん。そいつらの声を。

——菌の声を感知ようになったきっかけは？

● 一番大きなきっかけは、40才の時に前のかみさんや子どもと別れてオーストラリアに行った時のことですが、まんまと無一文になって、あとはヒッチハイクとバスキング（ディジュリドゥーを路上演奏して小銭をもらう）をして、公園のベンチで3ヶ月くらい暮らしたんです。そんなとき

に破傷風にかかって、化膿して足の太さが倍くらいになって熱も出ちゃって。蚊にさされただけでも化膿してくる。そしたらまわりのオーストラリア人から、これはやばいよと言われ、友だちが抗生物質をくれたんです。抗生物質を2、3発飲めば終わるので、いっそのこと飲もうかなとちらっと思ったりしたけど、でも抗生物質っていいも悪いも菌を全部殺す薬でしょう。今までずっと一緒に生きて俺を支えてくれた菌を殺すなんてことはできない、こんなものは飲めんと思って、抗生物質をぱっと投げ捨てたんです。そしたら投げた瞬間に、身体からなんかぶわーっと力が沸いてきて、結局治りました。抗生物質なしで。（\*編集部注：よい子は簡単に真似をしないように）

——そういうことを自分の身で経験したら考えも変わっちゃうだろうね。破傷風はふつうほっといたら死ぬことがあるよね。

● そういう人間の中にある力、人間と菌が仲良くしてるのを信じる。人間はずっと菌と一緒に生きてきたのに、今は勝手に切り離されてるだけ。殺菌だ、消毒だって。今までどおり菌に助けられ、菌に感謝して生きるってだけです。

——普通の人にはそれは忘れてるというか意識もしてないよね。

● でも抱き糶をやってもらうことで、否が応でもわかっちゃう。発熱するいい臭いがしてきてね、あ、菌で生きものなんだって

——WSでは具体的にどんなことをやってる？

● 2時間くらいのWSなんですけど、発芽玄米糶をつかってるので、発芽はこちらでさせておいたものを会場に持って行って、事前に水切りをして、そこで蒸す。そして菌をつけてコーティングして、参加者一人一人に抱いて持って帰ってもら。そこまでは2時間くらい。あとは2日、48時間、いわゆる子育て教室みたいなのも最後にしてるけど、こういうときはね、汗かいたらこうしてあげてとか、自分の糶ちゃんたちを育てようねって話す。あとは相談があれば乗りますけど、各自うちに持ち帰って自分でやってもらう。そして甘酒をつかったり、塩糶をつかったレシピとか。ランチ付きWSというのもやっています。

紙袋に入れた糶をさらに布でぐるみお腹に抱いているところ。一見ウエストバッグのようにも見える。↓



——もともと糶(こうじ)のことに関わりはじめてのはいつころから？

拓 ● 糶自体に惚れ込んだのが8年前で、最初は丸川味噌の玄米塩糶の素みたいなのがあって、要は糶と塩を混ぜ合わせて水をそそげばOKみたいな商品なんだけど、それを初めて作ったら何これ？って、ナンブラー以来の衝撃を受けた。そこからどはまりで、丸3年間くらいは醤油糶、塩糶、麦塩糶、麦醤油糶、醬（ひしお）、味噌、そのあたりだけで味付けはやってた。それでもう豊かで、十分じゃないかって思ってた。

その時はずっと発泡スチロールで糶をつくってたんです。48時間、あんまり寝ないで温度はかったり、愛情こめて育ててたんだけど、四国の糶仲間の子が、糶を紙袋で抱っこして育てたよっていうから、何それ？抱っこして寝るのって。それでよくわかんないけど早速やってみた。それならもうびっくりした。それが4、5年前のこと。それまでは一生懸命愛情こめてても、発泡スチロールだから、どっかで管理・育てていう自分の外側の話だったのが、抱いたらもう育ててるってかんじで。

——糶というのはよく聞けどカビのこと？

● 糶カビがかびた状態が糶なんです。そのカビがどこに生えるかということで、麦に生えれば麦糶で、米だったら米糶。玄米だったら玄米糶。豆だったら豆糶。醤油だったら大豆と小麦とか。それに糶菌をつけて、できあがったら塩と水を加えて醤油になるわけです。だから糶っていうのは完全に日本の味覚のど真ん中。糶があると豊かなものになってる。

——日本では昔から伝わってる文化だね。

● ただぼくは糶菌に、もうちょっと手広くいきたいから、お前やれと言われてやってるかんじがする。日本の糶菌は特殊なんです。遺伝子レベルで、毒を作っちゃうとか攻撃性がない。突然変異してやばくなるという性質をDNAレベルでもってない。他の国のはカビ毒とかちょっとしたところで生成してしまう可能性があるけど、日本の糶菌だけがないんです。ただただ他の菌をサポートする。美味しくて平和なんです。それこそが糶菌のすばらしさ！

Logo: No.1

＊写真はごちんちん11月に淡路島で催されたおひらき祭りでの抱き糶ワークショップの様子。