



対談 魚柄仁之助 + 藤村靖之

食文化研究家 工学博士 発明工房主宰

エネルギーと資源の大量消費の上に成り立つの私たちの生活。発明家の藤村靖之さんは、新著『楽しい非電化』で電気を使わないもう一つの選択肢を提案しました。電気がほとんどいらない生活を都会で続ける魚柄仁之助さんと楽しみながら続けられる「もうひとつのエコ生活」を語ります!

非電化製品から見えるもうひとつのエコ生活



魚柄仁之助さん

藤村靖之さん

電気生活だけが選択肢?

藤村 今の人は、電気がないと何もできないと思いきこんでいるところがありませんか? 電気しか選択肢がないと、火力発電は公害や石油資源が問題だ、原子力は危険だ、太陽電池なら自然のエネルギーだからいい——こんな議論になりがちです。実はその議論はすべて、電気を使う生活を前提としている。ここを考え直してもいいのではないかと、そんな刺激を送りたくったのです。

そのためには「ほらね、電気じゃなくたってできるでしょう」と、目に見える形にしないと耳を貸していただけない、だから一通り発明してご覧に入れたわけです。消費者の人も多少は気がついてくれたらいいな、技術者とか発明家と言われる人たちも、もう少し電気を使わなくてもできることに知恵と工夫を割いてほしいな、と思ったのですよ。

魚柄 私は東京電力の敵と言われてますからね。この前、検針に来たおぼちゃん「本当ですか、これ?」って聞くんですよ。1カ月の電気代が2千いくらしかなくて、「使ってるんですか、電気?」って不審がついている。

我慢して使っていないわけではないんですよ。必要なところは使いますが、全部が全部電気でなきゃダメかという、そうではない。

たとえばうちは電池式時計がないんですよ。ゼンマイを巻けばすむ。自動巻なら、人間が手を上げ下げするエネルギーで巻くので、ご飯粒100粒分くらい見たときには、人にこの楽しさを伝えるのに苦労したんだろうなと思えました。非電化製品で活用されているのは中学校の理科と数学ですよ。そこを藤村さんが、きちんとした化学や物理のベースにわかりやすく書かれていたので、すごく嬉しかったんですよ。

藤村 普通はついつい難しく書きたくなるんだけど(笑)。非電化製品の原理はそんなに難しくありません。魚柄さんのおっしゃる通り、発明とは発見と違って、すでにあるものをさまざまに組み合わせることです。ですから、本当に簡単。私は、2週間に一つのペースで30年やってますからもう1000くらい発明してます。ただ、発明は簡単といっても、現在の製品がこう不便だからこう改良したらどうかと、現在から出発してその延長線上でしかものを見ないやり方では技術の改良は生まれても、発明までは生まれない。もっと原理から見る必要がある。エジソンまでさかのぼって見るといいかもしれないですね。

魚柄 さっきの冷蔵庫を使わない実験もそうですが、原理は家庭科の教科書に出ています。肉類は何度で大腸菌がどう繁殖しますよとか、人間に必要な必須アミノ酸13種類とか全部出ている。原理がわかると、今度はいろいろ自分で作れるんですよ。さっきの電気炊飯器ですが、僕は内釜の上の空間にステンレスのざるをぶら下げてジャガイモとかサツマイモを入れ、蓋をして飯を炊く。するとご飯と一緒に蒸し野菜ができる。それは、野菜を蒸気の中におけば蒸し野菜になると、炊飯器の中は蒸気だらけで25分た

で動き続ける。たったそれだけの手間をさばったがために、世の中にはものすごい量の時計用ボタン電池が出まわっている。それをまとめて捨てるのがエコロジ

ーですって言われても、何か違う。

藤村 年に1億5000万個も時計用の乾電池が捨てられていますが、それを回収してリサイクルするのもエコロジーでしょうが、捨てないですむようにするのが本当のエコロジーかもしれないですね。

先日NHKに、家の屋根全部が太陽電池の豪邸が出ていました。女性キャスターが「スゴイですね。あれで発電しているのですね。」「ではあの電気は何に使われているんでしょう」と家の中に入り、カーテンに向かって「開け」と声をかけるとカーテンがスルスルスルと開く。「あの電気がカーテンを開けるのに使われているんですね!」と感心してみせるのですが、そういうことにまで電気を使って、だから電気が足りないと言っている。このおかしさを、原点から考え直してみたいですね。

例えば電気炊飯器。登場したころは、主婦を家事の苦役から解放した点では本当にすごかった。多くの人は朝早起きしなくてもタイマーで炊ける電気炊飯器がいいと思っ

ただ実際はガスの圧力釜を使えばあつという間にご飯が炊ける。ご飯を炊くために早起きする必要は全くありません。しかも電気で炊くよりご飯が美味しい。エネルギー消費量から言っても圧力釜のほうが断然有利なのに、圧力釜にチェンジする方向に文化が動いていかな。ご飯は電気釜で炊くものという文化が一度できると、変えるのは難しいのでしょ

ね。その結果、家庭の電力消費量の約3パーセントを電気炊飯器が消費しつづけている。これは原子力発電所1基分に相当します。

圧力釜の面白さをもっとアピールしてもいいと思うのです。例えば、圧力釜に食品を入れて火にかけると、あつという間に中が熱くなって水蒸気が出てきます。それは釜の中の食品も空気が100度以上になって、中が滅菌されたことを意味します。火を止めても外から空気が入ってこない仕組みだから、空気中の菌も入らない。圧力釜では電気冷蔵庫よりも腐敗しにくいのです。

魚柄 何年前か、電気冷蔵庫のない生活を体験したことがあります。その時は今おっしゃったように、圧力釜で肉や大豆を煮て、そのまま1週間放置する。まったく問題ありませんでした。また、サバの味噌煮などの料理をチャック式ビニール袋に入れ、ストローで中の空気を全部抜く。それをお湯に入れて、98度から沸騰寸前くらいで30分加熱して、そのまま常温に置いておいたんですよ。真夏でしたが3カ月。自分で食べるのは嫌だから、友だちが来たとき出すと、バクバク食べて(笑)、まったく問題なし。

ところが多くの人は冷蔵庫に入れば安全で、入れないと腐ると思ってる。腐敗のメカニズムを考えれば、低温でなければならぬ理由はないんです。問題は雑菌がどのくらい生き延びているかであつて、98度で20〜30分加熱したら雑菌はほぼ全滅。腐りようがない。そう考えれば、こんなデカイ家庭の冷蔵庫なんてどうして必要なの? となりますよ。

暮らしの中の発明いろいろ

魚柄 食生活改善実験というのも3年間やりました。野菜などの素材は買うけど、外食はしない、基本的に加工食品は買わない、豆腐まで全部作る。さらに調理する温度によって栄養素の流出や破壊があるはずだから、何でもかんでも100度にせず70〜98度くらいの間で調理した。面倒ではありましたが、3年間で体調はよくなりました。その3年間、食費が平均で1カ月7500円。カミさんと2人で1万5000円。それを本にしたら多くの人が飛びついてくれた。だけど、みんな「自分には時間がない、面倒くさい」と言う。「お金がかかる」「美味しくない」。だったら全部その条件を埋めてやるう、手間がかからん、金もかからん、美味い、体調がよくなる、と。俺は毎朝、自分とカミさんの昼のお弁当まで4食分作って35分。夜は大体30分あれば2人分作れる。1日に台所で働くのは大体1時間だ、これでも面倒か? というのと、「……まあね」。今度は「お金がない」と言うから、「現に俺の家は2人で1万5000円じゃないか、どうだ」って。そうなるのとやらない理由が無くなるんですよ。

世の中の人が何か理屈をつけてやらない作業が、どうしたら簡単になるか。作業の成立要因を調べ、知恵や知識を組み合わせていけば、食生活なんて簡単に改善できる。そのことを書いた本を12年前に出して、やつと最近、みんなわかってくれたような気がします。

だから藤村さんの『楽しい非電化』を