

隨筆

油談義

淺原照三

2月ともなれば暖かい大島で椿の花の咲きそろうた山道を歩いた學生時代が思い出される。昭和12年頃の日本といえば、その頃の學生にとつて外見上は何の屈託もない平和な時代であつたから、赤い椿の森蔭を逍遙するにはふさわしい早春であつた。歌に知られた波浮の港、御神火たなびく三原山、はては大島名物の牛乳風呂には失望したが、一輪の椿の花やアソコに進められて買った椿油には十分な満足をおぼえ、その後の私の専門分野にまできつても切れぬ關係が結びつけられた。椿油とは頭髮専用と思つていたが、これで揚げた天ぷらこそまことに風味ゆたかなものがあつた。天ぷら油といえば胡麻油と相場のみまつたものと當時の學生の頭にこびりついていただけに、椿油は私に未知の味の世界を提供してくれたことになる。その後油に關心をもつようになり、大豆油、落花生油、菜種油の類から、鯨油、鰯油、鰯油、はては乾性油の荏油、亞麻仁油まで賞味する機會が與えられた。友人に誘われて方々の天ぷらを喰つてはその油を鑑定させられた。銀座の天金は胡麻油を賣物にしていたが嗅覺を刺戟する匂は正しく大豆油である。「きんぷら」というのは椿油で揚げたものと教えられそぞろに懐しくなつて喰道樂の大坂で味つて、落花生油製品を食前に供され後味のわるい思いをした。その頃から油については如何にゴマカシが多いものかと驚いていたら、「ゴマカス」という言葉の語源は胡麻油からきたものだとか聞かされ二度吃驚した。わが國庶民階級の天ぷら油の常識が胡麻油であるため、油屋としては如何にして他の廉價な油を「胡麻化」するかに窮々としているわけで、大豆油に胡麻の匂をつけ、または適當な油の配合によつて胡麻油の感じをもたせてきたそうである。すなわち油屋とは「ゴマカス」ことの總元締である。

しかしこれも昔話になりそうな事件がもち上つた。昭和22年初、當學部内で大豆油と稱するものが希望配給され、當時油に飢えていた人達は喜んで淨財をなげうち、待望の天ぷらによつて栄養補給をしたが、一

人、二人と下痢を訴える者が現われた。戦時中變壓器油の不足から精製大豆油を變壓器油の代用としていたが、戦争末期食料の不足から體力の補給に變壓器油が使用されたので、このような不屈者をこらすため鑛油を配合し一舉に栄養價を低下させた事實を思い出し、とりあえず試料を取りよせて鑑定した。この油は一見して大豆油より粘度が高く、味わつて見ると正に蓖麻子油特有の味である。とんだところへ北村大膳ならぬ蓖麻子油が登場したわけだが、これも考えて見れば不思議はない。戦時中航空潤滑油の不足から蓖麻の栽培が奨励され、老いも若きも、わずかな空閑地を利用して卑弱な蓖麻の栽培に没頭した。蚊蠅のよさな蓖麻の實も結局は航空決戦と稱するものに役立たないままに終つたが、戦後食用界へ御用立てることになつた。ポマードに化けてくれるのは常道だが、もつと手つとり早く話をきめたいのが人の世の習である。例によつて油屋がこれに目をつけたのである。胡麻化するまでには人民の口は肥えていないため、まづ大豆化したのである。この大豆化した蓖麻子油をリシノレイン酸として計算すると、40%程度は蓖麻が混入していることになるので早速掛の方へ注意した。しかし下痢しない人が現れてきたので、この油の天ぷらは何個喰べれば下痢をするかという奇抜な研究が食堂で實施された。精進揚げが試料に供され、有志の者が1個、2個、3個ともられた皿を各自平げた結果、大體7個位までなら大丈夫との結論に達したと聞き唖然とした。幼時から下痢としての蓖麻子油に馴らされている人なら、恐らくこの程度の揚物なら7~10個でも平氣だらうし、油の吸収のわるい腸の所有者なら胡麻の天ぷらを少し喰べすぎても下痢症候をきたすからである。とまれ胡麻化することと縁遠い話である。

やはり油に縁があるが、潤滑油に關する思出がある。學生時代、私のいた研究室ではB教授指導のもとに合成潤滑油の研究がなされていた。或日當時羽振のよい海軍の高紙士官が數人B教授と一諸にこの研究室に入つてきた。撫順の頁岩油から合成された潤滑油について、製品を展示しながらその合成方法が説明された。B教授の懇切な説明を聞き、士官達もこの研究の立派なことを認めたらうだつた。最後に高級士官の一

人がたずねた。「この油は飲めますか。」耳を被いたくなるような愚問であつたが、B教授は泰然として答えた。「精製すれば飲めますよ。」この答は當の士官に非常な満足と與えた。佩劍を鳴らしながら階級順に部屋を去つて行つたのである。この話には註釋が要る。昭和12~13年頃わが國の航空發動機の潤滑油といえは主に蓖麻子油が用いられていた。その後馬力數の増大とともに潤滑油に對する要求も苛酷となり、炭化水素系のものが要求されていた。B教授の研究もこの線に沿つてなされていたわけである。しかし海軍のおえら方の頭には潤滑油すなわち蓖麻子油、蓖麻子油すなわち下痢の觀念は抜けなかつた。潤滑油を合成したというので見にくいたら綠色螢光を帯びた油を示され、彼等の見聞した淡黄色の油とは餘りに大きな相違があつた。これがあの「のめる」蓖麻子油なのかと自問し、割りきれないままに教授への質問となつたのである。が教授も大したもので、顔色一つ變えず「飲めますよ」と一發かましたその度胸には一驚二歎した。

しかしあの油が本當に飲めるのか、あの螢光を見たら尻込みすることだろうと思つた。終戦後これらの疑問は一舉に解決した。私の家へ遊びにきたカナダ人が、胃腸の弱い私に下痢をおいて行つた。無色透明で粘度はマシン油程度のものである。お手のものでなめて見ると、香料が入つているが正真正味の鑛油である。完全に精製された石油系炭素化水素であり、下痢としては刺戟も少く、飲みやすければこれに越したものはない。B教授の「飲めますよ」が實現したわけである。ただしその後鑛油の精製を行つて見て、あの當時のような分子量の大きい潤滑油を無色、無臭にすることはできるとしても大變な仕事であることは判つたが、飲めることと下痢のことは別しからぬ。嘗て結核の治療劑として石油の飲用が流布されたことがあるが、飲用者の下痢の有無を聞かなくて残念に思つている。

下痢として鑛油が用いられ、蓖麻子油はポマードという安定な位置を得ると、大豆化されることもなくなり、再びゴマカスされそうな世の中になつてきた。先日友人から本物のオリーブの鹽漬をもらい、乙な味を思い出さされ、急に椿のことに思いを馳せた。

時あたかも2月である。赤い椿と椿油に郷愁に似たものをおぼえてくる。