# １［評論］『発酵食品』

　カナディアン・イヌイット（エスキモー）の極めて珍しい発酵食品に「キビヤック」というのがある。イヌイットの生活するところは冬は極寒の世界で、短い夏でもそう高く気温が上がらないから微生物はａセイソクしにくく発酵食品は持たない民族といわれてきた。［　　Ａ　　］酒は歴史上持たない民族として知られてもきたのだが、そのｂキョクゲンの民族に驚くべき知恵を持った発酵食品の存在が明らかにされたのは比較的最近になってからである。何せを抜かれるほどいその発酵食品とは、巨大なアザラシの腹の中に何十羽という海鳥を詰め込み、そのアザラシを土の中に埋めて発酵させるという、誠にダイナミックな漬け物なのである。

　①その、腹の中にいっぱい海鳥を詰めたアザラシの一匹漬けは次のようにしてつくる。１まず、の一種アパリアスを銃で撃ったりで捕らえる。２鳥が多いので結構な数が得られる。３このアパリアスという海燕は、日本に飛来してくる燕をりほど大きくした感じの水鳥で、そのままで食べるとかなり匂いがきついものである。４アザラシを捕らえると、イヌイットたちはまず肉や内臓を抜きとり（もちろん、全てｃショクリョウとする）、皮下脂肪もぎ取り（脂肪は燃料に使ったり食用にする）、そのｄクウドウとなったアザラシの腹の中にアパリアスを詰める。５アパリアスはえなどせず、羽根もらずにそのまま入れるのである。６大体四十～五十羽詰め込んだら、アザラシの腹を太めの魚釣糸で縫い合わせる。

　このアザラシを地面に掘った大きな穴に入れ、上に土を被せ、②さらにその上に幾つもの重石を丁寧に乗せておく。この重石は、よく漬かるようにというためのものよりも、野犬やキツネ、オオカミ、白熊などに掘り起こされて食べられないようにするためである。カナディアン・イヌイットの住むバレン・グラウンズ辺りは、夏は五月末から始まり八月末から九月には短い秋、そしてすぐに冬という気候だから、実質には夏は三カ月ほどしかない。夏といってもそう暑くないが、その夏の最初に地面に穴を掘り、キビヤックを仕込むのである。それを二年間ｅホウチしておくと、夏だけ発酵する（その他の期間は低温のため発酵は休止する）ので発酵の期間は大体六カ月間ということになる。

　取りだしたアザラシは、グジャグジャの状態で、土と重石でされたかのようになっている。［　　Ｂ　　］海燕の方は、アザラシの厚い皮に守られながら、自らは羽根に被われているからほとんどそのままの形で出てくる。さて、この③スーパー漬け物、イヌイットの人たちはアザラシの方を食べるのであろうか、それとも海燕の方であろうか？　実は燕の方なのである。アパリアスはアザラシの厚い皮の中で乳酸菌、酪酸菌、酵母などの発酵菌によって発酵を受け、ちょうど日本の「くさや」の匂いをさらにさらにどぎつくしたような、強烈な特異臭を発するように仕上がる。

　さて、その食べ方だが、まずドロドロと溶けた状態のアザラシの厚い皮に被われたアパリアスを取り出し、尾羽根のところを引っぱると尾羽根はスポッと簡単に抜ける。次に④その抜けた穴のところからすぐ近くにある肛門に口をつけ、チュウチュウと発酵した体液を吸い出し味わうのである。体液はアパリアスの肉やアザラシの脂肪が溶けて発酵したものなので、実に複雑な濃味が混在しており、美味である。

◆漢字

本文中の二重傍線部ａ～ｅのカタカナを漢字に直せ。

ａ〔　　　　　〕　ｂ〔　　　　　〕　ｃ〔　　　　　〕　ｄ〔　　　　　〕　ｅ〔　　　　　〕

問１　空欄Ａに入る最も適当な語句を次から選べ。6点

ア　結局　　　イ　たぶん　　ウ　確かに

エ　決して　　オ　なぜなら

〔　　　〕

問２　［2］段落は傍線部①にあるように、キビヤックをつくる手順を説明している。この手順を要約する場合、省略してもよい文が二つある。１～６の文番号で答えよ。3点×2

〔　　　〕　〔　　　〕

問３　傍線部②とあるが、こうする理由を本文中の表現を用いて答えよ。8点

〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

問４　空欄Ｂに入る最も適当な語を次から選べ。6点

ア　したがって　　イ　そのうえ　　ウ　あるいは

エ　ところで　　　オ　ところが

〔　　　〕

問５　傍線部③とあるが、筆者がこのように呼ぶのは、キビヤックをどのようなものととらえているからか。それを示す箇所を、1段落中から三箇所抜き出せ。3点×3

〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

〔　　　　　　　　　　　　　　　　　　〕

問６　傍線部④が指すものを、本文中から抜き出せ。7点

〔　　　　　　　　　　〕

問７　本文の内容の説明として適当でないものを次から選べ。8点

ア　アパリアスもアザラシも、発酵によって原形をとどめないドロドロ状態になる。

イ　アパリアスは発酵前の生肉をそのまま食べるとしても、きつい匂いがある。

ウ　イヌイットはアザラシの肉だけでなく、内臓も脂肪も皮もすべて利用する。

エ　極寒の地に生きるイヌイットには、発酵食品である酒をつくる歴史がない。

オ　キビヤックは約六カ月間の発酵によって、強烈な特異臭を発するようになる。

〔　　　〕

【解答】

漢字　ａ生息　ｂ極限　ｃ食糧（食料）　ｄ空洞　ｅ放置

問１　ウ

問２　２・３

問３　動物に掘り起こされて食べられないようにするため。

問４　オ

問５　驚くべき知恵を持った発酵食品

　　　度肝を抜かれるほど凄いその発酵食品

　　　誠にダイナミックな漬け物

問６　尾羽根

問７　ア

■覚えておきたい語句

□5　度肝を抜く……………非常に驚かせる。

□6　ダイナミック…………力強さを感じさせるさま。動的。〔反〕スタティック

〔要　約〕

　本文は「キビヤック」の説明に終始しており、仮説―論証の構造を持たない。各段落の内容はそれぞれ独立しており、1～5段落の全てを網羅して要約する必要がある。（段落の中で、例を挙げていたり、用語の解説を述べていたりする文は、要約文から外す。問２の解説参照）

　　　　↓

イヌイットの珍しい発酵食品「キビヤック」は、アザラシの腹の中に海燕を詰め、穴を掘って地中に埋め、二年間放置して発酵させてつくる。強烈な特異臭を発する海燕の尾羽根を抜き、肛門から体液を吸い出して食べる。（100字）

〈筆者＆出典〉小泉武夫（こいずみ・たけお）一九四三年（昭和18）福島県生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒業。農学博士。世界各国の発酵食品を自ら食して紹介し、「鋼鉄の胃袋」などのニックネームを持つ。『世界怪食紀行』、『食あれば楽あり』など、著書多数。本文は、『発酵食品礼讃』（文春新書、一九九九年）より。

【読みのセオリー】

★要約での要・不要の判断の仕方

　要約をする際、残すべき文と削り落としてよい文とを判別する基準を示す。

［残すべき文］

ａ　説明されている文

ｂ　例を挙げられている文

ｃ　理由を挙げられている文

　　　　　　（結果・結論）

［削り落とす文］

ｄ他の文（の一部）を説明したり詳しく言い換えたりしている文

ｅ　他の文の例を挙げている文

ｆ　他の文の理由を挙げている文

　　　　　　（原因・前提）

■読みのセオリー［実践］要約での要・不要の判断の仕方

問２

３の文は、右のａ～ｆの［１　　　　］に該当する。

１の文の［２　　　　　　　］がどのようなものかを詳しく説明しているわけだ。

〔解答〕　１ｄ　２アパリアス（海燕）

☆「セオラム補充問題」　問題は、次の３種類があります。

　　＊差し替え　　　……該当の問と差し替えるもの

　　＊追加　　　　　……同じ問で、追加された問題

　　＊新問　　　　　……追加可能な新たな問題

＊新問

問　カナディアン・イヌイットが酒のような発酵食品を持たない民族として知られてきたのは何故か。

［答］　イヌイットの生活するところは、冬は極寒の世界で、短い夏でもそう高く気温が上がらないから微生物は生息しにくいため。

＊新問

問　［1］段落5行目「度肝を抜かれる」の意味を答えよ。

［答］　ひどく驚かされること。

＊新問

問　「キビヤック」の食べ方を四〇字以内で説明せよ。

［答］ アザラシから取り出し、尾羽根を抜いた穴の近くの肛門に口をつけて、体液を吸い出す。（40字）