

健康文化

## 竹を食う

小杉山 基昭

発端は今年の年賀状である。佐野孝志氏がこう書いてきた。

東大の中でも色々な先生と巡り会い、電子顕微鏡や粉末二次破砕機（竹粉末を食品活用のために150ミクロンから30ミクロンにする）も使えるようになり竹粉の活用も農業畜産から食品へと新たな可能性に挑戦し始めています。

竹は害草だと聞いていた。その竹を食ってしまおうという発想がすばらしいと感じた私は、会ってぜひお話を聞きたいと考えた。害草と書いたのは、そのような言葉があるとは思えないが、害獣からの連想である。

佐野氏とは、大学の同窓で東京大学弓術部で4年間いっしょに練習した仲間である。氏は農業工学科へ、私は畜産獣医学科へ進学したが、同じ農学部に進んだこともあり、年賀状のやりとりを続けてきた。

本文は「竹を食う」と題し、「竹粉」が話の主体だが、このすばらしい事業を始めた氏について、生い立ちや経歴、私との関係なども述べたい。

ところで、私は氏に多少借りがあった。

私の父は昭和44年に三菱電機（株）を定年退職し、2年間の嘱託勤めの後、神田通信機（株）に再就職した。その会社が全額出資して、リョウシン事務機（株）という三菱電機のオフィスコンピューター「メルコム」を販売する会社を昭和50年に設立した。三菱電機出身だった父が初代の社長に就任した。

佐野氏は昭和41年に「キャタピラー三菱（株）」に入社してから、氏の言葉を借りれば、「三菱重工・キャタピラー社の日米合弁企業に40年勤務して日米のギャップをなんとかこなし……」てきた。

私は、三菱の名のついた会社だから三菱電機のメルコムを買ってくれるだろうと考え、父に佐野氏に会うことを勧めた。実際に父は氏と面会し、私はそれなりに面目をほどこすことができた。ただ、そのときの商談は成立しなかった。すでに別途、三菱系列からの購入先があるとのことであった。

4月10日（火）は、東京は快晴ではなかったが、寒くはなく桜がほぼ満開に

近かった。神田神保町学士会館で10時に落ち合った。

氏との会話はキャタピラー三菱から始まった。日米の合弁企業で昭和38年に設立された。キャタピラー社はアメリカでトップ30に入る会社で、イリノイ州ピオリア市に本拠地がある。

キャタピラー三菱は、ブルドーザーを主体に作ってきたが、昭和61年に「新キャタピラー三菱(株)」と社名変更してから、バックホー(油圧シャベル)になった。氏は技術畑で入社したが順調に出世し、平成12年に大赤字の関連販売会社「西関東キャタピラー三菱建機販売(株)」(西関東販社)社長に就任し、売上げが低迷しているこの社の経営立て直しを託された。その結果、関連販売会社中トップの売上げを達成するまでに回復させた。そして平成15年に新キャタピラー三菱へ上席執行役員として復職し、翌年には常務取締役となり、18年に退職した。

氏が竹に興味を持ったのは、西関東販社に移ってからのことである。赤字解消のため販売拡大を試みた。竹粉はその一つであった。つまり竹粉は農業に効果があるので、農家に販売提供して喜ばれるようにもっていき、結果として建機を買うときはキャタピラーから買ってもらうという戦略であった。竹粉販売のかたわらM社(株)製の竹粉製造機の販売も手掛けるようになった。この機械は西関東販社在籍中に約40台売った。

竹の害は本機を販売し始めるとすぐ認識したという。その後、社団法人日本有機資源協会の会員になって活動していたが、退職後は逆にこちらの仕事为主体になり、現在に至っている。

ちなみに私が受け取った氏の名刺は4種類あり、それらの肩書は次のとおりである。

- ① 社団法人日本有機資源協会理事
- ② NPOグリーンネットワーク理事長
- ③ (株)グリーンネット・エンジニアリング代表取締役
- ④ 東京大学大学院生命科学研究科研究員

氏はもともと機械が専門であった。それでM社の竹粉製造機の欠点がすぐに分かった。しかしM社は、改良する気がまったくなかったなので、自分で設計製造した。その結果が冒頭の年賀状になるのである。

氏の製作した竹粉製造機の特徴は、竹の維管束の孔を破碎しないで粉碎できることである。電子顕微鏡では多孔質の断面が見られる。その孔に乳酸菌が住み着いていて、その乳酸菌がいろいろな効果をもたらすのだという。

氏の生い立ちに少しふれたい。

私たちは戦中に生まれた世代で、氏も私も昭和17年生まれである。そのうえ氏などは12月8日生まれだ。この日は日本軍が真珠湾を攻撃した日付である。アメリカ人はこの日についてよく教えられているらしく、日本人に対してこの日がくると必ず難癖をつけてくる。氏は誕生日にからめて、日米合弁企業勤務の間、議論を吹っかけられたことがおそらくかなりあるに違いない。

私も1年間だけアメリカに暮らしたことがあり、その日の前後に私のカウンターパートから日米戦争について意見を求められた。私たち日本人はほとんど授業で教わっていない。当時は自分で勉強もしてなかった。しかも英語での議論である。何も言えず黙っていたことを覚えている。

氏は、墨田区の近くの東陽町で生まれた。東陽町は江東区で墨田区の隣りである。確かに墨田区に近い。だが、なぜ氏が東陽町を墨田区に近いとわざわざ枕詞をつけたのかは聞きそびれた。スカイツリーのできた墨田区の近くだと言いたかったのだと想像した。

その辺りは深川境界である。昭和20年3月10日、東京大空襲を受けた地帯だ。きょうだい7人と両親の9人がまとまって逃げまどった。だれかが「そっちへ行っちゃだめだ」と大声で叫んでくれた。反対方向へ逃げて家族全員が助かった。それがなかったら、今こうして話している自分はいない。叫んでくれた人がだれだったかは分からないそうだ。

その後、1週間ほどご母堂の郷里の群馬県安中で過ごしてから、父君の郷里の大分県の国東（くにさき）半島へ行く。そこで小学校3年まで過ごした。小学校に上がるころからは覚えているという。こういったことは私なども同様で、小学校以前の記憶はほとんどない。

8人きょうだいの下から2番目で、下の妹さんは、昭和21年4月に生まれた。生まれたときには、父君はすでに亡くなられていた。父親のいない父の田舎での生活で母は苦勞したろうと、感謝の気持ちを「68才のラブレター」に書いている。その最後の一節だけをそっくり引用させていただく。

時が経つほど存在感が増してきます。お袋よ有難う。

天国の母親への感謝状をもって、遅まきながらのラブレターとします。

小学3年の夏、東京都中野区鷺宮に戻って暮らすことになった。父君が買っておいたアパートである。氏が中学に行くときには、上のきょうだいが働き始めていたので高田外語に行かせてもらった。大学受験では浪人もさせてくれた。外語で学んだこともあり英語は5を通した。高校は都立武蔵丘高校である。

私も、実は中学2年の8月から杉並区阿佐谷に暮らしたから、高校は同じ学区であった。武蔵丘高校には同級生が何人も行っている。特色をもった生徒が多かった。数学頭とうわさした同級生がいた。それらの同級生には佐野氏の知り合いも多いだろうと思う。

昭和41年に東大農学部農業工学科を卒業すると同時に、キャタピラー三菱に入社したことはすでに書いたが、農業工学科では機械を専攻し、半分以上の講義は工学部で受けたという。機械に詳しいからこそ、M社の竹粉製造機の欠点がすぐに分かったのである。

竹はタケノコが商品であるが、それが今は中国産にとって代わられた。これまでタケノコを採取することで竹の旺盛な繁殖性を制御してきた。しかしそれが商売にならなくなって放置され、竹が旺盛な繁殖力ではびこりだした。その結果、人の体が入る透き間のある竹林が見られなくなってしまった。雑草化したのである。多くの土地で繁茂した竹林に手を焼いている。氏は、竹が目についたら、数年して周囲の木々を駆逐してしまうと言っている。

氏の機械は直径8から18センチで4メートルの長さの竹を4分で300ミクロンのパウダー（粉末）にできる。しかも多孔質の小さな穴が残り、その中に乳酸菌が生存していることに特徴がある。

乳酸菌は、播磨屋林業（株）のホームページ（<http://harimaya1953.jp/ibuki.html>）では、このように書かれている（筆者要約）。

「乳酸菌は、土壌改良剤として使用すると土中の微生物を活性化させ、有害微生物を抑制する。飼料として家畜に食べさせると整腸作用により病気をしにくくさせる」。

そこで竹粉を畑にまいたり、家畜に食わせているが、効果はある。畑では反あたり50キログラムまいて収量が増えた。ただ1キロ300円で売っているのだから反あたり15,000円になり、これでは農家は採算が取れない。キロあたり200円を目指している。

畜産では配合飼料に3パーセントの割合で混ぜているが、BSE（牛海綿状脳症）で値が下がっている時期に、この粉を混ぜた飼料で育てた牛は20パーセントほど高く売れた。特殊飼料として届け出ており、製造所の認可もある。

竹粉が商売になれば、タケノコが売れなくなったことから竹は打ち捨てられているので、原料は無尽蔵だ。いいことづくめである。今後は食品への利用を計画している。

その食品であるが、例えば淡竹屋（はちくや、M社のアンテナショップだと思われる）で、「竹の粉」が、食品として75グラム2,700円で売られている。

その成分は、90パーセント以上が難消化性の食物繊維であり、ほかにプロリン、アラニン、リジンなどのコラーゲン成分やミネラル、ビタミンなどを含む（筆者要約）、と淡竹屋のホームページ（<http://www2.bbweb-arena.com/hachiku3/NEWhachikuya/hatiku%20faibar.html>）にある。なお、この「竹の粉」は、淡竹（はちく）という種類から作った製品で、氏が目指している孟宗竹とは別のものである。

一方、氏は、女子栄養大学の先生に依頼して、パンなどへの竹粉添加を検討しているが、新しい食品の可能性があるといういい結果を得ているし、ペットフードへの添加なども追及している。

（茨城大学名誉教授）