

豆腐と納豆を肴に酒を飲んで憲法を考える

通りがかったのは10年以上も前ですが、高萩の駅前通りと直交する商店街のはずれに一軒の豆腐屋さんがあって、お店の看板には「豆腐」とありました。豆を腐らせたものは納豆というのであり、こちらは大豆タンパクを凝縮したものです。まさに豆腐と呼びたい。そんな意気込みでしようか。

ここでなぜか、むずかしい化学の文章。ネットからの引用です。

“ゲル (gel) とは流動性を失った分散系溶液 (ゾル) で、分散質同士の分子間力で構造を形成する為に分散系全体が異常粘性を示し流動性を失う。分散質間の結合は弱く、且つ一時的なものなので温度変化や応力などにより容易にゾル状態に変わり流動性を復元する。身近なゲルの例としては、寒天、ゼラチン、豆腐、コンニャクなど。名前にもついている「シリカゲル」は水ガラス(ケイ酸ナトリウム)のゲルを脱水乾燥させたもの。”

話を豆腐に戻します。じつは「腐」という字は、中国では上記のゲル状

のものを指すのだそうです。つまり、豆腐とは豆が腐ったものではなく、大豆タンパク質のゲルという意味なのです。

ついでに納豆。あれは腐ってるのではなく、発酵させたもの・・・、じつは腐敗も発酵もバイ菌の働きのこと、人に有益なら発酵、害なら腐敗と呼んでいるにすぎません。納豆が好きな人には発酵でも、きれいな人には腐敗かもしれない。

話が飛ぶけど、米のデンプンを麹菌の働きで糖分に変えると甘酒ができます。その糖分に酵母菌が働くとアルコールができます。これがドブコクで、しぼると日本酒になって、残りが酒粕です。この酒粕がまたおいしいんだけど・・・(以下、略)。

圧力をかけないでしぼった自家製?の酒粕は、まさにゲル状になります。米を「発酵」させたら、「腐」ができるのです。って、やっと話がつながったかな。

さて、たとえばブドウの実を洗わないでつぶして容器に入れておくと、



4月11日、中郷町の空を少しずつ移動しながら、低空

で旋回を繰り返していたジェット機です。地図会社が航空写真でも撮ってた? どなたか詳しい方、機種とか飛行目的とか想像はつきませんか?

皮についているバイ菌が働いて糖分がアルコールに変わります。これが日本では、法律違反になってしまいます。税金を取るための「酒税法」で禁止されているのです。

というように、国民を規制しているのが法律です。この法律を作るのは政府です。そして、その政府が暴走しないように規制しているのが憲法です。

この憲法を、政府がつごうのいいように変えようとして、その第一段階の法律が、きのう衆議院の委員会で可決されてしまいました。郵政民営化でかすめとった国会に憲法を変える資格など断じてない!

レンゲの花が咲き始めました



「読売タウンニュース」の記者さんが、レンゲ田の取材にみえました。こんな感想が届いたので、無断抜粋。

軽トラに乗せてもらって、帰りに田んぼに寄ってレンゲソウを撮影して深呼吸して、水戸へ向かう帰り道、うまく言えないけれど、生きていくのが楽しみになりました。って、これまで明日に希望がなかったわけではないのです(笑)。でも、田んぼを歩かせてもらって、とにかくすがすがしくて、空が大きくて、気持ちが良かったのです。