

はじめに

第1章 今出川の坊ちゃん



006

第2章 化学との出会い



018

第3章 だいたんな計画



034

第4章 オストワルド先生



048

第5章 ロンドンの日々



060

第6章 第五の味



072

第7章 うま味の正体



090

第8章 味の素の戦い



110

第9章 池田教授の講義



122

第10章 最良の日々



136

※菊苗新聞——150

※うま味って、なんだろう？——152

※池田菊苗の生涯——154

※菊苗に会える場所——156

はじめに



大きな白飯のおにぎり二つ、塩ざけひと切れ、おつけものが少し。

これが日本初の給食のメニューです。明治二十二（一八八九）年、山形県鶴岡町（現在の鶴岡市）にあった忠愛小学校で出されたものだといわれています。

この給食が出たころの日本には、ソースもケチャップも、マヨネーズもありません。カレーライスやカツレツ、ハヤシライスなどは、日本に入ってきたばかりで、あこがれのぜいたくな食事です。多くの家庭では煮物や魚ひと切れをおかず、ごはんをたくさん食べておなかを満たすというのがふうでした。

こんな時代に、「日本人の食事もっとおいしくしたい」と研究を重ねたのが、この物語の主人公、池田菊苗です。若いころに貧乏で苦勞した菊苗は、化学の力で日本をゆた

かにすることを志し、ドイツへ留学します。そこでいろいろな料理や味を知り、かんたんに料理をおいしくできる調味料を作りたいことを思いつくのです。

甘い、塩からい、すっぱい、苦い。このほかに「うまい」という味があり、その味を生み出す物質がわかればその調味料はできると、菊苗は信じて研究に打ちこみました。

「四つの味のほかにもう一つ味がある」という、常識にとらわれない菊苗の発想は、やがて「味の素」という、日本初であり、世界初でもある調味料を生み出しました。この発明は、欧米から教わるばかりだった日本の科学が、ようやく独自の力を発揮しはじめる第一歩となりました。

研究と大学の講義で忙しい菊苗でしたが、夕食はかならず家族といっしょに食べました。トランプをしたり、いろいろな話をしたりする食後のひとときは、菊苗にとってかけがえのない幸せな時間でした。おいしい食事が健康と幸せのおおもとだということを、菊苗はだれよりもわかっていたのでしょう。

日本の十大発明に数えられる「うま味調味料」がどんなふうに生まれたのか、そのひみつをさぐる旅に、出かけましょう。

第1章 今出川の坊ちゃん



京都の町に、秋がきました。ほんのり赤くなりはじめたもみじやさくらの木々の下を、人力車が走っていきます。車夫（人力車を引く人）は大きな屋敷の門の前で車を止め、かじ棒を地面におろしました。

「菊苗、行くぞ」

「はい、父上。今まいります」

屋敷から出てきたのは、池田春苗とその息子、菊苗です。父の春苗は人力車の座席にすわり、菊苗はそのひざの上に乗りました。

「西本願寺へやってくれ」

車夫がかじ棒を持ち上げると体がすうっと持ち上がり、通りの奥まで見渡すことがで

きます。体の小さな菊苗は、まるで大人になったようなよい気分です。

車夫はテンポよく走り続け、風が菊苗のほおや耳を通りすぎていきます。するとおもむろに、父が問いかけてきました。

「この車輪の円径（直径）は、どのくらいだと思います」

「えーと……、三尺（約一メートル）くらいでしょうか」

菊苗は自分の背たけと車輪を頭の中でくらべてみて、答えました。春苗は和算（日本で独自に発展した数学）の私塾で学んでいて、ときどきこうやって問題を出してくるのです。

「ふむ。では、この車輪のまわりは、どのくらいだと思います」

「ええっ、この丸い車輪のまわり……。それは……えーと、糸やひもをあててはからなくて、わかりません」

「そうだろう。しかし、円径だけで周囲の長さを出す計算の式があるのだ。円径に三と一分四厘一毛五糸九忽二微（3.141592）を乗じる（かける）」

「三と一分四厘一毛……？」

「ははは。ほんとうはもっと長く、四〇けたまでであるらしい。わしも正確なところは知