

# 酒とパソコンと少々のもろく

## 蘇(そ)

成光 昭男

昨年6月から始めた減量はついに行き詰って、ここで一旦休憩します。

毎日体重を量り、インターネットで体重の推移を公開する取り組みは当初は順調に進んでいったのですが、今年に入ったところから、欠測が増えてきて、1月は何と16日の欠測、2月は8日、3月は21日、4月に入ってからは、この原稿を書いている本日まで一度も量っていないありさまです。もう、心が折れています。

ただ、昨年4月の血液検査で正常値を大幅に超えていた中性脂肪は、今年3月の検査では正常値に戻りましたので、減量の成果はあったようです。

ひとつの目標を長い間追いかけするのは難しいことを改めて実感しました。また、新たな目標を見つけてみましょう。

昨年は古事記編さん1300年とかで、書店には『古事記』に関する本がたくさん並んでいましたね。平成32年は日本書紀編さん1300年になるそうで、県も「記紀編さん1300年記念事業」を仕組んだり、しばらくは記紀ブームが続くのかもしれません。

私も、「はじめての日本神話」(坂本勝著)を読んだりするのですが、神話の世界は時間や空間が人間世界の感覚とはかけ離れているので、どうもすっきりと頭の中に入ってきません。多くの地名も出てきます。宮崎の地名はすぐわかるのですが、出雲地方の地名になると全くわかりません。それらをつつひとつ調べたり、神様の系譜を確認したりしています。

例えば、天の世界を追われたスサノヲは出雲の国の肥の川の上流に降り立つのですが、その場所がイメージできないので、実際の場所を探します。そうすると、島根県仁多郡奥出雲町の船通山の麓の斐乃上温泉付近に降り立ったらいいことがわかります。出雲地方には行ったことがないので、近いうちにこの温泉まで出かけてみたいと思ったりします。

こんな調子なので一向にページが進まない。1ヶ月

以上も経つのにまだ24ページです。

古事記は1300年前の712年にできたもので、このことからある言葉を連想しました。「蘇」です。

蘇は8世紀から10世紀頃に作られたものだそうですから、ちょうど時代が一致します。

蘇の作り方は延喜式に、「乳大一斗ヲ煎り、蘇大一升ヲ得ル」と記述されているようですが、量が10分の1に減ることしかわからないので、牛乳を煮詰めて作ると思われているのが一般的なようで、復元品も作られています。都城市の中西牧場の「甘乳蘇」が有名ですね。

ところが、ウィキペディア(インターネット上の百科事典)には、「ラムステン現象によって牛乳に形成される膜を、箸や竹串などを使ってすくい取り、集めた物が蘇である。」とある。

これは面白そうだ。面白いことはやってみるに限る。ということで、早速実験を行いました。

作り始めのうちは、牛乳の風味は当然ありますが、淡泊な味で、醤油を垂らして食べると焼酎の肴にもなります。

何度も膜を取っていると、牛乳が濃縮されて来て、黄色味を帯びて、コンデンスミルクのような香りがしてきます、この時の膜は甘みが強くなり、濃厚な味でした。

