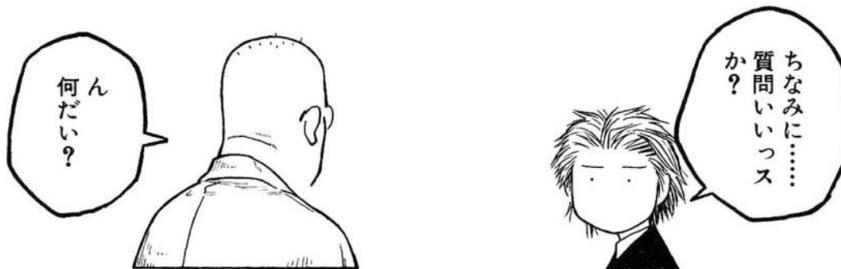


3256通信 / 2020年11月号 (サブカルつうしん)

やあ、お久しぶり！元気にしてる？今月も存在したはずの自宅待機命令が解除されませんがいかがお過ごしでしょう？そろそろ私は頭がはちきれそうです。お勧めしたい作品ばかり増えていくし、やっぱりもう家にいたくない！けど他の人の命を無駄にしたくないから待機します。はい。

さて今回紹介したいのは発酵についてのマンガ。みんなは発酵って聞くと何を思い出しますか？パン、チーズ、納豆、味噌、ピクルス、バニラ、ウスターソース、タバスコ、ワインにビール？「え、そんなものまで発酵食品だったの？」って思ってる人もいるかもしれない。『人の食生活と発酵食品は切っても切れない縁がある』っていういい証拠ですね。

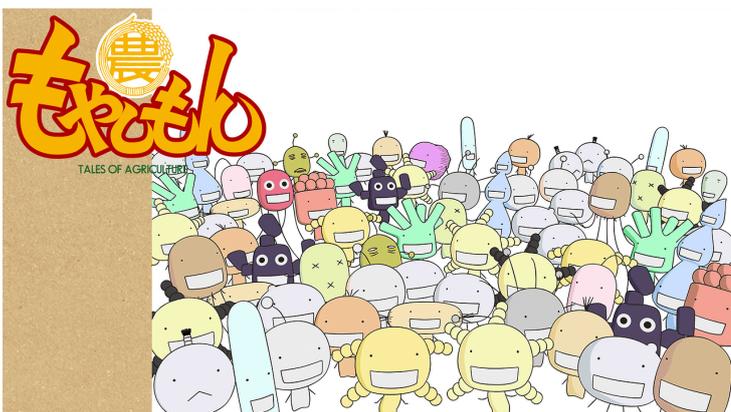


『発酵と腐敗の違いは何でしょう？ 菌類やバクテリア、ウイルスの違いは何でしょう？』

ググらずに全部答えられる人もいると思うけど、そういう人はたぶん少数じゃないかな？

ここで出した質問は全部『もやしもん』って作品の中にあります。なかなか変なピックをピックアップした作品だと思うが、内容の質は当時の研究に準拠されたとしても濃い作品でっせ？ どれぐらい内容が濃いかと言ったら発酵の過程、菌の種類、彼らの生態系などを事細かに説明してくれる。というか、発酵食品だけを扱った別冊が出るくらい。それに内容はだいぶ特殊なのに人以外のキャラクターはものすごく可愛らしく描かれていりするの。微生物がこんなに可愛らしくなるとは思わなかったでしょ？

マンガは全13巻&発酵食品についての別冊、アニメ版も2期あります！ぜひ探してみてねー



恒例の圧倒的な力業でまとめたけど楽しめたかな？ではまた来年会いましょう！

