

Live it. All of it. It all becomes umami.

The human heart is never quite still. The plan that fell apart. The words that never came. The frustration carried alone, in silence. Left untouched, these things don't lighten — they settle. But given time, and the willingness to turn towards them, failure becomes something worth passing on. Sorrow becomes the ground for gentleness. Frustration becomes the thing that drives you forward.

Miso, soy sauce, mirin, vinegar, sake, pickles. The flavours that define the Japanese table arrived the same way. Ingredients that, abandoned, would have simply gone to waste — drawn into life by invisible microorganisms, shaped by unhurried human hands. Tended. Waited for. Believed in, before there was anything yet to see. In time, they become something with depth. That is fermentation.

Even the experiences that arrive without meaning — met with the right words, or with time enough to sit quietly inside them — gradually become part of your own depth. One day, they will ferment into something. A flavour that holds someone else up.

生きてりや
ぜんぶ、
うまみになる。

人の心は、
日々少しずつ揺れている。
うまくいかなかったこと。
言えなかった言葉。
誰にも見せなかった悔しさ。
そのままにしておけば、
それはどんどん重くなる。
でも時間をかけて向き合えば、
失敗は、誰かに話せる経験に。
悲しみは、人にやさしくする理由に。
悔しさは、次へ進む力へと変わっていく。

味噌、醤油、みりん、
酢、日本酒、漬物。
日本の食卓に欠かせない味も、
実はそうして生まれてきた。
放っておけば、ただ
傷んでしまったかもしれない素材に、
微生物の働きと、人の手が加わる。
手をかけ、時間をかけ、
見えない力を信じて待つ。
するとそれは、
深いうまみへと育っていく。
それが発酵だ。
すぐには
意味のわからない出来事も、
誰かの言葉や、
ゆっくり見つめる時間があれば、
自分の深みへと変わっていく。
いつか何かを醸し出して、
誰かを支える味になる。

つなぐ
なぐ
HAKKO
TUNAGU

8月5日は発酵の日。

この夏、中日新聞社は
東海地方の発酵食文化を応援するため
「つなぐ発酵プロジェクト」を始動します。

August 5th is "Hakko(Fermentation) Day".

This summer, The Chunichi Shimbun launches
the "Tsunagu Hakko Project" in supporting
the Hakko food culture of the Tokai region.