

# 美味しさを考える

## — 舌学のスズメ —

江戸ソバリエ協会 ほしひかる

### 1. 美味しさを考える「舌学」

「美味しさ」ということを考えるときは、やはり基本は味覚ということになるでしょう。

現在、味覚は五味あるいは七味あるといわれています。

五味といいますのは、「甘・塩・苦・酸・旨」を指し「基本五味」ともいいます。七味というのは、それに「渋・辛」を加えたものです。分けてある理由は、この二つは味覚というより、刺激によって感じるものだからです。

しかし、料理が美味しいというときは、そういう理屈は抜きにして**個人的に好きか、嫌いか**が先にあるでしょう。パンよりご飯が好きだとか、肉より魚が好きだとか。また猫舌だという人や冷たい物を食べるとお腹をこわすという人。匂いに敏感な人。あるいは酸っぱいの弱い人、苦いのが苦手な人、渋いのが嫌いな人、辛いのは食べない人もいるでしょうし、同じ辛い物でも、山葵は香りが好き、だけど唐辛子は嫌だという人もいます。このように味覚は人によって異なります。だからといって、蓼食う虫も好き好きのままでは「論」にも、「商売」にもなりません。

ですから、「美味しいとは？」と考えたり、あるていどの**“傾向”**をつかまえることが物事の発展につながると思います。

現に、大きな傾向は確かにみられます。周りには、匂いや味に**鋭い人、並の人、鈍い人**がいるでしょう。その味覚が通常よりも敏感な人は「スーパーテイスター(Supertaster)」と呼ばれています。エール大学の Bartok 教授の調査(1994年)ではアメリカ人の約25%がスーパーテイスターであるとされています。日本人はどうでしょう。おそらく同じぐらいの割合ではないでしょうか。

また一緒に食事をしていて、**男性より女性の方が味にうるさい人**が多いように思えます。

年齢の違いということもあります。ただしそれには二つがあります。

一つは「年代」です。つまり年齢の差は時代の差、分かりやすくいえば、**昔の懐かしい味と今の新しい味**があります。もう一つは「老若」による味覚力の差です。これはあまり差がないとも聞きますが、そうであったとしても、大きくは**未成年と高齢者**の好みは明らかに違います。たとえば苦い珈琲などは未体験の子供は嫌がり、慣れた大人は美味しく感じます。それから味蕾の数は75歳以上になると減少しますし、味覚と臭覚は密接な関係にありますから、高齢化による臭覚の衰えが味覚に影響することもあるでしょう。

ですから、人間が「若鶏はうまい」とか、「仔羊が好きだ」とか勝手なことを言っ

ていますと、鶏や羊の方だって「若い人間に食べてもらいたい」と思っていると冗談を言う人もいます。そういえば、肉は一般的に雄より雌が柔らかくて美味しいですね。

このように老若、雌雄、あるいは旬のことなどを考えていますと、**食べる側**と**食べられる側**は、お互い様の関係にあるのかなと思いたくなります。

そして、食材というものは地域や風土によって様々です。

魚介類は太平洋と日本海では異なりますし、穀物においても西日本と東日本では日照時間の差から性質などが違ってきます。そのような風土から生まれた食品もまた多様です。日本人にとって欠かせない調味料である味噌・醤油につきましても、九州の味噌は旨味度が高く、名古屋の味噌は塩味度が高いようです。また淡口醤油は塩味度が高く、濃口醤油は旨味度と酸味度が高いのです。よって麺つゆの味は、関西と関東は違います。当然、その地で育った人間の味覚も違ってくるでしょう。

これらのことから、次のような「グループ」別の差が日常でも傾向的に見られると思います。

#### 【自分の立つ位置】

- \* 男性か女性、
- \* 大人か子供、または年代別、
- \* 昔の味か今の味、
- \* 関西人か関東人、西日本人か東日本人、
- \* 山の民か海の民、
- \* 太平洋側の人か日本海側の人、
- \* 都会の人か地方の人、
- \* 日本人か外国人、
- \* アジア人か欧米人、
- \* ……………、

このように一人の人間の立つ位置は多様です。しかしながら、人々は交流し、移動します。地方出身でも都会で長く生活する人がたくさんいます。よって人間は多様なうえに多層だということがいえます。

そういう人たちや親しい仲間との食事会は楽しいものです。そんなときも美味しかった(好き)とか、そうでもなかったとかを談笑のなかで漏らすことがあります。それはそれでかまわないでしょう。みんなで楽しく食べるのが食の楽しみの一つですから。

しかし、食は一期一会の性質をもっています。あの日あの時あの場所で、あの人と食べた美味しかった物を二度と味わえないことがあります。ですから、本当に食に関心をもつ人なら、なぜ美味しかったのかを追究したくなります。

そういう場合は、1)個人的に「**食べ歩きノート**」に記録するのもいいでしょう。あるいは2)仲間ときちんとした「**試食会**」をやってみるのもいいでしょう。これを筆者は「**舌学**」と名付けていますが、必ず勉強になると思います。

ただしそういうときは、上記の【自分の位置】を意識して行うことが大事です。とくに「試食会」を行う場合は、人間の多層性も考えなければならないところですが、生まれ育った土地の匂いや記憶はそう簡単に消えないものです。やはり本来の【自分の位置】を重視すべきでしょう。

そのためには、

1) 先ず目的を明らかにして、上記の【自分の立つ位置】のうちのそれに合う項目を適宜に配分する。

これは簡単なことです。年代別の美味しさを知りたい場合は、年代別の試食参加者数にすること。地域別の美味しさ具合を知りたい場合は、地域別の試食参加者数にすることなどです。

2) 当然、試食者の数は必ず複数で、そして多ければ多いほどいいわけです。

こうしたことが無理なら、データに試食者の内訳をおおまかでもいいですから明記すべきです。男性何名、女性何名、年代別の数、西日本出身何名、東日本出身何名で行ったことなどを…。

データ
試食者：男性○名、女性○名、年代別○名、西日本出身者○名、東日本出身者○名

そうすることで客観的な傾向が見えてきます。

たとえば蕎麦界で試食したとしますと、西日本出身の人は触感のいい蕎麦を美味しいと言ったとか、東日本の人は風味のある蕎麦を美味しいと言ったとか、東京の人は喉の滑りがいい細い江戸蕎麦が好みだったとか、地方の人は噛み応えのある太い田舎蕎麦が好きだったとか、挽き方の具合はどうだったとか、汁はどうだとかをつかむことができるでしょう。こうしたことが必ず美味しさの研究につながります。



《江戸蕎麦》

《いなか蕎麦》

でも、なぜ美味しさの研究は必要でしょうか。

話は少し変わりますが、私たち人類は「Homo sapiens」といわれています。

「sapiens」というのが「賢明な」という意味ですので、「賢明な人⇒人類」となったのです。これらの語は、ラテン語の「sapio = 味が分かる、分別がある」に由来するそうです。

文学者・哲学者のミッシェル・セールも次のように言っています。

「ホモ・サピエンスとは、味に反応する者、味を愛で探求する者のことであり、味の味覚を大切する者のことである。分別や、知性や、知恵によって人間が人

間となる以前に、人間が言葉する動物である以前に、人間は味わいの分かる動物であるのだ。」

これは大切なことです。私たちも、「舌学」を通して物を分別してみたり、あるときはそれを越えて事を味わえる、「味のある」人間になりたいものです。

## 2.美味しさを考える「実験小説」

美味しさを考えようとするとき、群ようこさんの小説『かもめ食堂』は参考になるかと思います。なぜならこれは食の「実験小説」のようなどころがあるからです。

小説の主人公は、フィンランドの首都ヘルシンキで日本食堂を開いたサチエという女性です。その食堂は、日本を象徴するような日本人形や扇、富士山の写真などは飾っていません。華やかな盛付けじゃなくていい、素朴でもいい。ちゃんとした食事をという考えから、サチエは日本食(煮物、焼き物、味噌汁)とフィンランドの軽食を供しています。

そのうえ彼女には信念があります。食文化の違うフィンランドの人に、心をこめて握った日本の《おにぎり》をいつかは食べてもらいたいのです。でもフィンランドの友だちですら無理して《鮭のおにぎり》は食べられても、《おかかのおにぎり》はどうしてもいけません。ましてや海苔なんかは「紙」のようだと思われています。

それになかなかお客さんの来店がありません。そこで思い立ってフィンランドの定番《シナモンロール》を焼いたところ、段々とお客さんが来てくれるようになり、《おにぎり》にも関心をもつ人が出てきました。

…と、小説は明るい兆をむかえたところで終わっています。

冒頭で「実験小説」と述べましたが、この小説には美味しいものは人間共通なのか、あるいは地域の食、その国の食文化とは何かという問題提起があります。そこで私は、サチエが供している二品を同じ卓に並べて試食してみました。

◇《シナモンロール》＝小麦粉を焼いたパン＋砂糖・シナモン

◇《おかかのおにぎり》＝米を炊いたご飯＋醤油・おかか



《シナモンロール》



《おにぎり》

一方は甘い砂糖で歯がうずくようでしたが、もう一方はほどよい塩っぱさという具合に、真逆の食べ物でした。おそらく作者は意識して《シナモンロール》と《おにぎり》という相対的な食べ物を設定したのでしょう。

私は日本人ですから《おにぎり》に日本の世界を感じましたが、フィンラン

ド人ならそれが《シナモンロール》なんですか。

**喜怒哀楽**は世界の人間に共通です。それなら**美味しさ**も共通するのでしょうか。それがこの小説の課題だと思います。

作者は、その答えを主人公サチコの**行動**に期待しているようです。

それは「美味しさ」とは**お店とお客が一緒になって、何かに抗いながら創り上げていくもの**という考えからなのでしょう。

《参考》

鈴木隆一『日本人の味覚は世界一』

群ようこ『かもめ食堂』

若林恵『さよなら未来 — エディターズ・クロニクル 2010 - 2017』

ミッシェル・セール『五感 混合体の哲学』

《写真》

「総本家小松庵」(東京・駒込)、「総本家更科堀井」(東京・麻布十番)、「moomin」(東京・後樂園)

以上

