

特定非営利活動法人からの提案

「さらなる、蕎麦会・官能評価会の蓄積と、文学の研究を！」

特定非営利活動法人

江戸ソバリエ協会

理事長 ほしひかる

1. 変化する美味基準

江戸ソバリエ協会が実施しています【江戸ソバリエ】認定の条件の一つに「舌学ノート」の提出があります。

当協会の方針の一つ「蕎麦屋へ行こう」ということにしたがった、蕎麦屋巡りのレポート(舌学)です。

その舌学ノートを審査員として20年ちかく拝見していると、お客側・蕎麦屋側共に変化があることに気付きます。

20年前の舌学ノートは、蕎麦の美味しさは冷たい(涼味)から、温かい(温味)から美味しい、腰があるから、喉越しがよいから美味しいと、触覚で表現されていました。これは日本の料理が“切る”ことが主体であることと、主食のご飯が弾力性のような触覚を求めていることから、どうしても味覚より、触覚が中心になっているからだと思います。

ですから、20年前の蕎麦屋さんで、麺の腰や喉越し以外のこと、たとえば蕎麦の産地を尋ねたりしますと、返事をもらえなかったり、「野暮なことを訊くな」と言われたりしたことを今でも覚えています。

ところが、ここ10年ぐらい前から「舌学ノート」に蕎麦のあま味、野趣味などの味覚表現が加わってきました。この変化は産地や食材そのものを大事にするスローフード運動の影響からだと思います。イタリアに始まったスローフードの波はわが国の食業界に及び、現在にいたっています。その流れから蕎麦屋でも産地表示する店が現れたり、産地別の《二種盛り》《三種盛り》がお品書きに見られるようになり、現在は**触覚味覚が蕎麦の美味基準**となっています。

したがって、「美味しさとは？」とか、「美味基準」といったことは時代によって変移するといってもよいと思います。

《参考》

*ほしひかる筆『そば文学紀行-7』（『蕎麦春秋』vol. 65）

2. 真剣なブラインドテスト

美味しさの研究手段の一つとして官能評価テストというのがあります。五官(五感)でブラインドの食べ物の美味しさを評価しようというわけです。専門的には、

味覚研究の関係機関や製造メーカーなどが行っていますが、江戸ソバリエ認定事業なることをやっているせいか、これまで私も麺類、お茶類、肉製品類などの官能評価を依頼されたことがあります。ですが、これらは秘密保持契約を結んでいますから、詳細を口外することはできません。

ですので、比較的自由度のあるフリーブオイルの試飲会の例でお話します。

しかし、このブラインドでの官能評価というのは、文字どおり暗闇の中を手探りで歩くような作業です。したがって「真剣」に臨みます。そんななかで幾種類かのオリーブオイルを何回か試飲していると、オリーブオイルの特質というものがあらためて見えてきます。つまりオリーブオイルとは苦味辛味の調味料であり、もちろんその強・中・弱もあり、そのうえに香りがあるということが分かってくるのです。



【イタリア・オリーブの会：小松庵銀座店にて】

真剣さということであれば、江戸ソバリエ認定講座の食べ歩き「舌学ノート」にもそれがああります。たいていの受講者の方が「こんなに真面目に蕎麦を食べたことはない。新鮮だった、勉強になった」と述懐されます。

そんなわけで、食べ物や美味しさということに関心をもたれる方、あるいは蕎麦通を自認する方なら、こうした**真剣な官能評価や舌学ノートの体験**をなされることをお勧めいたします。

3. 官能評価者は多い方がよい。

前に言いましたように、こうした官能評価会や、蕎麦の食味審査や試食会などによく誘われますが、そのなかで一番長く続けているのは、そば塾彩蕎庵（塾長安田武司：埼玉県）が主催している**武蔵の国そば打ち名人戦**の審査です。令和4年ですでに第9回を迎えました。

この名人戦は、蕎麦打ち審査に加えて**食味審査**があります。実行委員会の「美味しい蕎麦を打つ」という方針にしたがってのことですが、おそらく正式な大会では全国初のことであると思います。

たとえば、30名が武蔵の国の蕎麦打ち名人に挑戦する場合、第一次審査としての蕎麦打ちに挑みますが、美味しい蕎麦を打つことが目的ですので、自信のある蕎麦粉、使い慣れた道具で打ってよいということになっています。したがって蕎麦粉は緑鮮やかな新蕎麦の早刈り、各地の在来種、

それに珍しい赤い蕎麦(高嶺ルビー)を打つ人もいます。粉は二八も、十割もあります。麺棒は三本、一本、エンボスも自由。湯捏ねをする人さえいます。こうして、蕎麦打ちの**技術**が優れているかどうかを観た目で審査して上位5名強~10名弱を選びます。

次に、第一次審査を通過した人は、自分で茹でて、洗って、水を切り、盛り付けます。その過程も大事な審査対象ですから、ブラインドではありません。審査員の食味は、つゆを付けないで蕎麦だけを試食します。ですから麺の腰や喉越しはむろんのこと、茹で具合や水切れなどの**触覚**や、蕎麦そのものの**味覚**が直に舌に伝わってきます。その善し悪しで、蕎麦打ち競技での1位2位がひっくり返ることもあります。蕎麦は食べ物ですから、**美味しい方が勝つ**、と考えれば不思議でも何でもありません。

ただし、審査員側にも条件というのがあるはずですが、蕎麦打ち審査については蕎麦打ち技術を理解している人というのが相応しい条件でしょう。それに比べて食味審査は、蕎麦通が望ましいのですが、一般人でも構わないところがあります。それは食味というのは評価にちがいはありませんが、本質的には**好き嫌い**による判断になります。ですから一般人でもよいということになりますが、そうなりますと一種の担保がなければなりません。その一つが人数です。

二人で蕎麦を食べた場合、Aさんは「aが美味しい」、Bさんは「bが美味しい」と評価が割れる場合は美味しいというよりか、好き嫌いによる結果といった方が正しいようです。それが三人の場合AさんとBさんが「aが美味しい」、Cさんが「bが美味しい」と言った場合、「多数決でaが美味しいとなった」と冗談気味に言ったりしますが、2:1の計3名ぐらいでは正しい評価だとはいえません。たまたまaを好きな者が二人いたというだけのことだともいえます。

では、AさんBさんCさんは、何を基準に「好き:嫌い」と言ったのでしょうか。それはたぶん**蕎麦食体験数の差や、年代、性、出身地、そして性格の違い**などが微妙に影響しているものと思われます。

ここで問題が派生します。つまり技術や触覚・味覚ということは**科学的客観的**なことに位置しますが、好き嫌いというのはまったく**主観的**なことです。

両者は相反していますから、その影響をまぶす**多数決のためには審査員は多い方が望ましい**のです。



【第9回武蔵のそば麦打ち名人戦】

《備考》

【客観的：主観的】

【技術：美味】

4. 評価員の総合プロフィール

ソバリエのKさんの推薦で、杉戸麺打愛好会小川道場(埼玉県)主催の**蕎麦食べ比べ大会**の審査員に加わりました。

この日の選手は3組×8名の計24名。競技用の蕎麦粉は北海道長沼産キタワセ、二八、40目と一定です。ただし打ち方、道具などは自由ということになっています。ですから麺棒は三本も、一本も、エンボスの人もいますし、四角に延す人も、丸延しの人もいます。そうして選手たちは美味しい蕎麦を打つことを目指し、打って、茹でて、食味審査に参加しました。

食味審査の方法は、蕎麦つゆなし、かつブラインドテスト方式で食味します。そのうえで1)予選として参加選手どうしの試食で本選出場者3名を選ぶことになっています。

具体的には1組目の選手8名が打った蕎麦を2組の選手全員で審査します。2組目の蕎麦は3組の選手が、3組目の蕎麦は1組の選手が審査します。そうして選ばれた3名が本選へと進みます。2)本選は特別審査員の小生と、北海道のそば店主、小川道場のN氏とK氏、ならびに各組代表の3氏を加えた計7名の審査員によって行われました。

そこで私は、これまで学んだことを試すため、本日の特別審査員7名のプロフィールを聞き取ってみました。そうしますと、女性1名・男性6名、50歳代1名・60歳代2名・70歳代4名、九州出身2名・中部出身2名・関東出身2名・北海道出身1名というのが、当日の**審査員の総合プロフィール**ということになりました。

ですから、今日の蕎麦食べ比べ大会の優勝者は、かかる審査員たちが選んだ上の優勝者ということがいえます。

ただし、にわか聞き取りでしたので、大事な蕎麦食体験数について

てうかがえなかったのが残念ですが、皆さんには総合プロフィールの意義には納得してもらいました。

《参考》

* ほしひかる著『小説から読み解く和食文化～地球の裏側の美味しさの秘密』

5. 情報の美味しさと食育

江戸ソバリエ協会が実施しています年越蕎麦コンテストで今年入賞された茶蕎麦チーム(宮本学、高橋文雄、奥平真理子、廣木和美、協力：日本茶アンバサダー協会代表満木葉子)による「茶蕎麦の試食会」が小倉庵(江戸ソバリエの店)で開かれました。

その内容は、一般的な《茶蕎麦》は抹茶3%を練り込みますが、このチームは6%練り込みもやってみようということと、それを高級抹茶と加工用抹茶の二種でやってみようということから1)高級抹茶3%練り込んだもの、2)高級抹茶6%練り込んだもの、3)加工用茶3%練り込んだもの、4)加工用茶6%練り込んだものの四種の茶蕎麦のブラインド食味を試験したのです。その結果は、茶蕎麦チームによって近々発表されると思います。

ところで帰り際、今日の《茶蕎麦》が少し余っているというので、私は宇治の高級抹茶6%を練り込んだものを頂戴しました。

家には、冷蔵庫に四倍希釈の蕎麦つゆと、さらに過日、江古田の丸勝かつおぶしを訪ねた折に頂いた、「だしパック(鰹枯れ節+昆布)」がありましたので、その出汁で割ってつゆにし、麺を茹でて、水洗いして、半分食べ、あとの半分は、湯通しして《熱盛》風にして食べました。色鮮やかで香り立つ《熱盛風茶蕎麦》は、鰹枯れ節+昆布の出汁とよく合っていましたが、さらしな蕎麦打ち名人の廣木氏が、高級食材を惜しげもなく使用して打った《茶蕎麦》だけあって、いわゆる「口の中の景色」ちがう贅沢な美味しさでした。

そこで思い思い至ったことがあります。小倉庵での「**ブラインド食**」と自宅での「**情報開示食**」の違いです。

つまり、前者はブラインドですから情報はありますが、後者は高級抹茶を使用しているという情報があります。したがって前者では暗闇を「真剣」に手探りしながら歩かなければならないのですが、後者は話に聞いた高級抹茶を吟味しながらの「楽しい」食事になります。まさに伏木亨先生(和食文化国民会議会長)の言う「情報は調味料」ということになりますが、この**情報に科学性や物語性などが備わります**と、それが**食育**になるかと思った次第です。



【茶蕎麦会：小倉庵にて】

《備考》

【蕎麦会：官能検査会】

【情報有：情報無】

《参考》

* 宮本学ほか「世界一旨い茶そばを作る」

https://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/2022toshikoshi_chasoba.pdf

6. 蕎麦会と官能評価会は両輪

これまで述べてきました蕎麦会(食事会)と官能評価会について整理してみます。

先ず、蕎麦会(食事会)というのは、情報公開のもとで楽しく頂くことが美味しさを増し、またそれが人間の食事会というものだと思います。

フランスの食通ブリア-サヴァランに「動物は喰らい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る。」という名言があります。私は「人間は食べる」を「人間は頂く」とした方が、さらに人間らしく、とくに日本人にとりましては「いただきます」「ごちそうさま」にも通じる言葉として相応しいと思いますが、そのうえでサヴァランの言う「教養」こそが、今で言う「情報」であり「食育」であり、また「文化」だと思っています。

なお、この食文化は人間しか創れないという考え方は、江戸ソバリエ協会の【江戸ソバリエ宣言】のなかの「粋な仲間と楽しくやろう」という文言に込めているつもりです。



一方の、情報をブラインドした官能評価会というのは、食べ物そのものの味覚を探るために必要なことです。ですから、個人的な舌学ノートの記録、あるいは仲間との食べ比べ会、そして本格的な官能評価会をすることはよいことだと思います。

以上のように、**食事会(蕎麦会)**というのは**人間の**、言い換えますと**消費者**のためのことですが、**評価会**というのは**食べ物**の、言い換えますと**生産者**のために必要なことです。つまり、“**作ること**”と“**食べる**こと”は、道元の昔からの「食の両輪」といってもよいでしょう。

《備考》

【食べる人：食べ物】

【消費者：生産者】

【作ること：食べること】

【典座教訓：赴粥飯法】

《参考》

*ブリアー-サヴァラン著『美味讃歌』

*道元著『典座教訓』『赴粥飯法』

7. 特定非営利活動法人からの提案

ところで、冒頭で述べましたように、蕎麦の美味基準は触覚→触覚・味覚へと変化しています。

これは認定講座の「舌学ノート」を20年ちかく拝見する機会に恵まれた立場から知り得たことですが、今回(令和4年度)の「舌学ノート」にはさらなる変化の兆が感じられるものがありました。それは何かといえますと、触覚味覚の「基準」らしいものが設定されている「舌学ノート」が2件ほどあったことです。これは過去にはなかったことですので、再び時代の変化を感じているところです。

ご承知のように欧米の食べ物は、たとえばワイン、チーズ、コーヒーなどたいてい美味しさの判断や表現には基準が設けられています。

一方の和食関係はといいますと、最近になってそれに向かって動き出しているところがありますが、いずれも何か足りないような気が

します。

食の業界では、五官(五感)、五味、七味で食べ物を評価することが多いようですが、ここではたとえ話として、鹹味・酸味・甘味・苦味・旨味の五味を3・2・1で評価して、次のような結果が出たとします。

◆ある食べ物＝鹹味1・酸味1・甘味3・苦味1・旨味2

この食べ物は甘味が強いという**特質**が有ることは数字化によって明白ですが、これだけでは**美味しい**かどうかは判断できません。つまりは数字化しただけでは片手落ちだともいえます。

そこで、たいていは最後の欄に「**総合評価**」というのがあります。つまり「**好きか、嫌い**か」、「**もう一度食べたいか、食べたくないか**」の個人的評価です。ですから、数字ではない「感性」の働きが重要になってきます。感性とは感受性や直感とみてよいと思います。

そうしますと、**i 科学面**にちかい蕎麦会や官能評価会や「舌学ノート」も重要であると認めながらも、感性を磨くために **ii 文化面**の吸収が必要になってきます。

そこで、あらためて申し上げますが、江戸ソバリエ協会は蕎麦文化発展のお役に立てればとの思いから設立した非営利活動法人です。その非営利活動法人の役割として、蕎麦界のなかに、**i 蕎麦会(食事会)**や官能評価会のさらなる蓄積と、**ii 歴史や文学などの文化面**を広く吸収することのできるような、正式な「班」の立ち上げをご提案する次第です。とくに文化というとき「歴史」や「絵図」は語られる機会がありましたが、「文学」がこうした研究に顔を出すことは少ないように思います。しかしながら優れた文学は優れた感性が感応して成立するものであり、この感性が食べ物の美味しさを決定していると言っても過言ではないと思います。したがって、文学における美味の研究はこれからの期待できる分野であると考えているところです。

最後に僭越ではありますが、拙著『小説から読み解く和食文化～月の裏側の美味しさの秘密』や『新・みんなの蕎麦文化入門～お江戸育ちの日本蕎麦』などが文化(歴史・文学)の追究の一助となれば、このうえもない喜びを感じるところです。



《備考》

【科学：文化】

《参考》

- *ほしひかる著『新・みんなの蕎麦文化入門～お江戸育ちの日本蕎麦』
- *ほしひかる講演「なぜ食文学(小説)」
(令和5年4月10日：小松庵銀座店の『森の時間』にて)
- *ほしひかる講演「出版も経営者の仕事の一つ」
(令和5年4月11日：フードボイスのビジネス交流会にて)

以上