

1999 年の本。

そして、結論だけ簡単にいってしまうと、甘いや酸っぱいといった基本的な味覚に関しては、ほとんど生来のものとして持っていると考えていいらしい、ということである。

その上に、今度は動物行動学でいう「刷り込み」が、親や周囲が「これは食べられるもの」とか、「これが美味しい」と教えつつ食べさせる行為を通じてなされ、嗜好が形成されていくということになる。苦いや酸っぱいが単純に忌避するべきものではなく、ほろ苦いビールの旨さやら、塩辛のうまさなど、学習していくことになる。

つまり、動物の生理としての**基本的な味覚の上に、文化としての味覚、嗜好がのっかって、私たちの「これが旨い」「これは不味い」という感覚**ができあがっていくことになるというわけである。

味覚は舌で感じているものだと思いがちだが、実は視覚、臭覚（場合によってはステークが焼けているそのような、旨そうな音の聴覚）まで含めての**総合的な判断**なのだ。

「料理は愛情」の向こうには、**愛情がないから美味しい料理が作れないのだ**という、外の世界からは物笑いのタネになりそうな、滅茶苦茶な根性論、あるいは愛情論が透けて見える。根性が嫌いな私には、それが耐えられないのかもしれない。

大手の食品メーカーではたいてい全国区のインスタントラーメンを出しているが、株式会社ハウス食品には、地方区ともいうべきシリーズがある。全国区指向の「本中華」以外に、北海道の「うまいっしょ」、関西がターゲットの「好きやねん」、九州向けの「うまかつちゃん」である。そして、醤油味の「本中華」以外は味噌や醤油などのそれぞれの味がラインナップされている。

そのラーメン路線を作った、井上始さんに話を聞いた。彼もプロデューサーとでもいうべき役まわりの責任者である。

先ず、最初から地方区を指向したわけではない。効率からいっても、全国区で同じ商品を大量に作った方がいいに決まっている。しかし、全国区的に支持される味の路線は、先発メーカーに占められていた。

「チキンラーメン」、「出前1丁」、「サッポロ一番」、「チャルメラ」といった周知の味である。それとは違う主張の商品開発を試みると、どうしても**地域的に売れる、売れないが極端に分かれる**というのである。

ところで。**地方による味の差**、である。

「先ず、九州の味ですが、豚骨はいうまでもないですね」

沖縄から鹿児島、あるいは卓袱(しっぽく)の長崎などの流れで、豚に対する嗜好があって、そのスープというのは自然な流れである。しかし、それだけが九州の味の特色ではない、味噌、醤油から違うのだという。

「味噌は他の地方で一般的な米麴のそれとは違って、九州では麦味噌。醤油だって、九州のそれはアミノ酸が多い。また、豚骨のスープだって、骨髓まで煮出す白湯だし、総じて甘口の嗜好がある」

同じように、**関西では薄口醤油が好まれ、だしといえば煮干し**。対して**関東では濃い口の醤油に鰹節のだし**である。味噌は同じように米麴ではあるが、関西は概して甘口、関東は辛味の味噌でもある。西京味噌など関西の甘味噌系は塩分が五～六パーセント程度であるのに対して、信州味噌など十二パーセントほどもある（ただ、東でも江戸甘味噌だけは西京味噌と同じくらいと、ややこしいのだが）。

そういえば、以前、日清食品で「どん兵衛」という名前は同じ商品でも、**関東発売のものでは醤油が主役**でだしが脇役、**関西ではだしが主役**という具合に味の強調する部分を変えているという話も聞いたことがあった。

~~~~~

卓袱（しっぽく）とは、文字通り1つの卓を囲む食事のことです。会席膳のように格式張ったところがなく、一つの器に盛った料理を小皿に取り分けて食べる長崎ならではの「おもやい」の雰囲気、たいへんうちとけた楽しさがあります。卓袱料理は御膳（吸物）で始まり、梅碗（しるこ）で終わるのが一般的なコースです。

~~~~~

以前、「バーモントカレー」、「ジャワカレー」といった具を特定しない商品しか出していなかった頃は、それほど明らかではなかったのだが、「デリッシュカレー」というシリーズで、ポーク用、ビーフ用、シーフード用と具を特定した商品を出したら、地域差が顕著に表れたというのだ。

つまり、シーフードにこそ明確な差はないものの、**西はビーフ用、東はポーク用が圧倒的に売れる**という違いがあるというのである。そして、その境界線が、静岡県から新潟県にかけてのあたりなのだそうだ。

「アサリのコハク酸と昆布に含まれるグルタミン酸は合わせると相乗効果の旨みが出ること、クセが消えること」

「昆布でだしを取る際、実験してみたら、切れ目を入れても入れなくてもだしの出方には変化がなかった」

そういった調子で、**何故そうするのか、そうした方がいいのかを一つ一つ丁寧に説明しつつ話が進む**のだ。

「料理学校でやっていることは、その逆だと思えばいい」

「こうやるのです、こうしなさい」は言っても、それが何故という話になるのを見たことがない。それというのも、経験則であるか、伝授されたものをそのまままた伝えていくみたいなことしかされていない。科学で分かる部分はそれとして受容されればいいのに、そうでないから「秘伝」とか「奥義の伝授」みたいなもったいぶった話になってしまう。

だから、これがないときにはあれで試してみたらとか、普通はこういうことしないけれど、やってみたら新しい味が出来るかもしれない、といった発想を持った料理人が生まれない。「何故」の合理性を踏まえていないから、**型にはまったものしか育っていかないし、何も考えず、伝統を継承していくという方向性しかない**。

奥村さんも、本人の言葉を借りれば、「料理学校のやり方に納得がいかず、**破門**させられた」身だけに、そして、ほとんど独学で食にまつわる幅広い知識、技術を習得してきた人だけに、今の日本の料理教育、そして**料理屋の徒弟制みたいなもので納得できないことが多すぎる**、という。そんな中で、「何が旨いか」「どうしたら美味しくできるか」など、ちゃんと自分で考えるような料理人が出てくる筈もないとも言う。

ともあれ、一応、念のために書いておくと、**中華料理は本場中国が一番**ということは、**幻想だ**と思っている。台湾や香港では、「さすが御本家」と感心してしまうことが少なくない。というか、食べたこともないような美味に会い、打ちのめされてしまうことだって度々である。

しかし、これが**大陸**にいくと、「あれ、何これ？」か、あるいは「こんなものか」ばかり。時にぶつかる極致は、本当の究極だか至高という話を聞くのだが、私自身は残念ながら、そこまでの経験はない。魯迅が通っていたとかいうエピソードには事欠かない老舗もずいぶん、訪ねたのだが。

・・・

しかし、所詮は付け焼刃、**文革の傷**はまだ癒されていない。本当に旨いものを食べたことがない奴には、旨い物はできないのかな、という感じしか受けない。ちょっとした店で、一般人民の月給分くらい簡単に請求してくるのだが、その**値段相当の満足**ということは、**今までのところ、一度も感じたことはない**。

もとはイタリア生まれのスパゲッティやピザも、アメリカ経由で受け入れている。最近では、タイやベトナムの料理が、アメリカでのお墨付きによって、受け入れられたのだと思われる。つまり、ベトナム戦争後、アメリカで増加した東南アジアの民族が始めた「エスニック」のレストランが受けて、「アメリカで人気」だから、日本でも、といった流れである。だから、**単にタイ料理とかベトナム料理といえはすむものを、「エスニック」などと奇妙な呼び方をするのである**。

植物病理学者の義父に聞いたところでも、**化学肥料の投下を続けると、農地に塩などがたまり、使いものにならなくなるのは自明だ**という。化学肥料でもその残りが溜まらないようにする水性栽培なら将来的な可能性もあるが、現在のところ、コスト的に引き合わないともいう。

では、有機農業に戻そうといっても、普通の農家には有機肥料のもとになった家畜はいない（畜産農家にはいても、それを回すようなシステムができない）。糞から堆肥を作るなどという労働は、三ちゃん農業では不可能だ。で、有機肥料を買うということになると、今以上にコストがかかってしまう。

・・・

今回、聞いた話の中で最もショックだったのが、**農作物を輸出するということは、その土地の栄養分を、土自体を供出しているということ**なのだった。

そんなことを考えていたら、どこかで開高健が、「食べるものと性の描写をちゃんとできるようになったら、物書きも一人前」といったことを書いていたのを思い出した。「何しろ私は言葉の職人なのだから、**どんな美味に出会っても、「筆舌に尽くせない」とか、「いうにいわれぬ」とか、「言語に絶する」などと投げてはならぬという至上律に束縛されている**」

といった名文句も思い出した。

この本でも最初に、「美味しい」とか「旨い」というのは、何も述べたことにはならない云々と書いた。それは、今もって信じている正論である。それでは、「旨い」と感じたものに出会ったら、どう表現すればいいのか、あるいは美味はどのように表現されてきたものか。

想像通りではあったが、文章で味をねじ伏せるように表現してしまおうとしているのが、開高健。比喩、擬態語、擬音語、漢語など多用した新奇な単語の列挙、常套句、誇張などなど使えるだけの文章技法で、味を料理している。

例えば、岡山の桃の名品をこう記す。

ムッチリと張りきっているのによく成熟した気配があり、おそらく処女ではないが、いろいろなことをかなり味わい、わきまえた年頃の、しかし、あくまでもつつまじやかさとしとやかさを忘れないでいる女の気配である。にがさも怨みも

悦楽も知ったが何食わぬそぶりで、しかし、たわわの下腹と太腿の艶やかさはどうかくしようもなくしているという気配である。その薄皮を爪で剥くか剥かぬかにいさぎよく、たくましく登場する、白い、しとどに濡れた臀にガップリと歯をたてると、おつゆがくちびるにあふれる。くちびるからこぼれる。顎からしたたる。

「……うまい」

「……………」

「絶品だ！」

「……………」

「お菓子だ」

「……………」

たらたら滴にこもる味と香りにたまりかねて声を出すと、ふと、松阪牛のときにもおなじ言葉であったと、思いががすめる。これは人工の極だ。自然と人とのたわむれあいの妙だ。これは果物だろうか。人工物だろうか。稀れな援けがあつてようやくかなえられた人工物であろうか。

『新しい天体』（新潮文庫）の一節であるが、この他に『最後の晚餐』（文春文庫）でも、同様に言葉と味との対決みたいな文章が続く。

それでは、形容詞はどうか。食品会社の製品開発に関わる部署で、美味しさを共有して測定、評価するための用語探しをしたという論文を見つけた（岡安祥夫「味の表現に関する用語の収集と体系化」「食の文化フォーラム・食のことば」柴田武・石毛直道編、ドメス出版）。KJ法、クラスター分析で選りだしたという言葉を参考までに列記してみる。さて、味は表現できるか。

深み。こく。広がり。複雑な。豊かな。練れた。調和のとれた。旨味。まろやか。とろみ。こってり。油っぽい。人工的。都会的。洗練された。田舎じみた。庶民的な。上品な。しまりのある。アクセント。パンチ。水っぽい。うすっぺらな。こうばしい。鋭い。先味。刺激的な。辛い。えぐい。渋い。さびくさい。さわやかな。すっきり。新鮮な。重い。しつこい。あたたかみのある。…………

~~~~~

先味

食事などが済んだ後に口に残る味を意味する「後味」から転じて、実際に食事するよりも前に客が飲食店などで経験する雰囲気などのことを指す表現。

~~~~~

もう一方の食文化の雄で、言葉の民でもある中国の方もやはり語彙が圧倒的に豊富なようだ。こちらで特に目立つのが調理用語。日本語なら「炒める」ですんでしまうことが、中国語では短時間なら「炒」、長時間なら「燜」、高温で炒めるなら「爆」といった具合に分かれている。味覚でも、例えばトウガラシなどの辛さが「辣」で、山椒のピリピリくるような刺激は「麻」と分かれる。

味覚をめぐる用語が JIS 規格になっていた。

味覚が「味蕾を刺激することによって引き起こされる感覚」であつたり、風味が「食品を口内に入れたときの味覚、嗅覚などの総合的感觉」などと定義付けているのだ。

で、さっそく「おいしさ」を見てみる。

「食品を摂取したとき、快い感覚を引き起こす性質」

なんだ、これは。これでは、広辞苑と似たようなものではないか。

「おいしさ」 palatability

例えば、日本料理の大御所の一人だった、「つきぢ田村」の田村平治さん。
「旨いものばかり食べていたら、不味いものはすぐ分かる。でも、不味いものしか食べていないと、たまに旨いものを食べても分からない。そんなものと違いますか」

・・・

似たようなことをいったプロが、他にも何人かいた。「これだけが唯一絶対の美味」ということはないにしても、「**美味しい経験**」を蓄積していくことで、**見えてくる世界がある**ということだ。

ラーメンを五軒、十軒食べ歩く話を思い出す。

ただ普通にラーメンを食べただけでは感じられない違いが、集中的に食べ歩くことで見えてくることがあるという話をした。たかだか五軒や十軒の食べ歩きと一緒にしたら怒られるかもしれないけれど、その程度の試みでも、確かに自分の舌だか記憶だかにある種のスタンダードが出来てきて、**漫然と食べていたのでは見えない微妙な差異、旨さのレベルの違い**みたいなものが、**見えてくる**のである。

美味しいと思う感覚は、これまで見てきたように、総合的なものである。改めてここでまとめると、味蕾で感じる甘味、塩味、苦味、酸味、それに、うまみの組み合わせだけでなく、渋味や辛味のように、刺激として受け入れる感覚も含めての総合的な感覚である。

そこまでを一応、味＝味覚として感じているが、その上に、香りという臭覚まで含めての風味、さらに硬い軟らかい、粘りけがある、ないといったテクスチャー、それに食物の温度まで合わせての触覚、色や光沢、形状といった視覚、食べる時に発する音（咀嚼音など）の聴覚まで合わせて、総合的に食味である。

さらに、食べている場所の雰囲気であるとか、温度湿度がどの程度であるかといった外部環境、どんな食の習慣、文化を持っている上での食事かという食環境、さらに健康状態、歯の具合、あるいは心理状態などの生体内部環境まで含めて、**感覚を総動員して旨い、不味いと感じている**のである。

だから、本当に旨いものを作るということは、そのへんの総合プロデューサー的、あるいは監督的能力を要求されるのかもしれないと思ったりもする。料理一筋ではどうしようもない壁があるのかな、という気もするのである。

複雑さ

が**身上の高級ワイン**など、あまり飲んだ経験がない人間が飲んでも、美味しいとは思われないということなのである。その代わり、それなりのステップを踏んだ後だったら、圧倒的な感動を味わえる、ということなのである。

解説（志摩観光ホテル料理長）

森枝さんは、本書で「正確な意味でのおいしさ」をさまざまな角度で追求していながら、おいしさはわからないと何度も述べておられる。

私はこんな経験をしている。カレーに入れた車えびを「おいしい伊勢えびですね」といった美食評論家、伊勢えびのコライユをコニャックと生クリームで火を通し、ソース・ノルマンディで和えたものをオードブルとしてお出ししたら西京味噌が入っているといった板前さんもある。逆に白味噌を味付けのベースにした料理を「最高のコライユですね」と誉めた高名な美食家もいらした。