

社団法人おいしさを科学研究所 理事長 山野善正

味の画一化が進む現代だからこそ 自らを相対化した価値に気付こう

成分や香り、舌触りや噛み応えなどのテクスチャーを数値化することで、食品のおいしさを評価している「おいしさを科学研究所」。

同研究所を設立し、理事長を務める山野善正氏は、

日本人の安全に対する判断力の衰えと、味覚の画一化に警鐘を鳴らす一方、従来の絶対評価とは異なるアプローチで、食品の特徴を測定している。本来、日本の食文化には多様な価値観があることを尊重する山野氏に、おいしさをめぐるこれからの農業・食品産業のゆくえについて聞いた。

科学の目でとらえる 食べ物のおいしさとは？

昆吉則（本誌編集長） 山野さんは2003年に「おいしさを科学研究所」を立ち上げて以来、おいしさについての研究や評価、それらのデータを基にしたコンサルティング事業に取り組んでいると聞いています。本誌の読者も、自ら生産する農産物の味には高い関心を持っています。

ひと言に「おいしさ」といっても様々な要素があると思いますが、科学の目ではどのようにとらえているのですか？

山野善正（おいしさを科学研究所理事長） おっしゃる通り、おいしさには様々な要素があります。ひとつは生理的に必要な栄養を摂るということ、つまり生命を維持するために感じるおいしさですね。諸説ありますが、たとえば甘みのもとになる糖類はエネルギーの源であり、血糖値

の維持に役立ちます。赤ちゃんでも甘みを好むことがわかっています。こうしたおいしさは動物にも共通するものですが、人間の場合はそれ以外にも文化や情報、薬理的な要素でもおいしさを感じるんですよ。

昆 と言いますと？

山野 たとえばCMで有名人が「これはおいしいビールだ！」と言えば、それはおいしく感じる情報となりますよね。あるいは運動やお風呂の後にビールを飲むと爽快感を感じます。こうした「人間らしい」おいしさのために、メタボのような問題が出てくるわけです。野生動物にメタボなんてありませんが、人間はおいしいとつい食べ過ぎてしまふでしょう？ そういう悪い面もあります。人間にとっておいしさとは非常に幸

せなものなんです。

昆 なるほど。おいしさを構成する味にはどんなものがあるんですか？

山野 ドイツのヘニングという心理学者が、世界共通の基本味として、甘味、塩味、苦味、酸味を提唱しました。この4つが基本味といわれてきました。この4つが基本味といわれてきましたが、醗酵食品をよく食べる東洋では、これらとは異なる「うま味」が多い。1908年に日本でグルタミン酸が発見され、その翌年に味の素が商品化されたことは有名です。それ以後、うま味を加えた5つの基本味があるといわれています。

昆 うま味をまったく持たない食文化もあるんですか？

山野 地域によって、ある特定の味覚を感じにくいケースはあります。逆に5つの基本味以外の味もあるんです。たとえばヨーロッパだっ

たら日常的に硬水を摂取しているから、金属味やアルカリ味を感じます。それは日本人の味覚ではあまり感じられませんよ。逆に日本人は渋味や苦味などに敏感です。

昆 たとえば春にフキノトウを食べると、あのエグミというか苦味といましようか、あれを含めて我われはうまいと思うわけですよ。

山野 ええ。これも人間ならではの味覚ですね。苦味は忌避物質ですから野生動物はほとんど食べません。詳しいことは不明ですが、なんらかの機能性があるって、それを人間は本能的に感じているのかもしれない。

安全であることに慣らされ、 味覚の画一化が進む現代

昆 人間が味覚を持つ意味の中に、生き物として自分を維持する目的があるというお話がありました。それと同時に、味覚には毒を食べないように判断する役割もあると思います。ところが現代の日本人は味覚が発達していても、安全であることに慣らされています。衛生思想が進む半面、生き物としての本能が鈍化している矛盾があるんじゃないですか。

山野 それはこわい話なんです。よ。もともと酸味は腐敗を感じさせた。り、苦味はアルカロイドなどの毒物

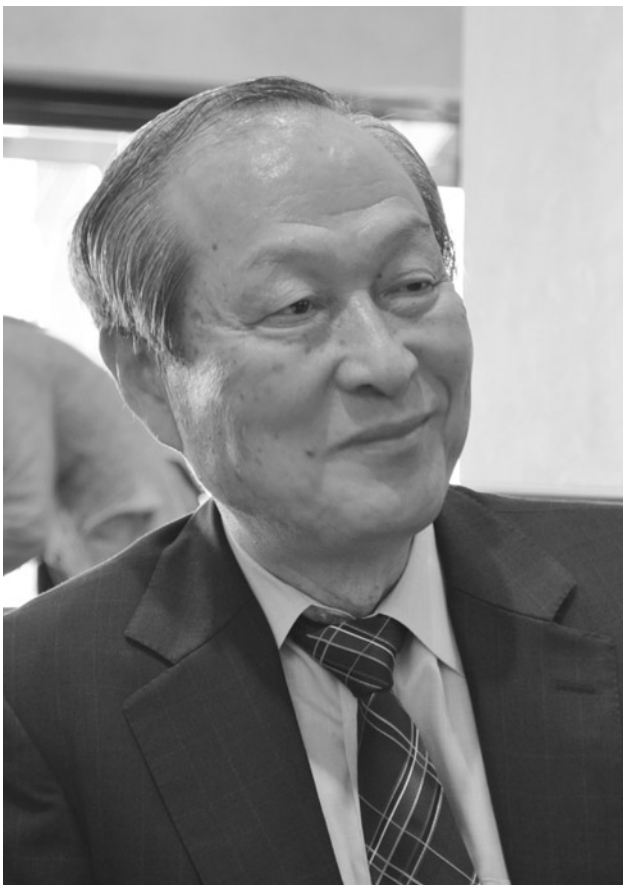
を感じさせますから、人間はそういう危険物を忌避することができるわけです。ところが安全が当たり前になってくると、そういう感覚が麻痺してくる可能性があります。

昆 それで賞味期限で判断するようになってしまおうと。

山野 ええ。企業もビジネスとして仕方がないから賞味期限なんて入れています。実は人間の五感が一番確かなんですよ。ところが最近の日本人はラベルに印刷された字面だけで判断して、本能的なものを失っているように感じます。私の家庭では賞味期限なんてあてにしませんよ。家内が賞味期限切れの食べ物を私のところに持ってきて「これ大丈夫？」と。それで僕がおいを嗅いで「ああ、これは大丈夫」と（笑）。

昆 規格化された価値観を過信してはいけないということですね。

山野 さらに現代の都会生活ではインスタント食品や冷凍食品、あるいは外食をとる機会が増えています。そういう食べ物はどうしても共通の味に調えられていくんですよ。生き物としての本能がなくなっていくことと、味覚の画一化が進むことによつて、人間自身が多様性を失っているように感じます。だから大げさに言えば、何かあったときにはみんな滅んでしまう。いろんな人間がい



山野善正

■プロフィール（やまの・よしまさ）

1938年滋賀県生まれ。京都大学農学部農芸化学科卒業後、食品包装会社に勤務。レトルト食品の開発を担当し、手がけた崎陽軒のパック入りシュウマイはロングラン商品となっている。1968年より香川大学農学部で教鞭をとり、食品学科教授、農学部長として活躍した後退官。2006年より生活協同組合コープかがわ理事、2007年よりおいしさの科学研究所の理事長を務める。香川大学名誉教授。農学博士。

<http://www.oishisa-no-kagaku.com/>

たほうが、リスクが発生した時に誰かが生き残るんですけれどね。

昆 実は農産物でも、コメが食味計で何点とか、野菜の硝酸濃度が何ppm以下とか、そういう数値が人々の食味を支配しているんですよ。あるいくつかの要素だけを選び出すよりも、数値化すべきものが多様であって、なおかつそれ以外の評価の仕方もあると思うのですが。

山野 おっしゃる通りです。矛盾するようですが、私はおいしさをできるだけ数値化しようとしているけど、あくまでも「こういう特徴があります」というだけで、絶対化した評価ではないんです。成分や香り、舌触りや噛み応えといったテクスチャーの数値により、個々の特徴を説明してあげるほうがいいんじゃないかと思っています。

昆 そもそも地域によって食の好みは異なるものですから、絶対なんてありませんよね。おいしさとは自分たちが背負ってきた文化や風土であるはずなのに、与えられた基準でもってそれを評価してしまっている。流通や小売のご都合主義のために我われが失っているものは大きいという気がします。

山野 そうですね。カップラーメンは関東と関西で味を変えているようですが、せいぜいそれくらい。味が

全国共通になっていくのは寂しいものです。逆に日本中が讃岐うどんになってもしょうがないけど(笑)。今ではあらゆる加工食品にうま味成分が入っていることも、味覚を画一化する一因になっている気がしますね。醤油までダシ醤油でしょ。

昆 そういえば味噌にもダシが入っていますものね。

山野 ダシくらい自分で作りなさいと私は言いたいんだけど、これもインスタント化の災いです。それで味覚がどんどん画一化されてしまう。

昆 僕くらいの年代には、ご飯に味の素かけて食べる人もいますよね。

山野 そんな人まだいますか？ たしかに昔は、どの卓上にも置いてあったけど(笑)。

自らを相対化してこそ 本来の価値に気付く

昆 現代は安全に慣らされた上に味覚が均一化され、食べ物を規格で評価する寂しい状況になっているわけですね。そういう中で、おいしさの科学研究が果たす役割は大変大きいのではないかと期待しています。農産物では「安全」ということが過剰に叫ばれています。結局は幻想としての安全性や味に支配されているように感じます。たとえば有機農

産物というだけで、安全でおいしいという思い込みがあるわけです。

山野 たしかに人間は情報に弱いですから、有機がいいと聞くと錯覚してしまいますね。でも本来それは別の問題だと思います。

昆 それに生産者のほうにも問題があって、「うちのコメが一番うまい」と言う農家が実に多いんですよ。その気持ちはわかるけど、自分の生産しているものを相対化できていないんです。自身を相対化すればこそ本来の自分が見えるわけで、初めから自らを絶対化していたら自分の価値なんてわかりません。それは今の時代の農業経営者にとって非常に重要なことで、それを見る指標のようなものがどこにあるんだろうと思っています。それを情報として提供できると、加工メーカーだけでなく農業経営者にとっても発想を自由にするきっかけになると思います。

山野 ただ、ビジネスとして考えると、どうしても支持する人が多いほうに偏っていく現状があります。甘さ路線に傾倒していったトマトがわかりやすい例ですが、これは実につまらない話ですよ。これからは逆に、この地域のこの農家のトマトは苦いのが特徴で、これが面白いんだよという提案のやり方もあると思うんですよ。

昆 みんなが画一化していればこそ、個性を出したほうが得なわけですね。「うちの味はこれなんです」ということをもって自信を持って言うべきなのに、当の生産者たちが権威や規格に依存して、自分たちの特徴を見失っている。今の画一化路線が行くところまで行って、これからは多様性を持つことがビジネスとして重要になるかもしれませんね。

山野 そろそろそういう時代に変わってほしいですね。

昆 大きい小さいじゃなくて、自分たちはこれだということを謳えるビジネスですね。しかもそれは、自分自身がどういうものであるかを自覚することにもつながります。おいしさなんていうと、シェフか粋の人々の話になってしまう気恥ずかしさがあったのですが、これは味覚の問題だけでなく、ものの考え方において一番肝心なことですね。

山野 そうなんですよ。うちの研究所もビジネスライクに農薬の安全性の分析でもやればどんどん仕事があるんでしょけど、おいしさという曖昧なことに挑戦するから意味があるんだと頑張っています(笑)。

昆 白か黒かで答えが出せるくらい単純な話を言っている時代じゃないってことですよ。今日はありがとうございました。