

## 随 想

## あ じ

科学技術教育部 宮 内 三 良

味(あじ)について、いろいろと考えてみた。一般には、まず舌の受ける感覚という意味で、食物のうまさ、まずさをふくみ、あじわうという言葉などでは、物事の意味、おもむきを考え、経験などによって得られる感じとして、苦労の味などと使う。そのおもむきやおもしろみには、趣味とか興味という語があてられ、気がきいているといった使い方では、おつな味、味なまねをするなどという。

舌で感じる味(味覚)の基本は4種、甘味(あまい)酸味(すっぱい)苦味(にがい)鹹味(しょっぱい)で、この他、辛味(からい)渋味(しぶい)などは、口腔粘膜などの直接刺激による1種の触覚とされ、まただしや化学調味料などによるうまみというのがある。

ふつう食物の味というと、これらの味の刺激を、舌などの味蕾(味覚芽)で受け入れ、味覚神経を通じて脳に伝えられ、味覚を生じている。しかし舌の味蕾での味の感じ方は、部分によって異なり、様でなく、甘味は舌の先端、酸味は両側、苦味は舌の根元付近、鹹味は周辺部でよく感じるといった分業化した機能をもっている。従って甘いものは、舌先でゆっくり味わい、苦いものは、なるべく舌の奥の方に広がらないようにするとよいわけである。また味を感じるには、物質が水に溶けることが条件で、固型物は、唾液にとけた分だけ感じている。

さて生理学的には、このように説明されている味ではあるが、実際に口に入れて味わう食物のうまさとか、まずさとはどんなものだろうか。

いわゆる味覚の基本感覚4種だけでは、食物のうまさはきめられないように思う。

まず、目で見ての美しさ(材料の色、鮮度、形や大きさ、うつわとの調和)、味わうための適温(冷やす、あたためる)、かおりやにおい、そして口の中での舌ざわり、粘膜への触感などがプラスされてくる。基本的な味覚に加えて、視覚、温度感覚、嗅

覚そして触覚などを全部用いて得られる総合的な感覚こそが、真のうまさ(おいしさ)であると思う。

材料は、そのもち味が最高に濃縮された時期(しゅん)のものをえらぶ。包丁の切れあじを生かし、形、大きさをととのえる。季節のかおりをただよわせ、うつりよくうつわに盛られている。材料の特質を生かした味つけで、ゆっくりと味わう、といったところに、うまさを実感されるのではないだろうか。

インスタント化された時代では、スーパーマーケットでの同じ味つけのパック料理が、トレーにのりそのまま食卓へ運ばれ、人数毎の予約おそうざいが電話一本で配達され、同じ料理がどの家庭でも一斉に食膳にならぶ。何ともいただけないような気がする。おふくろの味などという煮っころがしが、商品化される今の世の中で、味を説いても仕方はなさそうだが、材料のもち味をうまく引きだして、てまひまかけたものには、それこそひと味がった、つくったひとのところがつたわってくるものである。

物事の意味、おもむきを考え、経験などによって得られるものを、苦労の味などと使うと前に述べた。

材料のえらび方、もち味をどう出すか、どんな味付けが適当なのか、自分の手で、いろいろと苦労しながら工夫していくうちに、てまひまかけた独特のうまさが生まれてくるのだと思う。

そのような味わいを求めて苦労するのには、忙しすぎるし、面倒くさい、そのおもむきや、おもしろみなどには、趣味もなく、興味もなくなってしまったのが、今の世のならいというものなのだろうか。

