

2018年日本料理アカデミー研修会

U40 人材育成プログラム 第2回 報告書

日 時：2019年1月11日（金）14：00～16：00
講 師：伏木 亨氏（日本料理アカデミー理事、龍谷大学 農学部 教授）
演 題 「外国人観光客にとっての日本料理：
だし、うま味、匂い、宗教的タブーと美味しさの満足感」
場 所：京都調理師専門学校
参加人数：60名
報告者：橋本 憲一（日本料理コンペティション副委員長、梁山泊主人）

インバウンドで増え続ける海外からの様々なタイプの顧客に対して、和食の「美味しさ」を分析し、いかに満足感を与えられるかが今回の趣旨である。

味覚について、日本酒を例についての分析から始まった。

専門家による日本酒の味わいの分析は徹底しているが、「おいしい」かどうかには言及していない。

「あらい、ぬるい、なめらか、あと味、だれ、はば、ふくらみ…」と酒を分析する言葉を多く専門家は使うが、「おいしい」が抜けている。専門家は酒の品質についての分析は得意だし、関心事ではあるが、「おいしい」はその枠の外に置かれている。

考えるに、嗜好は千差万別で捉えどころがないということかしら？

さて、人間は口にした食品の「おいしさ」を瞬時に評価できると話は展開する。

「最高!」、「うまい」、「まあまあ」、「まずい」という言葉は脳内で各要素が参照され、統合による総合評価が行われる、と説明が続く。これは「瞬時にザックリと評価」し、あまりたくさんのかことを考えてはいない。

脳内の動きを再現するために、おいしさを要素に分解して問う。さらに数学的に再構築する。ということだ。

では、ここで言う要素とはなにか？

「生理」、「文化」、「情報」、「報酬」の4つの要素をあげてそれぞれの説明から始まった。

① 「生理」

生理的なおいしさ

「空腹時にまずいものなし」、「山の上で飲むビールはうまい」は実感が伴う。

「人間も実験動物も、昆虫も、ゾウリムシも「生きる為に体が要求しているものは、おいしいと感じる」これらは嗜好を越えている。

例1：スポーツに伴う発汗・脱水の後の体液補給のために飲むイオン飲料がおいしく感じられる。

例2：吸い物の塩加減も血液にお塩分濃度に近い物が、「おいしい」と感じる。

塩化ナトリウム濃度0.9%前後が「おいしい」で、薄いものたりなく、濃いと塩辛く感じる。体が求める適当な塩分は体液と同程度と、わかってきた。

*ただ、これらの欲求も時代と共に変わり、現代では甘味は最高のおいしさではなくなった。飢餓や食糧不足の時代はエネルギーが足りないので甘味が「おいしい」だったが、飽食の時代には、弱い味覚が好ましい。

まとめ☆生きる為に体が要求しているものは、おいしいと感じる



② 「文化」

食文化のおいしさ

「子供の頃からの食習慣に合わないものはマズイ」

「タマゴ焼は甘いのが好きですか？」という地域食文化が大きく関わっている。

食文化に合わないものは「匂い」。「匂い」は食べ慣れた安心感の手がかり。

発酵食品のうまさは世界共通。しかし、「匂い」は地域によって独特である。

だから、食文化というのは異臭に慣れることである。

さらに、味を記憶するのでなく、「匂い」を記憶している。

それらは民族、地域、家庭の「匂い」であり、味の記憶を支えている

まとめ☆食文化の主役は「匂い」

③ 「情報」

おいしさを左右する情報

- ・テレビでコマシャールしている店
- ・グルメ雑誌に紹介された店（ミシュラン、食べログなど）
- ・教わって学ぶ⇒ワイン＝初心者にはわからないが、学んで知るおいしさ
「情報が先あって、学習が後を追う」

☆「なぜ美味しいかと考える原理ではなく、この味が美味しいと考える、教えの伝達」

・宗教タブーは情報の典型例 代表的な宗教にユダヤ教・イスラム教

宗教には多くのタブーがあるが、宗派や信仰の深さによって許容範囲が違うので、一概にはいえない。

まとめ☆「味覚や嗅覚の判断よりも文字情報を現代人は選んだ」



④ 「報酬」

動物実験でも証明されているが、おいしいものはみんな『脂肪・砂糖・だし』である。

例えば、チョコレート、ケーキ、牛丼、すき焼、ステーキ、ラーメン、ギョーザ、
天ぷら、フライ、ソフトクリーム、カレー、お吸いもの、おでん

これらは、別腹、やみつき、クセになる、やめられない、高度の満足、幸福感をもたらす。

まとめ☆報酬とは『脂肪・甘味・うま味』の摂取で興奮するからである。

さて、外国人観光客にとっての日本料理における美味しさの満足感というテーマを考える。

日本料理における飛び道具としての「報酬系」。中でも、「うま味」について考えてみる。

「うま味」の勉強

グルタミン酸ナトリウム塩をなめると、ムツとするように突き上がってくる。

鈍くてシャープさのない、僅かに不快な自分の一部を食べているような生臭い感じ。

同時にいつまでも食べたくなるような、わずかに退廃ともいえる心地よさ。

うま味はそれ自体では必ずしも美味しい味覚ではないが、周囲の味覚や風味と一体になってコクのある美味しさを形成する特別の力がある。

うま味の受諾制は先天的

新生児の舌に各種の味溶液を滴下し、表情から快・不快を判断する研究から先天的と証明されている。

一方、匂い（風味）の快・不快は後天的教育・学習が必要とされている。

となると、①「生理」④「報酬」は先天的おいしさであり、②「文化」、③「情報」は後天的おいしさと分類できる。

結語：

テーマの「外国人観光客にとっての日本料理における美味しさの満足感」を提供するには、世界のどの国、地域、文化、あるいは家庭で育ち、暮らしていても先天的に共有できるおいしさに照準を合わせる方が、得策であるのではないだろうか。

大雑把に人間みな兄弟ということから、人類として背負った宿命である先天的おいしさから、新しい日本料理を開発していけばいいか。

もちろん、宗教的タブーやアレルギーはクリアしなければいけないが、壊しがたい文化の壁や情報の思い込みを相手に悪戦苦闘するよりは、随分効率的ではないだろうか。

最前線の食品科学研究がもたらす成果は時流を見据えた料理屋の経営管理に生かしていくことができれば、知識だけでなく、経済活動にも役立つだろう。

この研修会はそのような研究と触れる貴重な講演会ではなかっただろうか？

次回の講演会にも、ぜひご参加下さい。

