

平成22年度「第5回日本料理アカデミー研修会」実施報告 報告者：橋本憲一

日時：平成23年1月29日（土）14：00～16：00

場所：キャリエールホテル旅行専門学校

テーマ：日本料理に潜む科学の知識（2）

究極のおいしさにむけて

講師：京都大学農学研究科教授

伏木 亨 氏



今回のテーマは「飽き」と「コク」。

究極というよりは両極にあるテーマから「究極のおいしさ」に攻め込んで、科学しようというわけだ。テーマのメカニズムを詳しく説明するために、かなり多くの事例を挙げてとても密度の高い講義をして下さった。そのため報告が少々長くなるのを了承して頂きたい。

さて「飽き」だが、このテーマは料理屋家業を商っている者には、昔から耳にタコが出来るほど、聞かされていることがある。「商売というものは、ええ時もあつたら、悪い時もある。そやけど、商いちゅうもんは『飽きない』というて、商売をする者が『飽き』たらあかん」と。

もちろん、今回は料理人が料理を作るのに「飽きる」話しではなく、食べ手が料理に「飽きる」話しだ。

そして、多分料理人が一番触れたくない、或いは触れられたくないテーマの一つだ。一生懸命に料理を作れば作るほど「飽き」られる場合が往々にしてあるからだ。ではこの矛盾を「どうする？」のだ。そう、重荷だけにきわめて重要なテーマだ。

まず、「飽き」の構造を考える手始めに「カレー」を例にあげられた。三日も続くと嫌になる。しかし、数日をあけると又食べたくなる。**短期的な「飽き」は回復する。**即ち、再び食べたくなる。カレーとの付き合いは、「好き」と「嫌い」の繰り返しだ。

ところが、ネズミやコアラなどの小動物や小動物とは言い難いがパンダには短期的にも「飽き」がない。ひたすらユウカリや竹など同じ餌を食べ続けるのだ。

しかし類人猿になると「種の保存」から一つの食物に集中しないように「飽き」がDNAに仕込まれているという。一つに集中すると食物は直ぐに枯渇して、食糧不足が起こり「種」が絶えてしまう。もう一つ、例えば、貝類に集中すると、貝毒にあたった時やはり種は絶えてしまう。あるいは、中毒という厄介な状態に陥ると、肉体も精神もボロボロになり種の崩壊も起こる。

「飽き」は一料理人だけが負わなければならない責任ではなく、本能も作用していた。そう、客観的に事実を把握することが科学だ。救いが見えた。

どんなに旨いものでも必ず一旦は飽きる」これを（小さな飽き）と呼ぶ。

ところが、「非常に旨いものは、飽きから回復する」という。もう一つの本能が組み込まれていた。実は、この本能は快感であり、たとえ毒でも旨ければ食い続けてしまうわけで、「救い」とは真逆の怖い本能でもある。肥満とダイエット、そしてリバウンド問題をはらんでいる。

しかも、欲望の肥大化が起こる。これは生きるためのパトスとかモチベーションを支えているから、そうそう邪険には出来ない。

美味しさの快感は、その再現の為にはより強い快感が必要になるわけだ。同じ程度の快感が続くと、それは快感ではなく不満になってしまう。どうする？ 「種の保存」という建前と「快感」という本音の戦いに料理人が巻き込まれた？ さあ、大変だ。

ところが、捨てたものではない。ホワイトナイトの登場だ。「慣れ」！

「慣れ」こそが「飽き」を救うのだ。神様はこんな本能まで用意してくださっていた。子供に8回以上さほど旨くはないものを食べさせると、小さな飽きを繰り返しながらも、慣れて「好き」になっていくものもあらわれるという。

誘拐犯に親しんでいく「ストックホルム症候群」と似ている。あるいは、「住めば都」というわけだ。**順応は飽きを抑えることが出来る！** 哲学的だな。

ここで、飽きという観点から食べ物を分類すると、

快感食材 : 飽きないほど旨い **普通食材** : 飽きたが慣れた **嫌悪食材** : 欠点が目立つ（慣れる可能性もある）

しかし、回復困難な「飽き」は次回への期待感が枯渇、嫌悪感が高いレベルに肥大化、想像しても期待や興奮がない。回復困難な飽きの回避として、生理的な快感、やみつき感、不断の情報提示などがある。

そして、二つ目のテーマ「**コク**」について。

まず「**コクの定義**」から始まった。

「多種類の味の要素が、混ざり合って、単独の味が突出せずに厚みのある味わいを形成している状態」、そして「無数の栄養素が豊富に存在することを暗示する信号としてヒトや動物に好まれる」と。

要するに、コクは心地よい調和が生み出す雲のようなものということだろうか。要因を「この味だ！」と断定出来るものでなく、そのものたちが会うことによって醸し出される味わい。もしかしたら、味たちのチームプレイが生み出す力と解釈すればいいのだろうか。食べ手の受信力が手伝って拮がっていき可能性もありそうだ。

「**コクの性質**」を「空間的広がり（すべての口腔内の部位を動員）」「時間的な広がり（早く感じられる味から時間のかかる感覚まで持続性・余韻を持つ）」と説明は続いた。

この説明だと、まさに「味わい深い」ということだろう。「コク」という物質よりも、「コク」という経験に近いような気がする。今の段階では、分析していった、なにがしかの物質が発見されるというものではなさそうだ。

そう思って聞いていると、「**コクの物質**」という説明に移った。

「コクの中には、油脂と砂糖、ダシがある。やみつきになってやめられない魅力。これらを添加するとコクは確実に増す。油脂、砂糖や味醂の甘味、複雑なうま味を強化するのが周辺のコク。ペプチドも報告されている。醤油や味噌などの発酵産物の匂い成分もコクを増す。とろみなどの食感も濃厚感を介してコクを増す」。

「コクはこれだ！」という決定打ではなく、構成要因を数えることだろう。

続いて、「京料理の吸い物のコクはラーメンのコクとは全く異なる」と。

「**日本食におけるコク**」の説明は「複合的なコクよりも透明感のあるコク。要素が豊富すぎるとコクは増すが日本料理のコクでなくなる。品位が落ちる。洗練がない。」

実はその日本料理における「品位」や「洗練」の概念こそが、われわれには重要になってくる。

「**日本料理のコクの構造**」では「Highly blended で full body」という山口静子さんの言葉を引用され、「無数の成分が完全にハーモニーした状態。無数の成分があるけれど足りないものは何もない。究極のコクは芸術的な領域。」だと訳された。

伏木先生は「要素が豊富すぎると日本料理のコクでなくなる」と考え、山口先生は「無数の成分が完全にハーモニー…芸術的な領域」という考えだということになる。「コク」はなかなかシッポをあらわさない。

ただ、Highly blended を量の“無数”に置き換えず、質と考え「研ぎ澄まされた調合」とでも訳すと、ご二人は同じことを言っていることになる。未だにもって横文字は難しい。

最後の「**茶懐石の美意識の影響を受けた日本のコク**」では、

「花をのみ待つらん人に山里の雪間の草の春を見せばや」藤原家隆が詠んだ歌の解釈から始まった。咲き乱れる花（平安時代の花は梅）よりも、雪の間から顔を出した草に鋭く春を感じる感性に美意識を見るところだ。

そういえば、バルザックに『谷間の百合』という小説があったのを思い出す。

一見非の打ち所のない、総てが整った頂点の料理を目指すよりも、その手前の食べ手の感性も受け入れることが出来る余裕のある料理を志す方が、食べ手との精神的な出会いの可能性がある、それこそが豊かな料理だと考える、と締めくくられた。

動物行動学や脳内生理学、もちろん食品工学など科学を駆使し分析してきた日本料理の根幹にたどり着いた場所は深遠な哲学であるように思いました。

伏木先生二回にわたる興味深い講義をありがとうございました。

レポート作成 橋本 憲一 氏 (京・百万遍 梁山泊)

【京・百万遍 梁山泊】 京都市左京区吉田泉殿町 5
TEL. 075-771-4447 FAX. 075-751-2933
営業時間 12時～14時、17時～22時 (定休日：日曜日)
<http://www.ryozanpaku.net/>