

“おいしさ”の定義

菅野洋一朗

「飽食の時代」と言われて久しい。食事は我々の生活に必要な不可欠な行動であるが、現代社会において食物は巷に溢れかえっており、人々は単に食べるだけでなく“選ぶ”ことが可能となった。そうなればできるだけおいしいものを食べようとするのは人の常であろう。しかしながら、そもそも“おいしさ”とは人それぞれ基準が異なっているものであり、万人がおいしいと思う食物は存在しないといっても過言ではない。ただ唯一共通していることは、“おいしい”という感情は万人にとって正の感情であるということだ。つまり、人類は“おいしい”という感情をもってして食事を単なる栄養源の摂取行為から享受するものへと昇華させてきたのである。本稿では、現代における食の“おいしさ”とそれに伴う研究の進展を紹介する。

京都大学の伏木は“おいしさ”には4つのタイプがあると述べている¹⁾。一つ目は、「生理的なおいしさ」。これは体に必要な栄養素を含む味を美味しいと感じる感覚で、スポーツ後に塩分が欲しくなるような現象として生じる。二つ目は、「文化的なおいしさ」。これは幼少のころから食べ慣れた味を美味しいと感じる感覚で、いわゆる“おふくろの味”である。三つ目は、「情報によるおいしさ」。高級、本格的という情報が与えられたものに対して感じる感覚で、通の味とされるものが例として挙げられる。四つ目が「病みつきのおいしさ」。これは、砂糖や油といった脳の神経に直接快感を与えるものを感じる感覚で、ポテトチップスなどはその最たるものである。

これらの“おいしさ”は、それぞれに科学的な研究がなされてきている。一例を挙げると、三つ目の「情報によるおいしさ」に関しては、2009年にチューリヒ工科大学のSiegristらがワインへの事前情報がその呈味性にも影響を与えるという報告をしている²⁾。

また、四つ目の「病みつきのおいしさ」を感じるものとして、だしのうまみがある。幼少のころからよくだしを食した人はうまみが病みつきとなり、快感を覚えるようになる³⁾とされている。

そのうまみに関して、東北大学の坂井らは、現代の若者の認識力が低くなってきていると警鐘を鳴らす⁴⁾。実際に、学生に対して調査を行ったところ、現在の学生はだしの使用頻度が顕著に低く、うまみから縁遠い生活を送っている人が多いという結果が得られていた。さらに、基本五味（甘味、塩味、酸味、苦味、うまみ）の認識力調査においても、うまみの認識力は他の四味よりも低い成績を示していたとのことである。これらの結果は、

若者の“おいしい”という認識とうまみとの関連性が他の年代より希薄となっている可能性を示唆している。つまり、現代におけるおいしさはこれまでとは異なるものとなりつつあることが考えられる。

以上のように、元来から多義的要素の強かった“おいしさ”という言葉は、現代においてさらに定義することが困難となってきていると言えよう。

これまでに味覚を定義する手法としてはヒトが実際に食品を舌で吟味して評価を行う官能評価が主に用いられていたが、問題点として評価者間のブレや教育の必要性が挙げられている。このような現状を打破するための一助として、味覚を数値化するセンサーの開発が進められている⁵⁾。味覚センサーと呼ばれるそれは、元来の化学分析とは異なりヒトの五味を機械センサーで代替することで、対象となる食品の呈味を相対的な評価が可能な数値で出力するというものである。

ヒトの舌は脂質二重膜で覆われている。そこに存在する受容体に食べ物の味物質が吸着することで膜内外に電位差が生じて味覚信号が脳に伝達され、ヒトは味を認識する。対して味覚センサーはヒトの脂質二重膜を模した膜センサーまたは電気化学センサーを有す。それを食品サンプルに浸漬することで生じる電位の変化を測定することで味の数値化を可能としている。

味覚センサーはさまざまな食品において使用されており、数値化という手法による食物に対する客観的な情報の取得が可能となる。また、センサーの示すデータと官能評価との関連性も確認されている⁶⁾。実際に味覚センサーを用いた新商品開発は多くのメーカーで行われている。味覚センサーの台頭により、“おいしさ”の定義は現実的なものとなってきていると考えられる。

但し、味覚センサーのみで絶対的な味の評価を下せるという保証はなく、最終的には実際の官能評価も重要となるであろう。官能評価による主観的情報と味覚センサーによる客観的情報の相互作用によって、これまでに不可能とされてきた“万人へ対するおいしさ”が定義できるかもしれない。

- 1) 伏木：日本栄養・食糧学会誌, **56**, 247 (2003).
- 2) Siegrist, M. *et al.*: *Appetite*, **52**, 762 (2009).
- 3) 坂井：日本味と匂学会誌, **18**, 375 (2011).
- 4) 川上ら：栄養学雑誌, **69**, 10 (2011).
- 5) 池崎：食品と開発, **47**, 12 (2012).
- 6) 山田ら：日本調理科学会誌, **44**, 2 (2011).