

雑草通信

船津好明 1936年生まれ

思いつくままに綴り、書き直しを繰り返す、意を尽くそうと文を練るのは、心身の劣化を遅らせるのに役に立つと考えました。内容は専門外ですから、学問的には書けません。勝手に他人に送りつけるのは、この歳になった私の新たな冒険です。他人様にはどうでもよい内容かも知れません。差し障りがあるかも知れません。浅はかと思われるかも知れません。破棄して下さい構いません。(雑草の「雑」は内容が様々であること、「草」は書き留めたものの意味です。)

五感と美意識(2 味覚の巻)

(本稿執筆中の背後意識:健康)

文芸や比喩や心情という味ではなく、舌で感じる味について思う。飲食物が対象で、調味料や添加物も含まれる。薬品は除かれる。

味覚は舌が品物に触れて感じるもので、品物が口から離れているとその味を知ることはできない。この点は、嗅覚が鼻から離れている物の匂いを嗅ぐことができるのと異なる。味覚は広い意味で触覚の一種で、感知する部位が舌に限られる。舌は味覚によって旨いまずいの違いを知る。甘い、辛い、酸い、苦い、えぐいなど、味の種類を識別する。これらの複合した味や名状し難い味もある。鼻が口に近いため、味と匂いを一緒に感じることもある。しかし味は味、匂いは匂いで、別の感覚とする。味には濃淡がある。

味と美意識の関連は理解し易い。昔から「美味」と書いておいしいことを意味する。人々は美しい味を求める。「風味」は風の味で嗅覚に関係している。「薬味」は添え物だが他の食品や風味を引き立たせる。

味の好みには個人差がある。好みにも程度がある。好みは品物の温度や気温にもよる。生活習慣にもよる。時と共に変化することもある。同じ人でも味は体調や場面によって変わる。満腹のときと飢餓のときでは、同じ品物でも味の感じが甚だ異なる。旨いものでも続くと飽きが来て、旨みが劣って感じる。味覚には心理的な影響がある。

味は商品になる。味を売物にした品は多い。人々は旨い味、美味を追い求める。味で産業が成り立っている。味は食品に元々ある成分による場合と、人工的に合成した成分による場合があり、その区別は口にしただけでは難しい。人工合成物質が悪いとは言わないが、味が自然のものか、化学添加物によるものかは知っておく方がよい。

私が特に関心を寄せるのは、味覚と健康状態の関係である。体調がよいと食べ物が旨く感じられる。体調が悪いと旨い筈のものがまずくなる。(その場合薬の影響があるかも知れない。)そのため食物の旨さは健康状態の指標になると考えられる。ただし、ある種の食べ物に体が不本意に反応する体質の人や、宗教上の事情から食品に制限のある人には必ずしも当てはまらない。

私の知人だったN氏(故人)は、子供の頃赤痢に罹り、長い間絶食を強いられ、初めて口にすることを許された粥と梅干に勝るおいしさは、この世にないと述懐している。氏は病状が快復に向い、極度の空腹感に襲われていたのであろう。氏の話から人間は、飢餓状態のときはまずいものがないことを示唆している。

一般的に言えば、健康状態が良好のときは、旨さが増え、まずさが減るといえよう。究極は全ての飲食物が旨く感じられる状態で、味覚の理想郷といえる。食欲が極度に不振のときは逆に、全ての食べ物がまずくなる。

私は旨い物を求めることはあるが、それよりも好き嫌いなく何でも旨く食べられるようになりたいと思っている。選んだ食べ物ではなく、自分で調理したものでなく、有り合わせの食べ物がおいしく食べられるなら有り難いと思う。それは既に空腹の場合に体験している。

時に空腹もよい。腹が減れば旨さが増すからといって、旨く食べるために腹を減らすなど馬鹿げていると思いつつ、この歳になっての修行と割り切っている。