



おいしい食事は総合的な体験だ

文明崩壊後の世界を科学技術でサバイバルする、大人気冒険漫画『Dr. STONE』のアニメをぼんやりと観ていて、すこし気になるシーンがありました。

常人離れの豊富な科学知識をもつ主人公が、息をのむ知的バトルに勝利した夜。祝杯として差し出されたのは、密度の異なるジュースが3層に分かれた、美しい特製カクテルでした。バーテンダーは、そのジュースの重なりで「科学の積み重ね」を表現したのだと語ります。ところが主人公はそんなロマンにはまったく興味なさげに「飲めればいいととと混ぜていいか」とバーテンダーに聞き返すのです。主人公の極端に合理主義的な様子が描かれていますが、ここで私は考えてしまいました。最初から混ぜていてもおいしさは同じかのように言っているけれど、本当にそうなのでしょうか？

おいしさを味わう味覚

おいしさについて考えるとき、まず思い浮かぶのは舌で感じる味覚です。口に入った物質の刺激を受け取るのは、舌などにある「味蕾」というセンサーで、ここで甘味、うま味、塩味、酸味、苦味という五つの基本味を感じています。

注意したいのは、基本味とは目で色を感じる際の「光の三原色」とは意味合いがまったくちがいます。赤・緑・青のたった3色の光を適当に混ぜ合わせれば、視覚で感じられるほとんどすべての色をつくれてしまいます。そして赤緑青が混ぜた色としては感じられなくなり、まったく別の色として感じられます。たとえば赤と緑の光が同時に目の中に入ると、黄色に見えます。これに対し味覚の場合、いくつかの基本味を混ぜて、まったく別の味を感じる、ということはありません。甘味と酸味を混ぜても、甘味でも酸味でもない別の味にはならず、甘酸っぱいと感じられる、ということです。

けれども、わたしたちはたった5種類の味覚だけで「おいしさ」を判断しているわけではありません。

おいしさを味わうには嗅覚も視覚も大事

風邪をひいて鼻が詰まると、食事の味がよくわからなくなる、という経験をしたことがある人は多いでしょう。これは、嗅覚が食べものの風味を大きく左右しているからです。鼻から直接かぐ香りだけでなく、口に入れた食べものの香りがのどを通して鼻へ抜ける「香り」もまた、おいしさの大事な要素です。

かき氷のシロップが典型的です。レモン味もイチゴ味も、つかわれる甘味成分はどれも同じです。舌で感じているのは同じ甘さなのに、香りが違うだけで、

わたしたちはまったく別の味だと思ってしまいます。嗅覚だけでなく、見た目も味いに重要です。シロップの例でいえば、レモンやイチゴを連想させる黄色や赤にすることで、よりそれらしい味に感じられてしまうのです。



耳で味わう!?

さらに、おいしさには聴覚まで関わっています。イギリスの研究チームは、被験者にポテトチップスを食べてもらい、そのとき噛んだ音をヘッドホンで聞かせる実験を行いました。すると、サクサクという高い音を強調すると、同じポテトチップスでもより新鮮に感じられたのだそうです。人はおいしさを耳でも味わっている、と言ってよさそうです。この研究は2008年のイグノーベル賞栄養学賞を受賞しました。いかにも奇抜な研究に聞こえますが、言われてみれば、サクツ、ジュワツ、パリツといった音が食欲をそそるのは、日常でもよくあることです。この研究では、実際に今食べているものの感じ方が変わってしまうことを示しています。



おいしい食事は総合的な体験だ

私の大好きなパフェを食べるときのことを想像してみます。まずてっぺんのイチゴを食べ、アイスクリームと生クリームをからめながら掘り進み、バナナやジャムの層…と、具材やそのバランス、また温度や食感も変化していくので、グラスの底まで到達するまでを楽しめるわけです。これを、「どうせお腹に入るのだから」と、全部ミキサーで混ぜたものを飲むのは、同じ体験と言えるでしょうか？体に取り込まれるという点はたしかに同じかもしれませんが…。私はきっと、単調な味に飽き、飲みきれなさそうです。

冒頭の3層カクテルでも、あらかじめよく混ぜられたカクテルは、どこも同じ色で、味もはじめから終わりまで同じです。しかし3層のカクテルは、すこしだけ混ぜて飲めば、飲み進めるうちに、混ぜり具合のさまざまに異なる味わいのグラデーションを楽しめるのではないのでしょうか。

<読書案内>

・『「おいしさ」の錯覚 最新科学でわかった、美味の真実』チャールズ・スペンス著、長谷川圭訳、株式会社KADOKAWA

非常に面白い本です。著者は紹介したポテトチップスの実験の研究者です！

上羽 貴大 (科学館学芸員)