

第12回世界農業遺産研究会概要

奈良教育大学 中澤静男

- ◇開催日時 平成28年10月26日(水)19時~21時
- ◇会場 中澤研究室
- ◇参加者 大西、山方、中澤
- ◇テキスト 『食卓から地球環境が見える 食と農の持続可能性』湯本貴和編著、昭和堂、2008

◇内容

第1章 「人間にとってのおいしさ」伏木亨

○おいしさの理由は4つに分類可能である。

①生理的なおいしさ

- ・人間だけでなく動物でも共通のおいしさ
- ・人間の身体の欲求によって好みが変わる
- ・時代によっても変わる。エネルギーが充足したので生理的な甘味欲求が低下した

②食文化としてのおいしさ

- ・食文化というのは、基本的には長く食べ続けていることによって違和感がなくなったものといえる。
- ・食べ慣れているものを食べる。

③人間特有の情報源がリードするおいしさ

- ・実際の味わいよりも情報による先入観がおいしさに大きな影響を与える
- ・安全な食物を得るために人間が選択した脳のおいしさ
- ・人間では味覚の信号に加えて、情報が味と同じレベルで扁桃体にはいる。情報の影響は非常に大きい。
- ・安全の情報というのは最もおいしい
- ・安心の質：細菌学的、医学的な安心、心理的な安心
- ・情報に依存するが故に情報の弊害や錯覚を生んでいる。
- ・結局、私たちの言う清潔、安心というのは、細菌学的、病理学的ではなくて、それを保証してくれそうな美しさ、あるいは清潔らしさ、これこそが大事だと思っているようなのだ。
- ・情報という安全を確かめられる便利を得た(賞味期限、消費期限など)が、五感が鈍くなっている
- ・教わって学ぶおいしさもある(情報が先行していて味わいが後を追う)。学ぶことによって、だんだん舌の肥えた人間になっていく。：情報がおいしさをリードする典型
- ・古い歴史を持つ食べ物には、伝統に裏打ちされた蜘蛛の巣のように張りめぐらされた精緻なおいしさの体系があり、多くの人間が無意識的にそれに従っている。

④本能が強く関与するやみつきのおいしさ

- ・有無を言わさないおいしさの成分は、油と砂糖とダシである。
- ・おいしさは、純粋な「おいしい」と言う判断と、それによって引き起こされる行動である「欲しい」に分けて考えられる。
- ・「おいしい」に直接関係するのがβエンドルフィンなどのオピオイドらしい。
- ・オピオイドを受けて、ドーパミンが「欲しい」という行動に駆り立てる。
- ・「欲しい」という感覚は、もっと食べたいという動機を高めるものであり、食物に対する執着の原因でもある。
- ・砂糖水よりも油脂に対する執着は非常に強い。