

「イチゴ味」も味の一つです ～世界初「味の一覧表」の作成～

食品と味研究所
柳 本 正 勝

◆経歴◆

1972年7月 農林省食糧研究所研究員
農林水産省食品流通局技術室長などを歴任
2003年3月 (独)食品総合研究所(現国立研究開発法人農業
・食品産業技術総合研究機構)部長
2003年8月 (独)国際協力機構(JICA)
プロジェクトチーフアドバイザー
2005年4月 (一財)食品産業センター次長
現在 食品と味研究所

1. 「イチゴの味」と「イチゴ味」

イチゴが好きな方も多いと思います。おいしいイチゴには、鮮やかな赤色や甘い香りも大切です。しかし、いちばん大切なのは、やはり「味」でしょう。

ところが、味は不思議なほど軽視されてきました。その原因といえるのが「味は五基本味だけ」という常識です。

つまり、味は5つしかないということです。「5つの味」だけで、食品のおいしさを説明できるわけがありません。



■「いちご味」が表示に使用された商品の例(筆者撮影)

もっとも、味については、我々も案外鈍感なところがあります。たとえば「イチゴを食べるとどんな味がしますか」と聞かれると、誰でも「甘味と酸味」とは答えられるでしょう。

ところが、意地悪く「他に感じる味はありますか」と問われると、案外困る方も多いはず。そのため、味は5つもあれば、十分と言えるでしょう。

2. 「五基本味」の成立とその限界

「五基本味」とは、「甘味」、「塩味」、「酸味」、「苦味」、「うま味」の5つです。味は5つという考え方は、昔からありました。

臨済宗の栄西は、『喫茶養生記』(1211年)で、甘味・鹹味(塩味)、酸味、苦味、辛味の5味を挙げています。これが日本人の一般的な味の捉え方になりました。

状況が大きく変わったのは、文明開化に伴う近代科学の導入でした。訳語として「味覚」が導入され、味覚を中心に研究が発展しました。その結果

もあって、専門家の間では、「味覚でなければ、味でない」という理解が常識になりました。この常識によりますと、辛味は味覚ではありませんから、味ではないということになります。

同じ頃、池田菊苗によって「うま味」が提唱されました。その後、関係者の懸命な努力によって、国際的にも「umami」が基本味の一つに認められました。その結果、古い時代の5味から辛味が除外され、うま味が新しく加えられて、「五基本味」が確立したのです。

しかし、この常識、少し変だと思いませんか。「基本味」があるなら、「基本でない味」もあるはずなのに、それが出てきません。味は五基本味だけというのは、言葉の上でも不自然なのです。

さらに、「味覚だけが味」という常識も不自然で、多くの矛盾があります。たとえば、「風味には香りも関与するので味覚ではない、したがって味ではない」と説明されるのですが、日本語には風味の外にも、滋味・佳味・好味・香味・肉味・乳味など多数の味が伝わっており、「味の用語」とされてきました。これらは味覚だけではありません。すると、これらの味を全て否定することになります。

さらに重要なことに、イチゴ味をはじめ、おふくろの味、優しい味、あっさり味など、多数の味が続々と生まれてきた事実があります。これらの多くが生まれたのは、20世紀後半でした。これらも全て味ではないのかという疑問が湧きます。

3. 世界で初めて「味の一覧表」を作成

このような状況証拠的なことを主張しても説得力がありませんから、味とみなすべきものを全てリストアップすることにしました。このような趣旨で作成したのが、「味の一覧表」です。

	該当する味	小カテゴリー	
1	甘味、塩味、酸味、苦味、うま味	基本味	単 独 物 質 味
2	アルカリ味、金属味	味質確認味	
3	カルシウム味、脂肪酸味	受容体確認味	
4	辛味	痛覚性味	
5	冷味、清涼味	温度感覚性味	
6	渋味、えぐ味、滑転味	触覚性味	
7	甘酸っぱい味、甘辛味	混合味	複 数 物 質 味
8	旨味、コク味	複合味	
9	こげ味	香り関与味	
10	とろ味、ジューシー味	触感関与味	
11	脂味、おいしい味	二特性関与味	
12	イチゴ味、醤油味、味噌味、カレー味、 トマト味、ソース味、コーヒー味、 ミルク味、チーズ味、チョコレート味	食品名連結型	食 品 一 括 味
13	カレーの味、米の味、スープの味、 ソースの味、味噌の味	食品名+の型	
14	おふくろの味、本場の味、旬の味、 素材の味、母の味、本物の味、 大人の味、思い出の味、料亭の味、 おばあちゃんの味	名詞+の型	
15	風味、滋味、佳味、好味、香味、 小味、大味、雑味	熟語型	
16	優しい味、懐かしい味、深い味	形容詞型	
17	素朴な味、まるやかな味、 さわやかな味、上品な味	形容動詞型	
18	あっさり味、さっぱり味、 しっかり味	オノマトペ型	
19	深みのある味	その他形容語型	

■「味の一覧表」（筆者作成）

味の一覧表には、68種の味を掲載しました。全体は3つの大カテゴリーに大別、さらに19の小カテゴリーに分類しました。このうち、大カテゴリーが重要で、良く知られた味は「単独物質味」に集中し、20世紀以降に続々と生まれた味は、「食品一括味」に集中しています。

この味の一覧表は論文にはしていないのですが、関係学会では何回も発表していますので、世界初であることは疑いありません。

海外でこのような報告が出てこないのは、影響力のある英語圏とフランス語圏では、日本語の「味」がそれぞれ「taste」と「flavor」および「goût」と「saveur」に使い分けられるため、取り組み難いためと考えられます。

4. 「イチゴ味」の特徴

68種もの味を一つ一つ説明する余裕はありませんので、はじめに述べた「イチゴ味」を例に簡単に説明します。

第1節では「イチゴの味」と書きましたが、味名といえるのは「イチゴ味」でした。実は、イチゴ味とイチゴの味は異なります。

“イチゴ自体の味”は、「イチゴの味」です。一方、「イチゴ味」とは、“イチゴで味付けられた別の食品の味”です。第1節で甘味と酸味しか挙げられなかった方も、イチゴ味なら心当たりがあるはずです。イチゴ味は、一覧表の12段目のトップに掲載しています。

このイチゴ味にも香りが関与していることは疑いありません。したがって、味覚ではありません。それでも味名で呼ばれています。イチゴ味の初見は1977年ですから、「味覚だけが味」という常識が確立した後です。専門家の常識に逆らって、一般の人々はイチゴ味を生み出し、そして、定着させました。

イチゴ味は、12段目の小カテゴリー「食品名連結型」に含まれますが、ここには10の味名が挙がっています。このうち調味料といえるのは、醤油味や味噌味などの4種にすぎません。他の6種は食品素材です。味付けが、調味料だけでなく食品素材でもなされていることを裏付けています。

5. 食品をもっとおいしく

「味の一覧表」をさらに信頼性の高いものに仕上げれば、食品をおいしくするのにもっと役立つと信じています。なにより、味は食品のおいしさを形成するためには必須であり、中核的役割を果たしています。5つだけの味で説明するより、68種の味で説明した方が、食品のおいしさがより詳しく説明できます。

「味名を知ること」は、「新しい味を知ること」でもあります。そして、味名を使うと、高度なコミュニケーションが可能になります。社内で新商品を企画する時、または、売れ行きが落ちてきた定番商品にてこ入れを検討する時などは、レシピで議論するより、味で議論する方がより具体的になります。