

ガストロノミー (美味学) 其の二

山 崎 務

味の感覚 味の感覚に就いては、大体七ヶ条項で纏まりそうである。味の感覚は一つの化学作用で、「湿法」(Voic Humid)に依ってなされる、一つの化学作用で有るので有味分子は、先ず以て何かの液体の中に、溶けていなければ、乳頭とか吸盤とかいう味覚器官内部に敷きつめられて、神経毛の先から吸いとれる訳には行かぬと言う事である。水を例にとれば、水自身の味は有るには有るが、然々味の感覚をひき起こさない。それは全く有味分子を含んでないからである。ところで其の中に何か有味分子が混入すれば味の感覚が得られる。此の意味で細かな不可溶物を口中に沢山頬張っても、舌は触覚を感じても、味覚は全く感じない事が解かる。けれども、どの様な形の物で有っても有味体で有ると、先ず歯が夫を分割し、唾液、他の分泌液を、夫々、持ち場立場から程良く泌み、舌がそれを、口蓋(上あご)に押しつけて、そこから汁を志ぼり出す、其の際、その汁が十分に有味体性をおびていれば、それではじめて乳頭に依って、風味が識別され、最初に歯で粉碎された物体が、初めて、胃の腑に入る事を許される事となる。以上の様に少々ドイ解説を試みぬ限り、話題の中心になつてゐる有味体とは、どの様なものかを、聞き正されることにならうが、夫れは「可溶性であつて、味覚機官に吸収されるに適した凡ての物体なり」と答える事が出来よう。尚、有味体とは、どの様に作用するかと謂えば、口内に入れた物体が、溶けた状態になつて感覚を受容したり、伝達したりする事が出来る様になれば、何時でも味覚を生ぜしめる、と謂えよう。これを節言すれば「既に溶けた物、或はやがて溶ける物質以外に、有味体は有り得ない」と謂う事である。

味わいに就て 是については限りがない、凡ての溶解物は、夫々他の物とは全く似てない一種特別な味わいを持っている。其の味わいは、単味の凝集か、二種、或は数種の凝集で有るかに依つて変るといふ事である。

味わいにも全く単一の味わいの無限の系列が有り、それ等があらゆる数、あらゆる量に於て、相互に合併する事に依り変化し得るとすれば、夫れもすべての結果を表出するには、新たなる言葉表示を必要とする様にならう。即ち、是等が尚、これからの研究課題と思われる、今迄のところ、多くの学者に依つて、研究され書かれた書物も沢山ある様に思われるが、敢正確実に鑑定義定されたものが誠に僅い様である。多くの人々は、甘いとか、スツパイとか、渋いとか、にがいか、謂う様な一般的な表現に訴えるほかに仕方がなかつた様である。勿論学者に依る研究発表もあるには有つたであらうが、学理にのみ止つて、一般の人々に納得の行く様なものが乏しいと謂はねばならぬ。そこで一般人の「味わい」に対する感覚語と謂えば 総ての味が煎じ詰められて「快

い味」ウマイ、「不味」マヅイという二語につくされてる様である。

嗅覚と味覚との関係 味の感覚、分析について考えて見ると、嗅覚と味覚とは別々の存在の嗅である、従って双方相和して一感覚となる。謂はば嗅覚は味覚の格付けとなる。是は個々の存在では役立たず共村共栄の立場にある。依って口は其の試験所となる訳である。事実、物を味わう前には、何を口に運ぶにしても、多少の考慮をもってする習慣を互に持つものであるが、殊に初めて食べる様な物に対しては、御前は何んだ」「誰だ」とゆった様に、前項の役目を果たしてくれるのが嗅覚である。人々は食物を先づ目で喰べると、謂われてるが、第一視覚を以ってし、自然に嗅覚に移り、美味か、不味かの鑑定をする慣習がある。是に依って食べてよいか、悪いかの判断をする場合も有り、時には味覚よりも嗅覚の方が生命を守る率が、優ぐれているとされている。毒物を口に入れる前に、香によって鑑察され、生命を全うした実例は多々有る。 (困った事には鼻つんぼで有ったり、其の香を知らぬ者にはこれは通用されない) 以上、嗅覚を要約すれば、鼻の悪い人には食物の真味が解からないとは周知の事で有る。 第一例 若し嗅覚が奪われると味覚は、麻痺されるとゆうもの、夫れは鼻の粘膜が激しいコリザ (鼻感冒) に依ってびりつく。其の時は味覚は完全に閉塞する、だから何を食べても味がわからない。 第二例 鼻をつまんで物をたべるとわからない。風邪で鼻がつまた時と同様。平常はニガくて飲みにくい薬などこの様な時が飲むに好期であるとさえ謂われてる。

○第二例 鼻をつまんで物を食べると、味の感覚がボンヤリとして味がわからない。又風邪で鼻が詰った時の如き。(其の様な時はにがくて飲めぬ物、悪臭の物も同様となる)

○第三例 食物を飲みこむ時に、舌を自然の位置にもどさずに、口蓋にくっつけて居ると、同様の結果が認められる、此の場合空気が遮断されて、嗅覚は少しも刺戟されず、従って味は感じられない。右色々の結果に依って、何れも嗅覚の協力が無い限り、有味体がただ其の汁に依ってのみ評価され、其の発する香気によってされないから、美味さが半減される事となる。

味の感覚の分析 前述の様なアイデアを以ってすれば、其の味覚は三種の異った感覚を与える様に思われる。即ち直接感覚、完全感覚、反省感覚の三項目となる。 直接とは味わい得る物体が未だ舌の前部に残ってる間に、口腔内の諸器官が直ぐに活動をはじめる事から生ずる第一印象である。 完全感覚とは、上記の第一印象と、食べた食物が最初の位置を換えて、咽頭に移り其の香や味が、全器官を刺激して生ずる印象と其の合成された感覚を云う。 反省感覚とは、既に感覚から受けた諸感覚の、印象を吟味判断する事である。 例えば先づ水蜜桃を食べる人の事を考えて見る 第一其の色と、それから発散する、快い香りにうたれる。それから彼は桃を食べる。 次に夏蜜柑を食べ様とする、益々すがすがしい酸味を感じて良い気持になる。けれども本当にウマ味を感じられるのは、それを飲み込む時、口中の物が、丁度鼻腔の真下に来る時で、ここで始めて個々の果物から出る、感覚が完成される訳である。謂わば、口内に入った食物をグツト飲み込む瞬間判断味の事で、昔から味わいは喉元三寸に有りと謂われてるのが、此の事では

なかろうか。飲料水の場合も同様で、葡萄酒が口中に在る間は、快い感じを受けるが、未だ夫れを完全に味っては居ない、夫れを飲み終ってから後に始めて本当の味を知る。夫れ、どんな酒でも「ウマイ」「どうやらいける」とハツキリ謂えてくるのは、飲んでしばらくしてからでなくばと、言われてる。そこで本当の酒のみが、チビリチビリやる生態が解かり、又極めて合理化された飲み方であると謂われる。

以上は美味感覚について鑑察して見た場合で有るが、同様の事が、ヒドク不味な飲食物の場合にも起る。即ち嗅覚は正直な警告者であるから、食物が口にはいらぬ前に、それを知らせる、「ウマソウだとか」「のむな」とか嗅覚に依って判断される。

味覚と聴覚の比 味覚は聴覚ほど豊かな内容をもたない。耳は同時に雑音を聞き入れて、夫れを取捨選擇する事が出来るが、それに比して味覚の方は、其の働きが単純である。例えば、味覚に於ては一度に二つの味わいを印象し得ない、という事であるが、口中で静かに咀嚼してる内に、繼時的に感ずると謂うスローモーで食べてる間に、味とか香りを味覚し、即ち、同じ嘗味行動中に、繼時的に、第二感覚第三感覚を感得される訳である。此の様なテストは「ああ腹がヘツタ」と食物をそそくさに食べ込む人達には第二段の印象を識別し得ない。是は静かにおちついて、注意し乍ら食べる人にだけ与えられる贈物である。味覚を対照とした快樂と苦痛 是を節言すれば「人間は快樂に対してよりも苦痛に対して遙かに強く感ずる様に出来て居る」と謂う事である。

例えば極度にエグかったり、渋かったり又苦い物をテストすると、口中に痛い感覚を与えられる。又は、毒薬青酸カリを口にすると、即座に其の痛に依って人を殺傷してしまうのは、結局それが極度に苦痛を与えるからで、それに堪えられず急死するに至るからであると謂われている。ところで愉快的感覚の方は比較的にせまい範囲内に限られている。

例えば 美味な物と不味な物には、極めて著しい相違が有るけれども、其の隔たりをただ「マズイ」とか「ウマイ」ですまして居る程度で、前例の様に、極度的のもので無いから自然に与えられるままに、我々の諸感覚に多くの享樂を与えてくれている。是を要約すれば 一、この享樂は、時期、年齢、身分を問わず与えられる 二、食べる快樂だけは節制を以ってする限り、疲労を伴はない 三、其の印象的の感覚は他の感覚に比して、永続的でもある。結局吾人はこうした風に食べてさえ居れば、吾人の身体の損耗を回復し、我々の生命を延ばす事にもなる。

人間は諸動物の味覚の権威 此の世に生を受けて、這い、歩み、泳ぎ、飛ぶ、諸々の生きとし生ける諸動物中、最も味覚の発達した万物の靈長とされて来た者で有る。が、ガル博士は如何なる検査に基くか明かでないが「或動物は我々の持つ夫れよりも、特種の自然味覚器官が発達して居る、依って吾人より其の点、上手と謂える」と。言つて居るが、昆虫、蟻とか蜂は蜜の有る場所をよく探知し収穫する味覚官能を保持してる。又「ハエ」「イヌ」の嗅覚は稀有である。彼等は「味覚と聴覚を以って生活し、是を生命の絆として居る。犬の如き其の臭氣に依って養主を

織別し、聴覚で何人であるかを認識する。此の点を博士は強調されたものとする。結局、諸動物の生活行動は、知り難く、造物主から与えられた器官、機能を、叡智を以てフルに公示したものである。尚思う、魚類の事を、其の達人に依れば、味覚というよりは、近目で、嗅覚が良く発達されて居ると、魚釣者達は多大の闘心を持つ。鳥類にあつては概して膜質の軟骨にすぎないという。かくして、各動物は其の食物に依って、舌の構造が自ら違つてゐる事がわかる。ところが人間の舌に至つては、其の構造が機微であつてその周囲に様々な膜の存在するところから見ても、十分察知される。尚これを調べて見ると人間の舌には、少なくとも三種の運動が有るといわれてゐる。第一舌がぎゅつと締つた間から、穂状に出る場合に行われる、穂状運動（即ち Spiculation）であり、第二、舌が両頬と口蓋の間の空間を円形に運動する時にされるロタシオン（Rotation）で有り、第三、は舌が上又は下に曲つて歯齦と唇の間の半円形の溝の中に狭まつた物を拾う時に行われるヴェリシオン（Verrition）掃徐運動である。そして、諸動物の味覚にも自ら限界が有り、或るものは肉食形、専ら植物、穀物又は合成形もあり、慣習と味とが一緒になつた様なものも在る。ところで人間はオムニブオアール（Omnivore）で、食べられる物は何んでも食べる。全く骨までも愛して。そうしてうちに自ら持つ食慾に合った識味力味わいを仕分ける力も生れて来る。かくして吾人の味覚器官が珍らしい完成を見るに至る。此の点、良く吟味して見ると、何か一つ可食体が口にはいると、其の成分がそっくり其のまま没収される。先ず唇が其の後退をさまたげる、歯は忽ちそれを取らえてもみ砕く、唾液が早速しみ込む、舌は夫を押しつけたり、ひっくり返えしたりする、吾人にも一寸解からない吸引力が夫を咽喉の方へ押しに行く、舌は夫をすべり込ませ様として盛り上る、其の途上、若しヘンな特種味の物が出たり、骨とか塵にぶつかると、直に舌分けて逆上さしてくれる、其の他の物は総て口中機間作業が終ると、胃の中へと自然に滑り込ませ、是を繰り返して物を食べる。世に所謂グルマンディーズ（Oroumandise）食道楽は人間専有であることは、我々の味覚器官が完全で有る事の結果でも謂え様う。此の観察はただ其の肉体的な構成上から見たものに過ぎないが、更に一步を進めて解剖学上からも科学的な研究が望ましい。其の結果、吾人に完全栄養が摂取され、逐次消耗されて行く元氣氣力を回復させ、我々が生存競争に絶えられる、エナージを確保させる原動力となるよう。切望する次第である。

（ガストロノミー（其の一）は研究会報にて発表）