



魚

NO. 5

「味」と魚を考える

目次

- 「味」の食文化考 河野友美……………1～3
日本の風土と民族性にみる食嗜好
- 座談会／現代の味覚文化とその構造
……………4～13
- ルポ／魚の味を売る店……………14～15
- エッセイ／ヴェネズエラで食べた魚ども
石井義人……………16
- 私とおさかな 由美かおる……………17

表紙のこぼれ

海、それは、生命の源、私達の
心のふるさとです。

沈黙のなかに、潮の流れと光が織りなす
色彩のロマン——神秘の世界。

そこには、私達と同じ生命が営まれています。

こうした、海のファンタジーを

表現してみました。



は中国の秦代に作られた篆書(しな)で「魚」。
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。

「味」

大福と塩辛

一色真理(詩人)

「スマートになるためには、大福ときっぱり
縁を切ること。コーヒーはブラックで。パン
はトースト一枚だけ。食事は朝と夜だけにす
る。やさいはたっぷり。肉類は魚だけ。水は
できるだけ飲まない方がよい。」

これは、恋人に別れの手紙を書いたあとで、
新しい恋人のためにもっとスマートになりた
くなった娘が書きつけた、食事の注意メモ。

書き疲れて娘が居眠りを始めると、ごみばこ
の中の大福もちが、別れた恋人の声で泣き始
める。

「とうとうぼくを棄てちゃったね。後悔する
よ。ぼくみたいに甘いのは、他にないんだか
ら。」

すると、テーブルの上で、イカの塩辛がげら
げら笑い出す。娘の新しい恋人の声で。

「ばーか。めめしい男はひっこんどきな。」

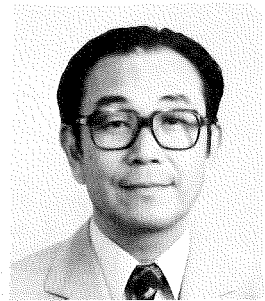
※一色真理氏は55年度日氏賞受賞

「味」の食文化考

——日本の風土と民族性にみる食嗜好——

河野 友美

大阪薫英女子短大教授



国々には、それぞれ特有の気候、風土がある。これは、当然であるが、その国に住む人人に影響を与える。中でも、食嗜好に与えるものは、非常に大きい。つまり、日本には、他の国ではみられない、独特の食嗜好がありそれからでた食文化があるのは当然だ。また日本は、大陸とは異り、島国という特殊性も持っている。そして、日本の周囲には、主要な海流がある。この影響も日本人のたべものにとって無視しえないものである。

①日本の風土、伝統、生活条件と日本人の味覚

日本での大きな食に関する条件は、何といっても海に囲まれていることだろう。しかもその海は、海岸線が複雑であることと、海流の関係から、魚が非常に豊富である。

これに対し、陸地の方は、けわしい山が多く、大陸と比べ、平野は、比較にならないほど狭い。山の形態から、牧畜にはあまり適さないし、農地も、米など、エネルギー源の穀物や、野菜を作ることに主力を注がざるをえず、タンパク源としては、海に頼ることが必要となってくる。海の遠いところでは、海産魚の加工品とか、川魚に頼ることになる。

ここに、もう一つ重要な問題がある。それは、栄養上におけるタンパク質である。三大栄養素といわれる糖質、脂質、タンパク質の

中、他から変換できず、絶対に、そのものの形としてとらないといけないものがタンパク質である。もし、タンパク質が不足すると、体の大部分を構成しているタンパク質の更新ができなくなり、いわゆる栄養失調といった状態となり、やがて死に至る。

そこで、必然的に、タンパク質をいろいろな形で確保するための努力がおこなわれる。欧米における畜産、酪農などはそれであり、それが日本では魚となるわけだ。ただ、その入手方法が、日本の場合、かなりのんびりしたものである。とくに、海岸に近いところでは、夕食のごちそうを釣りに行くなどといった、のんきなことで生活できるのだ。牛を4～5年間もかかって、必死に育てるのは、大きな差があるというものである。

さて、魚であるが、これは、新しいものがよいのは当然である。少し身がしまってからの方がおいしいものも多いが、それも、水揚げしてからせいぜい一日で、そう何日もおいしさがつづくものではない。これとともに、野菜でも、葉菜が主力であり、これも、新鮮な間の方がおいしかった。ここに、日本人の新しいものがよいとする習慣が生れてきたといってもよいだろう。とくに、魚の古くなったものは、食あたりの危険性もある。いろいろな意味において、新鮮ということが重視さ



れたわけである。

新しいということでは、初穂を供えるといった、信仰上の風習のあらわれをみても、習慣の中に、とにかく新しいものをよいとするところがみられる。したがって、生活の中にも、節目をきめて、新しいものにするといったものがみられる。障子紙のはりかえ、ふすまやたたみのはりかえをはじめとして、新しくするというに意味がもたれた。

ところで、味覚の面からみると、材料の新しさは、あまり手を加えない方がおいしいという原則がある。材料のもち味を生かすことができれば最上といってもよいだろう。そこで、日本の料理の多くは、どちらかという調理加工のシンプルなものが多い。とくに、日常食の場合にその傾向が強くみられる。

単純に焼く、調味料として、みそ、しょうゆといった、単独のもので味つけして煮る、材料に衣だけつけて揚げるなど、複雑に手をかけ、日数をかけて作る料理は少い。

味の方は、材料が四季を通じて多様に変化するから、調味料を一々変えてはられない。

みそ、しょうゆといった、万能的な味付けのできるものが発達したのもそのためであろうと考えられる。味付けは共通していても、材料のもち味が引き出せれば、新鮮な材料にとって、この上ないものである。

以上のような、たべものの共通性、とくに味の共通性は、かなり、あいまいなことばで広くお互に理解しあえるという便利さを生みだした。俳句などの季語は、一つの固有名詞が、季節をあらわす、もろもろの意味を含んでいる。しかし、一方では、論理的な文化を遠ざける結果になった。わび、さびなど、わかったような、わからぬような文化ができ上っていったのである。

②食生活の充実と嗜好の変化

日本の食生活は、明治以降急速に変化していったといってもよいだろう。しかし、第二次大戦後の変化から比べると、いかほど大きなものとはいえない。昭和30年ごろからの日本の食生活の変化は、急速に肉や乳をとり入れるようになった。同時に、このころより、脂肪のとり方も多くなってきた。

昭和30年、一人一日当たり20グラムだった脂肪摂取量は、昭和40年には約倍になり、現在では、約55グラムと30年の二倍半を越している。しかも、これは平均の値であり、大学生くらいの年齢では、すでに80グラム、つまり30年の4倍の線にせまりつつある。

肉、乳をはじめ、あらゆるものが食べられるようになった半面、料理は脂肪浸しになったともいえる。材料そのものの味は脂肪でかくされ、脂肪に付けられたスパイスなどの味で料理が食べられるようになった。

スパイスといえば、種類が非常に多い。それが油にのせられるのだから、料理ごと、また作る人ごとに味は大へん多様である。そこで、個性のある味覚嗜好が生れてくる。お互いの感覚に共通性がなくなってくるわけだ。その結果、同じことばでも、それがもともと持っている意味とはとられなかったり、論理的説明ができずに、非常に困ったりする。

この新しい味覚の時代を、私は、油文化の時代と呼んでいる。油が日本の文化を変えつつあるといってもよい。

とはいっても、食べものの形態が、全く変わってしまうとは考えられない。とくに、食品材料については、新しいものは入ってきても古いものが全くなくなるわけではない。食の保守性がそれをさせるためだ。そして、それは、あくまでも、その土地、あるいは、国に根ざした根底をもっているものである。郷に入れば郷にしたがえとは、よくいったものである。健康を保つためには、その土地のものを生かして食べることが最高である。

土地と密着した食べものの文化の歴史は古い。そして、今でもそれがつづく。魚の例などその代表的なものであり、その魚の種類がちがいが、調味料であるしょうゆさえ変えたほどなのである。

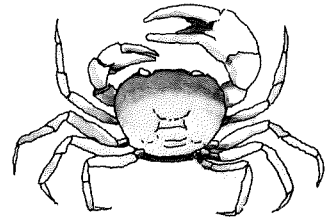
たとえば、東の代表である江戸は、江戸前といわれるように、魚が豊富であった。しかし、これらの魚は、背の青いものが主力であった。初ガツオ、小はだ、サンマ、イワシなど、話題に上るのはこういったものである。こういったものに対し、生ぐさみを消し、しつこさを消すには、味と香りの強いこいくちしょうゆが適していた。

一方、西、とくに大阪を中心とした地域では、瀬戸内海の魚が中心であった。ここにはハモ、カレイ、タイ、コチなどといった、白身の魚が主力であった。これには、うっすらとした色と味が要求され、それがうすくちしょうゆの発展につながった。こいくちでは、せっかくの魚の白い身の色と淡泊な味が消されてしまうからである。

ところで、今、日本は油の時代となっている。人口の増加、大都市集中は、どうしてもとれたてのものを全部の人に毎日供給することはできない。物理的に不可能だ。といって、決して、日本の風土から魚を消すこともできない。タンパク源として、どんなにがんばっても、畜肉だけでは立ちゆかないのである。

こうしてみると、日本の魚の地位は、日本が海に囲まれている限り、いつまでもつづくであろうし、魚文化を全く消してしまうことはできないのではないかと考える。

現代の味覚文化とその構造



出席者

東 畑 朝 子氏 (フードドクター)

近 藤 弘氏 (食物と民族の会理事長)

鈴木 進 一氏 (キッコーマン株式会社・企画宣伝部長)
(順不同)

現代の生活で、今、見直しが叫ばれる食生活と、それをささえる味覚はいつたどういう位置づけがなされるのか？歴史と文化と社会構造など、さまざまな角度から、その構造にせまる討論を3氏に願った。

〈食と味覚〉

司会 戦後35年たって、日本人の食生活は非常に豊かになりました。いろいろな食品が出まわり、大変便利にもなりました。…では味覚についてはどうなのか、というと、どうも味覚は貧困だと言われている。

戦後にはライフスタイルの変革があって、都市化、国際化の問題とも関連して、社会環境の変化が大きく影響している。…そんな中で食生活もずい分変ってきた。

『衣服一代、家居二代、飲食三代』とか言わ

れて、味覚については、三代目にならないと定着しないという古い言葉がありますね。はたして今の日本の現状ではどうなのか？ということも含めて、ライフスタイルから見た食生活、ということからまずお話しください。

東畑 今おっしゃった、味覚が一代ではできないというのは、確かにそうです。味覚が変化したと言いますが、戦後の変化にわりあい簡単についていった人と、なかなかその変化に馴れなかつた人もあると思います。…というのは、戦争中から戦後にかけて嫌も応もなく昔とは違ったものを食べなきゃなら

なかったわけですよ。まあ、戦争中はおいしくてもまずくても、ただ飢えを満たせばよかったですけれどもね。

戦後、だんだん食糧が豊かになってくれば、どうしたっておいしい物を選択するようになる。…そうなった時代に、洋風化とか欧風化と言われるものに、すんなり溶け込んでいった人と、抵抗を感じつつ、だんだんそちらへ引きずられていった人とがあると思うんです。

それはやっぱり、子供の時の食生活で、大人になった時の受け入れ方とか、抵抗感は違うと思います。たとえばお魚ひとつとりあげてもね、魚が好きか嫌いかということでも、子供の時にそれを食べたか食べないかが、非常に大きく影響してくると思うんです。

…だから、そういう意味でも、味覚というものもそうすぐにできない。何代もかからなくても、まあ一代である程度できるに違いないけれど、そうすぐにはできないという感じですね。だから『食は何代』というの、あながち、単なる諺ではないと思います。

基本的に変ったと言えば変わったし、変ってないと言えば変っていないんですよ。やっぱり日本人ですから。だからどんなに洋風化したって、朝昼晩じゃあ1ヵ月はもたないし、純粹の日本料理でもやはりもたない。どっちでも駄目なんです。で、駄目と言っちゃおしまいで、どっちでもとり入れられる柔軟性を持っていると言おうか、どっちも駄目と言おうか、それは言い方ですね。

鈴木 日本人の場合はどうなのでしょうね。まあ、世代によって差はあると思いますが、

我々の世代だったら、御飯と味噌汁とかといった日本食のメニューであれば、おかずのバリエーションが多少あれば、正直、私の場合には1ヵ月続けても1年続けても、それほど抵抗はない。

それが、たとえば外国へ行きまして、1週間むこうの同じ物を続けると、大変苦痛になりますね。その逆に、アメリカ人が日本に来ると、最初は「ワンダフル」とか言って、日本食をエンジョイしていても、2〜3日経つと街角のマクドナルドなどを見つけて「あれを食いたい」(笑)と言い出す。

そういう、自分の育った風土というか、ベースがあるような気がしてるんです。特に日本人は贅沢にできてると思うんですね。あらゆるナショナル리티の食事に触れていますから。そういうベースになる食事というのが各国の人にとってあるんじゃないか、という感じを受けますね。

東畑 それはそうですね。ベースがあるからね。やっぱり日本人が一番インターナショナルだと思うんです。欧米人はもっと保守的ですよ、味覚に対して。

鈴木 そうですね。

東畑 まあ、日本人があきずに食べ続けている物というのは、あまり国籍がはっきりしていないようなのが多いわけね。必ずしも純粋フランス料理でもないし、純粋日本料理でもない…。

鈴木 その中で私が大変おもしろいと思うのは、日本食というものが、今アメリカでブームと言われているし、事実これはある程度正

しい。私もアメリカへ行っていたんですが、日系人では一世と二世、それに今、三世という実際アクティブな連中がいますね。その中で、二世は一世以上に、あるいは一世が日本的だったからこそ、より白人になろうと、食生活から言葉から何から非常に白人的でしょ。ところが、二世の連中が今、ある年齢に達している訳ですね、50歳、60歳と…。そうすると、非常に日本食への回帰率が高いんです。

彼らは、それこそバタ臭く育ってきた訳ですね。また、自分もそうなるうとしてきた。それが、日本酒の良さを語り、漬物、御飯といったものを食べる頻度が増えてくる、ということをかかり聞くんです。

それから、白人に、やはり日本食のブームということもあってはやっているんですが、私は、日本食というものの中には、何か年齢と共に、すごく受け容れ易い何かがあるんじゃないかと思う。その日本食という場合に、魚がすごく大きなウエイトを占めてくる訳ですね。その魚も含めて日本食はある年齢に達すると、むしろ、非常に体に好適な、脂肪分もあまり多くないし、消化も非常にいい。いろんなそういう要素があるんじゃないかと思っていますが、いかがでしょう。

東畑 それはありますね。この間、あるアメリカ人が来た時、ティピカルな日本料理が食べたいと言うんで、そんなの何でもない、と思ったんですけどね、ただし、生の魚は食べられない…。

鈴木 そうでしょうね。(笑)

東畑 すると大変困る訳です。魚を抜きのテ

ィピカルな日本料理というのは。だから、いわゆる精進料理ということになるでしょ。そこまで凝る必要は毛頭ないんですよ、相手はね。(笑) …だから、米食、魚食、菜食、それがベースになっているから、その魚を抜いた食事というものは非常にむずかしい訳ですね。

〈味とは何か？〉

司会 ところで、近藤先生は、味について、いろいろな本などで書かれていますが、味というのは、一体何なんでしょうね。

近藤 味とは何だというと、やっぱり人間存在の根っこを支える“あるもの”と言うべきでしょう。生命論的にみても精神構造的に見ても生きるという現象の根っこを支える“あるもの”これが、食及び味、日本の文化の根底にある、あるもの”とも言えるんじゃないか。と言うのは、“食”は、一方では人に対して、命を支える役割を担うと共に、その一面では民族情報を秘めているという側面を持つからです。

では、人を含めて生物の基礎情報とは、何でしょう。生物が生きていく為には二つの基礎情報が必要なんです。その一つは遺伝情報。一つは食情報だ。じゃあ一体、エサと食は情報的にみてどこに差がありますか？動物の場合はエサ。動物が自らの努力で拾い集めて食べるという形で食生活情報が維持されているのがエサ、と我々は考える。人類の食行為も、エサ時代からだんだん発展していった。永い努力のすえ、三世の長者服食を知る。と典論に言うように、三代かからなければ味の美と



東畑朝子氏



近藤 弘氏



鈴木進一氏

いうものはわからない、というほどの文化カルチャーに到着した。

じゃあ、その味とは、いったい何だ、ということになりまして、和辻先生の風土流に申せば、それは日本人の食的自己了解の姿かも知れない。或いは、味は文化そのものとも言えるでしょう。味とはという問題は科学もさることながら、人間存在の根っこを考える学問、たとえば、文化人類学、心理学、美学、人間学、アンソロポロジ的に考えなくてはいけないんじゃないか。更に、民俗学、フォークロア的にも考えなくてはならないんじゃないか、一言で言って、非常にむずかしくてわからない、ということでありまして……。(笑)

私、先程お話を聞いていまして、非常におもしろいと思いました。確かに、日本人は言語面から食的側面、更に、文化情動的な面からみましても非常に揺れ動く民族と言えます。

何か基本的に、外からのものを受け入れ易い体質を持つ民族とも言える…。食からみても、そんな民族的特質が浮上してくる。…で、先程の「味とは何だ」という話にもどると、動物は人に飼われると、まず食情報、味覚情報を狂わされてしまう。やがて人間に迎合しはじめて性情報も人間に支配されて、ついには人の与えたエサを食べる、非動物動物、つまり家畜になる。…じゃあ、味とは一体何だという疑問に対する答は『日本人の食文化的自己了解の姿』ということでしょう。

司会 ……自己了解ですか。

近藤 要するに「味とは文化である」そんな

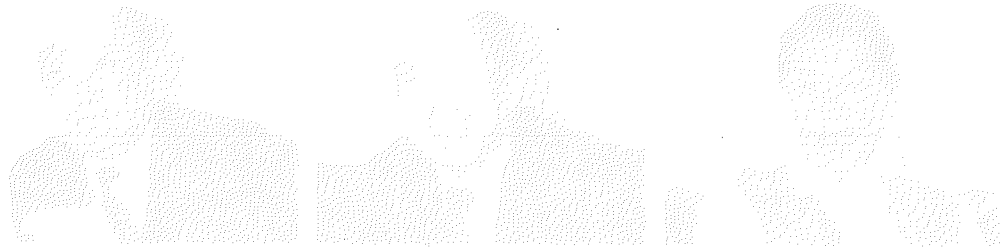
曖昧な答になってしまう。私自身の体験を申しますと、戦争中に、徹底的に飢えたんですよ。軍隊時代に40キロを割るところまでいきました。こんな飢餓的体験が私の過去の食体系をぶっ壊した感じがある。

徹底的に過去の味覚情報が破壊されたらしい。今じゃあ、どこの国へ行っても、飯粒は一つも恋しくならん。そこの食物がおいしくてしょうがない。……味覚情報を一ぺんぶち壊されますと、私みたいな変な人間が出来ちゃう。私をサンプルにして考えますと、日本人はどうも変になり易いんですかねえ。本質的に……。(笑)

鈴木 私も全く先生と同じ方も何人か知っております。ただね、人間にはタイプがありますよね。もちろん、アメリカ人という言い方はちょっとまずいですが、彼らの中にもすぐ適応する人間がいますね。ただ、体験的に、私がアメリカに約9年間いて接した商社の連中、きわめてインターナショナルじゃなきゃいけない連中も、ステーキやフライといった向こうの食事をおいしいと思って食べるけど、やっぱり、帰って来てほっとする味というのがあるんですよ。それはやはり味噌汁であり、御飯であり、醤油の味だ、ということ非常に多く聞きました。全員がそうだとは思いませんけれども…。

近藤 私はね、日本に帰りまして一番困りますのは、飯を食わされること。向こうへ1ヵ月位おりましたら、日本の飯を食べるようになるのに2週間位かかります。

鈴木 適応しちゃうんですね。



近藤 ここで申し上げたいのは、味覚情報と
いいものは、一ぺんダメージを受けてしま
うと、非常にだらしなくなってしまうと言
うことです。一般的にいて、文化という存在
は一ぺんぶち壊されたらもとへはもどりませ
ん。

ただ、私自身を自己分析してみて、おもし
ろいと思うのは、ヨーロッパ、北京に3ヵ月位
おりますと日本の食のなかで、食べたくなる
ものが出るんです。まず、蒲鉾、それから刺
身、あるいは、洗いのようなもの。それから
ね、呼鳴、食いたいなあ、と思い始めますの
がね、何だと思えます？

鈴木 そばかラーメンですか？

近藤 いやあ、あんなもの食いたくない。僕
はマカロニ大好きだから。

鈴木 おにぎりか何かですか？

近藤 いや、魚なんです。

鈴木 でも、それはやっぱりみんな日本的な
なんかじゃないですか。

近藤 そうなんです。そこに、日本の魚の味
覚構造の特色というものを見つめるんです。
1979年、私はイスラエルを歩き廻りました。
ところが、テルアビブのヒルトンホテルに泊っ
て驚いた。朝、バイキングなんですが、メイ
ンになりますのが、ニシンの酢漬けとスモー
クと、サバの酢漬けとスモークなんです。僕
は「ありゃ」と思った。そこで、私の親しい
男に「これひょっとしてポーランド系のユダ
ヤ人の主食じゃないか？」と聞いた。そうな
んですよ。ポーランド系が非常に多いもので
すから、ポーランド系の朝食を非常に大事に

する。ふところがいささか淋しくなって、ヒ
ルトンの前の小さなホテルに宿変えしてみた。
やはりポーランド系の食体系が朝ガッチリと
出る。シカゴでの共同研究者はユダヤ人でし
たが、ユダヤ人の場合には自分の言語と食体
系と正月なんかを非常に頑固に守りましてね。

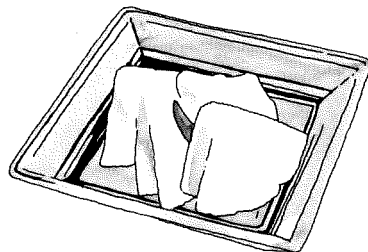
日本人の場合にはなぜかそういう性格が乏
しい。

ところで、国外に行って食べたくなるもの
がもう一つある。それが酢漬けに関連するん
です。向こうで食べたくなるのは実は、酢
なんです。酢でしめた魚。酢漬けと酢でしめ
た魚は、料理的原理が全く違う。酢漬は酢で
漬けただけだが、酢は、酢でめて、歯ざ
わりを生もうとする。蒲鉾、酢、刺身、全
てこれ歯ざわり文化です。酢漬けと酢に見
る日欧両民族の差に私は注目している。……
ところが、酢漬けのうまさと酢のうまさと
いうのは、基本的に違うのは歯ざわりです。

刺身、洗いにしても、そんな食文化体系は
ヨーロッパには無い。日本にはあるがヨーロ
ッパにないのは歯ざわり文化じゃないか、私
の人生前半に、植えつけられた味覚構造はま
だ崩壊していないんじゃないかと思う。基本
的には。激しい飢えを体験したにもかかわらず……です。

私の日本人の味覚構造は、みんな魚にかか
っている。実は、私の舌はあるうまさに対し
て非常に敏感なんです。それを、舌文化と
名づけている。

酒はきき酒いたします。ですからコハク酸
系のうまさ、乳酸系、それからアルコールの



ミックスしたうまさに対して非常に敏感なんです。

東畑先生は私などより、はるかに詳しいんでしょうが、コハク酸のうまみには、ヨーロッパ系の人間は全く駄目なんだ。例えば、日本の酒を色々とうまきへ持っていきまして、レセプションへ出してみると、甘、辛、ピンのピンなどはドイツ人はすぐわかる。この日本酒はラインの白の何だ、と言うようにすぐ特色をつかんでくれる。コクもわかります。ところが旨味がいいというような感じになると、私達の方が強いんじゃないかと思う。向こうは香りには強い。

…で、分子レベルでみますと、日本の味覚文化のおもしろさは、乳酸とコハク酸とサク酸と一式そろった複合文化と言える。つい最近もストックホルムからコペンへ歩いてみたんですがやはりサク酸文化が主だった。分子的に眺めますとヨーロッパの味文化はおさえ易い。スペインのカタロニア地方では、クエン酸とサク酸が複合してくる。日本の場合にはサク酸、乳酸、クエン酸、それにコハク酸の複合文化をつくっている。

私共の先祖が何代もかかってカルチャーしてきた味文化を、非常に強くキザミ込みしていて、それこそ日本の味覚文化の根っこを形成している。そんな気がするんです。魚PRの方向性を正しく把握すれば、今ならば、日本人の魚への回帰は可能じゃないか。私はそう考えます。

東畑先生が先程おっしゃったように、日本列島の食構造は、戦後、飢えの時代、つぎに

うまきのセレクトの時代…。その次に、飽食時代に入って、このまま放っとけば、どうも訳のわからない時代になってしまうんじゃないか。そんな気がする。

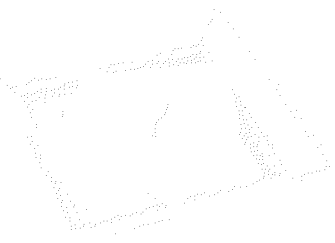
〈味覚の構造〉

東畑 やっぱり人間というのはね、人生は線じゃなくて円でしょ。最後は元へ戻る訳です。幼児化する訳です。だから、年をとってボケれば幼児に戻るのね。まあ、ボケなくなつてだんだん幼児化してくる訳ですから、やっぱり乳幼児期の食体験というのはどっかに残ってる訳で、どんなに途中でガラガラにひっくり返そうとも、何しようとも、最後には幼児に戻る訳ですよ。

近藤 今、幼児期に戻るとおっしゃられましたけど、私は味の回帰性は、スパイラルではないかと考える。何か遠心力的な存在がありはしないかと考えている。ただ三世の場合は戻らんとするんです。私の共同研究者に三世、四世がおりまして、二世の場合には先祖からインプリントされたものが生きている可能性がある。ご承知のように一世の家へ行くと、日本人以上に日本的で、涙ぐましくて、何かこう、つまみ食いしながら、一つの遠心力を持ちつつ育つたような感じがするんですが、二世になると、少し希薄になります。

三世になりますと、イスラエル人のような文化情報を守ろう、というような確固とした決意が希薄になってしまう。日本人というのは、どうも、相当に融通自在な人種である…。

鈴木 ただね、向こうの状況を見てますと、



一世は今も言ったように、日本人以上に日本人的。二世はそれから離れようとする。三世はむしろ言葉の面では完全に英語ですけれども、逆に日本的なものをものすごく吸収しようとしている。

それは、一般的に言って、我々の中でも親父から離れようという気はあるけれども、逆に、それがお祖父さんに似てくるという資質はものすごくたくさんあるんじゃないですか。

いわゆる隔世の資質を追っていく、という形は非常に強い、ということを知っていますけれども、例えば親父が飲んべえだと息子は飲まない。しかし、その孫がまた飲んべえになる、というケースが多いということは、常に反発していくものの繰り返し、という感じは受けるんですけどね。

司会 そうすると、食品メーカーの場合は大変にむずかしいですね。常にそれを考えて商品構成をしないと…。

鈴木 まあ、それと、今は端的に言えば多価値と言いますか、非常に価値感が分れていて、味覚ひとつとっても、よく二極化と言いますが、私はむしろ多極化に近いんじゃないか、という感じを受けます。…非常にバラエティーがあって、そのベースになる太いもの、というのが、いったいどこにあるのか。もちろんそれはありますけれども、なかなか見出しにくい。

そういう形でナショナルブランドにすぐ育つような大きい商品というのはなかなか最近出にくくなってきている、というのは、その辺がおそらくあるんじゃないかと、私は思う

んですね。

東畑 結局ね、一世が日本人以上に日本人だったというのは、よけいな情報が入らなかったということもありますね。

鈴木 それはおっしゃる通りですね。

東畑 それから、二世の場合には一生懸命、外国人になろうとしたけれども、なり切れない面がある。で、三世になると、やっぱりそれに反発を感じる。どうしたって一代おきですね。

鈴木 それはございますね。そういうリピートが。

近藤 やはり三代ぐらいになると、文化の同化力みたいなものが出来てくる。日本人の場合には精神構造に、だいたい20年リズムがある。飛鳥、白鳳、天平もそうですし、本居宣長が賀茂真淵に会って古事記伝をまとめるのに20年かかった。戦後の魚の問題もやはり20年リズムがあるような気がする。…私は、うまさというものとわかり易さというのは違うという、一つの基本的な考えを持っておる。

戦後の食構造は、三期の飽食時代から四期の、わけのわからない時代になっている。そんな現象がここ5～6年前から現われているような気がします。

人の一生には、うまさを刻み込まれる時期、動物行動学のローレンツ博士的に申せば、インプリントされる大切な時期があるんじゃないかと思う。もし、その時期にインプリントしそこなった場合に、はたして回帰現象が出るかどうか？繰り返しの現象は、社会が文化に尊厳の念を持ちつづける時代ならあり得



東畑朝子氏



近藤 弘氏



鈴木進一氏

るんですけども、今みたいに都市構造が目茶苦茶に発達した社会の中で、食体系は、現に、特に魚を中心に崩壊しつつあるんです。

日本の魚文化は非常なスピードで崩壊しつつある。……崩壊しつつあるけれどもまだ残影はある。それが日本列島の魚食文化の伝統ではないでしょうか。

〈アメリカの最近の味覚〉

司会 ところで、東畑先生、アメリカでは日本食が見直されている、と発言されていますが、味覚の面ではどうなんですか？

東畑 あかね、見直しているんじゃないんです。向こうでは初めての体験でしょ。だからむしろ発見してる訳です。それでブームというものの考え方が問題なんです、いわゆる取材に行けば日本食ブームと書くのが当然です。だけど、2億のアメリカ人が日本食にうつつを抜かしているか、というと決してそうではない。ニューヨークでは確かに日本料理店は行列してます。そして「日本料理がいい、何がいい」とさんざん聞くわけ、でもボストンへ行くと、それ程流行していないし、日本料理店もまあ6～7分の入りという程度なの。…だから一部のアメリカ人にとって、刺身を食えることなんて当り前のことであり、健康食ということなんだけれど、やっぱり一部のアメリカ人にとっては、全然日本料理に興味がない、という人もいます。

司会 日本食ブームの背景には、アメリカ文明の終焉を予感して、東洋に憧れたりしてるからでしょうか？

東畑 ええ、それが1つと、それから健康食ブームですね。日本でもかなり短絡する人はいるけれども、向こうでも非常に単純明快で、例えば繊維がいいとなれば紙ナフキンも食べねばならぬ、とまじめになって言うようなところがあるでしょ。

司会 家庭食としてもそういうことですか？

東畑 家庭食と言うより日常食ね。特にニューヨークでは、キッチンと家で御飯を食べるといような常識というものが、なんとなく全部壊れちゃってる。

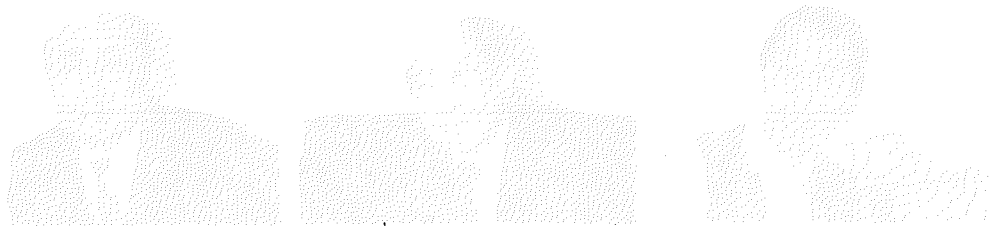
司会 そこで伺いたいんですが、アメリカ人の舌感覚、味感覚というものはどうなんですか？日本人と比べると…。

東畑 ピンもキリもあって、そりゃ一概に悪いとは言えないし、大変敏感な方もいらっしゃるけど全体的に見て、あまりハイブローではないような気がする。

近藤 民族的に見て、「食」に非常に執念を持つ民族とそうでないのがありますね。…で、今のお話を食文化の国際化現象という面で考えますと、かつての植民地…、アメリカの日本食ブームも植民地の「食」を導入するような形での文化情報です。これは文明化した社会の中では体験的な事実でしょう。

〈醤油に見る世界の味〉

司会 ところで鈴木さん、キッコーマンの場合には日本の味と言うより、世界の味と言うべきかも知れませんが、いろいろな国があって、単一にはできないと思いますが、いかがですか？



鈴木 我々のお醤油というもの、今だいたい70カ国位輸出してるんですが、そのうちアメリカではもちろん生産している訳です。その中でお醤油が伸びている国を見ますと、一概には言えませんが、割合、大味な国というか、例えばアメリカだったら、国が広すぎて、今まで“食”というものよりは要するにフロンティアと言いますか、開拓にいそしんできて食うことというのは、西部劇でご覧になるように、本当に簡単に、貧しい食事で済ませてきちゃった、というのが、やっとここで落ち着いて食物に少し目を向けてきた。

だから、アメリカの例で言うなら、要するに外国食品のブームなんですね。その一番先端がチャイニーズフードであり、次がメキシカンフード。日本食は多少チャイニーズフードとミックスされたところもありますが、最近、ジャパニーズフードというコンセプトも一般化してきそうです。

それから、ヨーロッパでは一番伸びているのがドイツです。ドイツも割合、大味な国で、非常に質素でつましい。そういう所に、新しい料理法が少しづつ芽ばえつつある。

次がスカンジナビアの国、ここの三国というのは、ほとんど醤油の消費というのは、魚と結んでレシピーが開発されている。…これはドイツよりも古いんです。そして伸びもいいんです。

ところが、フランス、スペイン、イタリアといった所は、自分の味が確立されちゃっているんじゃないかと思われま。例えば、ソースなどはホームメイドで作るのが当たり前で、

いわゆる工業化されたソースは、ほんの一部のベースソースとしてしか使われていない。こういう食形態の所は、逆に我々の商品は非常に入りにくいんです。

ですから、それぞれの食生活によって、いろんな我々の商品が入るパターンというのがあるような感じがします。私が考えていることは、食生活に大きな変革を起こす事態というのは、まあ、極限状態ですよ。飢餓や戦争や大きな革命とか、そういう時に食生活というのは変りますね。…最近は情報というのが食生活を変革させる大きな動機になっていっていると思いますね。

例えば、今、大きな流れと言え、まさに健康食だと思っんです。

司会 それは世界的な傾向ですか？

鈴木 ええ、世界的なものです。ただ私は、ここで注意していただきたいことは、消費者が食べ物を選ぶ場合、何がいけない、あれはいい、という情報に右往左往するようになったら、自主性がないばかりか、食生活がアンバランスになるということです。まず基本的な“サバイバル”の知識を身につけて、同時に商品に対する知識を身につけることが、これからの消費者の一番大事なことじゃないか。まあ、それが、メーカーの立場として、消費者に望むところです。

〈味と栄養〉

司会 先程からも出ていますように、味というのは生活体験が元になって、どちらかというと感覚的で、それから栄養というと、理性

的な感じですが、栄養のある物は味がいいと言いきれるかどうか…。

東畑 本当のこと言えば、栄養のあるものは味がいい、と言った方がいいと思うのね。例えば『カキはRがつく月に食べましょう』というのがあって2月が一番おいしい、というのは一番太っていて産卵直前でしょ。グリコーゲンが多いから一番おいしい。…そういう意味から言うと一番栄養的にいい時が一番おいしい、ということになる。脂肪が多いと、一種の高カロリー食品とも言えますが、日本料理の場合は、さらして使うことも多いでしょ、アク抜きね。

それから、今、理性とおっしゃったけど、結局、舌や感覚と一致させないと、理性、つまり脳だけでは食べられない、ということがあるでしょ。味つけにしても、塩分など何%の味にしよう、と思っても舌が承知しない。舌と脳が一致することが必要なんでしょうね。

司会 近藤先生は以前に『日本の味を守る会』というのをやりと伺いましたが、日本の味とは何なのか？なぜそれを守らなければならないのでしょうか？

近藤 私は“食”の中の文化情報を大事にしていく必要があると思うんだ。例えば、正月の雰囲気の中での非常に重要な位置づけが、食体系でしょ。食の中の民族情報とは、正月の雑煮、正月魚、おせち的な存在です。で、“うまさ”もその一つじゃなからうか。

僕は“うまさ”というのは一つの学習だ、という立場をとっていますから、文化なるがゆえにね。

醤油と魚は、今では切っても切れない関係にありますが、醤油のすばらしさ、武器は、食塩にうまさを美事にコーティングした点にある。醤油の中の食塩は、全然普通の食塩と性質が違うんですよ。…いろんな旨味成分が食塩分子の周りにまつわりついている。コーティングされたうまみ…醤油は昔フランスの貴族にとって、ステータスシンボルだったんです。そして液体でしょ、取り扱い易いし…。

魚の面で見ましたら、一につくって食べ、二に焼いて食べ、三に煮て食べ、と言うんです。昔は醤油が高価で手に入らなかったから、酢味噌などで食っていた…これもうまいですがね。…文化文政以降、醤油がかなり出回って一般化した。刺身につけて食べたり、煮物にたらしたり、焼魚にかけたり…。その昔はもったいなくて、今のような使われ方はしなかった。

鈴木 そうですね。貴重品だったから、一般庶民は使えなかった。今は大変庶民的になってきている。だからこそもっと使い方を広げられると思う。

東畑 魚の場合でも安い高い、という発想はあると思うけど、それは相関関係で決まる訳でしょ。どうしても必要だったら高くても売れますよ。その為には味を覚えさせとかなきゃだめね。そして必要だという認識ね。

司会 なるほど、ではこの辺で…。

*

“魚の味を売る店”といえは、うなぎ屋も、スシ屋も、ふぐ料理店も、その他の割烹料理店ももちろん「魚の味」を売っている。

そんな中で、イワシの料理だけを食べさせる店が東京・銀座にあって、大変に繁盛しているという。そこで、実際にその店を訪ね、ユニークな商法にふれてみた。

* * *

その店は、銀座の7丁目、電通通りの銀座電話局の角から北へ一本入った通りにあった。木造のシックな2階建てで、間口はさして広くない。「割烹いわしや」という看板がなければ、見過してしまいそうなたたずまいだ。

しかし、のれんをくぐって、店内に一步入ると、繁盛ぶりがうかがえる。イスやテーブル、従業員の動きにムダがない。全てがイキイキしている。一階は40名ぐらい入ったら満席になるだろう。…壁には巨匠達が、さまざまに趣向をこらした絵がかけてある。いずれも鰯(いわし)の絵だ。

多分、この店に足を運んだ鰯ファンが贈ったものに違いない。2階には座敷が2間ある。

さて、当店の女あるじは内藤ツギヨさん、当年74歳、まだ現役のバリバリで店の采配を振っている。そして52歳になる若旦那の内藤達夫氏…。

「この店は、先代の直茂が昭和14年、40歳になったのを期に、朝日新聞社を辞めて、始めたんです」と達夫氏。今で言う脱サラであったらしい。当時、イワシだけでは、うまくいかないのでは……。という周囲の声もあったが、『帝国ホテルの朝飯に、目刺の鰯が出るような世の中にしてやりたい。日本のイワシを世界の味に……。』という励ましもあって開店し、大いに繁盛したという。

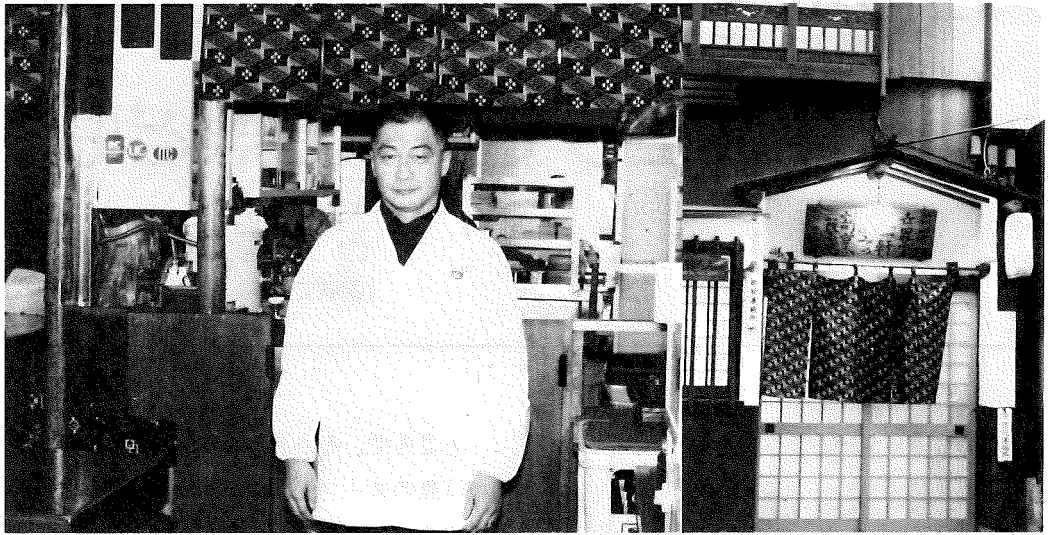
現在は、ツギヨさん、達夫氏夫妻、調理場3名、仲居さんは昼2名、夜3名というスタッフでやっている。

ここの営業時間は、昼は12時～2時、夜は5時～9時までで、8時半でオーダーストップにしている。

メニューは、イワシ料理だけが20数種類。「イワシには、ご承知のように、マイワシとカタクチイワシとウルメイワシがありますが、やはりマイワシが中心です。3月～5月にかけて産卵期のため少し脂肪がおちますが、あとは年中、うまいイワシが手に入る…」と達夫氏。

そこで、なぜ、イワシだけなのか？を聞いてみた。

「イワシは昔から、海の牧草と言われたり、田作りなどという言葉があるように、豊富に



とれて、田畑の肥料なんかにも使われていた。ま、魚の位ではあまり上等のほうじゃございませんでした。……文字通り弱い魚…、しかし味としては捨てたもんじゃない。先代がそんなイワシに惚れて、イワシの地位を2、3段上げようとしたんですね」という。

このパイオニア精神によって、弱き魚は、今では名だたる食通にも『世界に誇れる味』と言われている。そのイワシの味とは何か？と問うと、

「イワシの味はイワシの味だ」という答え。

「お客さんの中には、アジが好きな人もサバが好きな人もいます。それは別として、私共では、イワシの味を殺さないように、形と味わいを変えてお出ししている。」

そのコツは？

「まず、新鮮な材料です。目やホホのあたりがイキイキとして血走ってなく、さわって弾力のあるもの。いわゆるゴリゴリッとするものですね」こんなイワシを毎日約100キロ使うという。

昼の定食は揚物、白味噌あえ、つみれ、おしんこなどで700円、他に塩焼定食800円、刺身、生姜煮、南蛮漬、タタキの各定食が各900円。夜は、前菜、吸物、刺身、塩焼、揚物、うるか(塩辛)、煮物、魚めん(そば)の8品コ

ースで4,500円。5,000円のコースはこれにあと1〜2品ふえる。また、一品料理は300円から800円まで各種。

昼はOL、サラリーマンが多く、夜は先代からのイワシファンなどで客の年齢層も幅広く、イワシ料理で酒を飲む客が多い。客単価の平均は、昼700円、夜は3,000円ぐらい、ということだ。

客の中には、料理法を熱心に聞いていく婦人客もあるという。

「魚というのは、値段が安いから売れる、という訳でもないでしょう。料理法とうまさを知らなくちゃ、大衆魚が大衆に使われないんじゃないでしょうか？」

昨今言われる、成人病、子供の骨折などもイワシなどの小魚を食べないからだ、と言わんばかりの達夫氏は慶応義塾大学を出て、約30年、ずっとイワシと取組んでいる。最近ほとんどないが、いい材料が入らない時は、『不漁休』という看板を出して店を休むというガンコさは、本当にイワシの味を大事にしているからなのだろう。

先代のよんだ歌に次のようなものがある。

『太き肝鰯の腹に見出せり、人間われの肝の小さき』
『いわしの位二位ほど挙げたり、我魂の位あがれるや』

ヴェネズエラで食べた魚ども

石井 義人

(国際文明評論家)

昨年の5月中旬のこと、私はヴェネズエラのカラカスにいた。

「黄金魚^{ドラド}のムニエル・コノセー(Conoser)！セニョール」。

私は、カラカス郊外のレストラン・グラナダでの晩餐会で、ミランダ嬢と名乗る小柄な栗毛美人にいきなり声をかけられた。

黄金魚^{ドラド}とは、ラテン・アメリカ大陸の特産魚で、彼女はそれを私に食べなさいとしきりにすすめてきたのである。この黄金の魚は、小さいのでも体長が1メートルもあるものがざらにいる、というのも驚きだった。

この魚が鮭科に属している、ということも日本人の私にとっては、非常に身近かであり、しかも食欲をそそるものであった。

さらに、この魚がピラニア魚と同居して生息している、と聞いてさらに驚いた。あんなに獐猛なピラニアが、同じ大河で、こんなに奇麗で金色^{こんじき}に輝く黄金魚^{ドラド}と……。

色合いは違っていても、日本列島の河川に登ってくる、あの鮭とひどく似ているということで、親しさと懐しさがこみあげてきた。同時に猛然と食欲がわいてきた。

鮭の仲間というから、餅網様の焼き方で料理されたものを考えたが、ムニエルのニンニクソースで食べるものと判った。

いずれにしろ、うまいものとの遭遇は、何にもましてうれしいことだ。もともと私は、魚類が大好きで、蛋白源には専ら魚(おさかな)を主にしてとっている。

ところで、そのムニエルを食べる前にソッパ(魚のスープ)も飲め、と彼女がいう。…この魚の名前を聞かされて、またまた驚いた。さっきのピラニアである。ピラニア魚のスープは味もよく、濃いポタージュであった。これは精力剤としての効用では、群を抜いているという。

ピラニアは、何でも喰ってしまうから、味もいいのだろうし、栄養もたっぷりあるのだろう。

ビーニョ(ワイン)をちびちびやりながらこの珍味を味わった。野菜はアグリオンという、ハコベに似たもので、ちょっとセリのようなかおりがツーンとした。

さらに、バタータフリース、これはどこにでもあるポテトフライである。

さて、黄金魚^{ドラド}だが、これは金色^{こんじき}の鮭^{しほ}と思っ
て、まず間違いはない。味と肉のぐあい、キングサーモンなどを遙かに越えるものと思われる。現地では、これをソンプレロをかぶった男が肩にかついで売り歩いている。

こうしてみると、地球上には、まだ豊富な資源が溢れているといっても、言い過ぎではないような気がする。

こんな味のいい黄金魚^{ドラド}が遊弋^{よく}している地球とは、まったく不思議なところ、というより他に言い方がない。

いまでも、この、ヴェネズエラの魚どもの味は忘れ得ない思い出である。

「私とおさかな」 由美かおるさん

くっきりと切れ味のよい目、その視線はキューピッドの矢に似て、見る者の心を射る。京都市生まれの30歳。4歳からバレエを始める。小学校6年の時に、現在の西野バレエ団に入り、16歳でもうブラウン管に出ていた。

その後、映画、テレビ、ステージで、歌って、踊って、演技する、幅の広い女優として活躍している。現在は、TBS・毎日系TV「江戸を斬るVI」に、女目明かしの役でレギュラー出演、キビキビした身のこなしと、メリハリのきいた演技で好評を得ている。

「私は、奥が深い、味のある女優を目ざしているの…そして、いつまでもキュートな女性でいたい」と言う、鼻にかかった、ややハスキーな声は、10代のような甘酸っぱさを残している。

彼女の日常は、毎日5～6時間のけいこに明け暮れる。仕事で時間がない時でも2～3時間は欠かさないその



いえば和食が好き、そして魚が大好き」と言う。特にお気に入りには銀葉・鮭幸のすし、そして家では柳ガレイでもハマチでも何でも…。

「父は宝塚の近くで八百屋をやっていますが、私が小さかった頃、家でスキ焼きをしても、全然肉を食べなかつたらしいんです」さらに、「私って、身体にいいものが自然と好きなのね、だから、カルシウムの多いジャコなどはほとんど毎食たべているの、それにビタミンCにも気をつけている…お野菜をたくさん食べるの。健康でないと、オシャレも仕事もパツとしないでしょ」と言う。

メうだ。…それでは相当にお腹が空く？

「ええ、でもあまり食べ過ぎないようにしているの、ハラ8分でキチンと3食、徹夜の仕事の時には、しかたなくて4食」だそうだ。

「食べ物、さっぱりしたもの、どちらかとい

「夏」第5号 昭和56年3月31日発行（隔月刊）

編集室から

第5号は「味」と魚を考える」というテーマでお届けします。魚食普及という観点から、味覚文化、その構造を考えてみました。

日本人の食の構造が、魚を中心に微妙に変化しつつあるようです。しかし、四方を海に囲まれた日本で、魚食の将来は、そのまま、日本人の食生活の将来でもあります。皆様のご意見を「おさかな普及協議会『魚』編集室」宛にどしどしお寄せ下さい。

★おさかな普及協議会の電話番号が変更しました。新番号は03(585)6684番です。



社団法人 **大日本水産会**
おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL03(585)6684