

提

言

私たちが持つ小さな使命

株式会社リオ代表取締役 いちかわ まさひで 市川 正秀



私は燻製しょうゆや燻製オリーブオイルといった液体燻製調味料という全く新しい分野での調味料開発を行っているが、味の世界は非常に深く、一口に「美味しい」と言ってもその意味は非常に複雑だ。

大人数で食べる食事、一人で味わう食事、明るい食卓、暗い食卓、フライパンで焼ける音、臭い、温かい料理、冷たい料理等、「美味しい」と言うときの条件の組み合わせは天文学的な数字である。しかし確かに各々が感じ取る「美味しい」という答えは存在しており、私はその「美味しい」を引き出すパラメーターの一つに「火の香り」の存在を感じている。

「火」の発見は200万年前とも300万年前とも言われているが定かではない。ただ、間違いなく言えることは、火は私たち人類に非常に多くの恵を与えてくれたということだ。

哺乳類の中でも非常に弱い立場にあった私たちの祖先は、他の獣に脅えながらの生活を、夜行性動物の格好的。しかし火の発見とともにその生活は一変。火は我々に光を与え、他の動物から身を守れるようになった上、我々は活動時間の延長が可能になった。また火は濡れたものを乾燥させ、冷えた身体を温めてくれるほか、非常に大きな産物「加熱調理」という新たな食生活を構築した。狩りをしてその場ですぐ食べることとは大きく異なり、加熱殺菌した食物を、いつでも安全な場所で摂取することができるというのは力の弱い私たち人類にとってこの上ないメリットで

あったであろう。さらに加熱調理は脳の肥大化に役立つ効率的な栄養を生成し、食の多様化、趣向性が生まれてきたと言われている。

そして忘れてはならないのが、火の副産物「煙」である。炎が放つ光とともに遠くからでも視認できる煙は仲間の位置を示し、他の獣を寄せ付けず、虫除けにもなる。また食物を干しておくだけで、「燻製」という保存法が偶然生まれたことから、食物の長期備蓄が生まれた。そしてこの備蓄という行為は、私たち人類の食の多様化や農耕への発展と繋がっていくのである。

私たちは、ホットプレートの焼肉よりもバーベキューの様な直火の焼肉を楽しく美味しいと感じ、電子レンジ調理のやきとりではなく炭火焼のやきとりを好む。「煙」の香りは太古の時代から私たち人類の遺伝子に脈々と刻み込まれた火の香りであり、人類共通の「食」の香りといえるのである。

皆さんは「ニューロガストロノミー」という美食学をご存知だろうか？近年の料理業界では常識にもなりつつある美食学「分子ガストロノミー」と並ぶもので、美味しさをどう感じるのかを、より深掘りする美食学である。

分子ガストロノミーとは食物の持つ成分、糖や油脂、酸味や苦味、塩分、水分など、食を物質という観点でフォーカスし、その物理科学的变化を調理法や摂取方法として読み解いていくもの。これに対し食料を摂取するときに、味だけでなく視覚や聴覚、嗅覚、触覚

など、つまりは私達の神経組織側に立った美食学のことをニューロガストロノミーと呼び、近代脳科学で注目されつつある。私は更にその嗅覚の美味しさである火の香りに焦点を当て、燻製の香りを中心とした調味料の加工という事業を行っている。

近年まで哺乳類の中で嗅覚が非常に弱いと言われていた私たち人類。しかし、近年では人類は嗅覚そのものが弱いのではなく、独自の嗅覚経路を形成してきたことが解明されつつある。この嗅覚経路からの香りを私達は「味」として感じ取り、驚くことに味として認識している全体の8割を嗅覚が感じ、舌では約2割しか感じていないらしい。こんな経験はないだろうか？風邪を引いたとき、鼻が詰まったときに味が分からなくなる。また、嫌いな食べ物は鼻をつまむと食べられるなど。実は私たちは無意識のうちに味の正体が香りであることを経験済みなのである。

私がこの学問に興味を持ち始めたのは現在の事業を始めてからのことであり、学生時代は知るよしもなかった。その頃は存在しなかった考え方なのだから仕方の無いことであるが、事業を進めていけば進めていくほど、誰も踏み入っていない未熟な世界の面白さがあり、それが事業の推進力にもなっている。

アウトドアでは定番的な存在で、誰もが知っていて誰もが食べたことのある燻製。しかしこの決して珍しくないものを全く別の視点で突き詰めたとき、当たり前だった燻製の香りに新しい世界が生まれ、誰も知らない燻製の効果というものが見え始めている。バニラの香りが甘味を引き立たせるそれと同じように、燻製の煙の香りもまた、旨味を引き立たせる、食欲を増進させるなどの効果が期待されており、食に関する世界では全く新しい扉

が開かれている。

有名な物理学者アインシュタインの言葉の中で「神は賽を振らない」という言葉がある。私は物理学者ではないが、彼の言葉一つ一つに深い魅力を感じる。アインシュタインは度々「神」について言及しているが、彼が言う神は人の願いを左右する人格的な神ではなく、大自然のなす完璧ともいえる秩序。その中で、今日科学が神を証明できないのは、科学がそこまで発展していないからだとしている。また、ある天文学者によると「宇宙の96%はまだ分かっていない」らしい。こんなに世の中の技術は進み、インターネットを介して情報共有が出来ている中、たったの4%しか分かっていないということだ。天才が考えることは理解に苦しむが、実に魅力的な話である。私はアインシュタインの言葉とともに全ての事象や学問にもこの数字を当てはめて考えるのも良いかも知れないと常に感じている。私たちはまだ「何も知らない」のだと。

これはまた、教育者も教育現場においてまだ自分が何も知らないのだという実感を持つべきであると思う。そして、教育への追及を怠らず学ぶ者の可能性を1%でも広げることが使命であると考えている。昨今、教育現場で起る問題の報道が絶えないが、教育そのものに正解やゴールがあるわけでもなく、むしろ教育というものがいまだ未成熟であり、分かっていないことが多くあると考えるのが自然ではないだろうか。

少し大それた話になってしまったが、町の調味料屋である私でさえも、無限のパラメータを持つ「味」の世界にとって僅かでも使命が存在するのではないだろうか。小さな使命でも各々が生涯追及した成果は、また誰かの知識の1%となるのだと信じている。