

総説特集 食べ物のおいしさと“こく” - 1

特集にあたって*

伏木 亨**

(京都大学農学研究科)

コクは、食に関わる人間にとって避けることのできない重要なテーマの一つである。料理、調理、味覚多くの分野の研究者や実践者がこの問題に日常直面している。しかし、コクの内容は、曖昧である。

今回のシンポジウム「食べ物のおいしさと“こく”」は、これまでの多くのシンポジウムとは異なり、既存の成果を発表し合う場ではないことは当初から自明であった。確たる成果や完全な理論がどこにも存在しないことは、オーガナイザーも演者も聴衆さえも承知している。形さえ明らかではないものを、シンポジウムで議論し合うという、このような企画は、聴衆にとってはスリリングであるかも知れないが、演者にとってはやっかいな仕事である。シンポジウムの演者を引き受けていただいた方々に、御礼申し上げますとともに、その大変なご苦労に感謝したい。

シンポジウムは、まず、コクというものが存在するかということからスタートした。学校法人服部学園校長であり、著名な料理人でもある服部幸應先生には、自らの体験から、料理におけるコクの存在を明確に語っていただいた。先生の長年の修行と幅広い体験によるコクの話は、大変、重いものとして聴衆に受け入れられた。服部先生は現在医学部博士課程に在籍して料理を科学的な観点から見直そうとしておられることもあって、その議論は具体的であり明快であった。

古西正史先生は、声楽家でもあり音楽に造詣が深いことを講演で知ったが、ご自身は、フードコーディネーターとして、長年、様々な食品にコクを与えるアドバイスをしてくられた。音楽とコクが同じ人間で語られることがむしろ違和感がなかったことは興味深い。このような感性が本シンポジウムにとって

も貴重であった。コクは、確実に存在し、しかも、おいしさの頂点とも言える最高の感覚であることを強調された。食品開発者や消費者にとって、コクはステータスであると表現された。講演は、商品企画の具体的なコンセプト作りにも及んだ。会場の多数を占める食品開発者にとって、新鮮で有意義な内容であった。

続いて、キリンビール、味の素の2つの研究所から、食品開発におけるコクに関する具体的な話題の提供があった。キリンビールの谷村修也博士は、ビールのこくについて、コクに影響を及ぼす具体的な成分の詳細な検討結果を報告された。

味の素の宮村直宏博士は、コクをコク味と呼ぶとして、コク味を作る手段を天然系調味料開発の立場から興味深い報告を行われた。特に、肉汁中のコク味成分、含硫化合物のコク味、タンパク質加水分解物のコク味成分について、探索の実際が詳しく述べられた。

大学の研究者の側からは、調理科学の専門家であるお茶の水女子大学畑江敬子先生が、人間の味パネルを用いて、コクという感覚の位置を詳細に解析された。コクを持つ食品のイメージなど、現代人のコクの感覚を具体的に捉える報告や成分変化とコク感の関係をパネルを用いて解析が報告された。

京都大学伏木は、コクの構造について、三層構造の階層性からなる仮説を呈示し、そのコアとなる原型は良質の栄養素を適切に摂取するための報酬の快感であったのではないかと述べた。

大阪大学山本隆先生は、おいしさの感覚の脳機序について、最新の研究を交えて具体的に解説された。コクに特徴的な味の時間的・空間的な拡がりに対応する生理的な説明、ならびに、高度なおいしさが脳

*Received and Accepted June 19, 2002.

Introductory remarks: Palatability and "body" in cuisine

**Toru Fushiki: Lab. Nutri. Div. Food Sci. and Biotech., Grad. Sch. Of Agr., Kyoto Univ., 606-8502, Japan; d53765@sakura.kudpc.kyoto-u.ac.jp, Fax: +81-75-753-6264

伏木

でどのように発生しているかについて、最新の知見を交えて詳しく解説された。

最後の総合討論においては、コクに対する様々なイメージを、どのように収束させ、共有することができるかについて、活発な意見交換が行われた。議論の概要を最後にまとめた。会場からも多くの意見が出され、コクの解明に関する期待が高いことが印

象的であった。完全な結論が出たとは言い難い。しかし、コクについてこれまで雲を掴むような話であったのが、共通の認識に向かって前進したことは評価できると思う。

このシンポジウムは、沖山 敦氏、平河 忠氏をはじめうま味研究会事務局の方々の企画段階からの献身的なご尽力により開催に至ったものであり、関係の方々に深く御礼を申し上げます。

< 著者紹介 >

伏木 亨 (ふしき とおる) 氏略歴

1953年生まれ

1975年 京都大学農学部食品工学教室卒業

1980年 同大学院博士課程修了

1980年 京都大学農学部食品工学科助手 (栄養化学講座)

1985-86年 米国イーストカロライナ大学へ留学

運動による筋肉への糖吸収亢進機構の研究に従事

1988年 京都大学農学部助教授

1994年 同教授 (平成13年より大学院農学研究科食品生物科学専攻
栄養化学分野に名称変更)

