

## 総説特集 食べ物のおいしさと“こく” - 9

総合討論  
食べ物のおいしさと“こく”\*

沖山 敦\*\*

(うま味研究会・味の素(株)品質保証部)

“こく”についての討論を聞くと、まだ明確な科学的記述には至らないものの、やはり存在しそうである。では“こく”とは何かというと、「口の中に入れてすぐに現れる味ではない」「うま味などの基本味とは違うらしい」「脳の中の奥深いところで総合判断されるようなものである」「認識されるときに学習が必要で、効率よく認識すれば我々の行動そのものに影響するような味であるらしい」とまとめられる。

キーワード：こく、だし、テクスチャー、おいしさ、うま味

伏木：お並びの先生方にご講演をいただきました。その中で、いくつかのことが皆様の共通概念として出てきたと思います。例えば、「こく」は総合的あるいは複合的な味らしいということです。

私が非常に面白いとおもったのは、偶然にも、古西先生はオペラの話をされ、山本先生はオーケストラあるいはソロの話がされたことです。古西先生は音楽の専門家でいらっしゃいましたので、もう少しオペラについて追加して、ロビーでお聞きした『椿姫』の話をもう一度お願いします。

古西：私はどちらかというとイタリアオペラが専門なのですが、ドイツオペラも嫌いではありません。オペラはエンターテインメントという意味では集大成です。エンターテインメントを日本語になおすと「芸能」という言われ方をするの



伏木 亨氏

ですが、もう少し違った意味もありまして、観客と演者とのコミュニケーションをどうとるかというのがエンターテインメントの仕事なのです。バイオリンやピアノのソロはその人の技量とイメージーションをかき立てなければなりません、オペラはお芝居もセットもあるので形が見えます。ただ問題は、それだけではオペラにはならないということです。そこ（オペラ）に出ているものが実はウソだということがわかってはいけない、上手なウソをつかなければならないのです。

日本人の好きなオペラには3つあります。『カルメン』『椿姫』『蝶々夫人』です。共通しているのは皆娼婦だという点ですが、『椿姫』については、結核になった椿姫が最後に「死ぬ、死ぬ」と大きな声で15分間歌うのです。本当に結核で死にそうならばできるはずがないのですが、あれがなければオペラになりません。お客様のイメージーションをきちんと醸成できるまでプレゼンテーションをしながら、最後のところで「パタッ」と倒れてわかるようにしてあげたところでうまく切る。これで、本当に伝えたいことが伝わるのです。テレビの制作もそうですが、リアルに撮ったものよりもやらせて撮ったもののほうがずっとドキュメンタリーに見えることがあります。



古西 正史氏

\*Received and Accepted June 17, 2002.

Panel discussion: Palatability and "body" in cuisine

\*\* Atsushi Okiyama: Quality Assurance & External Scientific Affairs Department, Ajinomoto Co., Inc., 1-15-1 Kyobashi, Chuo-ku, Tokyo 104-8315, Japan; atsushi\_okiyama@ajinomoto.com, Fax +81-3-5250-8403

ウソと本当の問題を少し超越した格好でご容赦いただけるのならば、実はこの「味」の問題もすごく似ているのです。テクスチャーが「こく」を感じさせるのではなく、テクスチャーが想像させるものがあるのだとしたら、テクスチャーを感じるだけで想像できる環境を、商品としても我々はプレゼンテーションしておかなければならないということです。単純に、テクスチャーをつければ「こく」を感じてくれるのではなくて、こういうものを感じるときは「こく」ですよ、というすり込みをしていくということです。

オペラは、下世話な話、人間の根幹にかかわる話がほとんどです。最初はなかなかわかりにくいかもしれませんが、何度か繰り返して観ているとルールがあることに気づきます。その点で今回の「こく」にも共通項があって、面白い仕掛けになるのではないかと考えています。

伏木：たしかに、ウソという部分が非常に面白かったと思います。それが本当に「こく」なのかどうかわからないけれども、単一では「こく」ではないのに何かに紛れ込むとすごく「こく」を出す。そのようなシチュエーションを作るとするのは、「こく」の問題の非常に重要なポイントかもしれません。増強物質という言い方も可能かもしれませんが、そのタイミングを作ってあげるということも古西先生の話に出てきました。

最初に、「おいしさ」と「こく」の関係を明らかにしていたほうがいいと思います。いろいろな方が「おいしさ」と「こく」との上下関係について話をされましたが、山本先生はどのようにお考えでしょうか。

山本：抄録に書いたように、私の立場からはあまり深く考えていませんが、やはり分けたほうがいいのではないかと思います。「おいしさ」は「おいしさ」、その「おいしさ」をより増強させるのが「こく」ではないかと思います。

「うま味」が日本から世界に広がったように、「こく」というものを2004年の国際学会あるいはそれを契機として世界的に広げようとするのであれば、1つには客観的データが必要だと思います。これはサイエンスがらみの話になりますが、「こく」という概念を知らない人で



山本 隆氏

も「これを『こく』と言うのか」と納得できる、客観的なサイエンスとして出していかなければなりません。

「おいしさ」の増強効果という1点に絞って考えてみます。例えばグルタチオンが1つの候補物質であるとして、グルタチオンを添加すると「こく」が出るという人のデータがあったとすれば、それに対応して、たしかに動物でもバックグランドとしてこういうことが起きるのだというものがあれば、世界的にサイエンスとして納得させるデータの1つになるかと思えます。

ただ私自身は自然科学に携わり、複雑なものを単純にして考えようという立場ですので、今日のこの趣旨とすればあまり適してはいないと思います。片方の端にいるような立場です。日本の食文化にはもう少し奥深いものがあるのかなと思っておりませんが、研究する側からすれば何かを手がかりにしないと進むことができませんので、少し単純化してやっているというところでは、「おいしさ」と「こく」とは分けていきたい、というのが私の立場です。

伏木：服部先生、いかがですか？

服部：私も単純に考えていましたし、また単純に考えたいと思っているほうです。「おいしさ」と「こく」を分けるかどうかということが私にはよくわからず、何とも言えません。料理を作る人はお母さんであってもいいしプロフェッショナルでもいいのですが、やはりうまいものを作ってくれたときには、「こく」も含めて「いい味を出しているじゃない」となります。

このところイタリアンが流行っていますが、例えば魚介類のパスタにパルミジャーニはかけないという約束があります。ポモドーロ（トマトのソース）やバジリコのパスタなどを食べていて「もうひと味欲しいな」というとき、パルミジャーニの削ったものをかけるとガーッと「こく」が出ます。パルミジャーニは、イタリアで「台所の味の素」と呼ばれているぐらいの役目をするチーズです。

料理を作る方には、どこまでの限界点がおいしいのかということがわからない人があまりにも多く、9割以上の料理人は「うまさ」にもっていく能力を



服部 幸應氏

持っていません。

「こく」というのは料理それぞれによってとらえ方が違います。中華で私が好きなのは、ナマコと魚の浮き袋と冬子（椎茸）の煮物です。これはコラーゲン、ゼラチン質が全部出ている料理で、上湯（シャンタン）というスープがベースになっています。この上湯も安い上湯は味も薄いのです。上湯は、ブタの脂身のないところと、よくダシの出る老鶏（老成鶏：ヒネドリ）、それと金華ハムを一緒に6時間ほど蒸し上げて出てきた抽出液（だし）で、これだけでも非常に香りもよく品のいい味になります。しかし日本で作ると、熟成が止まってしまった火を入れた金華ハムを使うので、味わいも香りも全く落ちてしまいます。ケース・バイ・ケースですが、先ほどのように煮あげてくれれば、見る前からよだれが出ます。アミノ酸等いろいろなうま味が入っているわけですが、これがゼラチン質やコラーゲンに囲まれて、濃厚な味、「こく」につながると考えています。

自分が考えている「こく」にはいろいろな例があるのですが、実際よくわかりません。脳内的にどういふ動きがあるのかということも今日は勉強させていただき、これから大いに、「こく」とは何か、ということを追いかけていくつもりでおります。

伏木：今、先生が、パルミジャーニを使うことによってガーッとおいしくなる、「ガーッと」という言い方をされましたが、非常に重要だと私も思います。山本先生、ベンゾジアゼピンや $\beta$ -エンドルフィンという興奮でしょうか。柔らかい興奮と非常に激しい歡喜な興奮とに分けておられましたが、「ガーッと」というのはやはり柔らかい興奮でしょうか。

山本：これは難しいですね。「ガーッと」と音が聞こえたら一番やりやすいのですが、、、。脳全体としては、興奮する働きと抑制する働きの2面性があるのではないかと思います。「ガーッと」というのは、肉体的に動くものではなく精神的に高揚する何かがあるのだと思います。しかし、わかりません。

伏木：一種の興奮であることは間違いありません。「こく」は「興奮である」ということは、今日の「こく」の1つの収穫かもしれません。

山本先生は、グルタチオンが「こく」と物質とのひとつのつながりになるのではないかと思います。宮村さんは、グルタチオンを味覚増強に積極的に使おうとおっしゃいました。実際にグルタチオンを入れるとどのような味がするのか、平たくお話しください。

宮村：それ自身をなめたり水に溶かしたりしても味はないのですが、一番よくわかるのは、グルタミン酸とIMP（イノシン酸）が溶けている「うま味」の溶液の中にグルタチオンを溶かすと、「うま味」だけではなく全体的な「こく」「おいしさ」になると、私としてはとらえています。



宮村 直宏 氏

服部：例えばタマネギとニンニクでもいいのですが、低い温度でずっと炒めていくと甘みがどんどん増していき、それこそショ糖の何倍にもなります。それがカレーのベースになったり、向こうではスープの素になったりします。グルタチオンを抽出する場合、生のまま抽出するのか、火を入れていくことによってほかの物質をさらに生み出していくのか、それによって味もどんどん変わってきます。今、宮村先生は「味がしない」とおっしゃったのですが、これは別物なのでしょうか。

もう1つお聞きしたいのは、ラーメンでも何でもいいのですがネギ油をバツと入れたり、ニンニク油をガツと入れたりすると、これだけで「こく」がものすごく出ます。焦げ目という焦げ臭も含めてです。これは嗅覚が大きな影響を与えているのだらうと思いますが、しかし濃厚な味が出ます。この辺はグルタチオンと呼んでいいのか、どういうものなのでしょう。

宮村：グルタチオンだけでは無味なのですが、もとに味があるとその味を引き立てるという効果があります。グルタミン酸や核酸といった「うま味」がベースにあればあるほど効果が強い感じかと思っています。

ガーリックをすり下ろしたりすると、酵素の効果でグルタチオンと同じようなアリンという成分が普通は分解してしまうのですが、うまい加熱の仕方をして酵素を働かないような状況にしてあげると、グルタチオンならグルタチオンのまま残ったり、グルタチオンに近い成分のまま残ったりして、味を増幅させる効果になっているのではないかと思います。

伏木：酸化型のグルタチオンはおいしいのですか？それともグルタチオンが分解されて「おいしさ」が出るのでしょうか、それともトリペプチドのままで？

宮村：私どもの限られた評価となりますが、その中ではトリペプチドのままが一番あの濃厚感がある

とされています。また酸化型もあることはありますが、我々の計り方で見てみると3分の1ぐらいの効果ではないかという評価になっています。

伏木：グルタチオンは肝臓の中にたくさんありますね。10ミリグラム近くあって、もっとも多いペプチドかもしれません。フォアグラなどを食べたときに、肝臓からワッと出ている「おいしさ」の1つになるわけですか。

宮村：そうだと思います。

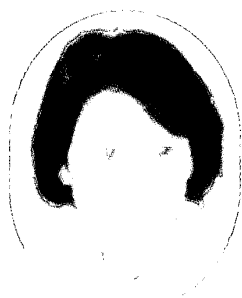
伏木：ヒドラという1ミリぐらいの腔腸動物はグルタチオンをエサとして認識しています。ヒドラを使っていろいろな実験をしている人もいますが、グルタチオンというのは特殊な場所にいる気がして、非常に興味深く感じました。

先ほど服部先生から中華料理のお話がありました。貝類や魚の浮き袋にはテクスチャーの話も入っていますか？

服部：もちろんテクスチャーもあるのですが、煮込んであるので、コラーゲンなどがスープに移ってさらに濃厚なものに感じられるのです。また、料理によって皆違うと思います。先ほど、「こく」のあるものとしていろいろな料理を連想してあげられていましたが、ラーメンでも薄いラーメンから濃厚なラーメンまで作れますし、カレーでもさっぱりしたカレーと濃厚な「こく」のあるカレーまで作ることができるわけです。その辺はどうなのでしょう。

伏木：畑江先生は、パネラーの実験では、脂と粘度は関係ないだろうと結論されていますが、その辺はいかがでしょうか。

畑江：私の結論は、関係ないというよりは、脂がなくても「こく」があるものもあるし、脂が入ることによって「こく」の出るものもあるかもしれません。また粘度がなくても「こく」があるものもあれば、粘度があることによって「こく」のあるものもあるのではないかと、ということ、



畑江 敬子 氏

「こく」というのは食べ物によって違うという結論です。

伏木：服部先生は同じことを言っているわけですね。

服部：そうですね。それと、「おいしさ」と「こく」はどちらが上位か下位かということですが、

「おいしさ」というものは世界中で普遍的であるとは限りません。「こく」についてはどうなのでしょう。味の素さんが使われている「厚みのある酸味」という言葉がもし普遍的なものなのであれば、「おいしさ」と「こく」は別ということになります。私はそこまでデータを持っていないのでわかりません。

伏木：どなたか、「こく」の普遍性に関して情報を持っていらっしゃる方はいらっしゃいませんか。カレーなどはどこの国でも好きで、日本に始めてきた外国人のほとんど全員が日本のカレーは好きなようです。カレーは「こく」の典型料理だと思います。「日本の料理は本当においしくないけれども、カレーだけはおいしかった」と言った外国人がいたぐらいです。増強感というのは、その人の国の食べ物の「おいしさ」を増強するのでしょうか、それとも我々が食べているものを増強しているのでしょうか。この辺を、古西さん、どうですか。

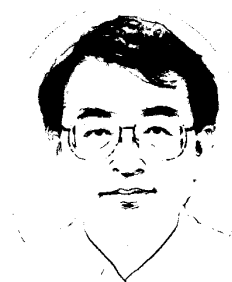
古西：またオペラの話で恐縮なのですが、オペラには基本的に「こく」のないオペラと「こく」のあるオペラがあります。モーツァルトのように軽くやるものもありますし、ワーグナーのように、さっぱり整理されているけれども重いというものもあります。重いということと「こく」とは違います。私の言う感覚の問題は、どこの国でどうやっても共通です。イギリスの人が観ようが、アメリカの人が観ようが、インドの人が観ようが、こってり作ったオペラは皆こってりと感じてくれるし、さっぱり作ったものはそれなりにさっぱり感じてくれます。理解できる、できないの問題は当然ありますからトレーニングはそれぞれの国によって必要ですが、味についてはどうでしょうか、日本食も皆さん食べてくれるようになります。

私がニューヨークにいたころ、アメリカ人はトロの脂の感じにゾッとすると最初言っていましたが、久しぶりにニューヨークに行ったら、当時の友達は今ではトロが大好きになっていました。「お前たちは魚をかじるのか」と言っていたおじさんに「いい寿司屋があるから連れて行ってやる」と言われて驚いたのです。ひょっとしたら、経験によって世界共通で感じるができるものなのではないかと思えます。

伏木：ビールでの「こく」という話は非常に話がしにくいと思われるのですが、谷村さんは、今の若い人たちはビールの中に「こく」を求めていないとおっしゃっていましたが、「こく」のあるビール

を作ろうとは特に意識はされていच्छゃらないのでしょうか。

谷村：求めているということではないと思います。ビールの場合の「こく」は、味の総合的なバランスが重要ですので、単一成分で「こく」と言うことは難しいのではないかと思います。ビールは醸造酒であって混成酒ではないため、製造上も



谷村 修也 氏

制御する余地がやや少なくなっています。その辺の味のバランスが「こく」につながっているのではないかと思います。ただ、今の若い方がビールに「こく」を求めているということではありません。お客様の中には、「こく」のあるビールをお求めになれる方ももちろんいらっしゃると思います。ただ「こく」と「おいしさ」が完全にイコールかどうかということは、重なっている部分もあるし、離れている部分もあるのではないかと思います。

私は音楽家ではないのですが、古西先生から音楽の話があったので思い出したことがあります。実は私も、昔アメリカに1人で初めて出張してこいという話が突然あって行かせていただきましたら、米国の事務所長が「お前、ニューヨークまで来てこのまま帰るつもりなのか。今から『キャッツ』のチケットを取ってやるから見に行こい」と言われました。私などは音楽も全くわからず、英語もわからなかったのですが、『キャッツ』を観て「こんなに面白いものがあるのか」と思いました。私的な意見で言えば、ワイン（特に高級ワイン）の場合はオペラということになるかと思いますが、ビールの場合はミュージカルということで、飲んでみて「おいしい」ことが重要な部分になります。「こく」だけが、ということではないと思います。

伏木：私はヨーロッパのビールには「こく」のあるものが多いと思いますが、それも気のせいですか。

谷村：発表中に先ほどお見せした図は全部ピルスナータイプで、日本で言えば代表的市場銘柄のビールの平均値なのですが、イギリスではエール系という上面発酵のビールがあり、甘みも感じます。「こく」が多いということです。ただ、イギリスでもピルスナータイプのほうがエールより売れているようで、若い人はピルスナータイプが多くなっていると

伺っています。またドイツのビールには、日本のビールに比べてホップが2倍ぐらい入っているビールもあります。ただ、ベースとなる原麦汁エキスの仕込み時の濃度を高めていますから、苦みと調和して飲むことができると思います。ベースとなる「こく」と言えば、一部そのように言えるかもしれません。

伏木：ビールの中でも濃いという感じがするのですか。

谷村：そういうビールも当然あります。日本にも輸入されていますし、もちろん日本の各社とも黒ビールや、スタウトビールなども作っています。

伏木：会場のフロアからも、何かご発言をお願いいたします。

鳥居(味の素(株))：味の素(株)の鳥居です。お話を聞いていて、子供の頃の思い出が出てきました。三ツ矢サイダーですが、父親が飲んでたサイダーには赤いものが貼ってあり、子供のものにはついていませんでした。子供が飲んでたのは甘味料で、父親が飲んでたほうには砂糖が入っていたのです。暑い日に汗をかき、父親の飲んでるサイダーをそつと飲んだら何ともいえない満足感がありました。アメリカに住んでいたときも、蜂はダイエットコークと普通のコークをきちんと見分けて飲んでいました。

のどが乾いていれば水でよく、止渴感は炭酸でいいのかもしれませんが、その後の消化管から入ってくる情報で我々は毎回学習を繰り返しているのではないかということです。内臓感覚につながるような情報が味覚で学習されていると、脳の中に1つのパラダイムが作られます。味覚だけの情報では非常に頼りないのですが、内臓感覚による栄養情報を脳は確実に理解します。「こういうものを食べるとこういう味がして、それが強いほどいいものだ」という価値概念ができあがると私は考えます。「こく」と言っているものは、そのものが持っている「食べ物らしさ」をより「らしく」する手続きなのではないかと思っています。それには、消化管での栄養情報が非常に重要な役割を果たしていると思います。

ビールの場合もそうです。アルコールや炭酸だけでのどの渇きを止めて満足感を与えることができると思うのですが、もうひとつ食べ物らしさを与えようとすると、糖質やアミノ酸が大きく関係してくるのではないかと思います。「こく」とは、食べ物らしさをより濃くする手続き情報を付与しており、食べ終わったあとに満足感を作り出します。その満足感の学習が、同じようなものを食べたときに「もっ

と食べたい」と思わせるのではないかと思います。いかがでしょうか。

伏木：今、甘味料と砂糖の話が出ましたが、ノンカロリーの甘味料にはネズミは執着しません。すぐに「これは価値のない甘みだ」と悟るようです。我々の「食べる」ということの根底には「生きるために」ということが色濃くあります。生きるための合理的な食べ方をする中で、「こく」も1つの形としてできたのかもしれないと思います。

山口（東京農大）：「こく」には生存のための情報という部分もあると思いますが、私は、究極の「こく」はそれを超えた審美眼がかかわって完成するものではないかという気がします。今日は「こく」の定義について明確にされませんでした。基本的な要件としては、ハイリー・ブレンデッド (highly blended) というものとフルボディ (full body) が「こく」の要素だと思います。また、食品を食べるときに無数の成分が完全にハーモニーしたところが、「こく」の究極の姿なのではないかと思っています。

東京農業大学で開催された日本官能評価学会でワインの利き酒がありましたが、イケムのワインをだんだんと飲んでいき、最後に出てきたワインをいただいたときは皆敬服してしまったのです。それはハイリー・ブレンデッドであり、無数の成分があるけれども足りないものは何もなく、必要なものはすべてあって余計なものはないという状態だったのです。会長はそうに表現されていました。そのようなことが感知できるということは、栄養要求や生存のためというよりも、さらに一段進んだ芸術的感覚があるからだと思います。私は、「こく」は主な味に伴ってくるコーラス隊で、コーラスがビューティフルであることが、人間が感知できる「おいしさ」の感動だと思っています。

先ほど「増強」「やらせ」という話がありましたが、私は少し意味が違うかと思っています。最近「こく」をドバッとつけたものがあります。例えばマグロを人工的にトロにするなどということがはやっているのですが、「こく」を強調するということが食品にとっては墮落の道をたどることになると思います。「こく」は決して強くはいけません。主たる味を抑えてはいけません。すべての味を感知できるようにしなければなりません。日本の食を良くするにはどうしたらいいかというときに、食品を作っておられる方には、「こく」をドバッと加えよう、などという意図はぜひ持たないでいただきたいと思っています。

伏木：これは、服部先生、一言おありかと思いますが。

服部：私は、今の先生のお話を伺って反省しきりです。実は私は、日本および世界の加工食品はひどすぎると批判している人間なのです。よく添加物その他をこれだけ入れて違う味にしているな、とっております。素材を活かすという部分を、メーカーさんであればもっともって考えていただかないといけないでしょう。それで今日のお話ではありませんが、「こく」とは何かということを考えていただきたいと思っています。

ただのアワビをいただくよりは、干シアワビ。フカヒレもそれ自体はうまくなくて、スープがあっとうまいものです。ホタテも干したホタテ。椎茸などは、まさに干し椎茸。生の椎茸も「太陽に当てなさい」とよく言われますが、今の椎茸などは熱風乾燥されています。魚も立て塩をしてお酢につけて、お刺身またはお寿司で召し上がりますが、これもそういう工程を通らないと本当の「こく」が出てこないと思っています。さらに、酸味のある「こく」もありますし、日本人が一番好む醤油ベースの「こく」もありますし、油ベースの「こく」もあります。すべての料理に「こく」がなくてもいいと思いますが、料理の中にはいろいろあるのです。昆布も今は太陽に当てていないものもあります。これは本当に許せないと思います。鰹節にも太陽を当てていません。我々が表現するときは、洗濯物を干したときの匂いにしてくださいと言いますが、おわかりになりますか？日に当たった日の匂いです。これにするとグッと濃厚な味になるのです。話があっちにいたりこっちにいたりして申し訳ありませんが、私はあくまでも目の前の食品をとらえて言うことでしか表現の方法がないのですが、そのようなとらえ方をさせていただきたいと思っています。

伏木：会場の中には食品の開発あるいは製造関係の方がたくさんいらっしゃると思います。時間がたくさんあるわけではないのですが、どなたか、自分の経験から、こういう「こく」が言える、というところをご披露していただくとありがたいと思います。

茂木：IFFの茂木と言います。IFF (International Flavors & Fragrances) という会社は香料会社で、フレーバーとフレグランスの開発をしています。「こく」と「おいしさ」を分けるかどうかということは別問題として、私は仕事柄、香りの部分がないと食品には「おいしさ」がないと考えていますが、この

香りについてそれぞれの先生方のご意見をお聞きしたいと思います。

山本：今おっしゃったとおりで、香りは非常に重要な要素です。食べ物を味わうと言いながらも、実際は匂いの情報も同時に脳に上がっているわけで、それを総合して味わっていることになります。これはかなり皆様常識的にわかっていることだと思いますので、香りが重要かどうかと言われれば「重要である」と言わざるを得ないと思います。

伏木：私は、もともと香り自身に優劣はなく、食品の信号であると思っています。その食品がすぐれていれば、それにまつわる香りは好ましいと認識されるし、もしその食品がたいしたものであれば、その香りは捨てられます。人間は「おいしい」「役に立つもの」を選んできた過程で、同時に香りも「いいもの」として記憶していきます。そういう意味では、よりおいしいものを食べるための重要な手がかりとして香りは使われているのではないかと思います。

ほかにどなたかいかがですか？

参加者（食酢メーカー）：今日はいろいろとお話を伺って、自分自身でも「こく」とは何だろうと考えるにあたり、禁断の果実のようなものではないかという気がしてきました。人間が自然に求めているものではあるけれども、その欲求のままに「こく」を取り続けると現代社会においては体を悪くするのではないかと思います。そして、どこかで摂取を止めなければならないという心の葛藤が出てくるのではないかという気がします。

実は私はお酢屋で鍋の調理などもやっているのですが、鍋の後の雑炊が一番「こく」があつてうまいのはなぜだろうと調べていろいろやってみたことがあります。するとやはり、翌日見て、脂がギトツとしていかにも体に悪そうなものが一番「こく」があつてうまいのです。「おいしさ」には「さっぱりとおいしい」「フレッシュでおいしい」など、「こく」とは違う要素があると思いますが、今日お話を伺って、「こく」とは生きるために本来人間が持っているものなのかなという気がしました。

伏木：時間が参りました。畑江先生、あまり発言していただいていませんので、究極の「こく」という言葉について調理の立場からお願いします。

畑江：今までいろいろな話をごちゃごちゃになっていると思いますが、「おいしさ」について、ラットがよく食べるということと、人間の「おいしさ」を別にしなければいけないのではないかと私は思っています。「こく」についても、「こく」があるときにいつもおいしいわけではなく、人間の体調によってはさっぱりと「こく」がない方がおいしいこともあるので、別に考えた方がいいのではないかと思います。

「おいしさ」と「こく」は分けて考えた方がいいのではないかということと、「おいしさ」についても、人間の「おいしさ」ということで少し違う取り組み方をした方がいいのかなと思いました。

阿部（東大大学院）：今日の「うま味研究会」の委員をさせていただいております、阿部啓子と申します。今日は、伏木先生が非常な意欲を持って、初めて「こく」というテーマでシンポジウムを企画されました。うま味物質が見つかったから、科学的な裏付けで認知されるまでに100年かかりました。「こく」についても世界共通のものを提唱したいという伏木先生の意を受けて、今日の豪華なメンバーのセミナーが行われたわけです。

この第1回会議を拝聴していると、まだ明確な科学的記述には至らないものの、やはり「こく」はありそうです。では「こく」とは何かということ、「口の中に入れてすぐに現れる味ではない」「うま味などの基本味とは違うらしい」「脳の中の奥深いところで総合判断されるようなものである」「認識されるときに学習が必要で、効率よく認識すれば我々の行動そのものに影響するような味であるらしい」ということが言えるのではないかと思います。

今回の第1回シンポジウムを計画なさった伏木先生の慧眼に感銘しましたが、皆様どうでしょうか。「うま味」の解明には100年かかったのですが、「こく」についても、料理を作る現場や文化そして、サイエンスを総動員して長期的な研究が必要だと思います。その発展に向けて、「うま味研究会」も第2回目、第3回目と同様のシンポジウムを開催していただければ幸いです。今回は「こく」というものが実在して、それに対するいろいろな見方があるという現状を会場の皆様に認識していただくことができただけで、大成功だったと思います。今日のパネラーの先生方と伏木先生に感謝する意味で、会場の皆様と一緒に拍手をお送りしたいと思います。

伏木：どうもありがとうございました。完璧な締めをしていただきました。

長時間ありがとうございました。これで、食べ物

の「おいしさ」と「こく」の公開シンポジウムを終わります。

### <著者紹介>

沖山 敦 (おきやま あつし)氏略歴

1982年 東京大学大学院農学系研究科修士課程終了 (栄養化学専攻)

同年 味の素(株)入社 中央研究所配属

1991- 創造科学技術推進事業(ERATO) 客員研究員

1992年 (味覚と栄養に関する基礎研究)

1992年 東京大学大学院農学系研究科 農学博士

1992- アメリカ・モネル化学感覚研究所 客員研究員

1995年 (味覚と嗜好性に関する研究)

1999- 国連食糧農業機関FAO 客員研究員 (食品添加物専門家委員会事務局)

2001年

2002年 味の素(株) 品質保証部

(各国の食品法規、リスクアセスメント、味覚に関するサイエンス担当)

