

食の感性哲学

—美味礼讃と無味礼讃—

川端晶子*

(Akiko Kawabata)

はじめに

21世紀は感性の時代であるという。経済的合理性や効率というような価値観によってすべてのものを測ろうとする時代は終わり、新しい世紀、すなわち、新しい価値観は感性にもとづいて形成されるであろうという。

一般に、感性とは外から印象を受け入れる能力であり、感覚に伴う感情や衝動、欲望なども含むと考えられている。しかし、感性とは受動的な能力だけでなく、むしろ何らかの能動性、言い換えれば創造性という意味も含まれている。

人間は生命を維持し、活動するために食べ物を摂取するが、食べ物も生命あるもの、あるいは生命あるものから生み出されるものである。食べ物を食べる時、人間は快い感覚ないし感情、すなわち、おいしさを感じる。「おいしさとは食べる行為に伴って引き起こされる、やわらいだ、楽しく喜ばしい感情である」¹⁾。また、「おいしさとは、からだは欲求するものや好きなものを、口腔を介して摂取したときに沸き上がる快感、満足感、至福感である。おいしく味わうことは単に食欲を増進させ、満足感を与えるだけでなく、脳を活性化し活力を与え、生きる喜びを誘う」²⁾。「食べ物のおいしさは、生理的・感覚的なものを不可欠な媒体とするが、しかし、単に生理的・感覚的な次元に成立するものではなく、知的・文化的な次元に成立するものであり、また、おいしさはそこにはじめから存在するものではなく、人が作り出すものである。おいしさは、一面で客体(食べ物)の物質としての在り方によって成立しながらも、他面で主体(食べる人)とのかかわり方によって成立する。後者には生理的・感覚的な次元と知

的・文化的な次元があり、知的・文化的次元では、知と文化の本質から、個人としての次元だけでなく、その時代やその文化圏の知的・文化的な次元もある。おいしさを味わうことは一種の美の体験である」³⁾などと考えられている。食べ物のおいしさが成立する要素を図1⁴⁾に示した。

おいしく食べることは文化現象の一つであり、どういふ食べ方をするかは、それぞれの地域や民族によって異なる。日本人は常に異文化をも巧みに吸収しながら融合させ、新しい文化を築きつつある。本稿では、代表的な文献を取り上げ、おいしさに対する西洋的価値観の「美味礼讃」と東洋的価値観である「無味礼讃」の背景にある思想を考察する。

1. 食に対する感性

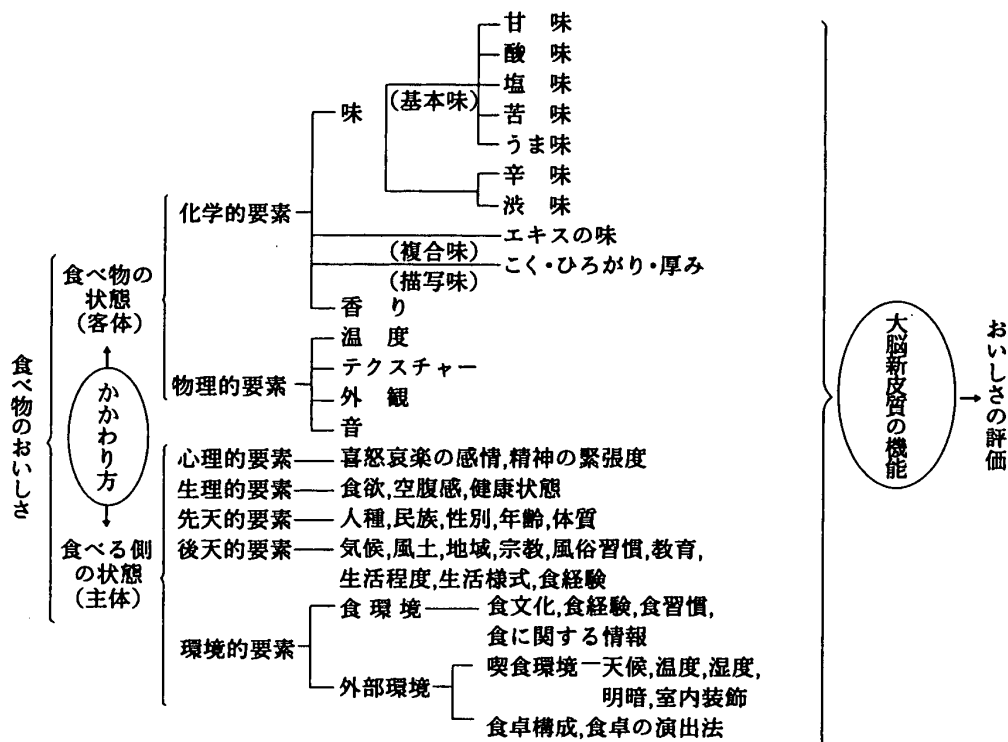
1) 食と五感

食べ物のおいしさは視覚、嗅覚、触覚、聴覚、味覚などの感覚受容器を通じて知覚され、過去の経験なども照合して、総合的な判断によっておいしい、まずいの評価を行なっている。人間は五感を総動員して食事を楽しむ。感覚は外界の物理的、化学的特性に対して、身体のセンサーが感じる程度やその内容を対象としているが、食べ物が「おいしい」という評価は、味に関係した要因のみではなく、食卓上の色彩や食器、盛り付けなど、さらに人々の人生観、ライフスタイルも大きく関与する総合的なものである。

2) 食と感性

「感性とは何か」を考えてみると、①感性とは、物事を直観的に感応する力である。②感性は、豊かな感情や好奇心、想像力、創造力を生みだす源である。③感性は、心に安らぎや潤い、活力を与え、意欲を活性化する働きをもつ心のエネルギーである。④感性の要素に

* 東京農業大学名誉教授

図1. 食べ物のおいしさが成立する要素⁴⁾

は、美的価値観と科学的好奇心が大切である。⑤ 感性は、物事を深く観察したり、感じようと心がけることで深められるなどということになる。「感性」に対するものとして、「知性(頭脳の知的な働き)」や「理性(概念的思考の能力)」があるが、感性は人間がもつ感覚・知覚の機能や特性であり、それによって「情」が呼び起こされる。食に対する感性とは、食の場を構成する総合的な成果と、それを評価する人間の内容的基準のレベルとの対応である。

3) おいしさの知覚

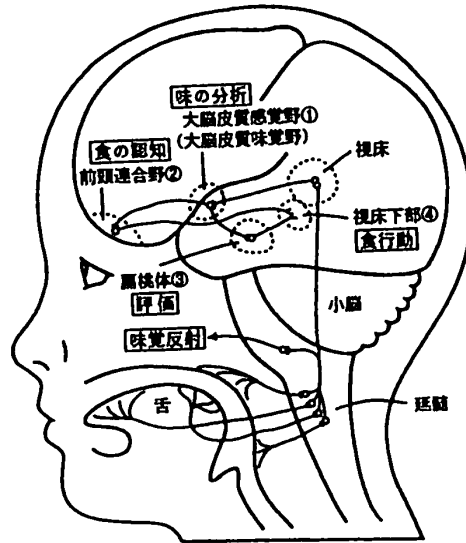
近年、脳科学の研究は急速に進んでいるが、おいしさの知覚についても研究が進められている。おいしさに関する大脳新皮質の機能⁵⁾は感覚野、運動野、連合野の三つに大別される。感覚野は視覚野、嗅覚野、聴覚野、味覚野、体性感覚(触覚)野などからなり、末梢の感覚器から送られてきた感覚情報の処理を行っている。連合野は大まかに、前頭連合野、頭頂連合野、側頭連合野の三つに分けることができる。人間では、とくに前頭連合野が大きく発達している。連合野にはそれぞれ異なる機能があり、知覚、認識、理解、意志、思考、創造というような最も高次の機能をつかさどっている。脳内の味覚情報の流れと各部位の機能的役割⁶⁾を図2に示した。たとえば、味蕾から味覚神経を経て大脳新皮質に伝えられた味情報は、扁桃体に入って

感情、記憶などと統合され、好き嫌いの判定がなされる。周辺には過去の食体験の膨大な記憶ファイルがあり、常に情報交換をしていると考えられている。

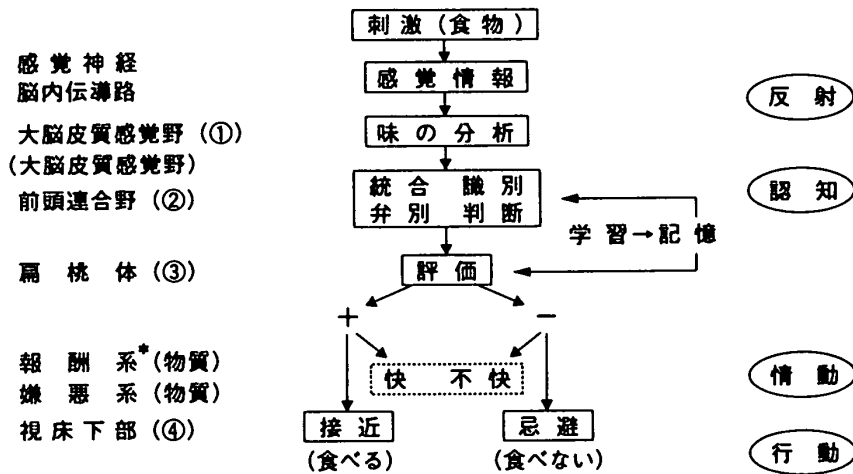
五感それぞれ独立した機能をもっているが、相互に結ばれていて調和しながら自己調整をはかり、コミュニケーションをとっている。図3にサイバーセンスの模式図⁷⁾を示した。図の上部は、視覚、聴覚、嗅覚、触覚、味覚の五感が、いつも扉を開けっ放しにして、無意識のうちにおびただしい数の情報を受けとっていることを示している。すなわち、視覚のウエートは非常に大きく、日常的な活動風景をまばたきしながらとらえ続ける。味覚が目覚めるのは、食べたりの必要が生じた時である。嗅覚は絶えず周囲のにおいによって侵略され、聴覚は音の洪水のさらされている。これらは無意識下で行われることが多く、意味のないものには何ら関心を払わない。これらに対して、図の下部は、意識をもった心が五感の知覚の扉を開き、客観的にとらえるとともに、主観的に好き・嫌い決めている。これらの評価には、各自の教育、環境、感性などの学習体験が関与している。味の嗜好は主観的であり、食べる個人によって異なっている。しかし、客観的な共通分母による価値観の全体像を描くこともでき、食べ物の個性を特徴づけている。

食べる人の主観は、教育、環境、個人特有の感性な

食の感性哲学



A 脳内の味覚情報の流れ



B 食物摂取時のおいしさ・まずさ、学習・記憶、摂食行動などに関わる脳の動きの模式図

(①~④は図-2・Aの①~④に対応)

*報酬系とは、脳内の特定の化学物質が情動行動に関与するという考えから生まれたもので、例えば、ドーパミンという物質は快感に関与する。これとは逆に嫌悪系も存在する。

図2. 脳における味覚情報の流れと各部位の機能的役割⁶⁾

どによって異なり、知覚される感覚もさまざまであるが、学習によって感性は磨かれていく。近年、とくに脳・神経科学の進歩は著しく、人間の心の問題にも迫りつつあるが、脳の活動から味やおいしさを測定しようとする試みも始まっている。食の嗜好性は、① 生得的にきまる要素、② 学習によって獲得する要素、③ 観念的要素、すなわち、他人からの意見、教育、宣伝などにより影響を受けて決定される。

2. 美味礼讃

1) 西洋の食の思想

古代の食べ物と料理は、神話的な儀式によって構成されていた。たとえば、ギリシヤ神話では、コムスは

料理の神であり、バッカスはワインの神、またポセイドンは海の神である。アルケストラート（紀元前4世紀）の詩『美食術』⁸⁾や『アピキウス古代ローマの料理書』⁹⁾のなかで、当時の調理法をうかがい知ることができるが、この頃の基本的なテクニックとしては、火であぶる、ゆでる、煮込むの三つの方法があった。この三つには、象徴的な階層づけがあって、それぞれの方法は人類が置かれた状態と進歩の方向を示しているという。すなわち、あぶることから、煮込むことに至る順序は時間的であるとともに文化的な意味をもっていた。これは、未熟から成熟にいたる人間の進歩の順序づけでもあった。旧約聖書に「地のすべての獣、空のすべての鳥、地に這うすべてのもの、魚は恐れおのの

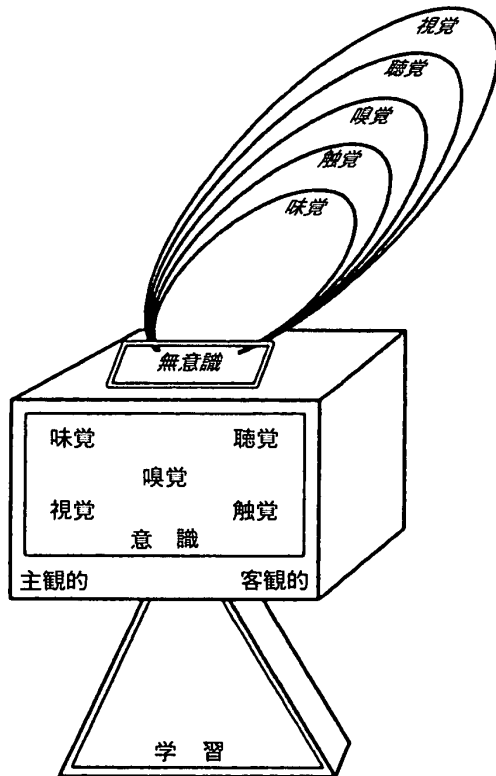


図3. サイバーセンスの模式図⁷⁾

いてあなた方の支配に服し、すべて生きて動くものはあなた方の食べ物となるであろう」と書かれているが、今日、人間が生物全体の食物連鎖の王者として君臨していることと無関係ではない。西洋料理の主流はイタリアからフランスへと発展し、フランスの18~19世紀には古典料理の基礎が確立し、美食の黄金時代となった。

2) フランスにおける美味礼讃の思想の背景

フランス人は彼らが「ガリア人」と呼ばれていた昔から、孤独を嫌って集合を好み、おしゃべりをしたり議論することの好きな国民である。こうした種族的な傾向が17世紀にサロンを作り出す素地となった。美しく機知に富み優雅で上品な婦人を中心に、言葉を磨き趣味を養い、芸術、宗教、文学を論じた。さらに時事問題が取り上げられたり、ときの政治に影響を与えることもあった。フランス語の特色である明晰性も、フランス文学の特徴といわれる社交性や会話の精神も、サロンの婦人たちを通じて維持されたともいえる。また、時代精神の中に見られる諸要素、たとえば、17世紀における科学革命とバロック精神、18世紀における啓蒙主義とロココ趣味などが融合し、その接点となったのもサロンやさまざまなパーティーであった。これらは、概して啓蒙思想家や哲学者たちの集会場の観を

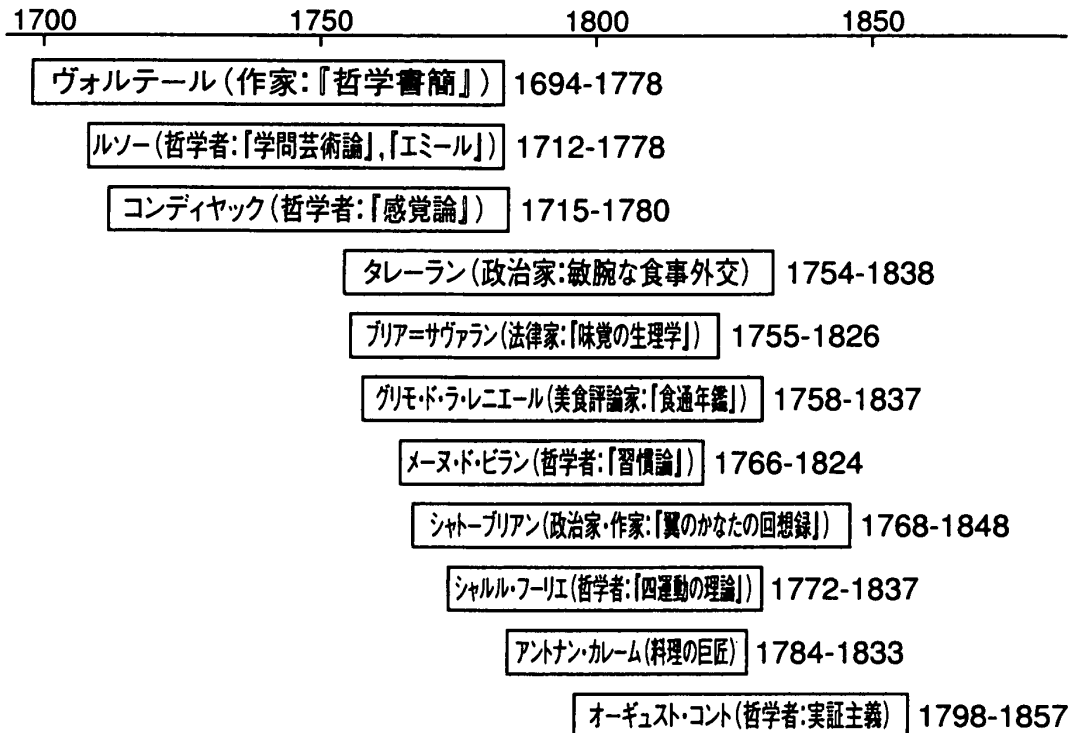


図4. 「18~19世紀のフランス哲学者の食卓」に登場する人物¹⁰⁾

食の感性哲学

呈し、新思想の温床となり、政治・宗教の批判や科学上の新発見などが話題の中心となった。この時代のフランスの食の思想を考察すべく、図4に「18～19世紀のフランス哲学者の食卓」に登場する人物として著者¹⁰⁾が選んだ11名をリストアップした。

ルイ王朝時代のパリの繁栄は、数々の宮廷料理や貴族料理を生み出し、美食を競い合っていた。宮廷料理として開花したフランス料理も1789年の大革命とともに宮廷を出て、広く市民に公開されることとなった。当時のパリには、豊富な食材、腕利きのシェフ、美食を求める人々の3条件が揃い、レストランの黄金時代を迎え、食卓の喜びを一層高めていった。フランス人が食べることを好むのは、会話の楽しみと結びついているからである。

アレキサンドル・デュマは『料理大辞典』¹¹⁾のなかで、「晩餐は何よりも重要な日常の行動であり、これを立派に成し遂げるには、エスプリが必要である。晩餐において食べるだけでは十分でなく、出しゃばることもなく、明るくおだやかに話をしなければならない。会話はアントルメに添えられるワインのルビーの色とともに輝き、デザートとともに甘味を帯び、食後のコーヒーを飲む頃にもなると、本当の深みに達していく」と述べている。

3) ブリア＝サヴァランの美味学

ブリア＝サヴァランの『味覚の生理学』¹²⁾は、日本語訳では『美味礼讃』¹³⁾という書名で出版されている。このなかで、美味学、すなわち、ガストロノミー (gastronomie) という言葉は、古代ギリシャ語からフランス人が復活させたものであると述べている。ガストロ (gastro) とは胃袋、腸、ノミー (nomie) とは、法則、学問という意味があり、ガストロノミーとは生理学に準じて、おいしく食べる術、学問であるということになる。本書には、美味学についての20項目の格言、つづいて、感覚や味覚の定義、美味学の誕生、食欲、渇き、消化、肥満、るい瘦、死にいたるまでの随想や食卓の快樂についての論考があり、美味が人間の精神的、肉体的生活にどのような影響を及ぼすかについて、機知に富んだ筆致で書かれている。

《いよいよ美味学が出現した!》という文章があり、生命の誕生にも似た迫力と喜びが伝わってくる。また、フランス的思想に裏付けされた、芸術性と科学性の融和を大切に「食の営み」の雰囲気や脈々と伝わってくる。こうして、ブリア＝サヴァランの登場によって食を対象とした作家の時代が開けた。彼は、食にまつわる快樂がいかに優れているかを絶えず説き続け、

その理論、詩情をつくり出した。この『味覚の生理学』は哲学的、感覚的、文学的書であると評価されているが、世界的成功を収め今日でも広く愛読されている。とくに、格言がしばしば引用され、人間らしい「食」の問題を振り返るよすがとなっている。

4) メーヌ・ド・ピランの習慣論

フランス唯心論の祖といわれる哲学者、メーヌ・ド・ピランは生来きわめて内省的で繊細な心の持ち主であり、内的感覚、内的反省が彼の哲学の方法となっている。ピランが活躍した当時のフランスの思想界全体がコンディヤックの哲学の流れにあったので、ピランもコンディヤックの諸著作を精読し、その影響を受けている。『習慣論』¹⁴⁾では習慣の分析とその生理的基礎を考察し、感覚の受動性と知覚の能動性を対比させている。食べ物の嗜好の形成に習慣論的論究の必要性を痛感する。さらに、彼の晩年にまとめた『人間学新論』¹⁵⁾がある。このなかで、ピランは人間の生を動物的生、人間的生、精神的生 (スピリチュアルな生) の三段階に分けている。動物的生とは生理学の対象となる生である。人間的生とは能動的私か経験を構築していく生、心理学の対象となる生である。そして、精神的生では人間自らの能動性を捨て、能動性の権能にある神の恵みを恩寵として謙虚に受け入れる生である。ピランはここに至福を見出している。精神的生は人間の生の究極の段階であると述べている。とにかく、ピランはブリア＝サヴァランと同時代を生きた哲学者として、美味学の背景にある思想を考える上で重要な存在である。

3. 無味礼讃

1) 東洋の食の思想

中国の食の思想の根底には、儒教と道教の宗教的土壌がある。儒教は“敬天思想”と“仁”を基調としているが、孔子の『論語』のなかにも数々の食に関する心構えが記されている。自然界の諸現象の観察から導きだした『五行大義』^{16,17)}があるが、医食同源や薬食一如の思想にまで発達した。また、道教は大衆に密着した思考の根源であり、不老長寿の思想が基本姿勢である。

日本の食の思想に目を転じると、いくつかの特徴が見られる。稲作農耕文化に育まれた日本の土壌には、古代から数多くの神々を祭り豊稔を祈る習慣が守られている。日本特有の直会は、これらの神々と共に食べ物を分かち合う儀式である。ここからハレの日の行事が生まれた。仏教の伝来とともに、日本人の食の思想

を規制した歴史的な事件として肉食禁止令（675年から約1200年間）があり、獣肉（とくに牛肉）を食べない思想を守り続けた。

鎌倉時代は武家中心の社会で食生活も簡素で形式にとられず、実質的・合理的なものであった。禅宗などの仏教の普及とともに寺院に精進料理が発達し、民間にも広まった。食べ物の聖典ともいべき道元の『典座教訓・赴粥飯法』¹⁸⁾がある。これらは禅僧のために書かれた本ではあるが、「無」や「空」の哲学に通じるおいしさの追求が見られる。一方、奢侈を排した実質的生活を誇りにしていた武家生活では、「武士は食わねど高楊子」という考え方が尊重され、武士はたとえ貧しくても清貧に安んじ、気位を保たねばならないと考えていた。日本人の近世における健康思想の根幹をなすものとして、貝原益軒の『養生訓』¹⁹⁾をあげることができる。江戸時代には現代の日本料理が集大成された。明治以降の食生活の近代化には目を見張るものがあり、西欧化、さらに20世紀後半にいたってはアメリカおよび中国をはじめ世界のさまざまな国の食べ方を受容し、新しい食文化を築きつつあるように見える。しかし、日本人の食生活の根底には、東洋人らしさが脈々と流れていることを無視できない。

2) 「禅」と「食」の対話

(1) 典座教訓

道元の食事観には「食べ物は、人間内在の仏性に捧げる供え物である」という思想が貫かれ、食事は人生における最も厳粛な行事であるとして取り扱われている。典座とは、禅の修行道場で食事を司る役職名であるが、修行を積んだ高僧がその職につく習わしであり、典座職には最高の地位と権限が与えられている。『典座教訓』は道元が中国留学後、『禅苑清規』（長蘆宗頤撰）を参考にして、食事を作る人の心得をまとめたものである。「草木如何でか真如仏性ならざらん」、すなわち、食品を仏として取り扱うようにと述べている。調理の目的として「六味精ならず、三徳給わらざるは、典座の衆に奉ずる所以にあらず」と記している。すなわち、出き上がった食べ物は、苦、酸、甘、辛、鹹、淡の六味が過不足なく整えられるとともに、軽軟、浄潔、如作法の三つの徳が備わっていなければならない。六味の一つの「淡」には深い意味があり、各食品がもっている本来の味のことを言っている。無きが如き淡い味であり、味わうほどに、広がりをもった奥深い味わいである。舌尖三寸だけの美味に執着したり、これをむさぼることなく、食品がもっている本性と最善の味を出すように調理を心がけなければならないというの

が、道元の美味論である。

(2) 赴粥飯法

赴粥飯法には、食事の根本的意義が述べられ、禅院における食事作法についてその実際が順を追って示されている。禅院の一日は、大小の鐘、太鼓、雲版、木版などさまざまな鳴らし物を、定められた時間に定められた打ち方で鳴らすことによって進行する。僧堂は沈黙道場の一つであり、食前の祈りや食後の祈りなど除いて、すべて無言のうちに順序正しく厳粛に進められる。「三輪空寂」の思想は禅の食事の根幹をなすものである。すなわち、食べ物を与える人、受ける人、食べ物の三者が無我の境地になって、感謝の念をもって食べるようにということである。

食前に一同で唱える「五観の偈」は、食事を受ける人の反省と感謝、食と自分の評価を内観するという意味である。「五観の偈」が終わってから「出生」という行事を行なう。

これは、自分だけ、あるいは人間だけが食事をするのではなく、人間以外の生きものにも食べ物を供養する、すなわち食を求めている多くの生きものと食べ物を分かち合うという施食の思想である。

赴粥飯法に示されている起居動作は一見、ぎこちなく面倒な挙動を強要するかのよう感じられるが、実際の禅堂での修行僧たちの食生活の動きは感嘆すべき豊かなりズムと美に満ちている。無言の食事、この「無」の思想は、人々を感覚界の果てへと導き、それを超えたものを実感させる。食べ物に当てはめると「無味」の思想に通じるものであり、東洋哲学的思考とも言える。

(3) 「禅」と「茶の湯」

「禅」と「茶の湯」には深い関係がある。

茶を飲用し始めたのは中国であり、日本へは奈良時代に遣唐使によって伝えられた。その後、鎌倉時代に栄西禅師が中国・宋から茶の実を持ち帰り、全国に茶の栽培が広まり、喫茶の風習も一般化した。道元が『永平清規』に寺院での茶の儀式について記しているが、この寺院での茶の儀式が茶の湯の源流だと考えられている。茶の湯には『典座教訓』と『赴粥飯法』の「作る心」と「食べる心」が脈々と流れ、茶と禅は同じ精神であり、禅院の食礼が茶の湯の茶事に生かされている。

茶の湯では《和敬清寂》の精神を基本としているが、この時に供されるの食事が「懐石」である。懐石とは、戒律の厳しい禅院の修行僧が朝昼の二食だけでは寒中の作務に耐えられないため、温めた石を懐に入れ、一

食の感性哲学

時の飢えを凌いだことから「懐石」という名が生まれた。茶事のなかで濃茶をおいしくいただくために、お腹を整えることが温石と同じ役割を持つところから、濃茶の前にいただく軽い食事を懐石と言うようになった。千利休は簡素、質素を旨とする草庵式茶の湯を完成し、「侘び（質素で落ち着いた趣）」、「寂び（古びてもの静かな趣）」の世界を確立した。

3) フランソワ・ジュリアンの『無味礼讃』

フランソワ・ジュリアン著『無味礼讃』^{20,21)}がある。彼は中国の哲学・美学専攻でパリ大学教授であるが、本書は中国的な「無味」の思想と美学を論じた書である。「無味を価値的な存在として論述の対象にすることは、少なくとも西洋世界では常識を逆なですることになる」と述べているが、東洋と西洋の相対的な価値観をあらわした言葉である。「無味を礼讃すること、味をではなく味のなさを重んじること、それは我々にとって最も身近な判断に逆らって進むことである。中国文化においては、無味は一つの価値として認知されている」とも述べている。また、この中に「無味一恬淡」という章があり、「無味のモチーフはさまざまな価値の全面転倒に端を発する」と述べられ、「あらゆる味は、食欲をそそりはするが、期待を裏切る。それは通りすがりの人を立ち止まらせるだけであり、招き寄せはしても満足させはしない。それは刹那的・瞬間的な刺激にすぎない。無味はこのような外面的な刺激の対極に位置する、絶えずひ広がりゆくものの尽きることのない源泉へとさかのぼるのである。そのような広がりゆくものは、決して具体的な姿をとって顕現するものではない」という。中国では無味であるものの極致として、しばしば「水」があげられるが、水はいかなる味にも変化するものであり、水にはあらゆる味の可能性が含まれている。すべての味の中心に位置しているのである。水の属性が「無味」の比喻においてきわめて重要な役割をもっている。

4) 「無味礼讃」と「淡」

『典座教訓』にもある「淡」という言葉は無味に通じ、食材そのものの味を生かした味のことである。食べ物味は直接的・感覚的な接触を超えたところで、はじめて本当の味が明らかになるという。味を超えた味わいを重んじる考え方は中国唐時代に生まれているが、それが宋時代になると一層大きな流れとなって引き継がれ、道元もこうした深い味わいを尊重する風潮を身につけたが、それは禅の思想そのものでもある。今日の日本において、禅の思想は茶事のなかに生かされ、とくに無味礼讃の思想が大切にされていることを見出

すのである。

「無味」あるいは「淡」という味は食材そのままの本来の味であり、東洋の無味礼讃の思想の原点である。

4. 日本のおいしさ文化

おいしく食べるということは文化現象の一つであり、どういう食べ方をするのかは、それぞれの地域、民族、宗教などによっても異なっているが、日本人が好む特徴的なおいしさの文化として、「うま味文化」と「テクスチャー（食感）文化」をあげることができる。

1) うま味文化

日本料理では古くから昆布、かつお節、干ししたけなどで「だし」をとっていたが、経験から生まれた生活の知恵としてのうま味の利用法であった。また、醤油や味噌のうま味も原料の穀類や豆類のたんぱく質が分解されてアミノ酸となってうま味を作りだしている。

日本を含めた東アジア、東南アジアの稲作農耕文化圏は味噌、醤油、魚醤などの発酵調味料圏でもある。これに対して、牧畜文化圏である欧米では肉の風味を好み、東洋的なうま味文化は受け入れにくいようである。ブリア＝サヴァランの『味覚に生理学』^{12,13)}の中に「オスマゾーム」という言葉がでていて、獣鳥肉からのうま味成分であることが推測されるが、現代では死語になっているという。調理過程で食材の中からうま味を引き出し、相乗効果によって総合的なうま味を演出することに関心がある。

2) テクスチャー（食感）文化

テクスチャー文化とは、日本の古代食にみられるように、噛むことで硬さ、柔らかさ、歯ごたえ、歯ざわりなどを楽しむ習慣であり、現代まで受け継がれている。日本のテクスチャー文化を高く評価しているポーン²²⁾は、テクスチャー言語表現に関する日米比較を行い、「日本人の豊富なテクスチャーの語彙は、日本料理の多様性に由来するものであり、絵画的な繊細さを秘めている。その上、日本語には多くの擬声語や擬態語があり、食べ物の描写に広く使われている」と考察している。日本人が賞味しているテクスチャー文化には伝統的な「無味礼讃」の思想が根底にあるが、これは食材の自然のままの個性を尊重する食文化のシンボルである。「無味」や「淡」の味を尊重する心が、食感を大切にするジャポニカ種の粘りのある白飯、新鮮さを味わう刺身の歯ごたえなどを好むテクスチャー文化を発展させた。最近、テクスチャーは咀嚼、嚥下機能と対応した食べ物の要素としても注目され、健康志向に

も拍車をかけている。

おわりに

日本人は自らが打ち立てた生活文化のなかに、常に他文化を吸収しながら融合させ、新しい文化を築きつつ今日に至っている。わが国の食生活史をみると、諸外国との交流によって新しい食品や調理加工法を導入されると、取捨選択し、融合・同化しながら日常生活のなかに取り入れているが、根底にある東洋的食の思想を見逃すことはできない。美味礼讃とともに、無味礼讃もまた、人間が美味を追求する一途であり、文化の違いによる感性の表現の違いと捉えることができる。

食のグローバル化が進む中で、保守性の強い食の問題は地球規模のものでも、それぞれの文化によって現地版に修正されるとも言われる。人間の「食」の営みのなかで、美味の問題は個人にとっても、社会生活、また食品産業界にとっても、具体的究明のためのきわめて重要な切り口の一つである。

感覚的な快適さの意味をもつ「美」と、心の安らぎや心温まるという意味をもつ「美」とは位相を異にする「美」であるが、美味学はそれらを融合し、総括した「美」の創造と体験である。美味学は脳科学、生命科学とも関係深く、一人一人の今日の幸せと最も密着した複雑系の総合科学でもある。

文 献

- 1) 山口静子 (1999) 「うま味の文化・UMAMI の文化」, 丸善, 2-4
- 2) 山本 隆 (2001) 「美味の構造」, 講談社, 12-15
- 3) 増成隆士 (1997) 「美味学」(増成隆士・川端晶子編著), 建帛社, 1-10
- 4) 川端晶子 (2002), 感性工学研究論文集, 2 (1), 43-50
- 5) 伊藤正男監修 (1994) 「NHK サイエンススペシャル 驚異の小宇宙・人体II 別巻脳と心のデータブック」, NHK 出版
- 6) 山本 隆 (2001), 食べ物の好き嫌いはどうしてできるか, KewpieNews, 334-335
- 7) A. Schaeffers (1997), Les sens du goût, Centre Culturel de Gastronomie Française au Japon, p. 41
- 8) エドモンド・ネランク, ジャン＝ピエール・プラン (あべの辻調理師専門学記) (1994), よくわかるフランス料理の歴史, 同朋社出版, p. 9
- 9) ミュラ＝ヨコタ・宣子訳 (1987), アピキウス古代ローマの料理諸, 三省堂
- 10) 川端晶子 (1999), VESTA, 34, 28-33
- 11) Alexandre Dumas (1873), Grand dictionnaire de cuisine, Alphonse Lemerr, Paris
- 12) Brillat-Savarin (1965), Physiologie du goût, Julliard, Paris (初版, 1826)
- 13) プリア＝サヴァラン著, 関根秀雄・戸部松実訳 (1967), 美味礼讃, 岩波書店
- 14) Main de Biran (1987), Influence de l'habitude sur la faculté de penser, Librairie Philosophique J. Vrin, Paris
- 15) メーヌ・ド・ピラン著, 増永洋三訳 (2001), 人間学新論, 晃洋書房
- 16) 中村璋八・古藤友子 (1998), 五行大義, 上, 明治書院
- 17) 中村璋八・清水浩子 (1998), 五行大義下, 明治書院
- 18) 道元著, 中村璋八・石川力山・中村信幸訳註 (1997), 典座教訓・赴粥飯法, 講談社
- 29) 貝原益軒著, 伊藤友信訳 (1982), 養生訓, 講談社
- 20) François Jullien (1991), L'éloge de la fadeur, Philippe Picquier, Paris
- 21) フランソワ・ジュリアン著, 興膳宏・小関武史訳 (1997), 無味礼讃, 平凡社
- 22) B. C. Bourne (1982) Food Texture and Viscosity, Academic Press, 1-6