

美味しさを感じるのは舌だけではない！

「食べる」喜びは嗅覚から

この人に聴きました！

香り研究の第一人者
角田一氏



高校で食品化学工業課程を学び、製菓メーカーに入社。チューインガムの開発研究に従事。その後、香料技術コンサルタントを経て、1999年に日本フレーバー・フレグランス学院を設立、理事長を務める。

美味しさは嗅覚があつてこそ

そもそも匂い、香りとは何か、香りが人の行動にどんな影響を与えるのかを知るために、香り研究の第一人者である日本フレーバー・フレグランス学院の角田一理事長を訪ねた。

「このガムを、鼻をつまんで20秒噛んでみて」という角田理事長にうながされ、口呼吸をしながらガムを噛むという行為に挑んだ。噛み続けること20秒、舌がわずかに甘味を捉えたものの、ガム特有のフレーバーがほとんど感じられない。この時は「甘味を抑えたガムなのだろう」と判断した。「では、鼻から手を離してみても」という指示の下、鼻から手を離れた途端、スッキリとした清涼感とミントの味が口いっぱい広がった。

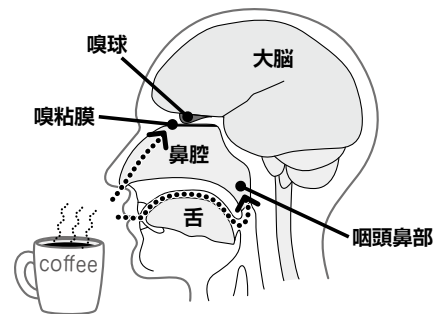
「体験していただいたように、舌が捉えるの

は、甘味・酸味・苦味・塩味・うま味の5つだけです。あらゆる食物の個別の味や美味しさは、舌ではなく鼻の奥の天井部分にある嗅球が捉えて、大脳へと情報を伝えているんですよ。風邪を引いて鼻がつまった時、何を食べても美味しく感じないという体験をしたことがあるでしょう。これは、風味や美味しさをキャッチする鼻が利かなくなり、食べ物の味が分からなくなってしまったからです。食の美味しさは、嗅覚が最も重要な役割を果たしているということです」

コーヒーの場合も同様で、舌は苦味や酸味を捉えるものの、コーヒー特有の香ばしさは、鼻を

◎嗅覚のメカニズム

コーヒーの場合、舌が苦味や酸味を捉える。コーヒー特有の香ばしさは、鼻または口から咽頭鼻部を通り鼻の奥にある嗅粘膜へと達し、嗅球が香りを捉え大脳辺縁系へと伝達し、初めて感じられる



つまんだ途端、遮断されてしまう。つまり、コーヒーの「味」だと思っていたものは、実際には800種類もの香りの成分というわけだ。

人類の進化にも香りが深く関係

「嗅覚が大脳辺縁系という本能を司る脳にあることから、人間が美味しいものを本能的に我慢できないのは仕方がないのです」と角田理事長は語る。

そもそも人類の進化は、食の美味しさにつながる香りと深く関わりがあるという。「人類が誕生した約700万年前、山火事が偶発すると、さまざまな動物が巻き込まれ、辺りには焼けた肉の香ばしい匂いが漂ったことでしょう。その匂いにつられて食してみた人類は、火の通った肉の美味しさを知ることになったはず。後に人類は火を起こす方法を発見し、生の肉や魚、植物などを煮たり焼いたりすることで、類人猿時代の味気ない食事とは異なり、食の美味しさを求めるようになりました。その結果、食のレパートリーが広がり、タンパク質やビタミン、ミネラルなどの栄養が効果的に摂れるようになりました。脳もそれに比例して発達していき、人類の進化へとつながっていったと考えられます」

香りの用途拡大に期待

食の美味しさを左右する香りだが、その種類と組み合わせは、天文学的な数字になるという。地球上に存在する香気物質は約40万種類もあり、コーヒーだけでも約800種類、ストロベリーでも約350種類の香気物質から構成されている。

「キュウリもリンゴも豆腐もサンマも豚肉も、

食品にはすべて特有の香りがあり、化学的な分析がなされています。しかし、機械では、どんな香気物質が配合されているのかを分析することはできませんが、香気物質を組み合わせることで、どんな香りが生まれるかについては予測できず、いい香りを生み出すには、人間の嗅覚で調合を行うしかありません。奥が深く広い香りの世界だからこそ可能性は無限にあり、今後、その用途は拡大していくでしょう」

例えば、香りの知識を有する従業員がスーパーマーケットにいれば、産地別で香り（つまり味）を評価することもできるという。「青森県産リンゴの最盛期の香りを知っていれば、最も状態の良い時にオススメすることもできるでしょう。お客様に香りを訴求することで、これまで以上にリンゴ特有の味わいを認識でき、美味しさのアピールにつながるはず。スーパーマーケットは、香りの宝庫。もっと嗅覚に訴えかけるプロモーションを考慮してみたいはかがでしょうか」

日本フレーバー・フレグランス学院

食品、菓子、飲料、化粧品、香水など、香りについて総合的に学び、香りによる商品価値を高める調香技術者を育成。菓子や飲料などの商品開発に携わる講師陣が企業研修も実施。従業員教育や店舗のお客様を招待したイベントにも協力している。

東京都千代田区神田駿河台2-8 瀬川ビルディング
6・7F (受付7F)
TEL : 03-3257-3711 (事務局)
<http://www.niffs.com>

