

地域に根ざした豊かな食生活と食品開発

北海道農会会長

北海道有機農業研究協議会会長

食生活と味覚を考える会会長

農学博士 西部 慎三

はじめに

北海道の国立・道立の農業試験研究の成果の普及等に協力する組織として北農会という財団があります。この財団が協力する団体のひとつに「北海道有機農業研究協議会」がありますが、これは、有機農業・無農薬・減化学肥料・減農薬等による栽培技術がわが国ではまだ充分でないで、「一日も早くそういう技術をつくっていかうではないか」、そして「消費者の安心、安全を保証しようではないか」という目的でつくられたものであり、私はこの二つの団体の会長を務めています。

このたび、北海道を中心に、生産者、栄養士、調理師、流通業者、学識経験者等、食に関わる各方面の関係者が集まってフォーラム「食生活と味覚を考える会」が発足して、この会長も引き受けることになりました。その第一回フォーラムにおいて、日頃考えていることを中心に基調講演を行いました。以下はその要旨ですが、SPF養豚システムの今後の展開方向やSPF豚肉の需要拡大、あるいは商品開発を考える際に、いくらかでも参考になれば幸いです。

1. 食の経験と味覚の変化

食の経験がその人の味覚にどう影響するかについて、私の経験をふまえながら話してみたいと思います。

私は、現在有機農業の問題に取り組んでいます。以前は、農林水産省北海道農業試験場に勤務

し、専門は畜産です。40数年前、私が食肉加工の勉強をはじめた時が私と食との最初の出会いでした。昭和27年当時は戦後の復興が始まったばかりで、日本中どこへ行ってもほとんど肉がなく、肉を食べたくても食べられない状況でした。ですから、戦中、戦後の困難な時代を通して、私は肉類にほとんど無縁で、穀類を食べて育ったわけです。

畜産の勉強をはじめ、初めて肉との関わりを持つようになったのですが、肉に対する経験が少ないので、「何を食べても旨い」、もちろん現在のように添加物も使用されていませんでしたが、屑肉のようなものでも「旨い」と感じたのを忘れることはできません。

ある時、いまでいうと「畜産公社」ですが、そこから食肉の検査を依頼されました。本来この仕事は保健所が担当するのですが、私の勤務する試験場に近かったので協力することにしたのですが、このとき、食品としての内臓に接する機会が多くなり、内臓が如何に「美味しいか」ということを覚えました。一名「と場鍋」といってありますが、これは近年、福岡から全国にひろがり、有名になった内臓料理「もつ鍋」の原点ともいえるものです。内臓といっても、タン（舌）だとかサガリ（横隔膜）などの筋肉ではなくて、皆さんはあまり馴染みがないかもしれませんが、脾臓や脊髄、大動脈といったもの等で、これは大変美味しいものなのです。

わが国の肉の値段が高い理由のひとつに、内臓

の利用度の低さが考えられます。いろいろ調べてみると、外国では内臓の類を高度に利用していて、病人食的な食べ物も沢山ありますが、日本だけがそういうものを全部捨てているのです。

当時、札幌のすすきのに「珍品亭」というのがあって、数ある料理のなかで中心になっていたのが内臓料理でした。その店に行ってみると、普通日本人が食べないようなものを非常に上手に料理していて、珍しさも手伝い多くの愛好者が集まっていました。私も若かったので、その店の常連で作った「珍品同好会」の会長を務めたこともありますが、内臓料理を全国に普及し、「内臓の需要が拡大すればその分だけ肉の価格が安くなる」と半分ぐらいは真面目に考えたのです。正肉のほうが美味しいというのが一般的ですが、私が内臓の方が美味しいと感じるようになったのは、このような理由でした。

私自身の肉に対する食味への発展というか、嗜好の変化からみて、特定の食べ物をずっと食べていると、その旨味の本質を識別できるようになってきたように思えます。

戦後、日本人が肉を食べ始めた頃は、魚肉ソーセージが主流でした。私は自分の経験から、将来日本人の食べる肉加工品は、魚肉の入ったものではなく、おそらく、本物の肉を使ったハム、ロースハム等が中心になるであろうとある雑誌に書いたことがあります。その後は予想通り、ロースハムを核にして、ベーコンやソーセージ類の消費が拡大してきました。現在、ソーセージには、魚肉なんか入っていない、肉そのものの味を生かした本物が求められています。このように見えてくると、私の経験（限られた特定の食品についてですが）からみても、食の経験を重ねるにつれて、だんだ

んと嗜好も変わってくるし、本物の味の深みというものもわかってくるのではないかと思います。

次に今、北海道の伝統料理として定評のあるジンギスカン料理にふれてみたいと思います。私が勤務するようになった農林水産省農業試験場は札幌市郊外の羊が丘にあります。その名の通り、かつては種羊場があったところで、ここに、ジンギスカン料理の伝統的な調味の仕方が残されていました。

ところで、現在北海道には羊が1万頭ちょっとしかいませんが、当時はこの農家でも飼っていたものです。正確にはわかりませんが、大体50万頭~80万頭ぐらいで、統計上は50万頭ぐらいだったと思います。羊1頭から背広1着分の羊毛がとれます。これで、セーターや靴下を作ったり、委託加工して洋服を作ったりしていました。しかし、緬羊を飼っていても肉を食べる習慣がなく、また、羊肉は臭いといって誰も食べようとしなかった時代でした。

わが国の緬羊の歴史は大正時代まで遡ります。以前はオーストラリアから羊毛を輸入して軍服を作っていましたが、同国が戦略物資に指定して輸出をストップしたため、国内で緬羊飼育を振興せざるを得なくなったのです。同時に肉を何とかしなければならぬということになって苦心の末出来上がったのがジンギスカン料理というわけです。ジンギスカン料理の名称はモンゴルの英雄ジンギスハンにちなんで名付けられたのですが、現在の料理方法で羊肉を日本人が食べるようになったのは大正末期のことです。調理の仕方は、醤油、酒、林檎果汁、酸味のある柑橘類、ねぎ、生姜等を使って日本人の嗜好に合うタレを作って、それに肉を付け込み、臭みを取った後、焼いて食べる

わけです。余談ですが、現在ジンギスカン料理に使用されている、兜形の鍋は東京上野の精養軒で考案されたものといわれています。

この鍋と羊が丘の調味のタレと羊肉が合体して、ジンギスカン料理として商品化されたのが昭和11年11月13日となっています。札幌の狸小路に「横綱」という店があって、ジンギスカンという料理を初めて売り出しました。この時、種羊場はもちろん、道庁の先生方や、農業団体、畜産団体の関係者を集めて、「こうやって食べると旨く食べられますよ」とPRしたのが市販のジンギスカン料理普及の発祥なのです。

この頃では「俺のところはジンギスカンの元祖だ」と、あっちにもこっちにも書いてありますが、私が調べた限りでは、この「横綱」が北海道のジンギスカン料理の元祖であって、昭和45年頃もまだ営業していました。

そういう歴史を調べて、ジンギスカン料理に詳しくなり、店のオヤジとも仲良くなっていろいろな話を聞くことができ、大変勉強になりました。ジンギスカン料理にまつわる、この辺のいきさつは昭和42年（未・ひつじ年）元旦の北海道新聞に詳しく紹介されています。私が試験場勤務を始めた頃は、どこの農家も羊を持って余し、「ただでいいから肉屋さん持って行ってくれ」という有様でした。そこで、生活改善の専門技術員の先生方と一緒に各地をまわり、「羊の肉はこうやって食べると美味しく食べられますよ」とジンギスカン料理の普及と指導に当たったのです。こうしたことが核となって、北海道ではどんな田舎でもジンギスカン料理を食べるようになり、街でもだんだん食べるようになって、ジンギスカン料理は北海道の名物料理として定着しました。このように、生活と

密着しながら、食品開発が進まないと、その地域の本ものの食べ物になり得ないのではないのでしょうか。

このように、ジンギスカン料理というのは、羊の肉を食べる習慣を持たなかった日本人が食べやすいように工夫したものですが、元来、羊の肉は肉類のなかで一番美味しいものなのです。豚肉は宗教上の理由から、食べることはもちろん、触ることもタブーとされる地域がありますし、牛が神様のように崇められる地域もありますが、羊だけは世界中どこでも食べて良いのです。宮内庁の御料牧場でも羊を飼っていて、外国の賓客をもてなすときなど、メイン料理によく使われます。

しかし、羊肉の本来の味から見るとジンギスカン料理は邪道の部類といえます。そこで、わが国でも将来は、羊の肉は羊の肉として食べる時代が来ると考えて、「羊肉の本当の食べ方」の勉強会を昭和35年頃開きました。私の研究室に調理師会の面々、生活改良普及員の方々、畜産専門家などに参加してもらいオーストラリアの講師を招いて「オーストラリアでは羊1頭をどう料理するのか」を学び、料理の仕方、食べ方を研究しました。

ジンギスカン料理に話をもどしますと、タレの作り方の基本は、「どう臭いを消すのか」、そして「どのくらいの塩味、甘味の濃さにすればいいのか」ということにあります。そこで、いろいろ研究し、試行錯誤の末、ひとつの基準をつくり、その基準どおりに作りさえすれば、どこの家庭でも同じ味が楽しめるようにしたのです。

その後、私は農林水産省の研究施設をあっちこっち転勤しましたが、その先々で自慢のタレを作り、ジンギスカン料理を賞味してもらいました。このようにして私は多少なりとも北海道のジンギ

スキャン料理の全国普及に貢献したと自負しております。

現在は、札幌ビール園や羊が丘展望台、その他いろいろなところでジンギスカン料理を出していますが、私共が考案したものと、今は形が全く異なっております。タレに漬け込んで臭いを消し、焼いてから更にタレをつけて食べるのが本来の北海道ジンギスカン料理ですが、今はバーベキューと同じで、スライスした肉をそのまま焼いて、ジンギスカンのタレをつけて食べる、つまり羊肉そのものを賞味するようになりました。ここまでくるといっそのこと、塩、胡椒で焼いて食べた方がよほど羊の肉としての旨味を楽しめるのではないかと思う今日この頃です。このようにいろいろな時代を経てできあがった料理というものは、幼い頃に食べた味の記憶が大人になっても残っていて、それがもとになって、地域性のある料理ができあがっていくのではないのでしょうか。

また、羊の肉が食べられなかった国民が、調理方法をいろいろ工夫して食べることを覚え、それがひとつの料理になり、それを食べていくうちにだんだんと羊肉そのものを味わう食べ方に移って行ったのです。年配の方は御記憶にあると思いますが、ソーセージに羊肉が入っていた時代があります。当時、ちょっとでも羊の臭いがしたら食べないほど敏感に反応した日本人が、今は羊の肉をストレートに焼いて食べる時代になってきたのです。そのうち、羊は羊の肉としての食べ方、つまりオーストラリアあたりの食べ方の方がかえって美味しいと感じるようになってくるのではないのでしょうか。

2. 恐ろしい味覚の後天性

札幌に「鶴岡学園」という道内で最も歴史のある栄養短期大学があります。私はここで10年ほど食品加工の講師を務めたことがありますが、そのときのカリキュラムにパネルテスト実習ということを行いました。

人間の味の識別力は化学分析よりも鋭敏な場合が多く、いろいろな食品の味を評価するときはパネルテストを行います。その結果を客観的に判断できるように統計処理して結論を下します。お米を例にとると、アミラーゼの分析値がパネルテストの結果と一致すれば、アミラーゼを測っておけばよいし、窒素とアミラーゼの分析結果は味と一致します。このように、味を適正に評価するにはまずパネルテストを実施します。

そんなわけで、3種類のジュース（①果汁が全く入っていない合成ジュース、②果汁50%の混合ジュース、③果汁100%のジュース）を使ってパネルテストの実習をしました。7点法で評価し、統計処理して得られた結果は驚くべきものでした。なんと、合成ジュースが一番美味しいという結果が出たのです。当時の学生達は戦後の食糧難の時代に育ったために本物のジュースの味を知らない、つまり、ジュースとは黄色い色で、甘味と酸味がある合成した飲み物をジュースとして認識し、嗜好ができあがっていたのでした。本物のジュースが現れたとき、自分の経験した味とは違うということから、100%合成品の方が美味しいという結果になったのです。これは大変なことであって、他の色々な食品についても、同様の現象が起きているのではないかと思うと恐ろしくなります。

私の子供達が小さい頃、当時のソーセージやジュースなどをほとんど与えたことはありません

が、孫になるとこちらも甘くなり、周りには工業化された食品があふれているものですから、ついスナック菓子のようなものを食べさせてしまい、「爺さんになると甘くなってこまるなあ」と反省はするのですが……。このように、ずっと合成品中心の食生活で子供達が育ったら一体どうなるのかと心配でなりません。

味覚というものの形成は理論的にいうと大変難しい話です。離乳食から始まって、そして自然の状態であれば、今のように工業生産されたものでなく、各地域にある、あるいはそれぞれの風土から生まれたものを離乳食に使い、それからだんだんとその地域の味に慣れさせていって味覚を形成させなければなりません。離乳からはじまって、小学校の低学年、3～4年生ぐらいまでが味覚の形成に非常に大きな役割を果たしているとは思います。18歳ぐらいまでに味覚は形成されるという人もいますが、いずれにしても、その地域に生産される正常な食品、自然な食品に子供の頃から慣れさせ、味合わせ、成長と共に味覚を育てていかないと大変なことになると私は感じております。

3. 地域に根ざした料理

この頃は農村各地で、農家の婦人達が集まって加工品を作ったり、料理を持ち寄って研究したりしているところが多くなっていますが、経済性、利便性を追って、どうしても工場生産の調理加工食品に片寄る傾向があります。

ここで「地域に根ざした料理」ということについて、私が感激した例を紹介したいと思います。私が熊本にある、国の農業試験場に赴任していた頃、阿蘇外輪山の周辺で、地元の青年達とこの地特産のあか牛の試験を行っていました。そこは

“さこ田”とって山と山の間に水田があり、農家の集落のあるところ。300mぐらいのぼるとそこは民謡「刈干切歌」を彷彿とさせる阿蘇高原で、夏の間は冬の飼料にするための干し草を作ったり、あか牛を放牧したりしています。そこは産山村というところで、その民宿料理の素晴らしさにすっかり感激してしまいました。

まず、味が洗練されています。材料は全部地元で採れるものばかりです。そして料理の種類が多いのです。たとえば、漬物にしても十種類以上もあり、おはぎも地元の小豆ともち米で作っています。五目御飯のネタはもちろん全部地物で、鳥肉はブロイラーでなく地鶏であるため、うま味があるのです。

試験場からこの産山まで1時間半ぐらいかかりますが、大切なお客さんが見えるとそこへ案内して「これこそ九州阿蘇の味ですよ」と胸を張ることができました。去年は私の家内がそのグループを案内して、大変感激されたとのこと。

そこでは、このような「生業（なりわい）型」の農業だけやっているかというのではなく、私共が行ってお互いに研鑽を重ねた結果、熊本ではあか牛飼育の最も進んだ地域になっていますし、椎茸も栽培しています。また、北海道のラベンダーを送ってもらって空き地や傾斜地にラベンダー畑をつくり、主婦達が集まってラベンダーを使った「匂袋」などを作ったりしています。さらに、この地区はもともと林檎のないところですが、果実を売る目的ではなく、花を咲かせその実を食べ、ジャムを作るというような生活をしたいということで、現在林檎の木を育てようとしています。

このように、阿蘇の歴史を踏まえ、郷土料理を維持しながら、一方では生産の近代化も図ってい

く、つまり、地域に根ざした生活と生産の近代化をうまく調和させながら進めているのです。

北海道もこのような歴史のある地区に学ぶべきことが沢山あると思います。素材としては、ジンギスカンとかラーメンとか沢山ありますが、もっと地についた努力が必要です。特産の馬鈴薯もそうですし、かぼちゃもただ丸ごと売るだけでなく、自分達で新しい料理を工夫しながら、美味しく食べることを考え、そしてそのなかから調理加工品を上手に売ることをめざしていけば、そうした生活の中から、地についた商品が生まれてくるのではないのでしょうか。

ここ後志地方は高級菜豆類で有名ですが、これを使って各家庭で料理を作って味わう、そうすると、できあがったものが美味しくなければ駄目ですから菜豆の味と品質を判断できるようになります。その料理の過程を子供が見ている、そして手伝う、そうすることによって親と子の絆ができます。絆ができて子供が物の作り方を学ぶ、これはひとつの教育であると思います。教育は学校だけでやるものではありません。

また学校で給食をやる場合でも、ただ食物でおなかを一杯にするだけが学校給食ではないはずで、地元でとれた材料を使って、料理の仕方も教えながら給食をやると、これだけでも立派な教育になると思います。

私の子供が小さい頃、「こんなジャムを食べたくない」といって、よく学校給食のジャムとパンを持って帰ってくるのですが、このジャムが紛れもない合成品でした。「私が、家では食べさせないようにしているものをなぜ学校で出すんだ」と怒ったこともあります。給食の料理と食の教育は一体でなければならぬと思うのです。

4. 食生活と食品開発

わが国の家庭で料理を作ることが少なくなりつつあります。家庭料理の中から味というのが深化されてきて、その延長線上に商品化される食品がでてくると思うのですが、今では、こうしたことがあまりにもなくなりつつあります。この食品産業の根底の部分がなくなったら、人まね、外国の物まねだけになってしまっ、食品開発はまことに味気のないことになってしまうのではないかと、私は思っています。

食品会社の中では、開発グループが次世代の食品の流行やニーズを予測して、開発に当たり、商品化していく方法がよく行われます。しかし、本当に地についたもの、長続きするものは、実際に生活に密着し、あるいは生活の中から生み出されるのではないのでしょうか。

昭和40年頃は、北海道ではビート振興の一環として砂糖工場の誘致運動が盛んでした。有名な池田町でも誘致運動をしたのですが原料のビートができていないために、誘致に失敗し、明糖畜産という畜肉の処理・加工工場を作りました。このときの考え方は、乳牛の淘汰されたものを農家の人達が食べられるようにしようというものです。似たような考え方が、家庭用冷蔵庫が普及する以前のアメリカにもあって、小さな処理場をつくり、そこで家畜をと殺して、ちょうど一回食べるぐらいの量を小さく包装して凍結保存しておき、必要に応じて取り出して食べるわけです。

池田町ではそういうことから始まって、町内と東京に直営のレストランをつくりました、町民に地元のステーキを味わってもらい、東京に持って行って都会の住民に知ってもらう。そして、食肉会社を通じて牛肉の販売も行うということをやっ

とやってきたわけです。池田町はワインでも有名ですが、ワインとあか牛の組合せということで今度はあか牛農場をつくり、ワイン祭りの時は牛1頭を丸焼きにして、メインの名物料理としています。この町は常に「町民と共に」といった感じがあって、町民専用のローズワインも作っています。要するに、ただ単に商品を作って売って売って、自分達はせっせと物を作るだけというのではなく、自分達も食べながら、生活をエンジョイしながら、その延長線上で加工品ができ、商品が生まれるという流れを池田町はつくっています。ですから、ここの町民は総力を上げて食生活の充実、食品開発、加工販売に取り組むことができるのです。

次に、空知郡の北竜町はひまわりで有名ですが、農家の皆さんが1アール運動で「自給用のひまわりを植えて、その種から自家用の油を採ろうじゃないか」と始めたのがきっかけで、JAが搾油工場をつくりました。その延長線上に、今、町興しの核になっているひまわりがあって、ひまわり油がお土産にもなるし、特産品にもなっています。

このように生活から生まれ、生活に密着した形で食の文化なり生活文化ができて、その延長線上での食品開発ということになりますと、非常に安定して、将来の発展につながり、しかも長続きするものに育っていくのではないのでしょうか。

5. 21世紀の食生活と味覚開発への期待

人には、視覚・聴覚・味覚・触覚・臭覚の五感があります。人間が生きていくために、目が見えないと困るし、耳が聞こえないのも困る、匂いが嗅げないのも、物に触ったとき熱さや冷たさがわからないのも困るわけです。人間以外の動物にもこれらの感覚は備わっていますが、人と動物の感

覚には決定的な違いがあります。

視覚において、たとえば絵画を例にとると、私達はそこに絵があるという認識だけにとどまらず、美術、あるいは芸術としての評価を下し、良いものには大きな感動を覚えます。

聴覚も、単に音を聞き分けるだけでなく、たとえば、音楽にはカラオケの楽しみもありますが、クラシック音楽ではその繊細な音の響きや、高尚な音の表現を感じとり、感動することができます。つまり、絵画も音楽も私達の感覚が単なる動物学的なそれにとどまらず、芸術として感得できるところまで発達しているからです。

味覚についても同じことがいえると思います。ただ単に味を認識するだけでなく、その感覚を磨き、深めていくことにより、味覚は洗練されて、芸術の域にまで達することができます。そこでは素晴らしい食生活が営まれ、そこから素晴らしい食品なり商品が生まれてくると思います。

また、本来味覚のなかには、毒物とか、自分の体に適当でないとかを見分ける機能が備わっているものなのです。ところが、人工的なものばかり食べることによって、そういう感覚が侵されてしまうと、本来持っているべき味覚の毒物識別機能をだめにしてしまうのではないのでしょうか。本物、つまり、自然の恵みからもたらされたものを味わう訓練をずっと続けていくと、自分の体に合わない物とか、食べていけない物とかを識別できる感覚も磨かれてくるのではないかと思います。

先ほどのジュースの話にもどりますが、ジュースというのは本来、果実の汁を搾り、保存しておいて、その果物のない季節にも果汁の味覚を楽しむものであるはずですが、パネルテストに参加した学生達が、もし本物のジュースで育っていたら、

おそらく合成ジュースは拒否したと思うのです。何が正しいかという、自然の物に比べて、合成品が良くないことははっきりしているわけで、自然のものに親しむことによって、本物、体に良い物を識別する能力が充実してきますし、これは人間の生存のためにも必要なことと思います。このように、自分の身の回りにある自然の物を美味しく食べるということは、人間の本来持っている機能を維持するためには不可欠ですし、教育の上からも絶対に必要であると思います。

最近の農家では、自分は稲を作っているから、ほかの作物は一切作らない、稲を少しでも多く植えて米を売り、米以外の食べ物は全部マーケットから買ってきて生活するというような方向へ進んでいます。そこで私は次のように提案します。

「自分の生活に必要なものは野菜を含めて、可能な限り自給し、本物の味を楽しみ、子供達にも体験させること」です。それは自分自身の進歩にもつながるし、子供の教育にもなり、さらにはその中から新しい食品なり、商品も生まれるのではないかと思うからです。

次に都市に生活する人々について見ますと、最近のテレビのバラエティ番組などでは、面白おかしく、「若い人達が野菜を切ることも、煮ることもわからない、もちろん料理することは知らない」というようなことをやっていますが、このような風潮を近代化といって良いのでしょうか。

真面目に考えてみるとこれは大変なことだと思います。神戸の大震災の時思ったのですが、もし、きちんとした食生活の教育ができていたら、とりあえず、その辺にあるものを料理して食べることができたのではないのでしょうか。ところが電気炊飯器でしか御飯をたくことを知らない人達は、米

はそこにあるのに、電気も水道もないというとき、手も足も出ないのです。昔は薪で御飯を炊くのが当たり前でしたが、今はそれが当たり前でなくなっているのです。

都市の生活においては、できあがった食べ物を全部買ってきて食べるのが、面倒くさくなくて便利かもしれませんが、それでは生活技術の教育ができないという面からも、自分自身の生活の深さ、豊かさからいっても、全く潤いのないものになってしまいます。家庭料理というものの良さは、自然の物を家庭で料理して食べる場所にこそあるのではないのでしょうか。ここで私がいいたいのは、昔のような生活にもどれというのではなく、それぞれの季節に採れた材料を家庭で調理し、一部は加工も貯蔵もしながら本物の味を楽しむことなのです。

そのようにして、都市の食生活が豊かになると、本物の味や、加工品の売れゆきが伸びてきて、過剰の添加物を使ったジュースや、食品、合成食品のようなものは売れなくなっていく基盤ができあがると思います。

おわりに

日本民族の将来を考えると、そういう自然の味覚が失われるような教育の延長線上にいじめの問題が起きたり、社会の歪みみたいな現象が起きるのではないかと考えています。

我々の味覚が洗練され、深化し、芸術の域まで達するとそれは文化になります。味覚の深さを知ると同時に、日本の将来も考えた、素晴らしい味覚の世界を創造して行こうではありませんか。