

随想

若者の感覚と味覚

本来の味を再度教える必要性

(株)P P Q C 研究所 加藤 宏光

一月中旬であつたらうか、N H K ラジオ朝の「すっぴん！」という番組で、若者の食生活と経済感覚を取り上げる話があつた。面白い内容だつたので、概略を紹介する。

男女五人ずつ、計一〇人(あるいは一〇人ずつの計二〇人くらいだつたかもしれない)の大学生を対象に「一万円の焼肉をこちそうされるのと、今三三〇〇円のキャッシュをもらうのと、どちらが良いか」という選択で、一〇人が一〇人共、三三〇〇〇円のキャッシュを選んだという。しかし、高級焼肉店で一万円の焼肉の匂いを嗅ぎながら、さつきと同じく「一万円の焼肉をこちそうされるのと、今三三〇〇〇円のキャッシュをも

らうのと、どちらが良いか」と尋ねると、一〇人中九人(二〇人中一人かも?)が、焼肉の方を選んだのだそうだ。

その環境でも三三〇〇〇円のキャッシュの方を選んだのは女子で、「友達とカラオケに行きたい」というのがその動機だつたという。現代の若者世代(大学生とは限らない)の間では、生活の中における「食べる」という要素が、極端に軽視されているらしい。

その番組では若者から取つたアンケートの結果が述べられていた。それによると、
 ●朝は食べない(男女共に多い)
 ●三食共に買い置きインスタントラーメンで済みます。それも同じ銘柄(男性)

●昼は食べず、朝食・夕食にパンと紅茶で済ませる(女性)
 等、食生活というにはあまりにお粗末な食である。とくに女性では「やせたい」という動機で食を軽視している傾向も無視できない。食費を削つても、ファッションに金を向けたいたい人も少なくない。

最近の若者世代では味覚が鈍くなつている、とよく聞く。「ファストフードへの偏りや、出来合いの総菜に頼っているから」「食べているモノの中の亜鉛が少なく、味蕾の機能が衰えているから」等と聞くと、少なからずガツカリする。

確かに食費は削れば結構大きく削れる。以前この連載で、著者の研究所で博士号を取得する

ために来日しているフィリピン人留学生の食生活を紹介したことがある。このケースでも、あるいはテレビ等で紹介される「貧乏生活特集」でも、限界まで削れば、数万円で一か月を過ごすことはできる。しかし、こうした食生活が不健康であることは間違いない。

著者が大学四年生の折に、水産学コースから当時としては珍しい「魚病学」を開くために、大学院へ来ていた方(名を舟橋紀男博士という)がいる。

この方はいわば豪傑で、少林寺空手をよく使い、三重大学時代には大会でチャンピオン・シップを三年連続で獲つたという。四年生で、当時確立していなかつた魚病学を極めようと一

念発起して、大阪府立大学の獣医学科、修士課程に進学された（その後、魚病より毒性病理学を進むことになり、千葉大医学部で助手を勤めながら医学博士号を取得され、野村総合研究所等々で薬物毒性に関する研究を続けられた）。文武両道を進まれた舟橋博士には、修業を初めて一年目の居合で東京大会三位を取ったり、古武術風の剣道で四段を取得したりといったさまざまなエピソードがあるが、ここではそれには触れない（ちなみに氏は、筆者の空手の先生でもあった）。

彼は、昼は研究室で実験動物解剖・顕微鏡による組織病理学に打ち込み、夜は食をインスタントラーメンに頼りながら、ドイツ語の原書や英語のテキストでひたすら病理学について研鑽を積まれたが、一年半ほどで体調を崩すことになった。当時はもうあまり耳にしなくなっていた肺結核で、一年余り療養生活を送ることになったのである。いくら志が高くとも、体はあく

まで食によって維持されるといふ、厳然たる事実を突き付けられたわけである。

現代の若者が食を蔑ろにして、ファッションやゲームに気を奪われていることは、先の例を挙げるまでもなく、不健康をとり越して危険とさえいえる。

「焼肉大図鑑」という書物がある（扶桑社発行。発行人小林孝延。本体価格五五六円）。平成二十六年に発行されたカラー図鑑風のこの書物（焼肉大図鑑であるから、写真メインは当たり前か？）の内容には、焼肉のこと以外は何も無い。目次には「牛肉大図鑑」「豚肉大図鑑」とあり、牛肉を例に挙げると、牛肉の正肉MAP（ザブトン、三角バラ、肩三角、トウガラシ、ミスジ、リブローズ、リブキャップ等）、牛の内臓肉MAP（タン、タンシタ、シビレ、ハツ、ハラミ等）と、こと細かくリストを挙げてある。

くだいようだが、その中からよく知られている「カルビ」の項を見てみる。

●カルビ（人気ナンバー1のメジャー選手である）…カルビが牛のどの部位かが図示されている。生肉の写真と、焼き上がった肉の写真に次の解説が付く。「肉の魅力凝縮したオールラウンダー…焼肉界で最もメジャーな選手といえば「カルビ」。肋骨周辺にある肉全体のこと、バラリアバラ」の名でも親しまれている。

（中略）

並や上、特上等の分け方に決まりはないが、サシの具合で分類されることが多い。…ややしつかり火を通し、肉の旨味を引き出す…レアに近い状態だと生肉の味を強く感じてしまうので、ある程度しつかりと焼くこと。サシが溶けて肉汁となり、カルビ本来の旨味を堪能できる」このような解説が、各種の焼肉について延々と続くのである（これで税込込み六〇〇円は安い？）。

先の食を軽視する世代の話との間のギャップはどうだろう。この「焼肉大図鑑」は、町のコ

ンビニで期間限定で販売されていた。期間限定とは、それだけ短期間にまとまった冊数が売れるということに違いない。焼肉は若い世代には大好物のメニューであり、貧しい食生活の学生達でも、高級焼肉店で究極の選択を迫られるとそのほとんどが焼肉を選ぶことから、金欠病世代には、高級焼肉そのものが実感のない世界なのかもしれない。

焼肉大図鑑という偏った書物が世に出ること自体が、わが国の食文化が豊かである証左であるろうが、一万円の焼肉に実感が湧かない世代が若者世代というのも寂しい極みである。

鶏肉の謳い文句として「柔らかか、ジューシー」が当たり前となり卵の味が無視される傾向、安ければOKという世相に席卷されている今日、「本来の味を、もう一度若い世代にキッチリと教え込む必要がある」と実感したものであった。