

「おいしい」に影響を 与える要因について

大阪公立大学
平松 明澄.



■生産者のお話を通じて

北野農園さんのお話を伺い、生産者と消費者のつながりが「おいしさ」につながるのではないかと考えた。実際に北野農園さんのお話のなかで感じたのは、北野農園さんの泉州水ナスに対する「好奇心」、「プライド」、「こだわり」など、いかに北野農園さんが熱量を持って泉州水ナスを育てているのかということである。その熱量に触れたことで、より北野農園さんが栽培した新鮮な泉州水ナスを美味しく感じる事ができた。

そして、スーパーや道の駅などの地場野菜のコーナーで見かける、「〇〇さんが作った野菜」と生産者の顔写真を提示したポップはおいしさの要因である「生産者とのつながり」を利用したものであると考えた。このようなポップを掲示することで、時代に合わせて見えなくなっていった生産者の顔を見ることができ、消費者は安心して商品を購入することができる。それだけでなく、生産者の顔写真からその人柄を想像することで、「愛情込めて優しく育てられた野菜」、「職人肌の農家さんに育てられたこだわりの野菜」などおいしさにつながる野菜のイメージを作り出すことができるのではないかと考えた。

■土地を感じる事(写真1)

次に、おいしさにつながると考えたのは、「土地を感じる事」である。実際に貝塚市という泉州水ナスを育てることに非常に適した地域で、北野農園さんの畑の土の上に座り、海風を感じながら獲れたての泉州水ナスを口にしたとき、味覚だけでは感じる事の出来ない「おいしさ」を味わったような気がした。

そして、今回のように、「味覚」、「視覚」、「聴覚」、「触覚」、「嗅覚」の全てを活用しながら味わうことで、よりおいしさに注目して食事することができるのではないかと考えた。中でも、その土地の土壌や湿度をはじめとする植物の生育に影響を与える要因に触れることで、食べる野菜がどのような環境で育てられてきたか、その環境で育てられたことでどのような特徴を持った野菜に育ったのか、同じ土地の中でも変わりゆく環境の中でどのように継承されてきたのかを意識して食べることができる。

その結果、土地によって異なる味や食感の特徴や、古くから続く土地と野菜の密接な関係を知ることを感じる歴史や地理、生命の奥深さを「おいしさ」として捉えることができるようになるのではないかと考えた。

■自身での調理(写真2)

帰宅後、いただいた泉州水ナスを使い、泉州水ナスと生ハムのサラダを調理した。加熱せずに食べることで、生ハムと一緒に食べることがオススメとお聞きし、写真のようにアレンジした。そして、素材の味を楽しむことができるよう、塩、オリーブオイル、バジル、バルサミコ酢のみのシンプルな味付けにした。実食すると、時間を使って自身で調理した分、おいしさが増すとともに、味わって丁寧に食べようと水ナスの味や背景を意識し、さらに畑の風景や海風を思い出しながら食べることで、よりおいしさに深みが増したようにも思えた



写真1 貝塚で撮影した泉州水ナス



写真2 泉州ナスと生ハムのサラダ