



「味」ではない「おいしさ」

大阪公立大学
菰田 祥汰



■ 男里川でどのようにしてアサリが採れるようになったか

今回活動させていただいた場所である男里川周辺は、産業の近代化により、環境が破壊されてしまったことで水質が汚染されてしまい、ホタルが見られなくなり、あさりを採取することが難しくなっていました。

そこで、この状況を改善するために、NPO法人ホタル燦燦の方々が2007年に環境改善活動を始めました。この活動の効果は、翌年2008年には見られ、ホタルが自由に飛び回る光景だけでなく、多くの動植物も見られるようになりました。さらに、2010年、2011年には、土壌改質材を投入したことで、干潟では毎年周辺住民の方々が潮干狩りを行うようになり、アサリの繁殖も確認されるようになりました。

しかし、ホタル燦燦会の方々が作成した報告書のなかに記載されているように、通常潮干狩りのシーズンは4月～5月ですが、男里川の干潟では1月から始まっているということもあり、稚貝の早期採取が見られ、繁殖上問題があります。こういった問題が起こらないように、周辺住民の方々と協力しながら、アサリ狩りと稚貝の保護を両立できるように努めていくことが大切であると考えています。

■ アサリを探してみる

男里川でアサリを探してみましたが、すでにほとんどが見当たらず苦勞しました。しかし、ホタル燦燦会の立ち会いのもと、いくつか見つけることができました。自然を感じることができる環境のなかで、友人とともに活動できたことは貴重な時間となりました。このような経験のもと、あさり

が多く採れる時期に、家族連れや友人たちとアサリを採取したり、食する機会があると、より楽しみやおいしさも増すだろうと感じています。

■味の捉え方

「おいしい」を捉えるということについて、私は2つの方法があると考えています。1つ目は、食べ物を食べる際に、舌で捉えることができる味覚のおいしさです。これは、塩味や甘味、苦味、酸味、旨味といったように食事の際に感じる您可以通过できるものです。

2つ目は、味覚で感じる「おいしい」とは異なり、五感で「おいしい」を感じる您可以通过できる方法があると考えています。これは、食物そのものの味を感じるという一面だけでなく、食物が形成される過程にある様々な要素を含んで得られるという面もあると考えているからです。今回の活動を例に挙げると、アサリを採る場所での自然の景観を視覚や聴覚をもって体験したこと、そして海の匂いを嗅覚で感じる体験、そして実際にアサリを採るといった触覚での体験がありました。加えて、1人ではなく、友人とともに参加し、体験を共有したという楽しさもありました。このような五感を通じた、「おいしさ」があることを実感したように思います。



写真1 あさり



写真2 男里川河口の干潟の景観

参考文献

- 1) NPO法人 ホタル燦燦会著:ホタル 燦燦会の歴史,男里川河口の干潟環境調査報告書,pp.1-18,2019年3月
- 2) NPO法人 ホタル燦燦会著:ホタル 燦燦会の歴史 10周年記念,pp.1-26,2017年3月