



舌の味覚分布図は間違っていた

寺下邦彦

『このような誤解の原書となった「味覚分布地図」は、1901年にフィロゾフィッシュェ・シュトゥーディエンから出版されたヘーニック博士のドイツ語論文をアメリカのハーバード大学の心理学者エドウィン・ボーリングによって翻訳引用され、1942年に出版された「実証心理学の歴史における感覚と知覚」という書籍で一般に広まったといわれている。』

出典- Wikipedia

1990年代に入ってこの分布図が間違いであったことが証明されています。

舌の全域で同じように味を感知できるということです。

私たちの年代では確実にこの分布図を信じていました。義務教育で習ったにもかかわらず訂正があったとは知りませんでした。

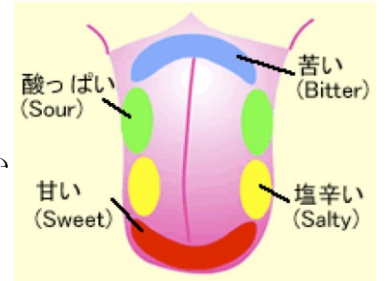
現在までに分かっている味覚は、甘味、塩味、苦味、酸味、そして旨味です。

「辛い」というのは痛み刺激で味覚とは違います。

唐辛子を舐めた際に温熱として感じて痛みで代わるということで、指で唐辛子をこすり触ったとしても発赤する場合があるということです。

ということは、「激辛」は本当にやけどをすることがあるので気をつけなければなりません。昔から口から火を吐くというのは、生理的に言い当てた感想だったのですね。

少し新しい研究を披露しておきますと、アメリカのオレゴン大学の研究者たちによると、新たに6つ目の味覚が存在するというのだ。研究の結果、新たな味覚がなければ説明できない結果が出ているようで、この味覚を「でんぷん味」と名付けています。しかし、まだ感覚器は見つかっていないということです。



「ぜんざい」と「おしるこ」の違いは？

(Tera)

関東では、汁気がないあんこにお餅や白玉に添えるものを「ぜんざい」、汁気があるあんこにお餅を入れたものを「おしるこ」と呼んでいます。

つぶあんか、こしあんかは関係なく「おしるこ」で、つぶあんのものを「田舎しるこ」、こしあんのものを「御膳しるこ」と呼びます。

一方、関西では、つぶあんのものを「ぜんざい」、こしあんのものを「おしるこ」と呼び、どちらも汁気があるものをいいます。

つまり、関東の「田舎しるこ」は関西の「ぜんざい」、関東の「御膳しるこ」は関西の「おしるこ」です。

なぜ地域で呼び方が違うのか。呼び方が分かれた経緯を示す文献は見つかっていないようですが、関西から江戸に広がった食べ物であると考えられ、関西のぜんざいとおしるこの違いが正しく伝わらなかったという説があります。

「ぜんざい」は、「善哉」と書きますが、これはお釈迦様が使う最上級の誉め言葉なのだそうです。

一休禅師が、この小豆汁を食した際、「善き哉、この汁」といって、「善哉」と申されたそうです。この言葉は、当時それまで、だれも聞いたことがなかったそうです。

「善哉」の名付け親が一休さんであれば、京都大徳寺にゆかりの僧ですから当然関西発祥と思われるですね。

「なにわの伝統野菜」 ② 水ナス

大阪南部の泉州地域の伝統野菜で、現在、泉州の各地域で栽培されており、1年で約2,000t（平成12年度）を超える生産があります。

泉州地域はその名のとおり、泉州水なすに必要な水が豊富で、ため池が多数点在している。しかし、かつては池の水は米作りに使うものと決められており、水ナス作りは今以上に難しかった。近年都市化による水田の減少で水ナス作りにも水が自由に使える地域が増えました。

出荷時には形、艶、水分を見て品質のランクが分けられます。

一般的には傷が付いたり形の悪いものはランクが低いのですが、栄養価は傷が付いた水なすの方が高いナスになります。水なすは皮がやわらかく、葉にこすれただけで大きい傷になるほど繊細で傷つきやすいナスです。手で握ると水が滴り落ちるほど水分が多いのが特徴で、ここから水なすと呼ばれるようになりました。

水なすの浅漬は絶品で、泉州には絶対に欠かせない味の一つです。最近テレビや雑誌で紹介され、需要が伸びており、大阪や京都だけではなく、東京市場にも出荷されています。



水なす

毎年3月27日は水ナスの日です。 (画 寺下)

私の本棚 13



選書 河合繁一



『いのちと心のごはん学』小泉 武夫（著） NHK出版



「いただきます」の意味、
考えたことがありますか？

「ごはん」には忘れかけた知恵や営みがいっぱい詰まっている。食の礼儀、菜食生活、はたまた旬の味わいや発酵の利用……、古くから受け継ぐ暮らしの文化を「ごはん学」という視点から綴り直すとき、命に感謝し、他者との絆を大切にする日本人の姿が浮かび上がる。NHKラジオ『こころをよむ』で大好評の「食べるということ」の書籍化。

NEWS

12月22日、糸魚川市で発生した火災では、強風によって市街地の広範囲に燃え広がり、合わせて144棟の建物が焼けるという平成の大火災になってしまいました。政府は全面的に資金援助する姿勢を表明しております。一刻も早い復興を祈念しております。

おりしも、同日12月22日夜遅く、埼玉県の大宮駅近くのステーキ店から出火し飲食店など4棟が焼けた。ステーキから火が付いたとのこと。大変、脂っこいステーキだったようで。私は正直、ちょっと好みではありませんが、突然出火して、ステーキ4枚焼けた。そんなレベルではない。大変迷惑なお肉もあったもんだ。・・・違うか。しかし、火事は一瞬にして歴史を灰にしてしまう。これほど怖いことはない。

(Tera)



新年のご挨拶として

=編集者より=

2017年が幕を開けましたが、いい夢見ましたか？

私とはというと、正月の晩から風邪をひいて寝込んでいました。

変な夢を見て、服のボタンがかけられない、みたいな。夢か現実かよくわからない夢見た。と娘に申しますと、インフルエンザちゃう？熱でうなされてたんじゃないの？・・・それもよくわからん。

縁起の良い夢といえば、一富士・二鷹・三茄子と古来から言い伝えられています。

茄子は、絵をかかせていただいております。

山本副委員長から富士山の写真をいただきました。

東京に行くときは窓から富士山が見えるかどうか、占ってる自分がいます。大阪からはどう頑張っても見えないのが富士山です。私の診療所からは生駒山が見えます。といったとしても、関西の人は「それで？」としか返ってきません。

今年は酉年ということですが鷹はまだ出てきませんね。

その前に、この縁起の良い夢の後にまだ続きがあるって知っていましたか？

四に扇子、五に煙草、六座頭と言ったそうです。

扇子は富士と同じ末広がり

煙草は、煙が上昇することから上に上がるという縁起担ぎで、鷹のように高く上がるに準じているとか。座頭は毛がないに通じて、家内安全を祈念しているそうです。

確かに言ってもよさそうなのは、今では四扇子まででしょうね。



(写真 2017 1. 山本和子副委員長)

「酉」は、「とり」と読みますが、実際には「にわとり」のことです。

「酉」という漢字は酒つぼを描いたもので、「酒」に関する字に使われてきました。

収穫した作物から酒を抽出するという意味や、収穫できる状態であることから「実る」ということも表します。

そのことから、果実が成熟した状態を表しているとされています。

にわとりは人に時を報せる動物。「とり→とりこむ」で、商売に繋がるとされています。行動力があり、積極的。親切で世話好きであるという意味もあります。

縁起の良い字だといえますね。酒が歴史を作ってきた、というのが持論です。

鷹といえば、肩からすぐに生えた精悍な羽根が特徴でたいへんカッコいいですが、

このシルエットは他の鳥たちから見れば大変恐怖のシェープなんだそうです。

一般的な鳥は、潜在的記憶にこの影から逃げるように刷り込まれているのだそうです。

見つけた獲物をがっちりつかむ長い爪の足。カッコよくってほれほれします。か？

このように、昔から伝承されてきた日本の伝統や、文化を継承して後世に伝えていくことが私たちの使命ではないかと思うに至ったのです。栄養士会の会長の話を聞いて「ナニワの伝統野菜」も興味を持ちました。これからも取り上げてみようと考えています。

「大阪にはうまいもんがいっぱいあるんやで〜♪」

どうもまだ夢の中のような文で、失礼しました。

(寺下邦彦)

