

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## 現代日本におけるうま味の認識とその構築

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 国立民族学博物館, National Museum of Ethnology 公開日: 2019-10-31 キーワード: 味覚   うま味   味覚産業   グルタミン酸ナトリウム   近代日本 作成者: 大澤, 由実 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00009452">https://doi.org/10.15021/00009452</a>

研究ノート Research Note

現代日本におけるうま味の認識とその構築

大澤 由実\*

Umami Perception and Establishment in Contemporary Japan

Yoshimi Osawa

本稿の目的は、食文化そして社会的文脈においてうま味がどのような感覚として捉えられ、認識されているのか、またその認識はどのように構築されたのかを、現代日本の事例をもとに明らかにすることである。味覚としてのうま味が発見されたのは20世紀前半の日本であり、その発見と味概念としての普及はうま味調味料や化学調味料と呼ばれているグルタミン酸ナトリウムを主原料とした調味料の産業化と密接な関係があった。うま味の発見以来、自然科学的なうま味の解明が進むなかで、物質化、言語化されたうま味は科学的な根拠を元に第5の味覚として概念化され、一般に定着した。一方でうま味の認識には、美味しいという評価の要素と、出汁やうま味調味料の味という性質の要素が複合的に存在していることが示された。新しい味としてうま味の認識は、個人の感覚的経験や実際の食物との関係性など複数の要因に基づき構築されたものであることが明らかになった。

This paper presents an exploration of how perceptions of umami have developed and changed in terms of food culture and society in contemporary Japan. Umami taste was discovered in the early 20<sup>th</sup> century in Japan. Its discovery and popularization as a taste concept have been related closely to the industrialization of monosodium glutamate (MSG or umami) seasoning. Following the mass production and marketing of MSG as an umami product, umami has been conceptualized as a fifth taste through materialization and language based on scientific findings. This paper describes that perceptions of

\*国立民族学博物館

**Key Words** : taste, umami, taste industry, MSG, modern Japan

**キーワード** : 味覚, うま味, 味覚産業, グルタミン酸ナトリウム, 近代日本

umami consist of both positive and negative elements such as dashi, MSG, and as a new taste constructed based on various factors such as personal taste experiences, food culture, and media.

1 目的	3.3 複数のうま味
2 うま味と味の表現	4 うま味概念の社会的受容過程
3 現代日本におけるうま味の認識	5 考察
3.1 味の言葉としてのうま味	6 結論
3.2 うま味と食物	

## 1 目的

本稿の目的は、現代日本においてうま味<sup>1)</sup>がどのように認識されているのか、そしてその認識がどのように構築されたものであるのかを明らかにすることである。うま味は、1908年に日本人の化学者、池田菊苗(1864–1936)によって発見された。甘味、酸味、塩(鹹)味、苦味のどれにも当てはまらない「うまい」味があると考えた池田は、コンブ出汁に含まれるグルタミン酸ナトリウムがその味をもたらすことを明らかにし、その味を「うま味」と名づけた(池田1909)。現在では、うま味をもたらすうま味物質は複数存在することが知られており、アミノ酸の1種であるグルタミン酸、核酸であるイノシン酸、グアニル酸がそれぞれナトリウムやカリウムなどのミネラルと結合した塩類であるグルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムなどがそれに相当する。

日本語の味の語彙の構造を研究した吉田は、1998年の研究の中で、日本ではうま味という味があると主張されてはいるが、一般化はしておらず、独立した味の語彙とは認められていないことを指摘している(吉田1998:386)。しかし最近では、日本の食文化においてうま味は重要な味であるとされ、特に和食には欠かせない、基本の味として扱われている。例えば、農林水産省が和食文化の保護・

継承を目的として作成した『和食ガイドブック』では、和食の味わいの特徴としてうま味が示され、「日本人が発見した『おいしく食べる』最大の知恵」「日本が世界に誇る」味であるとされている（農林水産省 2013: 23）。2013年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録された際には、出汁のうま味は和食の特徴で、それを上手に使うことで、動物性油脂の少ない食生活、さらには日本人の長寿や肥満防止に役立っているとしている。

1908年に発見され初めて言語化されたうま味は、いかにして日本の食文化を代表する味となったのだろうか。生理学、分子生物学、食品栄養学など自然科学分野においてのうま味の物質的な面での研究が進む一方で、食文化や社会におけるうま味の位置づけや、実際に人々が日常でうま味をどのようなものとして捉えているのかについては、必ずしも十分には議論されてこなかった。他の基本4味と比べ、うま味が、言語化、概念化されてからの歴史が長くないこと、また味としての発見が、グルタミン酸ナトリウムを主成分とする調味料の発明に直接的に結びついていることが、その背景となっている事情も考慮する必要があるだろう。うま味を特徴とする和食が無形文化遺産とされ、umamiという言葉が国際的にも定着しつつある状況を鑑みたとき、食文化におけるうま味や、うま味の社会的な側面を捉えることは重要であろう。うま味の発見以降、うま味がどのように日本の食文化における重要な味となったのか、その変化と歴史的過程を考察することにより、味という生理学的な機能がいかに社会文化的文脈において構築されるものなのかを議論することができるであろう。

そこで、本稿では、日本においてうま味がどのような感覚として経験され、捉えられてきたのかを、具体的にその食物や、味の表現との関係性に着目し、その歴史的変化についてを考察する。具体的には、2005年12月、2006年1月、2008年7月から9月の間に実施したグルタミン酸ナトリウム産業関係者への聞き取り調査、及び栃木県宇都宮市、東京都小金井市とその周辺での日本人家庭21世帯29名を対象とした聞き取り調査、各世帯における食事の準備・食事時を含めた参与観察の結果に基づき議論を進める<sup>2)</sup>。日本人家庭における調査では、各世帯において食物の入手、調理など家庭において「食べさせる（feeding）」役割を主として担当する「プリンシパル・フード・プロバイダー」（DeVault 1991）を必ずインタビュー対象に含めた。結果、日本社会・家庭におけるジェンダー的役割

分担を反映して女性 22 名、男性 7 名（26 歳から 66 歳、平均年齢 43.8 歳）が対象となった。

また、2008 年の調査時に、日本語話者を対象としたフリー・リスティングの手法を用いた調査を行なった<sup>3)</sup>。ここでこの方法を簡単に説明する。フリー・リスティングは体系的なデータの収集方法である。例えば、インフォーマントに果物の名前を挙げてもらうことで、果物という領域に属する構成要素を明らかにし、果物という文化的な領域 (cultural domain) がどのように構成されているのか、またその要素の関係性についても分析することができる (Bernard 2006)。今回の調査ではインフォーマントに「味を表す言葉」と、「うま味を含む食材名」、「うま味を含む料理名」を挙げてもらった。味を表す言葉を収集することで、「味」という文化領域がどのように構成されているのか、うま味を含む食材や料理名を収集することで、食物の関係性からうま味という領域について理解し分析することを目的とした。分析には、ANTHROPAC (Borgatti 1990)<sup>4)</sup> を用いた。

## 2 うま味と味の表現

「うま味物質からもたらされる味」と定義されるうま味は、言葉として日本語から他の言語へ翻訳することは難しいとされている。例えば、英語ではウマミ (umami) とそのまま訳される。しかしながら、世界の言語を見てみると、うま味に近い性質をもつ味の言葉があることが指摘されてきた。

味の言葉は、評価語と性質語の 2 つに大きくわけることができる。評価語は、美味しい、まずいなど味を評価する言葉で、性質語は甘い、酸っぱいなど、味の性質や種類を表す言葉である。性質語には、味が濃い、薄いなどの味の濃淡を示す言葉なども含まれる。表 1 は、各言語におけるうま味という味の性質を持つ言葉のリストである。吉田によれば、オーストロネシア語系のブギス語、ササク語、インドネシア語において「うまみ」の味の性質を示す言葉がある (吉田 1998)。スラウェシ島のブギス語には、「うまい (masipa')」と「うまくない (de'masipa')」に加えて、「うまい (mawale)」と「まずい (male'ba)」がある。同時に「うまい (mawale)」は「うまみ」としての味の性質を表す言葉でもあり、具体的に醤油、小エビのペースト (トゥラシ)、干しエビ、うま味調味料などが

表1 各言語におけるうま味という性質を持つ味覚表現のリスト

言語	味覚表現	性質的注釈	評価的注釈	味をもたらす食物の例
ブギス	mawale	うま味	うまい (美味しい)	醤油, 小エビのペースト (トゥラシ), 干し小魚
ササク	anyir	うま味 + 油脂の味	なし	トゥラシ, ココナッツミルク, 油類
インドネシア	gurih	うま味 + 油脂の味	うまい (美味しい)	うま味調味料, トゥラシ, ココナッツミルク, 油類
タガログ	malinamnam	うま味 + 油脂の味	うまい (美味しい)	—
ケニヤ	jeleme sasa	味が薄い, うま味, クリーミー	なし	うま味調味料, <i>Pycnarrhena cauliflora</i> , <i>Coscinium miosepalum</i> , キノコ (kujep)*
中国語	xian wei (鮮味)	うま味	なし	新鮮な魚介類, うま味調味料

(\*kujep はキノコであるが, 学名は不明。)

「うまみ」の材料としてあげられる。また, ロンボック島のササク語には7つの味の性質語があり, その1つが「うまみ (anyir)」である<sup>5)</sup>。「anyir」は味の評価語ではないが, 味としては好ましいものとされている。インドネシア語の味の評価語にはアラビア語からの借用語である「うまい (enak, lezat)」, よい香りをもとになったおいしさを示す「うまい (sedap)」, そして満足感のあるうまさ, 例えば揚げ物のようなものの味を示す際に用いられる「gurih」がある。この gurih 味を得るためには, 具体的にうま味調味料, トゥラシ, ココナッツミルク, 油類などを加えることがわかっている。ここでは, 味の評価語としての「うまい」と, 性質語としての「うまみ」が同じ言葉「gurih」で示されている。ブギス, ササク, インドネシア語に共通して挙げられたトゥラシは発酵したエビの調味料で, 主成分はグルタミン酸を含むアミノ酸である。「うま味」を加える目的としての発酵調味料の存在に着目した石毛は, 東アジア, 東南アジアを「うま味の文化圏」と名付けている (石毛 1989; 1998 など)。

ボルネオの東カリマンタンのケニヤの人々の調査を行ったゴリンによると, ケニヤの人々は7つの基本味の性質語を持つ (Gollin 2001)<sup>6)</sup>。そのうち1つの「jeleme」は味が薄いことを意味すると同時に, うま味調味料のような風味を高めるものも含まれる。この jeleme はブルネイ・マレー語の「pahang」という言葉に近いという。pahang は具体的には塩で調理された鶏肉や特定の薬物の野菜の味であるという。ケニヤの人々の間でうま味調味料は「sasa」と呼ばれ, sasa

味を加えるためにはうま味調味料以外に、*Pycnarrhena cauliflora* (ベカイ ラン) や *Coscinium miosepalum* (ベカイ ランヤ) の 2 つの特定の植物が用いられている。その他、タガログ語の「malinamnam」は、美味しさを意味すると同時に、味の性質としてのうま味の意味を持つ言葉である。また中国語の「鮮味」は評価的な要素は持たないが、味の性質としてのうま味を意味する言葉であることが指摘されている。

以上のように、日本語以外の複数の言語において、うま味という性質を表す言葉があり、それらの言葉は、美味しさを示す評価の言葉と同じものである場合と、評価語としての意味を持たず、味の性質のみを示す言葉としてある場合の 2 つのパターンがあると言える。また、評価語の場合にはアミノ酸の味を表すうま味と、そこに油脂類の味が加わった味を示す場合があることもわかった<sup>7)</sup>。

各文化、言語においては、他の言語に簡単には翻訳できない味の表現が存在し、その味は特定の調味料や食材などの食物と明らかにつながりを持っている。科学的には、舌を中心とする口腔内の味覚器によって受容される味が基本の味とされている。しかしながら、文化的に味という領域を考える際には、科学的な定義だけでは捉えきれない要素が多くみられると言えるであろう。それらは、味の表現や言葉の使われ方、食文化における味の位置付け、実際の食物や調理法との関係、歴史など複数の要素から成り立っていると考えることができる。

また、うま味調味料という比較的新しい調味料が、各食文化において使われていると同時に、うま味をもたらす具体的な食材として挙げられていることも明らかになった。中国語の鮮味に関しては、うま味として訳されるようになったのは比較的近年の 1983 年頃で、うま味調味料の登場との関係性についても指摘されている (木村・中山 1999)。このように、うま味という味の指標として、さらにはその味の概念化に、うま味調味料が関係している可能性も考えられる。

### 3 現代日本におけるうま味の認識

#### 3.1 味の言葉としてのうま味

日本語における味を表す言葉を収集し、味という領域が文化的にどのように構

成されているのか、そして味の領域とうま味の関係性を理解することを目的とした2種のフリー・リスティング調査を行なった。日本語を母国語とする人を対象とし、「味を表現する言葉を挙げてください」との質問に対し、言葉の数に上限を設けずに挙げてもらうタイプAと、10個以内で挙げてもらうタイプBの2種類のフリー・リスティングを実施した。タイプAでは46名（19歳から66歳の女性35名、男性11名）から123個の、タイプBでは32名（18歳から62歳の女性22名、男性10名）から64個の味を表す言葉を収集した。タイプA、B両方の結果を集計したところ、計157個の言葉が収集された。表2、3はそれぞれのタイプにおいて、10%以上のインフォーマントによって挙げられた味を表す言葉を示す。

表2 10%以上のインフォーマントによって挙げられた味を表現する言葉（タイプA）（N=46）

	味を表す言葉	度数	割合 (%)	平均順位
1	甘い	45	98	2.333
2	辛い	43	93	3.953
3	酸っぱい	39	85	5.051
4	しょっぱい	39	85	4
5	苦い	37	80	5.162
6	塩辛い	22	48	6
7	美味しい	18	39	4.389
8	濃い	17	37	11.176
9	薄い	17	37	12.294
10	まろやか	14	30	12.5
11	甘辛い	14	30	11.143
12	うまい	13	28	7
13	まずい	13	28	5.615
14	渋い	11	24	9.273
15	甘酸っぱい	11	24	9.273
16	こくがある	9	20	11
17	えぐい	9	20	5.889
18	さっぱり	8	17	13.875
19	さわやか	7	15	14.429
20	水っぽい	5	11	11.8
21	脂っこい	5	11	14
22	香ばしい	5	11	17.6
23	しつこい	5	11	14.8

表 3 10%以上のインフォーマントによって挙げられた味を表現する言葉（タイプ B）（N=32）

	味を表す言葉	度数	割合 (%)	平均順位
1	辛い	29	91	3.31
2	甘い	28	88	2.607
3	しょっぱい	27	84	4.222
4	苦い	23	72	4.957
5	酸っぱい	23	72	4.739
6	まずい	13	41	5.308
7	まるやか	12	38	7
8	美味しい	12	38	2.583
9	濃い	9	28	5.778
10	薄い	8	25	5.25
11	甘酸っぱい	8	25	7.625
12	こってり	7	22	7
13	こくがある	6	19	7
14	渋い	6	19	7.167
15	うまい	5	16	3.6
16	塩辛い	4	13	5.75

結果、得られた味の言語表現は、味を評価する言葉、味の性質を表す言葉、濃い、薄いなどの味の濃淡を示す言葉の3つに大きくわけることができる。同時に、生理学的な分類における味だけでなく、「辛い」などの刺激や痛覚、香りや食感によって得られる感覚を表す言葉（例えば、生臭い、臭い、ふわふわ、ふっくら）が挙げられていた。人々が味という領域をどう定義しているのかについて、味覚受容体細胞を刺激するものという生理学的な味の定義にとどまるものではないことがわかる。

一方、うま味に注目してみると、タイプ A, B を通して 1 名のインフォーマントにより 1 度だけうま味が挙げられるだけであった。うま味という言葉以外に、うま味に関する味として「味の素の味」「うま味調味料の味」「出汁がきいた」が各 1 回、「出汁がきいてる」が 2 回挙げられるにとどまった。他の 4 つの基本味である甘い、しょっぱい、酸っぱい、苦いは、タイプ A, B の両方において 7 割以上の頻度で挙げられ、また挙げられる順位も 5 番目以内であることがほとんどであった<sup>8)</sup>。また、辛いは生理学的な分類によると痛覚とされているが、ここではそれぞれ 9 割以上のインフォーマントにより味を表す言葉として挙げられている。

以上の結果から、甘い、しょっぱい、酸っぱい、苦い、の生理学的な4つの基本味は、味の表現としても基本的な味として認識されているのに対し、うま味は一般的に味を表す言葉としては含まれていないことが明らかになった<sup>9)</sup>。同時に、聞き取り調査においてはうま味という言葉はよく知られているものの、29名中20人が日常的に使わないと示した。うま味は科学的には第5の基本の味覚とされているが、一般的な味の言葉や表現という点からは、他の4つの基本味とは全く別の位置付けにあると考えることができる。

### 3.2 うま味と食物

次に、実際の食物とうま味の関係からうま味の認識を考察することを目的とし、日本語を母国語とする30名（女性26名，男4名，18歳から63歳）を対象としたフリー・リスティング調査を実施した。まず、第1のフリー・リスティングではうま味がある「料理」の名前を10個以内で挙げてもらい、次にうま味がある「食材」の名前を10個以内で挙げてもらった<sup>10)</sup>。事前にうま味の定義を示すことなく、またうま味についての聞き取り調査対象にもなっていたインフォーマントには、聞き取り調査を開始する前にフリー・リスティング調査を行った。表4、5は、2種類の調査において、それぞれ10%以上のインフォーマントによって挙げられたうま味のある料理と食材を示す。

まずうま味がある料理については、全体で91種類の料理名が得られた。表4からは、半数以上のインフォーマントが味噌汁を挙げていること、料理がすべて和食であること（カレー、チャーハン、ラーメンを除く）がわかる<sup>11)</sup>。食材については、野菜、肉、魚、卵、米など様々な組み合わせで調理されるものであり、特に統一性は見られない。一方、調味料については、味噌、醤油、みりん、調理酒などいわゆる和風の調味料、そして出汁が使われる料理が多いことがわかる（ラーメン、煮魚はレシピによって異なる。カレー、チャーハンも和風カレー、和風チャーハンなどの場合には出汁が使われる場合もある）。調理法で見ると、煮物と汁物が多い一方で、揚げ物、炒め物などの油を使った調理法が少ない。

一方、うま味がある食材の名前については、94種類の食材の名前が得られた。調査の際に食材とは何かについて前もって定義を示していないために、「肉」「魚」などの広い食材分類での回答と「鶏肉」などの具体的な食材名が混在している。

また味噌、醤油といった調味料も食材として含まれていることがわかる。一方でコンブ、シイタケ、鰹節、煮干しという具体的な出汁の素材が挙げられており、特にコンブについては約半数の、シイタケは3割以上のインフォーマントにより挙げられている。リストで挙げられた食材はそれぞれ含有量には差があるものの、グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などのうま味成分を含むものである。

うま味がどのように認識されているのかを料理と食材との関係性からみると、出汁の素材を含めたグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などのうま味成分を含む食材が挙げられていること、出汁などを使う料理が多く挙げられていることから、一般的にうま味の認識と科学的なうま味の定義は、ほぼ一致するものであると言えるであろう。しかし、料理名で挙げられたカレー、チャーハンなどは必ずしも出汁が使われる料理ではないことや、10%未満のインフォーマントによって挙げられた食材・料理には、例えばケーキなども含まれていたことから、一般的にうま味の認識は科学的な定義と完全に一致しない部分もある。

以上、フリー・リスティング調査の結果をまとめると、うま味が味の言葉としては基本の味としての領域に存在していないものの、食物との関係性からは、科学的なうま味の定義に一致するものとして認識されていることが明らかになった。

表 4 10%以上のインフォーマントによって挙げられたうま味のある料理 (N=30)

	料理名	度数	割合 (%)	平均順位
1	味噌汁	15	50	2.8
2	肉じゃが	10	33	2.1
3	煮物	9	30	1.778
4	筑前煮	7	23	2.857
5	おでん	7	23	4.857
6	鍋	7	23	3.571
7	豚汁	5	17	4.8
8	カレー	5	17	3.6
9	出汁巻き卵	4	13	4
10	炊き込みご飯	4	13	5
11	煮魚	4	13	3.25
12	チャーハン	3	10	5.333
13	ラーメン	3	10	4

表5 10%以上のインフォーマントによって挙げられたうま味のある食材 (N=30)

	食材名	度数	割合 (%)	平均順位
1	コンブ	14	47	3.571
2	シイタケ	10	33	3.4
3	肉	7	23	3.571
4	味噌	6	20	3.333
5	魚	6	20	4.167
6	鰹節	5	17	3.6
7	醤油	4	13	3.25
8	煮干し	4	13	3.25
9	鶏肉	4	13	4.25
10	貝	3	10	3.667
11	タマネギ	3	10	2.333
12	納豆	3	10	6.333
13	豆腐	3	10	5.333
14	ジャガイモ	3	10	3.333
15	卵	3	10	4.333

### 3.3 複数のうま味

うま味がどのように、どのような味として認識されているのか、聞き取り調査の結果をもとに、いくつかの傾向から考えることができる。まずは、出汁とうま味の強い関連性である。例えば、うま味はどのような味なのかという問いに対して、東京に住む30代の女性は、「うま味はコンブでしょ。コンブは自分でもよく使う。うま味って何か、喉での心地よい感じ、そして長く続く感じ。食べる時の最初と最後に感じる味でしょう。うま味は出汁だと思うけど」と述べた。彼女の発言のように、うま味を説明する際に、出汁と関連付ける発言や(29名中26名)、コンブ、鰹節など具体的な出汁の素材についての言及も多かった。ここではフリー・リスティングの結果のように、出汁に代表されるようなグルタミン酸などによってもたらされるうま味という科学的な定義と、実際のうま味の認識が合致していると考えられる。

次に考えられるのが、うま味と一般的な美味しさとの関連付けである。例えば東京に住む50代の女性は息子がカレーを作っていた時に、味見した夫が(そのカレーは)うま味が足りないと言い、息子はチョコレートを加えたという。

チョコレートは、カレーを作る際にコクを加える目的で少量使われることがあるが、いわゆるグルタミン酸などのアミノ酸がもたらすうま味とは全く別のものである。そのほか、複数名から、料理中にうま味が足りないと感じる場合や、うま味を加えたい時には、ショウガ、ニンニク、ひき肉、ベーコン、油揚げの食材を利用するという言及があった。これらの具体的な食材は必ずしもアミノ酸のうま味のみを含むものではなく、香りや油脂などを付加することで美味しさを調整するものである。このように、実際のうま味の認識については、出汁のようにアミノ酸からもたらされるうま味という科学的な定義に明確に合致する場合と、それだけでは捉えることのできない味の深さ、コク、油脂の味、香りなどを含めた広範囲での美味しさとしてうま味が捉えられているケースが共存していると考えることができる。これは、うま味と食物の関係についてのフリー・リスティング結果とも一致する。

筆者が東京で調査を行った際に、テレビの食の番組でのレポーターとしての経験を持つ人物にインタビューをする機会があった。彼女によると「うま味は便利な言葉」だという。テレビの食番組では、レポーターなどがカメラの前で様々な食物を食べ、それがどのような食物なのか、味・風味を含めて視聴者に伝える必要がある。表情や身体の動きでも表現はできるが、一番重要なのは言葉での表現である。彼女は、ただ「美味しい」と言っただけでは、ありきたりの表現でつまらなく聞こえるため、「美味しい」と言う代わりに、「うま味が効いている」、「うま味がある」、「○○のうま味」などの表現を用いることがしばしばあったという。一方で、彼女自身はうま味という言葉在日常で使うことはないと言った。そして、実際のところ彼女はうま味がどのような味を意味するのか、はっきりと説明はできないと続けた。この事例からわかることは、うま味は「なんとなく」美味しさを表現する言葉として捉えられているということ、そして、一個人においても、テレビの画面を通して味を伝えるなどという、特殊な場面においては意識的に言葉が使われている一方で、日常においては使われていないことがわかる。

最後に、聞き取り調査でもう1つ明らかになったのが、うま味とグルタミン酸ナトリウム系調味料との関連付けである。29名中11名のインフォーマントがうま味とグルタミン酸ナトリウム系調味料との関係性について、うま味調味料、化学調味料、もしくは商品名である味の素などの名前を用いて述べた。例えば、栃

木県に住む30代の女性は、「初めてうま味と聞いたのは、うま味調味料だったと思う。どんな調味料、どんな味なのだろうかと思っていたが、5年前ぐらいに、それが味の素のことだと気付いた」と述べ、他の20代女性は、うま味と聞いて浮かんでくるのは小栗旬<sup>12)</sup>と味の素、あとはほんだし<sup>13)</sup>でしかないと述べた。また、筆者が調査対象者に研究目的を伝えるインフォームド・コンセントの際に、筆者と味の素社との関係を問う質問や、うま味は（味の素社による）マーケティング戦略ではないかの意見が述べられる場合もあった。

ここで特徴的なのは、出汁に関連付けたうま味の場合は、出汁の美味しさ、心地よさなど、うま味の良さや美味しさなどが強調される一方で、うま味調味料に関連するうま味の場合は、美味しさとの関連付けは見られず、逆にネガティブなものとして語られているということである。この良くないものとしてのうま味調味料のうま味は、特に自然ではない、化学的な味として否定的に捉える傾向が見られた。例えば、60代女性はうま味調味料のうま味と、うま味のある食物や食材によってもたらされるうま味とは違うと述べ、さらに、うま味調味料は本来の自然なものではないと語った。

以上、フリー・リスティングと聞き取り調査からうま味は、(1) 美味しいという総合的な評価としてのうま味、(2) 出汁に関連付けられ美味しいうま味、(3) うま味調味料のうま味という、複数の認識が存在することがわかった。ここで興味深いのは、これらの複数のうま味の認識は、一個人においても同時に存在している場合があるということである。そして、(1)の「美味しさとしてのうま味」と、(2)の「出汁（の味）としてのうま味」はその味としての認識が一部重なり合う一方で、(3)の「うま味調味料（の味）としてのうま味」は明らかに別の味として存在していることが示された。

#### 4 うま味概念の社会的受容過程

うま味は1908年に初めて概念として提唱された味であるが、その後、この概念はどのように一般に広がっていったのか、日本社会におけるうま味概念の普及と受容過程を時系列的に示す。

先に述べたように、うま味は1908年に池田菊苗によって発見された味である。

池田はコンブの煮汁からグルタミン酸ナトリウムを取り出し、それが彼の探していた美味しさをもたらす成分であることを突き止めた。池田は『東京化学会誌』に発表した論文「新調味料に就て」の中で、生理学者や心理学者の間では一般的に、酸、甘、鹹、苦の4味のみが認められているが、それ以外にも区別される味があると信じていること、それは魚や肉類でうまいと感じる味であり、鰹節やコンブの煮出汁にもその味が感じられると述べている（池田 1909）。また 1912 年にアメリカで開催された応用化学の国際会議において、欧米の参加者を意識してか、その味はアスパラガス、トマト、チーズや肉に共通するものであると述べている（Ikeda 1912）。

グルタミン酸ナトリウムは、1909 年に商品名「味の素」として一般販売され、徐々に一般の家庭におけるスタンダードな調味料として広まっていた。しかし、1960 年代後半以降にグルタミン酸ナトリウムの安全性が大きな社会問題となり<sup>14)</sup>、日本の一般家庭におけるグルタミン酸ナトリウム調味料の購入量は 1970 年をピークに減少し始めた<sup>15)</sup>。その頃、味の素は化学調味料<sup>16)</sup> という一般名称で呼ばれていたが、1980 年頃に味の素社や業界団体の主導で、「化学調味料」を「うま味調味料」という名称に改める動きが始まる。先進的で良いイメージであったはずの「化学」が「天然」に対する悪いものへと変化したとも指摘されている（齋藤 2013）。ここで、化学の代わりとして注目されたのが池田の「うま味」である。筆者が行ったグルタミン酸ナトリウム産業関係者へのインタビューでは、当時化学の代わりにどのような言葉を用いるべきか、色々な意見があったが、結局は調味料の発明者、池田のオリジナルの表現であるうま味という言葉の使用に落ち着いたということであった。

うま味調味料への改名の原点は池田が主張したうま味とされているが、池田によるうま味の研究を振り返ると、うま味という味覚を発見することよりむしろ、「うま味＝うまい味」を調味料として商品化することが前提にあったということである。池田がうま味という言葉を用いた論文は、うま味の発見ではなく、調味料としての製造過程を示すことを主目的としていたこと、論文ではグルタミン酸ナトリウムの味を「説明の便利のために」うま味と名付けると述べていること（池田 1909）、また論文の発表前年にはすでに調味料の製造方法の特許を取得していることなどから、池田の関心は味の発見よりも調味料の製造にあった

と考えることができる点も指摘しておくべきであろう<sup>17)</sup>。

1980年頃以降には、それまで業界が取り組んできたグルタミン酸ナトリウムの安全性の証明への対応から、徐々にうま味という概念の普及という活動にシフトするようになったということが示された<sup>18)</sup>。その後、業界団体主導で「化学調味料」を「うま味調味料」と改めるための活動が進められていく。味の素社史によると「協会（日本化学調味料協会（当時）のこと、筆者追記）は、『うま味』に関する科学的研究を推進し、その成果をもって学界・官界に問い、次いで一般への概念の普及を図り、社会的にそれがうけいれられた時点で法律、辞書、参考書などの表現を変え協会名も変更する」という方針をたてたことが明確に述べられている（味の素株式会社 1990: 497）。1982年に協会は自然科学分野の研究者を中心とした「うま味研究会」を発足させ、1985年にはハワイでの第1回国際うま味シンポジウムが開催されることとなる。この国際シンポジウムでは、日本をはじめ、欧米、東南アジア、イスラエルなど10カ国から、味覚生理学、栄養学、生化学、脳神経学などの分野の研究者が集い、うま味の生理学的なメカニズムや機能についての議論が重ねられた。そこでは乳児を対象とした実験では乳児がうま味を良いものと感じること、また母乳の成分分析の結果多くのグルタミン酸が含まれることなどが明らかにされた。シンポジウムの結論は、うま味は他の基本4味とは違う独立した味であるとし、学術書 *Umami: A Basic Taste* (Kawamura and Kare 1987) として出版されている<sup>19)</sup>。

この1985年の国際シンポジウム後、科学的根拠をベースとして、「化学」を「うま味」に置き換える動きが加速していく。日本化学調味料工業協会は1985年にうま味調味料協会へと名称を変更し、食品工業、食品化学の業界誌などにおいて、うま味に関する記事が掲載されるようになる（光琳書院編 1986; 本間 1986など）。記事では、国際シンポジウムの結果うま味は「umami」として国際学術用語となったこと、美味しさとは違う性質的な味覚そして基本味としてのうま味の存在が認められたこと、化学調味料ではなくうま味調味料という名称が望ましいことが示されている。

1990年には「日本標準商品分類」、2002年には「日本標準産業分類」における表現も、化学調味料からうま味調味料に変更されることとなった。そして日本語国語辞典においても、化学調味料からうま味調味料へと記載が変更される運びと

なる。例えば広辞苑では 1998 年出版の第 5 版より、うま味調味料が「昆布、鰹節などの天然の旨み成分を化学的にまたは酵素を用いて処理して得た調味料。また、それらの 2～3 種を混合したもの。グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムの類。旧化学調味料」と示されるようになる(新村 1998)。同時にうま味インフォメーションセンターの設立を通して、うま味という味の概念を一般に向けて発信する活動も開始されるようになる<sup>20)</sup>。化学調味料でなく、「うま味」という味を持つうま味調味料として、その「うま味」とは何なのかについて、講演会やパンフレットなどの出版物を通しての発信・普及が推進される。

うま味の自然科学的解明において大きな転機となったのが、2000 年のマイアミ大学の研究チームによるヒトの舌の味蕾<sup>ミライ</sup>に存在するうま味、特にグルタミン酸を感知する受容体候補 (mGluR4) の発見である (Chaudhari et al. 2000)<sup>21)</sup>。その後も分子生物学の発展にともない、別のうま味受容体の発見やそのメカニズムなど、分子レベルでの解明が相次いでいる。

うま味の受容体の発見は、第 5 の味としてのうま味の存在を科学的に決定づけたとも言われている。国内外の新聞などのメディアで取り上げられた他、日本語国語辞典においては、独立した味覚としてのうま味の新たな定義が追加されるようになる。例えば、最新版の広辞苑第 7 版によると、うまみ [旨み・旨味] とは「(1) ㊦うまい味。またその程度、㊦ (うま味と書く) 味覚の 1 つ。その刺激となる成分はグルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムの類、(2) 巧みなこと。おもしろみ、(3) 商売などで、普通以上にたやすく生ずる利益。妙味」と定義されている (新村 2018)。つまり、(1)-㊦が本稿で取り上げているいわゆる第 5 の味覚としてのうま味の意味であり、この定義は 2018 年発行の広辞苑の第 7 版より追加された。このように、食品業界主導による化学調味料からうま味調味料への名称変更の取り組みの流れとして、科学的な根拠の蓄積による第 5 の味覚としてのうま味の概念の構築、言葉としての普及と具現化、そして一般社会にむけてのうま味概念の発信・普及という流れがあったことがわかる。

図 1 は 1987 年から 2009 年の間における読売新聞、朝日新聞のうま味という表現を含む記事の掲載本数の推移を示す。1990 年代後半にうま味という言葉を含

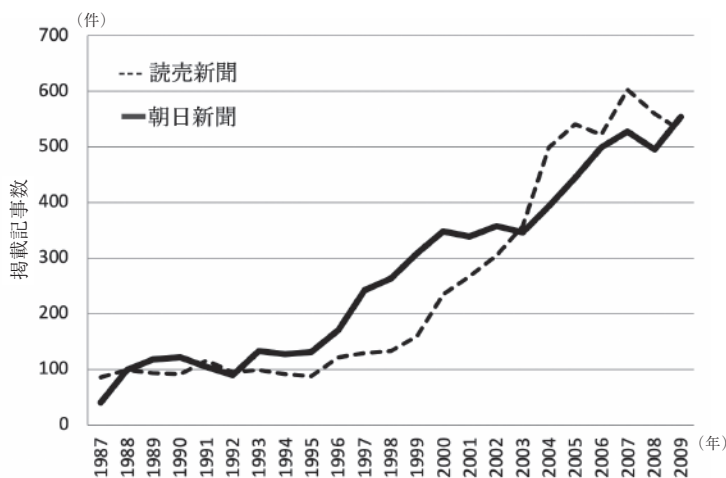


図1 新聞におけるうま味を含む記事の掲載本数の推移 (1987年から2009年の読売新聞、朝日新聞データ)<sup>22)</sup>

む記事数が徐々に増加し、2000年以降は急激に増えていることがわかる。

図2は1960年から2009年の朝日新聞の記事見出しに、うま味という言葉が含まれている記事の数と、その内うま味が味を意味している記事数の推移を示す。初めてうま味という言葉が記事の見出しに現れたのは、1972年である。その後90年代後半までうま味を見出しに用いる記事数は少ない。例えば1945年から1994年の間にうま味を見出しに含めた記事は92件あったが、そのうち、19件のみが実際にうま味を味(おいしさ、もしくはうま味)の意味で用いた記事であった。他の73件の記事においてうま味は味とは関係ない、たやすく生ずる利益の意味で使われていた。一方、図2が示すように1995年から2009年の間にはうま味を見出しに含める416件の記事があり、そのうち365件が味としてのうま味を掲載していた<sup>23)</sup>。図1、2ともに90年代後半以降、特に2000年以降の記事数の増加が顕著である。

この90年代後半、特に2000年以降の記事数増加のきっかけとして考えられるのが、先述の2000年のうま味受容体の発見である。記事におけるうま味の取り上げ方を見てみると、うま味成分などの科学的な情報を伴う性質的なうま味を紹介する記事もあるが、必ずしも全ての記事が第5の味覚としての性質的なうま味を取り扱っている訳ではない。例えば、季節の食材や食物、レシピの紹介記事に

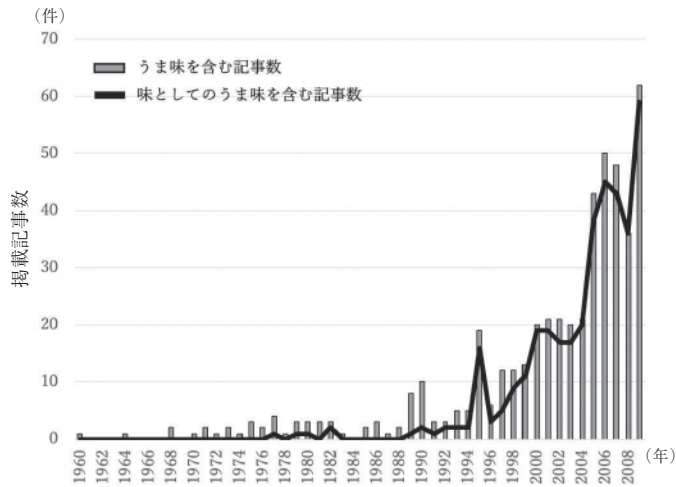


図2 朝日新聞の記事見出しにうま味を含む記事数と、そのうち味を表す意味としてのうま味を含む記事数の推移（1960年から2009年）

おいてうま味という表現が多く使われていたが、これらは「○○のうま味」を「○○の美味しさ」に互換することが可能な内容の場合もある。また、興味深い点としては、例えばビールやインスタントラーメン、炊飯器など新しい商品の紹介記事におけるうま味の表現の発現である。商品の宣伝やレストラン等の広告において、食物の味を説明する際に用いられるうま味という表現は、必ずしもグルタミン酸などがもたらすうま味ではなく、どちらかという美味しさを表す「うまい」の名詞として用いられている。ここでのうま味も、美味しさと互換が可能である。

一方、聞き取り調査においては、インフォーマントがテレビのコマーシャル広告や料理番組、雑誌、家庭科の授業などの媒体を通じて、うま味について聞いた、読んだ、学んだと述べるケースが多かった<sup>24)</sup>。また、インフォーマントがうま味について語る際には、味をもたらす具体的な成分名や相乗効果といった科学的な知識を用いて、うま味を説明するという傾向が見られた（29名中16名）。特に、グルタミン酸ナトリウムなどの具体的なうま味成分の名前、そしてアミノ酸系と核酸系の2つのタイプのうま味成分の組み合わせによって起こる味の相乗効果についての言及が多かった。

聞き取り調査を行った2008年前後は、味の素社によって池田のうま味発見100周年を記念した「味の素ルネッサンス」という活動が行われている時期であった。うま味の味や栄養・生理的機能を正しく世の中に伝えることを目的とし、テレビや新聞の広告などを通じた情報発信が強化された。この取り組みでは「ルネッサンス」の言葉が示すように、うま味の発見が物語として再生された。池田と関係の深い東京大学と共同で、うま味発見を描くドキュメンタリードラマが制作・上映されたほか、有名俳優が池田に扮し、うま味の機能を紹介する広告制作などの取り組みも行われた<sup>25)</sup>。この取り組みでは、「うま味は、おいしい、からだにいい」をキャッチフレーズとして、うま味が基本味であること、身近な食材や母乳にも含まれている味であることを伝え、味の安全性とヒトの身体への重要性が強調された。

業界による活動や、テレビの生活情報、科学番組などのメディアにおける「うま味」の取り上げ方には特徴がある。まず、うま味は第5の味覚として世界においても認められるようになったということが、受容体の発見などの科学的な根拠と共に示される。次にグルタミン酸ナトリウムなど具体的なうま味物質が紹介され、それらの物質と実際の食物との関係が示される。特に、日本の出汁を例として取り上げ、出汁の素材であるコンブ、鰹節、シイタケなどに含まれているうま味物質の説明、コンブと鰹節、シイタケの合わせ出汁におけるうま味成分の相乗効果についての説明が加わることも多い。

このように、蓄積された科学的な根拠を元にうま味が概念化され、次にメディアなどの媒体を通じて、その概念が科学的な情報とともに一般化される流れがあるといえる。同時に、新聞記事数の増加で示したように、うま味の言葉・表現としての一般化という現象も起きている。ここでは、評価的な美味しさとしてのうま味と性質的なうま味が区別されていない。こうしてみると、1980年後半以降、特に2000年前後におけるうま味概念の一般化の流れにおいて、うま味の言葉としての複数の意味が重複しながら広がり、現代における複数のうま味の認識につながったと考えられる。

## 5 考察

うま味は、1908年にその味をもたらす物質の特定をきっかけに「うま味」という名前を初めて得た。この発見は、昆布出汁に含まれるグルタミン酸ナトリウムという味をもたらす物質の特定でもあり、日本の食文化における出汁の利用と近代以降の食に関する応用化学の発展が結びついた結果とも言える。

現代日本におけるうま味の認識は、美味しさという評価としての味と、出汁の味やうま味調味料の味という具体的な食物との関係性の中で存在する味が重なり合って存在していることが明らかになった。評価としてのうま味は、もともと、うま味が性質を示す味として概念化される以前から、一般的な美味しさとしての「うまみ」が存在していたことや、言葉としての表現の重複に所以するものであろう。

「うま味」の発見、特に受容体の発見以降、うま味という言葉が表現として切り取られメディアや商品説明において使われる機会が増加するようになった。評価としてのうま味、性質としてのうま味が混同したまま、うま味という表現の一般化が加速した。しかしながら、人の認識において、評価的なうま味と性質的なうま味は一連のものとして存在し、完全に切り離すことはできないと考える。また、性質的なうま味の認識として、出汁のうま味とうま味調味料のうま味が別のものとして捉えられていたケースにも着目すべきであろう。グルタミン酸ナトリウムによってもたらされる感覚は、生理学的には1つの反応であるにも関わらず、人々の認識においては明らかに別のものとして示された。また、これは文化的なうま味の嗜好という点においても、同じうま味でも好ましい味、好ましくない味と判断が分かれる点は興味深い。

人が味を受容する際には、通常味に関する情報を伴うものであり、味をもたらす食物がどのようなものなのか、どこからきたのか、誰によって提供されたのかなど多くの情報を伴って味は受容される。新しく言語化された味覚を認識する際には、その味に関する情報や知識が重要となる。うま味についての科学的な情報に加え、個人の日常における食の経験、出汁やうま味調味料など既知の食物との関係性の中で、それぞれの個人においてうま味という味やその嗜好が構築されていると言えるだろう。

前節で示した科学的な根拠に基づくうま味の概念化は、主に2つの点から考えることができる。1点目は日本の食文化とうま味の関係性の科学的な解明である。どのような食材にうま味物質が含まれ、加工・調理の過程でどのように変化するのかなど、日本における日常的な食の実践や調理法が、うま味という切り口から科学的に分析・提示されることで、日本の食文化とうま味の関係性が強調されることとなる。うま味の概念化の過程において、出汁という具体的な料理法の存在は大きい。うま味物質としてのイノシン酸とグアニル酸の発見はそれぞれ日本人の研究者によって、鰹節と干しシイタケから発見されている（小玉 1913; 國中 1960）。日本における出汁の利用が一般に広まったのは江戸時代で、例えば『料理綱目調味抄（1730）』においては、出汁のことを甘湯と呼ぶとともに、出汁は料理の元であるとの記述が見られる。出汁は当時「甘湯（だし）」と表記され、旨い／甘いものと捉えられていたが、うま味の言語化後、具体的にうま味を示す食物として着目される。日本におけるコンブや鰹節などの利用、江戸時代以降に一般に浸透した出汁という食文化的背景、そしてその食実践の科学的な分析を基にうま味は概念化されていった。

2点目は、ヒトの身体とうま味の関係である。前節で言及した1985年の第1回国際うま味シンポジウム以降、2000年のうま味受容体の発見に代表されるように、ヒトの身体におけるうま味受容メカニズムの自然科学的な解明が続いている。さらに近年では、ヒトの身体におけるうま味の機能や有効性の研究も進んでいる。うま味を活用することでの減塩効果や、脂肪の蓄積の抑制の研究などを例に挙げることができる（Kondoh and Trii 2008; 西村 2018）。これらのうま味の機能の解明は、人間がうま味という味を感じることに對する生物学的な意味付けとも捉えることができる。

このように、うま味の実在や重要性は、うま味と食文化、そしてヒトの身体との関係性という2つの点から、科学的に示され、概念化されていったと言える。うま味と食物との関係においては、出汁を例とした日本の食文化との密接な関わりが主張される一方で、ヒトの身体との関係性については、文化や地域を問わない生理学的に普遍的な味覚として概念化されている。味はヒトの身体的な機能、感覚であるとともに、食物や料理などの食文化とも密接に関わっており、生理学的な味、文化としての味という、味の持つ異なる機能の両方における概念化と

いえるであろう。

そして、グルタミン酸ナトリウム調味料業界が、これらの科学的な情報に基づくうま味の概念化を主導し、その概念の一般化にも影響を与えたことは明らかであることを述べた。同時に、調味料としてのグルタミン酸ナトリウムの登場は、例えば砂糖が甘さの指標、塩が塩辛い／しょっぱい味の指標となるように、うま味という新たな味の指標の登場と考えることもできる。聞き取り調査の結果では、現代日本におけるうま味の認識の1つのパターンとしてうま味調味の味としてのうま味があることを明らかにした。これは、人々が作り出された調味料としてのグルタミン酸ナトリウムのうま味を、他の食物に存在するうま味とは別のものとして認識している可能性があることを示唆している。また、第2節では、主にオーストロネシア語系の言語において、性質としてのうま味を表す表現があることを示した。そこではグルタミン酸ナトリウム調味料が、うま味という味をもたらず食物として具体的に挙げられていた。このような例からも、グルタミン酸ナトリウムを含む新たな調味料や食品の登場と広がりが、うま味を含めた味覚の認識にどのような影響を与えているのかについて、今後日本の事例も含めて詳細に調べていく必要があるだろう。

## 6 結論

本研究では、現代日本を例にうま味がどのように認識されているのかを明らかにし、社会文化的文脈においてその味としての認識がいかに構築されたのかを議論することを目的とした。うま味発見以降、日本の食文化における重要な味となったうま味であるが、従来は日本の食文化・食環境の中で言語化されることなく、出汁に対する嗜好として存在していた。そして明治時代における応用化学分野の発展の中で、うま味は物質化、そして言語化された。うま味が商品として扱われ、その産業が拡大する中で、その味は主に食文化との関係、そして身体との関係から科学的に解明されることとなる。結果、うま味は日本の食文化において重要な味であると同時に第5の普遍的な味として概念化され、さらにメディアなどでの扱いを通して情報化、一般化が進んだ。一方、個人の認識としてのうま味は、各々の感覚的な経験、実際の食物との関係性など複数の要因に基づきそれぞれ

れの味覚認識として構築されていったことが明らかになった。うま味を例に考えてみると、食文化や食生態を背景とした嗜好や文化的な味の体系が存在する一方で、それらは社会における食の産業化、工業化、情報化やグローバル化などの影響を受け歴史的に変化し、さらに文脈に応じて構築しうるものであると言えるであろう。

受動的に個人的な感覚として受け止められる味がある一方で、味という感覚を料理や食物の選択の際に活用する、味を表現し他者に伝達する、集団内で味を共有するなどの、能動的なアウトプットとしての味のあり方も存在する (Korsmeyer 2002; Højlund 2015)。うま味の認識についても、どのような状況で誰に対して説明するのか、そしてどのように語られているのかはそれぞれの文脈において異なる形で存在する。集団における味、共有される味、語られる味という点においては、日本の食文化におけるうま味の言説について今後詳しく見ていく必要があるだろう。本稿では現代日本におけるうま味の認識がどのように構築されたのかを示したが、調査対象地域や調査対象者の性別などについては限定的なものであり、家庭環境、地域、性別、年代など異なる背景を持つ人々の認識の調査については、今後の課題としたい。

## 謝 辞

本研究を進めるにあたり、聞き取り調査、フリー・リスティング調査、参与観察など多くの方々に調査へのご協力をいただいた。また、3名の査読者、特集担当の野林厚志氏からは大変有益な指摘やコメントをいただき、改稿時の参考とさせていただいた。この場を借りて感謝いたします。

本研究は2008年度サントリー文化財団「うま味文化・非うま味文化とは—味覚・食物・文化分類の関係性」の助成による研究成果の一部である。

## 注

- 1) 「うまみ」は、「うまみ」、「うま味」、「旨み」、「旨味」のように平仮名、漢字の組み合わせにより複数の文字表現が存在する。筆者が新聞社に問い合わせた際には、読売新聞スタイルブックの規定では、味覚を表す場合は「うま味」「うまみ」のどちらを用いてもよいとしている (2010年4月、読売新聞東京本社への問い合わせへの回答)。一方、朝日新聞では、原則として平仮名で「うまみ」を用いるが、固有名詞や引用文の中に「うま味」が含まれる場合や、社外筆者によるコラムや投稿などで「うま味」が使われている場合は、尊重してその

- まま表記することもある（2010 年 4 月、朝日新聞東京本社への問い合わせへの回答）。本論文では第 5 の味覚、主にグルタミン酸ナトリウム等のうま味物質によってもたらされる味としての「うまみ」に着目することから、基本的な表記を「うま味」に統一することとする。カギ括弧については、強調を示す場合に付けている。評価的な意味での「うまみ」のみを明確に意味する場合には、表記はうまみとしている。また、引用文や参考文献に基づく記述の場合には、もとの表記を尊重してそのままにしている。例として、吉田（1998）論文では論文中の表記をそのままに、うまみを用いている。
- 2) 栃木県宇都宮市と東京都小金井市を調査地とした理由は、当初イギリスにおける 2 箇所の調査地（ロンドン、ケント州）と比較研究を行う目的において、首都（東京）及び首都圏における郊外の街をそれぞれ選んだこと、また調査を開始する際に筆者のネットワークが存在していたことによる。最初は筆者の個人的ネットワーク及び地域で祭りの開催などの社会活動を行うグループのメーリングリストを用いて協力者を募り、その後スノーボール・サンプリングの手法を用いて対象者を抽出した（Warde and Martens 2000）。また、うま味に関する一般的な認識を考察するために、調査対象世帯抽出の際には、調理人、家庭科教師、食産業関係者などの料理や食の専門家がいる世帯は避けた。調査対象の世帯構成は、夫婦のみの家庭 3 世帯、2 世代の核家族が 16 世帯、3 世代同居が 2 世帯である。地域別では、小金井市とその周辺が 11 世帯、宇都宮市とその周辺の 10 世帯が対象となった。東京西部多摩地域に位置する小金井市はベッドタウン型の市で土地利用においては宅地が 80% を占める一方、宇都宮市は栃木県の県庁所在地ではあるが田畑が総面積の 30% 程度を含み、コメを中心とした農業栽培も行われている。
  - 3) フリー・リスティングは民族生物学や認識人類学などの分野においてよく使われるテクニックである。今回の調査ではまず、イギリスにおける日本人留学生を対象とした予備調査を行なった。予備調査ではシートを手渡し、その場もしくは後ほど回答をもらうという方法を取ったが、回収率が低かったため、本調査では対象者を目の前にして直接その場で回答してもらう方法を取った。フリーリスティングは 2008 年のフィールドワーク中に実施した。対象者は栃木県、東京都、埼玉県に在住の日本語を母国語とするインフォーマントである。なお、フリー・リスティングの対象者は聞き取り調査の対象者と一部重なる。インフォーマントの数などの詳細については後述する。
  - 4) ANTHROPAC は文化領域分析のための無料のソフトウェアで、フリー・リスト、パイル・ソートなどで得られたデータの分析を行うことができる。
  - 5) ササク語の 7 つの性質語は「甘い」「塩辛い」「酸い」「苦い」「辛い」「渋い」「うまみ」である。
  - 6) ケニヤの 7 つの性質語は「pa'it (苦い)」「pa:t (渋い)」「mesem (酸い、ぴりっとした)」「me (甘い、塩辛い)」、【la'it (塩辛い、強い：アルコール飲料や薬の味として使われる)】「sanit (辛い、ぴりっとする)」「jeleme (うまみ)」である。
  - 7) うま味をもたらす食物の例として、うま味調味料が挙げられるケースも見られるが、うま味調味料は比較的に新しい調味料である。各地域においてうま味調味料が使われるようになった時期や、うま味調味料の登場とうま味を表す言葉や概念の関係性などについても今後さらに研究を進める必要があるだろう。
  - 8) しょっぱいは主に関東地方で使われる表現で、塩辛いの意味。フリー・リスティングの調査地が関東であったことから、塩辛いよりもしょっぱいの頻度が高かった。塩辛いタイプ A においては 48% の、タイプ B では 13% のインフォーマントにより述べられた。
  - 9) 一方、うま味の形容詞的表現ともなりうる「うまい」はタイプ A では 28%、タイプ B で 16% のインフォーマントに挙げられた。うま味に限定したうまさ、一般的うまの違についてはこのフリー・リスティングの結果のみでは計りかねる。
  - 10) このフリー・リスティング実施の前に 44 名（18 歳から 69 歳の女性 31 名、男性 13 名）を対象とし、「うま味がある食物の名前」についてのフリー・リスティング調査を実施している。169 種類の食物の名前を得たが、食物の定義を示すことなく実施したため、食材や料理名が混在する結果となった。そのため、食材と料理名に分けたフリー・リスティング調査を再度実施することにした。
  - 11) カレー、チャーハン、ラーメンは海外の料理を起源とし、日本において独自に発展した料理であり、ここでは和食に含めないこととする。
  - 12) 小栗旬は日本の俳優。味の素社の商品「味の素」や「ほんだし」など多くのテレビ CM

- に出演している。
- 13) 味の素が販売する風味調味料の商品名である。グルタミン酸ナトリウムなどのうま味成分をベースとして、砂糖、塩、カツオブシ、煮干しなど出汁素材の風味を加えたもの。
  - 14) この社会問題のきっかけはアメリカ合衆国において中華料理店症候群（チャイニーズ・レストラン・シンドローム）と呼ばれる健康被害の報告であった（Kwok 1968）。中華料理を食べると不快な症状が体に現れるという一連の報告が相次ぎ、その原因が中華料理に使われるグルタミン酸ナトリウム調味料であるとされたのである。また同時期には、科学誌サイエンスに、マウスにグルタミン酸ナトリウムを投与した結果、マウスの脳に損傷が出たという内容の論文も発表された（Olney 1969）。これらの科学論文による発表は、発表元の北米において政府を巻き込み、メディアなどで大きく取り上げられるようになった。そしてこの影響は日本にも及ぶこととなり、日本でも1970年以降、グルタミン酸ナトリウムの摂取に起因する健康被害が相次いだ（西垣他 1971; 上原他 1972）。1960年代後半は、味の素だけでなく、ズルチンやチクロといった人工甘味料や添加物の安全性が社会問題となった時代でもある。
  - 15) 総務省統計局の家計調査年報によると、一世帯当たりのグルタミン酸ナトリウム調味料年間購入量は1963年の484グラムから、1970年の862グラムと7年間の間に2倍近く伸びた後、1970年をピークに、1999年には120gまで減少している。
  - 16) この名称は1950年代後半頃にNHKの番組が商標名味の素の使用を避けるために付けたものだとされている（味の素株式会社 1990; 山中 2007）。
  - 17) また、当時池田は調味料を味精と名付けていたこともわかっている（味の素株式会社 1990）。
  - 18) 安全性の問題については、1980年にアメリカ食品医薬品局（FDA）がグルタミン酸ナトリウムは現行の使用量で食品添加物として安全であると述べたことによりひと段落したとされているが、その後も安全性に関する議論は続いている。
  - 19) 実際に、うま味に自ら関心を持ち、シンポジウムに自主的に参加した研究者、特に欧米の研究者は少なく、また、発表者についても、食品会社の研究助成を受け、学会のために急遽実験を行なったケースが多かったとの指摘もある（山本 1992）。
  - 20) うま味インフォメーションセンターの設立はうま味研究会の設立と同年1982年で、うま味研究会は日本化学調味料協会（現うま味調味料協会）の技術部会、うま味インフォメーションセンターは広報部会と共同での活動を進めていくこととなる。
  - 21) 2000年の論文ではmGluR4がグルタミン酸受容体の候補として示された。その後、T1R1+T1R3、mGluR1など新たなグルタミン酸受容体の発見が相次いでいる。
  - 22) 掲載数はうまみ、旨味、旨み、うま味のそれぞれの合計数を示している。読売新聞データはヨミダス文書館オンラインデータベースより、朝日新聞データはアサヒ・コム・パーフェクトデータベースより筆者作成。
  - 23) 94年の記事数が多いのは「アジアのうまみ」という特集連載記事による。
  - 24) 29名中10名のインフォーマントがうま味について語り始めの早い時点で、これらの媒体の存在や影響について述べた。例えば東京に住む30代の女性は自分でうま味という言葉は使わないが、うま味成分とかうま味調味料ということは聞いたことがある。加えて彼女の友人が、うま味は欧米にはないもので日本にだけある味なのだとうんちくを述べていた話をし、友人はテレビでその情報を得たようだと述べた。
  - 25) 前節の聞き取り調査において、うま味といえば小栗旬しか浮かばないというインフォーマントの発言もこのテレビ広告によるものである。

## 参考文献

### 〈日本語〉

味の素株式会社

1990 『味をたがやす—味の素八十年史』東京：味の素。

- 池田菊苗  
1909 「新調味料に就て」『東京化学会誌』30: 820-836。
- 石毛直道  
1989 「魚醤の起源と伝播—魚の発酵製品の研究 (8)」『国立民族学博物館研究報告』14 (1): 199-250。  
1998 「発酵の文化圏」石毛直道監修, 吉田集而編集『第一巻 人類の食文化 (講座 食の文化)』pp. 348-368, 東京: 財団法人味の素文化センター。
- 木村春子・中山時子  
1999 「中国のうま味—鮮味 (シェンウエイ)」山口静子監修『うま味の文化・UMAMI の科学』pp. 120-136, 東京: 丸善。
- 國中明  
1960 「核酸関連化合物の呈味作用に関する研究」『日本農芸化学会誌』34(6): 489-492。
- 光琳書院編集  
1986 「業界・企業ルポ 国際語化した『うま味』を契機に改称 新しく日本うま味調味料協会として発足」『食品工業』29(15) (629): 32-35。
- 小玉新太郎  
1913 「イノシン酸の分離に就て」『東京化学会誌』34: 751-757。
- 嘯夕軒宗堅  
1730 『料理綱目調味抄』江戸: 西村源六, 西村市郎右衛門, 中川茂兵衛。
- 齋藤訓之  
2013 「味の素特別顧問歌田勝弘さんへのインタビュー」『FoodWatchJapan』  
<https://www.foodwatch.jp/strategy/interview/37131/> (2019 年 4 月 5 日閲覧)
- 新村出編  
1998 『広辞苑 第五版』東京: 岩波書店。  
2018 『広辞苑 第七版』東京: 岩波書店。
- 西垣進他  
1971 「L-グルタミン酸の多量摂取に対する衛生学的検討 (第 1 報)」『東京都立衛生研究所研究年報』23: 211。
- 西村敏英  
2018 「総説特集『減塩食品の開発とうま味』特集にあたって」『日本味と匂学会誌』25(2): 69-71。
- 農林水産省  
2013 『和食ガイドブック』東京: 農林水産省。
- 本間一郎  
1986 「『うま味』の概念の確立とうま味調味料」『月刊フードケミカル』2(8) (16): 22-28。
- 山中正彦  
2007 「製品カテゴリーの変化の原理 (試論)—メーカー, 卸と小売の展開と製品の捉え方の変化について」『法政大学キャリアデザイン学部紀要』4: 91-111。
- 山本隆  
1992 「うま味とはどんな味だろうか」『大阪大学人間科学部紀要』18: 161-177。
- 吉田集而  
1998 「味の認識と調味の種類」石毛直道監修, 吉田集而編集『第一巻 人類の食文化 (講座 食文化)』pp. 369-407, 東京: 財団法人味の素文化センター。

〈英語〉

- Bernard, H. R.  
2006 *Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches*. Fourth Edition edition. Lanham: AltaMira Press.
- Borgatti, S.  
1990 Using ANTHROPAC to Investigate a Cultural Domain. *CAM Newsletter* 2(1): 8.

- Chaudhari, N., A. M. Landin, and S. D. Roper  
2000 A Metabotropic Glutamate Receptor Variant Functions as a Taste Receptor. *Nature Neuroscience* 3(2): 113–119.
- DeVault, M.  
1991 *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Gollin, L.  
2001 The Taste and Smell of Taban Kenyah (Kenyah medicine): An Exploration of Chemosensory Selection Criteria for Medicinal Plants among the Kenyah Leppo'Ke of East Kalimantan, Borneo, Indonesia, Ph. D. dissertation. University of Hawaii.
- Højlund, S.  
2015 Taste as Social Sense: Rethinking Taste as a Cultural Activity. *Flavor* 4: 6.
- Ikeda, K.  
1912 On the Taste of the Salt of Glutamic Acid. *Proceeding 8th International Congress of Applied Chemistry* 38: 147.
- Kawamura, Y. and M. R. Kare  
1987 *Umami: A Basic Taste*. New York: Marcel Dekker.
- Kondoh, T. and K. Torii  
2008 MSG Intake Suppresses Weight Gain, Fat Deposition, and Plasma Leptin Levels in Male Sprague-Dawley Rats. *Physiology & Behavior* 95: 135–144.
- Korsmeyer, C.  
2002 *Making Sense of Taste. Food and Philosophy*. Ithaca and London: Cornell University Press.
- Kwok, R. H.  
1968 Chinese-Restaurant Syndrome. *New England Journal of Medicine* 278(14): 796.
- Olney, J. W.  
1969 Brain Lesions, Obesity and Other Disturbances in Mice Treated with Monosodium Glutamate. *Science* 164: 719–721.
- Warde, A. and L. Martens  
2000 *Eating Out*. Cambridge: Cambridge University Press.