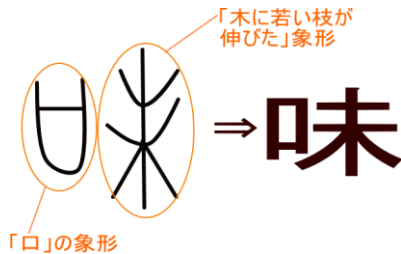


味 について

成りたち



形声文字です(口+未)。「口」の象形と「木に若い枝が伸びた」象形(まだ明らかでない、かすか、の意味)から、甘い・辛いなどのかすかな味を口を感じる、すなわち「あじわう」を意味する「味」という漢字が成り立ちました。

意味

- 1 舌の味覚神経が飲食物に触れたときの感じ。甘味・酸味などや温度の総合した感じ。
「—をつける」「スープの—が濃い」「あっさりした—」「他店より—が落ちる」
 - 2 そのものもっている趣。含蓄。よさ。「—のある絵」「演技に—が出る」
 - 3 物事を経験したあとでの感じ。「当選の—」「夜遊びの—」
 - 4 相場の動きの状態。
 - 5 囲碁・将棋で、のちに影響の出そうな指し手。「—が悪い手」
- [形動] [文] [ナリ] 一風変わって、おもしろいさま。また、気のきいているさま。
しゃれているさま。おつ。「縁は異なるもの—なもの」「—な趣向」



「味」が付く言葉

甘味、苦味、渋味、酸味、塩味、鹹味、旨味、辛味、五味、基本味、調味、調味料、一味、七味、味の素、風味、滋味、香味、雑味、不味い、美味しい、大味、薄味、無味、先味、後味、味わう、味を見る、吟味、隠し味、味が勝つ、味が負ける、味蓄、味覚、珍味、芳味、食味、面白味、趣味、三味線、味方、興味、切れ味、味気ない、気味(不気味、風邪気味など)、味がある、醍醐味、意味、加味、色味、真味、正味、新味・・・

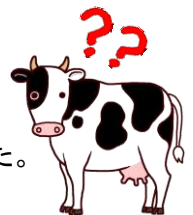
ちなみに

滋 味…「滋」は「しげる」と読むなど、「うるおう」という意味があることから、栄養豊富で美味しいもの/豊かで深い精神的な味わいを指します。

味 方…対立するものの中で自分が属している方を指しますが、なぜ「味」なのでしょう？
実は、「味方」は当て字です。本来「御方」と書きます。

醍醐味…物事の本当の面白さ。深い味わいのことです。「醍醐」の味??

「醍醐」とは、元々仏教用語で、乳の精製には五段階の過程があり、「乳」「酪」「生酥」「熟酥」「醍醐」の順で上質で最上の乳製品とされました。醍醐は純粹で最高の味とされたところから「醍醐味」と言われます。



5つの基本味

味の「5つの基本味」というと、**甘味、塩味、酸味、苦味、旨味** の5つを指します。
この5つの味は、舌などの味蕾から、味覚神経を介して脳に伝達されます。
辛味、渋味、えぐ味、金属味などは、味覚刺激は自由神経終末で受容されるので基本味に入りません。

それぞれの作用

甘味：エネルギー源となる。

料理では他の材料の風味を引き出す。また、酸っぱさ、苦さ、辛さを抑えてくれる。

塩味：体液バランスに必要な、ミネラル供給。

料理では、材料の風味を引き出し、苦味を抑える。

旨味：生物に不可欠な、アミノ酸、核酸から出る。

料理では、甘味や塩味の摂りすぎを抑えられる。

酸味：新陳代謝の促進に必要。また、腐敗のシグナルとなるので感知。

料理では甘さや辛さを抑える。熱に弱い。

苦味：毒物の警戒として感知。少量なら薬となる。



味覚の鍛え方

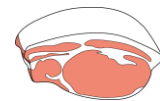


現代人は味の濃いものを好み、舌がバカになっていると一部で言われますが、味覚は鍛えることができます。出来る限り、濃い味を避けて食材が持っている味を味わいましょう。また、食べたものを思い出したり、記憶することを意識すると、味覚神経が鍛えられると言われます。

第6の味？

上記の5つの基本味に第6の味として、「脂肪味」が検討されているのをご存知でしょうか。米パデュー大学の研究者は15年7月23日、第6の味覚として、脂味(脂肪味)があることを実験で確認したと発表しました。脂肪酸は炭素数の長さによって長鎖/中鎖/短鎖脂肪酸などに分けられますが、炭素鎖の長さによっても他の味覚に与える影響は異なることが分かりました。

研究者は、油を意味する「オレオ(Oleo)」と味覚を意味するラテン語の「ガスタス(Gustus)」と組み合わせ、新しい味覚を「オレオガスタス(oleogustus)」と呼ぶことを提案しています。



ただ、「旨味」も提案から登録まで約80年かかりました。

脂肪味は第6の味覚としていつか認められるのでしょうか・・・。

ファイブーズでは、臨場感のある調理香を付与した直火香味油が得意です。ご興味のある方は、是非お声掛けくださいませ！

