

お金の味からの解放による口福

いつの頃からか、自分自身の舌（ベロ）が新しい味を認知し、悪いことに、それが「美味しい」と認識（誤認・錯覚）してしまっていることに、最近、漸く気が付いた。

一般的に味（味覚）は、五味（甘味・辛味・酸味・苦味・塩辛味）に分類されるが、近年は、それに”旨味”が加えられ、6種類の分類で評価される様になってきた。

しかしながら、その”味”の感じ方は、個人々々によって、千差万別。そう感じなさいと強制されるものではない。例えば「100gのステーキにn g以上の塩を振りかけると塩辛く感じるから、振りかけてはいけない」等のルールはないし、仮に、飲食店側が独自に決めたとしても、それに対するお客様の感じ方は、”塩辛味”に関しては、ある程度の落しどころがあるかもしれないが、ステーキ全体が”美味しい”がその本質であり、それ以外の肉自身の旨味・熟成度・脂・焼き加減・温度等の全体のバランスが要因であって、”塩辛味”のみに左右されるものではない。また、その”塩辛味”も自分自身の体感として、その日の体調や精神状態によって、その尺度は、日々刻々と変化するのである。

Web上からの知識として、牛肉の専門家間において、評価はABCとか1~5とかではなく、BMS（牛脂肪交雑基準を12ランクで示す）に焦点が絞られているとのこと。つまり、”霜降り加減”で評価している。ある専門家は「BMS 6~7が一番美味しいと思っています」と、専門家であっても、あくまでも個人の見解であるが、一般の方より、喫食する機会が多いに違いないはずだから、その評価は信頼に値するのではないか。

一般の方にとっては、「BMS高い（ABCランクも高い）」→「霜降り度が高い」→「高級」→「高価」→「美味しそうに思える」→「美味しいに決まってる」との錯覚に陥ることになる。また、〇〇牛、△△牛等の”ブランド化”が、その錯誤に拍車をかける。その”ブランド化”により、本来の「美味しさ」が10万光年程遠く彼方へ追いやられ、「高価」→「美味しいに決まってる」と短絡させることとなる。そして、「美味しい」から「オイシイ（もちろん主語は消費者以外）」へ転化させることになる。

昨今、数多の食品が、それらブランド化の名の下に「お金の味」に味付け直され、「テイスト・オブ・マネー」に汚染されつつある。なんとかその呪縛から解放されたい。

AIが進化し、2030年頃には、五味どころか、もう「お金の味」しか評価されなくなり、2045年頃には、人間様の食物が全て「エサ化」されてしまいそうな気がする。その時点では、食文化の発展どころか継承の面でも危ぶまれるし、「食育」や「食のありがたさ」などは論外となり得るのであろう。そうならないためにも、今からでも遅くはない。「お金の味」からの解放を以って、AIによる「食の侵害」を凌ぐしかない。