

イワサキ ユタカ
岩崎 寛

共同研究者

赤坂 信

(千葉大学大学院園芸学研究科)

三谷 徹

(千葉大学大学院園芸学研究科)

齋藤雪彦

(千葉大学大学院園芸学研究科)

略 歴

1998年3月 岡山大学大学院自然科学研究科博士課程
修了・博士(農学)

1998年4月 日本学術振興会特別研究員PD

1999年4月 姫路工業大学(現：兵庫県立大学)自然科学
研究所 助手

兵庫県立淡路景観園芸学校 兼務

2005年4月 千葉大学園芸学部緑地環境学科 助教授

2007年4月 千葉大学大学院園芸学研究科緑地環境学
科 准教授

「美味しい風景学」－自然環境下で食べると何故美味しく感じるのか－

“Landscape for delicious foods”

-why it feels delicious when eating under a natural environment- :

We have investigated the psychological, cultural and landscape design approach for the theme "Why delicious to eat with the natural environment".

As a result of the investigation from any angle was to the conclusion that eating delicious in natural space. This is the result of a fairly commonplace. But why would a commonplace of these results. The reason that I feel that we take for granted, it is because they do not remain in the memory of both the landscape itself, is stored in the experience was good. In other words, it was considered by the experience and memory effects (imprinting) is large matching food and scenery.

We found that the taste and experience and memory can significantly affect the landscape of human and "delicious," "Choosing what you eat." Think about it, when there is less storage of food in nature, become adults, children have little experience of modern nature, you may not feel delicious to eat in the natural environment.

When it is considered that less natural experience, the children of today and less storage of food in nature, they have become an adult, it may not feel delicious to eat in a natural environment. It is important to continue to preserve the natural landscape and is felt to increase the opportunities for children to eat in nature, and delicious meal.

From the results of this study, it is important not only from the point of view of the children for the next generation of as "food education", meal in natural environment is also important from the point of view as the "protection of the natural environment." From now on, it is necessary that "to convey" the taste of the meal in its natural environment.

はじめに

現在、食事をする場所といえば、家庭であっても外食であっても屋内であることが多い。屋外で食べる機会といえば、子供であれば、遠足やピクニックでのお弁当や、林間学校での飯盒炊さんなどが挙げられる。大人の場合は、お昼の休憩時にオフィス近くの公園などでお弁当を食べているケースや休日に家族や友人とキャンプやアウトドアでのバーベキューなどが挙げられる。

これらの食事は、味としては必ずしも美味ではなくても何故だか屋内の食事とは異なり、特別であり、自然環境の中で食していることからか、大変おいしく感じられることが経験的に知られている。つまり、景色の良い場所で食べる食事はおいしいのである。

一方、森林セラピーや園芸療法、アロマセラピーなど植物による療法的効果が徐々に明らかになり、精神的な癒しの効果や仕事でのストレス緩和などに効果があることが科学的に証明されてきた。屋外の自然環境下での食事が美味しく感じられるのは、これら自然環境が持つ精神的な効果と何らかの関係性があるとも考えられる。特に自然や美しい公園などの景観という視覚的效果は食事の味覚と相まって、相乗効果を引き出している可能性が考えられる。

しかし、このような景観と食べる行為の相関、関係性に関する研究は、文化的なアプローチからのみ考察した研究が多く、科学的に検証された結果や景観デザイン的な考察と文化的アプローチを複合して考察した研究はほとんど見られない。

そこで、本研究では、何故、自然環境下での食事が美味しく感じられるのかを、心理的アプローチ、文化的アプローチ、景観デザイン的アプローチの三方向から検証すると同時に、これらの結果から自然環境下での食事に関して複合的な視点からの考察を試みた。

1. 心理的アプローチ

1.1 空間の違いによる飲み物および景観の印象評価比較

飲食時に緑地が視覚に入ることによる心理的效果を調べるために、①緑地が見えない屋内空間、②緑地が見える屋内空間、③緑地が見える屋外空間、④屋外の緑地の中の4つの空間において、緑茶を飲んだ際のSD法による印象評価およびアンケート調査を実施した。実験は2011年6月に20代の男女計12名を対象とし、千葉大学松戸キャンパス内で実施した。各空間で5分間休憩をし、その間に緑茶を飲み、SD法の用紙に記入してもらった。休憩する順序は順序効果を考慮した上で、個々によって変えて実施した。SD法とは、その場の印象を相反する形容詞対を5-9段階で評価する手法であり、心理学の分野で広く利用されている。今回は「自然な-人工的な」、「開放的な-閉鎖的な」、「明るい-暗い」など景観に関連する形容詞対と、「美味しい-不味い」、「上品な-下品な」、「贅沢な-質素な」など味覚に関連する形容詞対を用い、各空間で緑茶を飲んだ直後に五段階で評価してもらった。

景観に関連するSD法の結果を図1に、またその検定結果を表1に示した。印象プロフィールでは右側にプラスのイメージの形容詞を、右側にマイナスのイメージの形容詞を示した。図1および表1の結果から、緑地が見える空間(②~④)の方が、緑地が見えない空間(①)よりも全体的にプラスの印象を持つことがわかった。さらに表1より、②と④で有意な差が見られる形容詞対があることから、同じ緑地が見える場合でも、屋内から見えるよりも、屋外空間で見える方が良い印象になることがわかった。

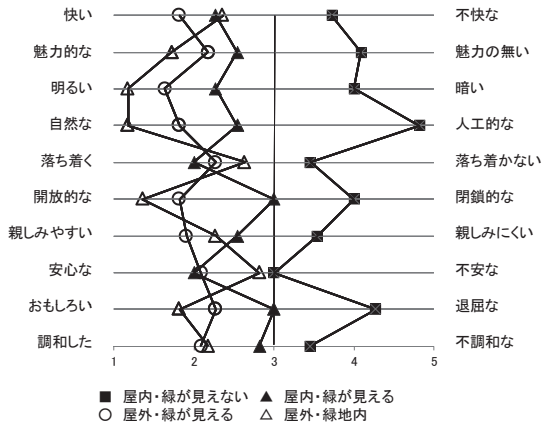


図1 SD法による印象プロフィール(景観関連形容詞)

表1 各空間間における検定結果(景観関連形容詞)

| | ①-② | ①-③ | ①-④ | ②-③ | ②-④ | ③-④ | |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| 愉快 | | * | | | | | 不快な |
| 魅力的な | | * | ** | | | | 魅力的な無い |
| 明るい | | ** | ** | | | | 暗い |
| 自然な | | ** | ** | | * | | 人工的な |
| 落ち着いた | | | | | | | 落ち着かない |
| 開放的な | | ** | ** | | ** | | 閉鎖的な |
| 親しみやすい | | * | | | | | 親しみにくい |
| 安心な | | | | | | | 不安な |
| おもしろい | | * | ** | | | | 退屈な |
| 調和した | | * | * | | | | 不調和な |

フリードマン多重比較検定 *5%有意 **1%有意

同様に味覚に関連するSD法の結果を図2に、またその検定結果を表2に示した。図2をみると、どれも同じ緑茶を飲んでいることから、味覚に関連する印象は図1の景観に関連する印象ほど、各空間において大きな差は見られなかった。しかし、表2をみると、屋内で緑地の見えない空間に比べ、屋外で緑地の見える空間で飲んだ場合には、「健康な-不健康な」、「贅沢な-質素な」、「好きな-嫌いな」、「調和した-不調和な」といった印象において有意な差が見られた。また、緑地が見える空間においても、屋内から見える場合と、屋外で見える場合の方が「贅沢な-質素な」という形容詞対で有意な差がみられた。これらの結果から、緑地が見える空間での飲食の方が、緑地が見えない空間での飲食よりも、健康的で贅沢な印象を持つことがわかった。また、同じ緑地が見える場合でも屋外空間でも飲食の方が「贅沢な」印象を持つことがわかった。

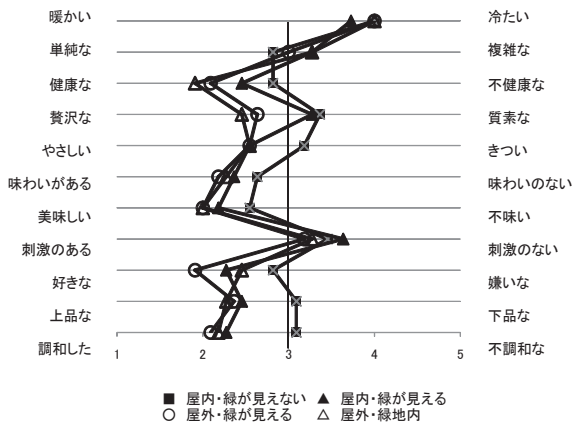


図2 SD法による印象プロフィール(味覚関連形容詞)

表2 各空間間における検定結果(味覚関連形容詞)

| | ①-② | ①-③ | ①-④ | ②-③ | ②-④ | ③-④ | |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| 暖かい | | | | | | | 冷たい |
| 単純な | | | | | | | 複雑な |
| 健康な | | | * | | | | 不健康な |
| 贅沢な | | | * | | * | | 質素な |
| やさしい | | | | | | | きつい |
| 味わいがある | | | | | | | 味わいがない |
| おいしい | | | | | | | まずい |
| 刺激のある | | | | | | | 刺激のない |
| 好き | | * | | | | | 嫌い |
| 上品な | | | | | | | 下品な |
| 調和した | | * | | | | | 不調和な |

フリードマン多重比較検定 *5%有意 **1%有意

これらの結果から、緑地が見えるか見えないか、また屋内か屋外かという空間タイプの違いにより同じ飲み物を飲んだ場合でも景観や味覚に関する印象が変わることがわかった。

1.2 空間のタイプと飲食物のマッチングに関する意識調査

先の実験では「芝生地を見て緑茶を飲む」という組み合わせでの結果であった。しかし、この芝生地という「場」と緑茶という「飲食物」の組み合わせが合わないと感じた場合、心理的な効果は変化するのでは無いただろうか。そこで、「場」と「飲食物」の組み合わせ、つまり、「その場所で、何を食べたいか」というマッチングの関係性を把握する必要があると考えられる。そこで、本研究では日本庭園やお寺などの「伝統的な空間」、牧場や果樹園など「味覚関連の空間」、山や川、海などの「自然空間」、都市公園などの「多目的空間」の4つの空間を取り上げ、それぞれの空間で飲みたい物、食べたい物についてのアンケート調査を行った。アンケート調査は10代から70代までの合計128名に対して実施した。

図3に日本庭園で飲みたい物、牧場で飲みたい物、河川敷で飲みたい物、都市公園で飲みたい物の結果を示した。図を見ると、日本庭園では半数以上の人々が「抹茶」と「緑茶」、牧場では「ミルク」を選ぶといった偏った結果であったのに対し、河川敷では選ぶ物が数種類に分散し、都市公園ではよりその傾向が強く幅広い飲み物が選ばれていた。この結果から、伝統的な空間や味覚関連では空間のイメージと飲食物が強く関連し、選択する飲食物が限定されるのに対し、自然空間や都市公園などの多目的な空間においては、景観のイメージに縛られること無く、個人の嗜好性が反映されると考えられた。このような風景と食のマッチングも、心理的な「美味しさ」に影響する要素の一つであると考えられた。

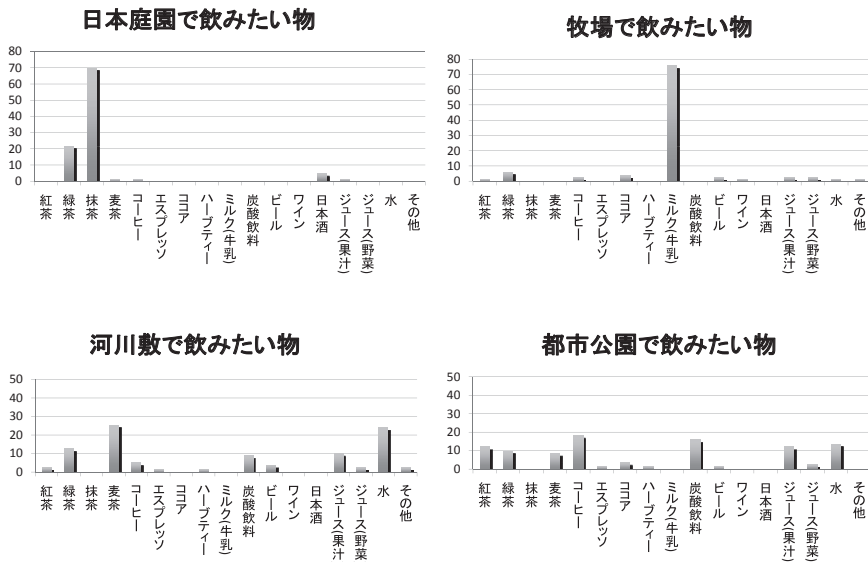


図3 各空間における飲みたい物のアンケート結果

2. 文化的アプローチ

2.1 美味しい風景とアイデンティティの再生

グローバル化や現代社会の多様な価値観の受容は、地域のアイデンティティ、個人のアイデンティティの成立を難しくしている。例えば、かつての農村社会においては、祭りや濃い人間関係が、ある地域がある地域であることの自覚、私が私であることの自覚に重要な役割を果たしてきた。こうした封建的な年功序列的で伝統的な価値観が薄れた現代社会において、ある地域がある地域であるこ

と、私が私であることは、地域住民自身、私達自身で探すことが求められているのだ。筆者はそのアイデンティティの再生の一環として「地域づくり」に長年携わってきたが、特に「食」がアイデンティティ再生に果たす役割は重要であると考え。つまり、「食」は「地域の環境」から生まれたモノであり、「食」を体内に取り入れるということは、「地域の環境」を体内に取り込む、すなわち環境と私の同一化(Identification)であるとも言え、私がここに存在するという実感を、環境との一体感から得られるであろう一つの機会になると考える。

例えば千葉県君津市貞元地区では、大豆の在来種である「小糸在来」のオーナー制度に取り組んでいる。つまり都市住民は年間3000円の契約を結び1区画(5坪)のオーナーとなり、10kg前後の大豆を自ら収穫するか、地域の農家に収穫を委託することができる。オーナーと栽培農家は収穫祭等のイベントを通じて、交流を深めることもでき、小糸在来を媒介とした新しい都市と農村の関係が生まれ始めている。在来作物の再生はまさに、地域のアイデンティティの再生、地域農業の経済的再生につながり、食と風景、アイデンティティをつなぐ新たな仕組みであるとも言える。

また、琵琶湖湖西地域の農村地域では、一般的に川端(カバタ)と呼ばれる、洗い場小屋が家の外(ソトカバタ)、あるいは家の中(ウチカバタ)に設けられている。これは地下水脈の上にパイプを刺して、簡易な井戸でもある水槽(ツボイケ)、その外側に、水路から引き込んだ排水のための水槽(ハタイケ)より成る。つまり、食用飲用に供するのはツボイケであるが、食器などを洗うのはハタイケであり、農作業の汚れを落とすのは外の水路というように水質に合わせた使い方がなされている。また、外の水路とハタイケには鯉が飼われていて、鯉が残飯など有機物を食すために水質が保たれている。同時に鯉は湖岸地域の名物料理ともなっており、風景、水質、生活のサステナビリティに関与するとともに食文化の一部も形成している。また琵琶湖岸には内湖と呼ばれる水域があり、内湖では在来魚の孵化と成長に欠かせない空間となっており、農家はここで在来魚を獲り、フナずしなどの伝統食を作っている。つまり、琵琶湖岸地域では、食(魚)と風景の保全、伝統文化の継承が地続きに行われており、同時にこれらの総体、あるいはこうした物語が地域アイデンティティの発現でもあると言える。

2.2 地域固有の食と景観—食べられるランドスケープ

野外で食べること、野や山になる実を直接食べる経験は、今の60歳代以上の「昔のこども」なら、むろん例外はあるだろうが、ごく普通に経験していると言っていい。時々畑の作物も失敬する狩猟採集民の末裔たる「昔のこども」は、調理を不要とするものを巧みに選択して食していた。放射線量が懸念される昨今では、かつてほど無邪気にはなれないが、今のこどもたちに、どのようにして野や山の味を伝えたらいいのであろう。これは「昔のこども」たちに課せられた重要な使命であるといえる。彼らはお金でおやつを買うことはほとんどしない。つまり、貨幣経済に頼らない食文化をもっていた。貨幣経済に大きく依存しない、大きなマーケットを要しない食といえば、身近で生産されるものを消費するというフードマイレージが目指すところである。

生産地が近いところで消費される地域に固有な作物は、大量生産がきかず、マーケットも限定されているが故に、限定された地域で生産し、消費されている場合が多い。地域に住む人々にとって、こうした作物は食べ慣れているし、昔から食べていたものだけに、必ずしも評価は高くない。むしろ取るに足らぬものとして蔑まれてきたものも多い。通常、地元以外の人々は「食文化」とわりと単純に総括するが、地元の生産者も消費者も相対化するにはいたっていない。そこで、地元の人々の関心を高

め、消費者が自分たちの食べるものに注目し、生産者がまさに生産に生き甲斐がもてるような社会のあり方というものが模索される。山形県の庄内地方ではこのような模索の試みに関心を持ち、「山形在来作物研究会」という会が作られ、地元の人だけでなく多くの人を巻き込んで今後の食文化のあり方について議論を重ねている。研究者と料理人が力を合わせ、地元で古くから伝わる野菜をはじめとする食材を再発見し、その生産者と交流し、再評価して(地元を中心とする)消費者に伝えている。食べ方は必ずしも伝統的な調理法に限らず、食材が持つポテンシャルを引き出す調理法で食卓に用意される。こうした活動が、まず地元で認められて、今では全国だけではなく、海外からも注目されている。もはや「食文化」として、地元では相対化しつつあるといえる。地元にある食材を直に食するという意識が進めば、身近にある農地は遠くに運ばれる食材の生産場から、まさに自分たちが食べるための食材の生産の場へと意識が変化すると考えられる。畑でとれた野菜が、その畑のそばで調理されて、その畑を眺めながら食べるシーンを思い浮かべると、そこにはこれまで目にしていた農地が、「食べられるランドスケープ」として目に映ずることになるだろう。

3. 景観デザイン的アプローチ「つくる」そして「たべる」の風景デザイン

ランドスケープの設計では、屋外活動の場づくりの中で、様々な施設を計画し、デザインする。公園では遊具、遊歩道など、公共施設の屋外では、広場とともにファニチュアや水景、森林活動拠点では、トレイルや休憩施設などである。その中に、「食べる」を意識したサポート施設をつくり込んだ空間デザインの事例をここに報告する。

通常でも、飲む、食べるは、簡単なものであれば、どのような屋外空間でも、観察される行為であり、ランドスケープデザインにおいては屋外の楽しみ方の一つとして、暗黙のうちにその行為を前程とした場づくりがなされる。しかしここに報告する事例は、副次的な行為というよりも、「屋外で食べる」ことを主目的とした施設のあり方、そしてその効果を期待したものである。

ひとつは、2010年にオープンした東京都奥多摩町の「森林セラピー・登録トレイル」である。この施設の特長性は、通常のセラピートレイルが既存林内の林道や登山道を用いたものであるのと異なり、森林セラピープログラムを展開する専用施設として、全長1.2kmのトレイルを新たに企画、デザインしたところにある。いくつかのセラピー専用の広場とともに、山林内のトレイル上に3つの建築施設「ステーション」も併設されている。ステーションとは、レクチュアなどの情報教育活動、体調検診などの簡易医療活動などのために設けられたものであるが、そのひとつ、山林中腹に位置する、通称「沢のステーション」は、当初計画段階から、簡易な料理と食事をセラピープログラムとして取り入れるために、屋内キッチンや食卓などを中心に設計された(写真1)。企画から期待されたのは食を準備する段階でのグループ作業の効果、できあがった料理を楽しむ達成の効果などである。本格的な料理プログラムは難しいが、ある程度下準備された、おにぎりとおかずの料理、あるいは持参軽食とともに奥多摩オリジナルのセラピーティーの喫茶などが行われている。設計上工夫した点は、食事をつくる行為と、食べる行為の間に風景の転換を設けることである。つくる行為は山側に向かう空間、食べる行為は沢側に向かう空間とすることで、作業への集中、作業後の解放感という特色を持たせた。室内に設けられた薪ストーブに関しても、薪小屋とそこまでの通路は建築と岩肌挟まれた狭い部分に圧縮し、薪をくべ暖まる空間は沢に張り出す。こうすることで食事の時間の開放感がより強調される

のではないかと考えた。沢に向かう開口はすべてガラスジャロジーを用い、これを開ければ沢林の風景を眺めながらの食事に、沢の風が加わり、またせせらぎの小さな音も聞こえてくる。また隣接して階段状の床と高い天井高を持つ「水音の部屋」は、アジサイの密生する沢斜面にむかう大開口を持つので、ここでの食事開放感をもったセラピーとなることを期待している。

「屋外で食べる」を意識したもうひとつの設計事例は、岩手県紫波町にできた「オガール広場」である。この幅30m全長270mの芝生広場は、紫波駅前の11haの官民共同開発の中核としてすえられた、商業、行政、業務中核施設に囲い込まれた公園的屋外空間である。このコンセプトは、「屋内でできる行為は、屋外でもやろう」である。物販、会議、PCによる業務作業であっても天気の良い日は屋外でやってみようという考えで、「スタジオ」とよばれる簡易建築が緑地内に散在する。それらは園路の交差点にわざと配置されている。緑地内を散策すれば、かならずそうした人々の活動の風景に出会う仕組みを、平面構成に持たせたのである。そのスタジオのひとつ、あえてキッチンスタジオを設けた(写真2)。レストラン、カフェなどが屋内商業施設にあるのだから、屋外にも「飲食」の場が真剣につくられており、さらに厨房付きであるべきという考えである。



写真1 奥多摩町森林セラピートレイル 沢のステーション内部
左手山側に料理の空間がまとめられ、食事の空間は右手の沢に張り出す。開口部はすべてジャロジーであり、外部環境を直接的に味わうことのできるセラピーステーションである。
事業主：奥多摩町／設計、監理：オンサイト計画設計事務所、インフィールド



写真2 紫波町オガール広場のキッチンスタジオ
広場の左端にキッチンスタジオが据えられている。園路の交差点にあえて顔を出し、料理の風景が見えるように考えられた。ついでを背後にして料理をすと道行く人と会話ができる。
事業主：紫波町／設計、監理：オンサイト計画設計事務所、サンエスココンサルタント

購入した飲食物を公園内で楽しむことは通常の出来事であるが、そうした食べる行為の場所に隣接してキッチンスタジオが控えているのは新しい風景である。キッチンスタジオを使っているグループがあれば、そのグループに関係がなくとも、その横で自分のおにぎりをほおぼることは楽しいことである。料理の煙や香りが漂うからか、あるいは食事をつくるという行為のオーラが場をつくり出すのであろうか。またキッチンが使われていなくとも、それが見えていること自体、緑地内での休息に豊かさを与えてくれるようである。食を連想すること、もっと直接的には食欲を感じることは、精神の解放に大きな効果を与えてくれる。

この二つのプロジェクトで試みているのは単に食事をするだけでなく、そこに至るプロセスである料理する行為も積極的に仕掛け、それを屋外景観の一部にしようと思ったところにある。ここに報告した二事例はまだ始まったばかりであり今後どのような使われ方を誘導していくのか、また食の風景がどのような効果を生み出すかは楽しみなどころである。

まとめ—あたり前のことを次世代に残すために

今回、「自然環境下で食べると何故美味しいか」というテーマに対し、心理的、文化的、景観デザイン的アプローチで検討を行った。これらを整理して考えると、どのような角度から検討しても、やはり自然空間で食べることは「美味しい」という結論に結びつく。これは至ってあたり前な結果である。しかし、何故、これらの結果があたり前なのであろうか。我々があたり前と感じている理由、それは自らの記憶、経験の中に美味しかった記憶が風景ともに残っているからではないかと考えられる。つまり、食と景観のマッチングは経験や記憶(刷り込み)による影響が大きいのではないだろうか。例えば、日本人の場合、記憶(刷り込み)や経験があることから、京都の庭園など抹茶がマッチする空間では、多くの方がハーブティーや牛乳よりも抹茶や緑茶が飲みたいと感じるであろう。風景とマッチした物を飲食することにより、味としての美味しさだけでなく、マッチングによる安心感や満足感が得られるのである。これが、「風景が食にもたらす付加価値」であるといえる。逆に、海外の知らない食べ物を初めて食べる場合、その経験や記憶が無いことから、単純に味だけの評価になるといえる。

また、「食への付加価値」としては、例えば地方から食材を運び、都市で調理して食べるというスタイルから、その食材を生産地の景観ごと楽しむ(食べる)ために、その地に足を運ぶというスタイルに変えていくことが、食材の鮮度を守り、食材の本来の味をさらに引き立てることに結びつき、食に対する贅沢感や満足感という付加価値を生み出すといえる。

これらのことから、風景と味覚に関する経験や記憶が「美味しさ」や「食べるものの選択」に大きく影響することがわかった。そう考えると、自然体験が少ない現代の子供達は自然の中での食事の記憶が少なくなり、大人になったときに、自然環境下で食べても美味しく感じないかもしれない。我々が今考えている「自然環境下での食事は美味しいという『あたり前』」が次世代の子供達には『あたり前』でなくなる可能性が大きいと言うことである。幼少期の自然体験と食の記憶が、これらの『あたり前』を支えているのである。

今も、これからも「自然環境下での食事は美味しいという『あたり前』」を残していくためには、子供達が自然の中で食べる機会を増やすこと、また、食事が美味しいと感じられる風景・自然を残していくこと、これらが重要であると考えられる。

本研究結果から、自然環境下での食事は次世代の子供達にとっての「食育」としての視点から重要であること、さらに自然環境下での食事が美味しいと感じられる自然環境を守っていく「自然環境の保護」としての視点からも重要であることがわかった。今後、その美味しさを「伝えていくこと」が必要である。

謝 辞

本研究を進めるにあたり、公益財団法人アサヒグループ学術振興財団より助成を頂きました。審査委員の皆様ならびに関係の皆様からは報告会等において多くの助言を頂きました。これらは「食と緑」という複合的な研究を進める上で、大きな支援となりました。また実験やアンケート調査においては千葉大学園芸学部および千葉大学大学院園芸学研究科の学生諸氏に協力頂きました。この場を借りて深く御礼申し上げます。