

飲食行為を伴う景観体験に関する考察

—味覚風景論序説—

A Study on the Experience of Landscape and Gustation

小林 享
Toru Kobayashi

1. はじめに

(1) 研究の意義(意味)と位置づけ

飲食行為は、我々の生理的、心理的、身体的満足と直結する事柄を数多く含み、個体における栄養摂取という本能的レベルから、美的感動を呼び覚まし、民族の文化的アイデンティティを決定するような理性的・精神的レベルまで、幅広い意味を持っている。社会的経済的要請に応えながら、しかも人々の心理的・身体的な各種要求をとりまとめて行くことが、快適な環境形成を導くなら、飲食行為が現出する様々な事象の分析は、環境形成手法の一端を探る上で、有効な手がかりを与えることとなる。所与の環境に対して、心身ともに満足することを要求する飲食行為には、潜在的デザイン力があると言えるのである。

これまで飲食に関しては、理化学系では栄養学、生理学、食品学など、人文社会科学系では食物史、食制史、料理史などの領域で扱われ、それぞれ科学的な研究に基づき多くの成果が納められてきたと言える。しかし、「美」という観点では研究対象としての伝統を充分には持っていない。味覚は、プラトンやアリストテレス以来、感覚の位階序列において「低級感覚」と位置づけられ、近代のデカルトやカントなどに至ってもそれが歴然と生き続け、今世紀にレヴィ=ストロースらが新たな光を当て、美学的、哲学的言説の中に登場させるまで、長い歴史的現実を通じて、美的考察の対象からは除外されてきたのである。このような経緯もあって、美の問題を回避できない景観研究にあっても、「飲食」は未開の部分であった。

こうした現状を鑑み本研究は、新たに景観的視点から飲食の問題にアプローチしようとするものである。本論では、歴史的に洗練され、既に一定の評価が定まっている事象を分析し、研究全体の概念的枠

組みを中心に言及する。

(2) 飲食行為に内在する景観的な意味

単なる栄養摂取の場合は除き、それ以外の飲食行為に際して生じる意識について、その景観的な意味を考えると、次のような特徴が認められる。主な内容を概略的に示す(図-1)。

飲食行為に伴う意識の組み立て

- ①飲食行為は「時間に依存」し「記憶化」される。つまり、食べ物は口に入り消費されれば、その途端に存在しない。あとは、食べたという事実が様々な意味を伴いながら「記憶化(記憶化される内容が重要)」されるのみである。食べ物に関する記憶は、単に味だけではなく、食べたときの状況が伴う。また、飲食の体験は、「おいしい」「まずい」などの情動が常につきまとう。この種の、情動を伴う出来事は強く長く記憶される。
- ②飲食行為は身体と感性の両方に作用する。味覚に対する判断は、食べ物の理化学的性質(物理的・化学的刺激要素の作用)、内的環境(食経験といった過去の記憶情報と照合して価値評価を行うことなど)の影響によって規定される判断、身体が受ける種々の感覚情報の分析と結合による判断、等の結び付きに基づく。

図-1 飲食行為に於ける意識構造(概略)

2. 飲食行為と景観体験との関わり

(1) 飲食行為関連の歴史的事象

飲食行為を伴う景観体験を考える上で参考となる主要な出来事を時系列的に整理した(表-1)。

事象の内、精進料理・懐石料理・会席料理などの料理及び宴形式の誕生、秀吉の茶会や花見・料理屋の誕生・物見遊山の流行といった外食の機会の拡大、茶の湯の完成と浸透、食器や食道具の多様化と発達、などが中心となり、飲食行為と景観体験との結びつきを支えてきた。

(2) 飲食行為と景観体験との結びつきの形態

飲食行為と景観体験とが結びつく事例を歴史的に振り返ると、結びつきのかたちには次のような場合が認められる(図-2)。

歴史的に振り返ると、自明のことながら、飲食行為を伴う景観体験には流行廃りがある。行事などの媒介要因が時代によって葬られれば消滅の途を辿るのである。しかしその一方で、時代時代の社会的文化的要請を受け、また科学技術の進展と呼应し、新

キーワード：景観、空間設計、環境計画、観光・余暇
正 員 工 博 運輸省 港湾技術研究所 計画設計基準部
(〒239 横浜市中区長瀬3-1-1 0468-44-5035, FAX 42-9265)

「結びつきの場面」は時代によって変容するが、上述した「結びつきの基本構造」は時代を違えても不変である。

	料理形式・餐形式	外食関連	嗜好品関連	食器・食道具関連	その他
古 代	・幽水宴むたられる ・新年宴、新嘗祭の宴 ・元日の節会、酒宴 ・各月の食事、その家 ・行事の装束等制定	・幽水宴行われる	・美実、経路、米類等から酒造 ・湯、雨で売買 ・満洲(2297)製造 ・飲酒宴会の禁止 ・唐より茶がもたらされる	・二本筆使用(竹・厚紙) ・漆器、青銅器、ガラス器 ・折櫃(467)、酒杯(498?) ・積櫃(192?)木製の数子 ・二本筆一般化 ・海胆の食器 ・台盤(漆卓)、懸盤、折敷(1542) ・鍋、鉢子(ワカバ)、まな板 ・色丁	・市により食品流通 ・行人が金貨販売 ・食事、一日に朝夕の二食
中 世	・有難料理 ・精進料理 ・料理の流派が出現 ・湯気の給仕等の登場 ・式正制の過渡的変遷 ・喜多の年中行事の一総化 ・備前料理伝承 ・南蛮料理伝来	・佐々木温室、大原野の宴会 ・赤々木温室、大原野の宴会 ・赤道、北野の大赤の湯	・天の授け法入る(安土) ・徳川幕府生(明弘永) ・「戦国養生記」発行 ・礼式(寄合会、祝年出遊) ・飲酒作法と酒料理定型化 ・酒造業盛んになる ・焼酎の伝来 ・ワインの伝来 ・鎌白(清酒)の技術向上 ・酒の火入れ設備 ・宇治茶登場 ・書院茶の湯→わが家の湯 ・茶の湯の発達によりお茶臼料理成立 ・茶道完成(千利休)	・匙を使わず箸のみで食事 ・上段の和服 ・輪高脚(蘭子・常滑・信楽他) ・漆器即ち食器(鎌倉他) ・発色陶器(志野・権振) ・茶道の茶碗・角樽 ・陶器ビイドロ容器 ・朝鮮料理	・飯、漬物、粥の成立 ・縁起の三食五食 ・一日三食制による ・食品流通、大分化へ ・塩増汁一般化 ・後衛調理始まる ・農民は煮炊系茶屋 ・組長で炊くくりめ ・主裁
近 世	・管掌料理形成 ・茶座並興行される ・実業の繁栄に伴い料理 ・華族料理伝来 ・節約、町人に浸透 ・金持料理形成 ・郷土名物料理出現 ・川俣料理 ・川俣に料理流行	・商家系の店開店(料理屋の元治) ・うなぎ屋開店 ・もんじ屋(寛文) ・煎豆腐店開 ・よく焼売店出現 ・そば、うどんの普及出現 ・焼り餅の店開店 ・天竺焼豆腐店 ・花見、正月、虫巻き、月見、春見花(若湯を兼ねし)。散髪遊山盛ん ・舟遊び(慶応期)	・参道以外酒造禁止 ・酒造禁止令 ・星島軒茶葉禁止令 ・各地で茶の栽培 ・蒸し煎餅茶店の専賣 ・酒造制限の解除 ・玉露の登場 ・ウイスキー、ビール伝来	・磁器(有田他) ・上段付磁器(荷右衛門の赤染など) ・陶磁器の隆盛 ・抹茶茶碗 ・明治など茶碗の懸、掛、供 ・各種の漆器 ・豪華な重箱、弁当箱、膳裏	・魚、食物市場開始 ・初物の味い禁止令 ・供侍給(一日三食中止) ・町人家庭茶番で料理師へ ・一日三食制定者 ・のり料理普及 ・すき焼き料理 ・になりずし出現
近代・現代	・立食パーティー形式出現	・牛蒡屋開店 ・支那料理店開店 ・コーヒー専門店出現 ・海外遠征に食費支出 ・世界各國料理店多出 ・カレーハウス出現 ・競先地ハウス、農産ハウス ・バーベキュー、カレー	・ドイツ式ビール造り開始 ・ラムネ製造 ・ウィンの製造 ・紅茶販賣を開始 ・銀座ファーストの開張	・和製洋食器 ・野外パーティ用紙製食器表	・パンの市販開始 ・西洋料理技法習得 ・洋食教団設立 ・ヨーロッパ食品 ・フランス食品アム

人は与えられた場において最高の条件で食べようとする、という意味において、飲食に際して見せる人々の姿は、人が本能的に嗅ぎとる空間の心地良さから場所選定

項目	概説
景観的興味と 主たる対象	●大づかみに分類すると①系統記れられる、②季節感・時日性・時刻・動きなどに限られる。 ○建物・緑地帯（庭・街路・公園・紅葉帯等）○天候系（月・夕・夜、日出・星影等）○象・行事系（花火・祭礼・新緑・満開期、他。年中行事など）○自然系（山並・崖線・地形・水、他。名勝など）○人・物・人との活動（人の往来・人の生活・漁労・水辺での遊び活動、他。場所特異など）
空間的關係と 視覚的関係	●飲食行為の場所・景観対象までの距離・眺める角度・視距等。対象との空間的仮面構成や視覚的關係は、対象の属性と見る者の属性との両方に依存するものの属性する場の環境特性に応じて組み立てられている。③建地・大気・光・地面・樹木・水・植栽等、などの影響を受ける。
場所の しつうい	●ある場所を確率論的にどの、既存の築地・樹木・石や岩等を活用する。経緯や府県等でいう、毛氈やゴブ等の敷物を置く→これを（市販品を用いたもの）を敷く。緑地帯を利用する。 ●既存の場所を改修し（水廻りを取り出した形等を利用して）建築や住居施設などを設ける（見晴らしの高い台に農産物も取捨てる）等の対応により建築物を増加→多少計画地の面積の一部を返却するなど） ●建築物の一部に排水性を有する（経緯や水を表面に導き出す／雨どいをなくするなど）▼後述の丁寧な高い ●建築物の開口部（窓）に採光性能を持たせる。店売・利用・軒下等に緑地帯を置く。 ●既存の構造物を利用する（南側の天窓等の利用など）。 ●建築物を設置する置立位置とする（差附給／月見の置立位置など）。 ●面の形成（土留・瓦葺・風刺壁／対岸・内庭・築地帯など）。
飲食形態	
銭湯の 形式と内容	●金形式的の高質な食事形態（総料理係を伴うことがある）から、軽便な行業の食事形態や戦前様式で、様々なレベルが存在する。 ●惣料理・重箱料理・花見や宵待等の行業弁当等。蕎麦・高菜・煎餅（かけばん）等が用いられる。 ●その他（飯盛などの特殊な飲食形態）

に際して見せる高度な判断まで、様々な意味を表出している。人間の本性の一端を着実に把握できること、ここに資料上の持ち味がある。資料の分析にあたっては、統計的な整理や分析には重きを置いていない。この種の分析は、個々の要素の出現頻度などの定量的な把握よりも、具体的にどのような種類の事例があるのか、空間に対する人の働きかけはどのようなになされるのか、空間や飲食に関する人々の嗜好はいかなるものか、など、定性的に且つ詳細に把握することに重要な意義が認められるからである。

紙数の制約から、表-2に飲食時に景観の興味と変わったもの、興味の対象との空間的關係や視覚的關係、飲食空間の状況などの点を概略的に記した。

(2) 飲食行為と空間や景観との間に働く諸種の原理

資料分析の結果、飲食行為に際して人と空間や景観との間に働く主たる原理として、次のようなものが認められた(図-4)。

飲食行為に際して働く空間や景観に関連する諸種の原理

- ①高い位置を獲得したいという意識が働く。：人は飲食行為に際して、眺望性に優れた場所や開放性のある場所を希求する(※アブルトンの「眺望・隠れ場理論」に合致する。自分は見たい人が人から見られるのを拒む、あるいは飲食時には他人に近づくかたより背後に回られたりすることを嫌がる、といった本能的ないしは動物的とも言えるような、リスクを回避する心が反映されたもの/※「手に取るように」などに象徴される掌握願望や、盆栽や箱庭など、ミニチュアを好む我々日本人の性質が反映されたもの)。
- ②自己(及び自己を含む集団)と他の「もの」との配置的(空間座標的)バランスをとろうとする。：人は相互の干渉を回避するため一定の間合いを取ったり固くして縄張りを示す(※対人距離に関する理論や「パーソナル・スペース」の戸沼、他に合致する)。/興味の対象との視覚的關係(距離・方向・角度)を調整する(※名木や由緒正しきものなど、シンボルのそばに寄ろうとする)。
- ③飲食行為を誘発するような視覚的印象を持つ要素が存在する、あるいは要求される。また、それを利用する。：居心地良さを象徴する要素や、寄りかかるや座るといった利用のしやすさを象徴する「かたち」が存在する(※ものの形態や配置が人の行動を誘引する/人工的にしつらえられた場所(準備された施設など)があれば、必然的に人は利用する。/特異な場所、非日常的な場所性、イベントの開催場所、などに人は誘引される。/思わず休みたくなるような感銘を受ける景観と出会う。/食材の得られやすい場所である)。
- ④身体的負荷が加わる前後や身体的緊張が解けたときに(節目として)飲食行為の意識が芽生え、場所を選ぼうとする。：峠などに代表される地理的条件をもつ場所。/街道沿いの茶店、渡し場などの交通の要所や変換点。
- ⑤名所などでの固有の景観体験の充実化や、記憶化が図られるときに飲食行為が作用する。：飲食行為を加えることで「快感」を一段高める。/飲食行為に伴う時間の付加によって景観体験を延伸させる。

図-4 空間や景観に関連する諸種の原理

こうした原理に導かれて、飲食行為の場所が選択され、景観体験が成立する。

(3) 付加的行為と飲食の作法

花見、月見、などに代表される行事や、見晴らし

の良い場所での飲食、川船遊びなどでは、和歌・俳句・詩吟などの風流な文芸行為や管弦を奏し舞踏するという演芸的な行為の付加が認められる。こうした付加的行為の働きは、飲食行為を伴う景観体験の意味内容を増幅する上で役立つ。

作法の基準は、社会と時代を反映して変化する。また、食物の種類、食事の場の性格、人の属性などによって異なる。これら食事を含む礼儀作法の歴史や種別等の問題については、既に数多くの研究がなされている。ここでは、用いた資料から読み取れる景観に関連する事柄の大まかな指摘にとどめる(尚、資料の性格上、言葉や音声の問題は除く)。

絵画の中の、座の形態や仕草などは、食事や茶事や酒の献酬などに関する礼儀作法、参加する者の地位や格式など、飲食形態の規範を映し出す。飲食の作法は、同座する者どうしの相互干渉を調節するなど、心地良く食事ができるように働くことが原則である。そこには、行為自体が持つ約束事と、見られることに関しての動作自体の美醜の問題、すなわち美意識の事柄が含まれている。立ち居振る舞い、手足の細やかな動きに代表される身体的仕草、これらが、くつろぎや緊張などの飲食の場の雰囲気をも高めも低めもするという点で、体験内容の規定要因として作用する。飲食行為を伴う景観体験に作法の網を被せることは、景観と接する際の正しい精神と態度を引き出すことにつながる可能性がある。この意味で、作法は景観観賞を支援する道具立ての一つと考えることができる。

4. 飲食内容の記号的意味と景観体験への影響

飲食内容が持つ記号的な意味と、それが景観体験へ与える影響について、大づかみに示す。

(1) 名物と名所

美しい景観と出会い土地の名物を食べる。この事象は記憶化されることによって、場所(=景観イメージ)を与えると名物(=味覚)を想起する、あるいはその逆の関係、の両者を成立させる。

人々の物見遊山や旅が盛んになると、名所旧跡や遊び所などに名物が誕生し名店が出現する。年月を重ね、行動が習慣化することによって、景観体験と名物とは不可分の関係となる。

(2) 料理内容が意味するもの

弁当・膳・重箱などの中味や出す順序は次のよう

な意味を担う（図－5）。

料理内容等の担う意味

- ①用いられる食材は社会的・文化的・道徳的・生理的制約などを受ける（宗教上の理由や食べ合わせの禁忌他）。
- ②食材の種類、調理法（焼く・生食・調味などの制約がある）、盛り付け、多様な食器、などが持つ記号性によって、a.旬の感覚を中心とする季節感（初物・入日・雛祭り（上巳）・端午・七夕・重陽などの節句と御節料理、花見・虫騒ぎ・月見・紅葉狩り・雪見などの歳時的行事に伴う料理）、b.土地柄・伝承性・民俗性・風土色、c.身分・格式、などを固有の文脈をもって演出する。
- ③献立（配膳・料理の順番を含む）には、和歌などを受けた意味解釈や、能狂言、浄瑠璃、旅の配膳といった物語性などが持ち込まれる。しかも、配膳、料理を出す手順によりシークエンシャルに演出されるため、連関的な記憶化が図られる。
- ④盛り付けにおける美的配合（コード化を伴う）に関しては、材料や調理法などの組み合わせとともに、色合わせが重視される。結果的に材料の色を赤白黄緑黒などと揃えていくことが、栄養的バランスをとり食欲をも引き出す。
- ⑤料理や菓子の命名には記号的な意味が持たされている。つまり両者は、名所をなぞったネーミングや和歌俳諧の心にかない花鳥風月 に則った名称などを持つ。

図－5 料理内容と意味

(3) 味覚印象について

からい・甘い・苦い・酸い・旨味の五原味感覚を踏まえた上で、景観印象との相乗効果を考えた場合の味覚印象（ここでは「うまさ」）の問題について若干の整理をする。

「うまい」という印象は、次のような内容によって支えられている（図－6）。

「うまさ」の構成

- ①食感および触感に関わる側面（噛む、吸う、かじる、飲むという摂食行為、口中感覚、味覚による知覚。料理の種類によっては、道具を用いず手や指の触感で食べた方がうまいと感じるなど）。
- ②香りに関わる側面（匂いは、情緒的に訴えかける機能、興奮作用や鎮静効果、など心理的かつ生理的働きを持つ。特に嗅覚には、ものが食用に適か不適かといった生命の維持と直結する最終判断が委ねられている）。
- ③外観に関わる側面（食器の形や食べる道具に対応した盛り付け方たとえば、箸で食べやすい盛り付け方とナイフ・フォークに適した盛り付け方は必ずと異なり、食べた時の印象も異なる）。
- ④温度に関わる側面（温かいものは温かく、冷たいものは冷たいように食べる。体感温度および体温の状態に対応した食べ物の適温）。

図－6 「うまさ」の構成

(4) 味覚表現と景観イメージ

利き酒や利き水、古くは闘茶などの際に、ある種の味を解釈し味覚印象を表現するのに、景観のイメージから引き出される言葉を用いる。味覚印象と景観イメージとの高度な関わりを探るためには、この種のアプローチも必要である。

5. 結びにかえて

わび茶にみる利休風の読み、この最も贅沢な簡素

化、華麗なる簡潔美の極みが、錦の絢爛に匹敵する美であることを発見したように、景観体験における新たな規範の発見にとって、領域の違いや歴史の深浅はなんら障害とはならない。本論では無理を承知の試みとして飲食行為に視点を当てた。これまで述べてきたことから分かるように、「飲食」は各種の概念を結合する学際的領域である。色々な側面を単独に取り出しても景観論にとってはさしたる議論を生まない。三大欲求の一つである食欲を取り巻く諸問題には、人が空間に働きかけ、快適性を導く上で参照すべき事柄が多い。しかも、時雨を、虫の音を、喜びながら茶を飲むことの美しさなどからも分かるように、五感の問題と大いに絡む。また、飲食は我々の精神の根元的な側面をも有す。たとえば、古事記の一節に見られるように、古代の人々は、神々は飲食する場をしつらえる、という意識を持っていた。だから彼らは、神への御供え物に際し環境を強く意識した。そして、その御供え物を神と共食することによって、自然と人は結ばれると認識した。そこに、飲食行為を伴う景観体験の祖型の一つを見ることができる。

ここでは、飲食行為と景観体験との関わりの大枠を示すにとどめた。しかも、芸術性の問題や不要な飾りを捨てよと勧めた近代合理主義の功罪、個々の食の差異化の問題など、取り上げなかった項目や課題も多い。が、提示した僅かな事柄の範囲であっても、飲食が人間の本性そして精神文化に深く関係するものであり、環境形成手法を考える上で欠かすことのできない側面であることは明示できたと考える。

かつて大和言葉は「美」という文字に「うまし」「よし」という訓（よみ）を与えていた。また、因みに、ヒトの学名（ホモサピエンス）にも用いられているラテン語の Sapiens（知恵のある）は「味わう」という意味の動詞 sapiō に由来する。つまり知恵のよりどころが味覚なのである。「食の美意識」が表層的解釈のもとで扱われることのないよう、我々には、今、「食う」から「味わう」へ一段進めて内部化できる高雅な審美眼が要求されている。

参考文献

- 1) 遠藤元男、谷口歌子：日本史小百科 飲食、近藤出版社、1983.11.
- 2) 日本生活文化史学会：生活文化史 5号、雄山閣出版、1984.10.
- 3) 石川寛子他：食生活と文化－食のあゆみ－、弘学出版、1988.12.
- 4) 熊倉功夫、石毛直道他：食の美学、トメス出版、1991.10.
- 5) 山野善正、山口静子他：おいしさの科学、朝倉書店、1994.6.
- 6) 笹川隆風、足立勇：日本食物史上・下、雄山閣出版、1994.12、1995.1.他。