

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

By 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ろう。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、新たに景観の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、食べ物と化学的性質(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、生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・懷石料理・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図－２のような場合が認められる。

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応し、新

しいタイプの「景観体験と飲食行為とが結びつく場」が誕生する。「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。

3. 飲食行為を伴う景観体験の構造分析

(I) 資料の位置づけと分析概要

近世の名所図会・錦絵等に描写された風俗の分析

表－1 歴史的な事例（概略）

	料理形式・宴形式	外食関連	嗜好品関連	食器・食道具関連	その他
古代	・曲水宴もたらされる ・祈年祭、新嘗祭の宴 ・元旦の節会、酒宴 ・各月の祭、その宴 ・行事の食事献立規定	・曲水宴行われる	・果実、雑穀、米麴等から酒造 ・酒、市で売買 ・清酒（ミヅカ）製造 ・飲酒集会の禁止 ・唐より茶がもたらされる	・二本箸使用（竹/柳/銀） ・漆器、青銅器、ガラス器 ・折櫃（北リ）、酒杯（カヅキ） ・提瓶（サハベ）、木製の匙 ・二本箸一般化 ・漆器の食器 ・台盤（食卓）、懸盤、折敷（お汁） ・銅、銚子（サハベ）、まな板 ・包丁	・市により食品流通 ・行商人が食物売買（お汁） ・食事、一日に朝夕の二食
中世	・有職料理 ・精進料理 ・料理の流派が出現 ・流派の秘伝書の登場 ・式三献の酒宴広まる ・宮中の年中行事の一般化 ・懷石料理形成 ・南蛮料理伝来	・佐々木道誉、大原野の花会 ・秀吉、吉野山の花見 ・秀吉、北野の大茶の湯	・宋の抹茶法入る（栄西） ・梅尾茶誕生（明恵上人） ・「喫茶養生記」出る ・礼式茶・茶寄合、喫茶発達 ・飲酒作法と酒宴料理定型化 ・酒造業盛んになる ・焼酎の伝来 ・ワインの伝来 ・諸白（清酒）の技術向上 ・酒の火入殺菌 ・宇治茶登場 ・書院茶の湯→わび茶の湯 ・茶の湯の発達により懷石料理成立 ・茶道完成（千利休）	・匙を使わず箸のみで食事 ・上製鍋の普及 ・釉薬陶器（瀬戸・常滑・信楽他） ・漆器彫食器（鎌倉他） ・色色陶器（志野・織部） ・茶道の茶碗発達 ・酒器に太鼓樽、角樽 ・南蛮ビイドロ容器 ・朝鮮陶器	・飯、羹、漬物の献立 ・朝廷の食事三食化 ・一日三食制こる ・食品流通、大型化 ・広域化 ・味噌汁一般化 ・揚物調理始まる ・農民は雑菜飯常食 ・鍋釜で炊くひめ飯が主流
近世	・普茶料理形成 ・茶屋振舞行われる ・武家の饗応に本膳料理 ・卓袱料理伝来 ・節句、町人に浸透 ・会席料理形成 ・郷土名物料理出現 ・川舟料理 ・振舞に鴨料理流行 ・洋風料理の宴会	・奈良茶の店開店（料理屋の元祖） ・うなぎ屋開店 ・ももんじ屋（猪肉）開店 ・居酒屋開店 ・ふぐ煮売屋出現 ・そば、おでんの屋台出現 ・握り鮓の店開店 ・天麩羅屋開店 ・花見、花火、虫聴き、月見、雪見他（遊園を楽しむ）、物見遊山盛ん ・舟遊び（屋形舟） ・西洋料理店開店	・寒造り以外酒造禁止 ・飲酒禁止令 ・農民お茶売買禁止 ・各地で茶の自給 ・蒸し製煎茶法の考案 ・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） ・上絵付磁器（柿右衛門の赤絵など） ・陶磁器の隆盛 ・飯茶碗登場 ・詩絵など漆絵の膳、盆、碗 ・各種の塗膳 ・豪華な重箱、弁当箱、提重 ・洋食器登場	・魚、青物市場開設 ・初物喰い禁止令 ・倭約令（一日三食制中止） ・町人家庭家族で料理屋へ ・一日三食制定着 ・のり料理普及 ・すき焼き料理 ・いなりずし出現
近代・現代	・立食パーティー形式出現	・牛鍋屋開店 ・支那料理店開店 ・コーヒー専門店出現 ・東海道線に食堂車出現 ・世界各國の料理店多出 ・ファミリーレストラン出現 ・観光地レストラン、展望レストラン ・パナマ列車、クルーズ船	・ドイツ式ビール造り開始 ・ラムネ製造 ・ワインの製造 ・紅茶製造を奨励 ・国産ウイスキーの発売	・和製洋食器 ・野外パーティー用紙食器登場	・パンの市販開始 ・西洋料理法雑誌に ・料理教場開設 ・スーパーマーケット開店 ・インスタ食品アーム

を一つの手がかりに、飲食行為と景観体験との関わりを探った（図－3に例示）。この種の絵画が描かれた時期は、一般庶民の中に、単なる食物摂取ではなく、付加価値のある飲食行為が浸透した頃と一致する。したがって、描かれた風俗には、飲食行為と景観体験とが素朴に結びついた頃の萌芽的形態が現れている。

人は与えられた場にあつ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

飲食行為と景観体験との結びつきの形態

→①象徴化された景観体験に飲食行為が結びつけられる場合

*高質な食事

花見・月見・雪見・虫聴き・納涼・花火などの体験に飲食行為が結びつく。

→②特定の景観体験に飲食行為が付加される場合

*高質～軽易な食事

高台からの眺望・船下り・滝を見る・名所見学、などの景観体験に飲食行為が結びつく。

→③ある種の飲食行為に景観的条件を付加する場合

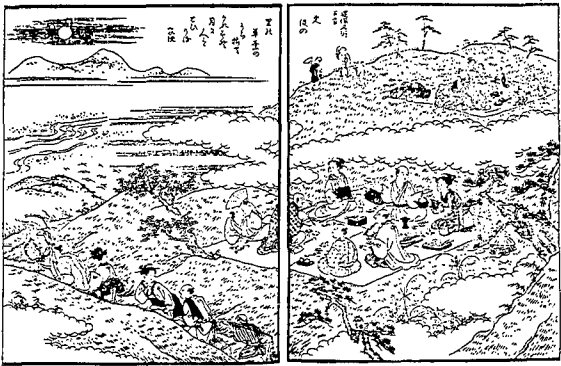
*高質な食事

宴会のために夜景を用意する、会食のために庭の眺めを用意する、会食のために眺望性を確保する。 ;

→④ある種の行動の途中で飲食行為の要求（必要）が生じた時、付加的に景観条件が発生する場合 *中程度～軽易な食事

散策・ウォーキングの途中の食事のために景観に配慮する。

図－2 飲食行為と景観体験との結びつきのタイプ



図－3 善光寺道名所図会巻之二より

人々がどのような場所を選択するのか、どのような着座の形式をとるのか、月見の際の飲食の道具立てはどのようなになされるのか、などのデータが豊富に盛り込まれている

表－2 名所図会等に見る飲食行為を伴う景観体験まとめ

項 目		概 要
景観的興味の 主たる対象		●大づかみに分類すると5系統認められる。＊季節感覚・非日常性・時刻・動き、などに関わる。 ①植物・植栽系統（桜・梅・藤・萩・紅葉他）／②天象系統（名月・夕照・日の出・星影他）／③祭・行事系統（花火・祭礼・新能・流鏑馬・他、年中行事など）／④自然系統（山並・波浪・地形・滝・他、名勝など）／⑤人工物・人の活動系統（舟の往来・人の往来・漁労・水辺での諸活動・他、名所旧跡など）
空間的關係と 視覚的關係		●飲食行為の場所・景観対象までの距離・眺める角度・構図等、対象との空間的位置関係や視覚的關係は、対象の属性と好適な微地形の存在など身体的位置する場の環境条件に応じて組み立てられる。＊微地形・大気・光・地被・樹木・水・建築物、などの影響を受ける。
飲食形態	場所の しつらい	●座る場所を確保するために、既存の微地形・樹木・岩や石等を活用する、襖幕や屏風等で囲う、毛氈やゴザ等の敷物を敷く、しとね（座布団のようなもの）を敷く、縁台などを置く。 ●既存の地形を活かす（水際に迫り出した岩場等を利用して建物や棧敷状のものを設ける／見晴らしのよい高台に展望所を設ける／畔の敷部などに建物（茶店）を設ける／崖や斜面地の建物の一部を迫り出すなど） ●建物の一部に親水性を持たせる（棧敷や縁台を水面に迫り出す／開口部を広くするなど）＊境界部の丁寧な扱い。 ●建物の開口部に額縁効果を持たせる、店先・軒先・軒下に縁台などを置く。 ●既存の構造物を利用する（擁壁の天端等の利用など）。 ●觀賞を支援する道具立てをする（屋形船／月見の道具など）。 ●座の形態（立礼・座礼・無礼講／対座・円座・榻座など）
	料理の 形式と内容	●宴会形式の高質な食事形態（配膳師を伴うことがある）から、軽易な行楽的食事形態や喫茶程度まで、様々なレベルが存在する。 ●膳料理・重箱料理・花見や野点等の行楽弁当他。＊膳・高环・懸盤（かけばん）等が用いられる。 ●その他（梁瀬などの特殊な飲食形態）
備 考		●歌会・句会・詩吟などの文芸行為、管弦の奏・舞踊などの演芸行為、祭礼に伴う行為などが組み合わせられる。 ●座り方（正座・胡座・楽座・立膝など）

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に飲食時に景観的興味となったもの、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かれた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囲ったりして縄張りを示す（＊対人距離に関する理論＜デヴィー、エドワード・T・ホール、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表象する「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、場所を選ばうとする。：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、見られることについ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と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文化的制約・道徳的制約・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素材の種類、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、人日・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、旅の記録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、連貫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。結果美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感触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つけ方たとえば、箸で食べやすい盛りつけ方とナイフ・フォークに適した盛りつけ方では自ずと異なり、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。例えば、水の味覚の印象を「高原の若草の葉に密かに降りた朝露のごとき味わい」などと表現する。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しみ、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淺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 sapio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。

*図-1、2、4~6は、筆者のこれまでの調査研究を下地に、考察を加えて独自にまとめたものである。

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: 食生活と文化一食のあゆみ-, 弘学出版, 1988. 12.
- 4) 熊倉功夫, 石毛直道他: 食の美学, ドメス出版, 1991. 10.
- 5) 山野善正, 山口静子他: おいしさの科学, 朝倉書店, 1994. 8.
- 6) 笹川臨風, 足立勇: 日本食物史上・下, 雄山閣出版, 1994. 12, 1995. 1. 他

飲食行為を伴う景観体験に関する考察—味覚風景論序説—

小林 享

本研究は、景観研究の分野にあつては未開拓の領域であつた「飲食」の問題を、新たに景観的視点から解釈したものである。特に本論では次の点に重きを置き研究の概念的枠組みを示した。

① 飲食と景観との関係を、歴史的に一定の評価が定まっている事象を手がかりに、時系列的な側面・飲食行為と景観体験とが関連するケースとその形態・飲食行為に際しての、空間に対する人の働きかけ、などの観点から整理し、飲食行為に際して働く空間や景観に関連する幾つかの原理をまとめる。② 飲食内容について、それが持つ記号性を、名物と場所の関わり・料理の中味と組立および名称・味覚印象および味覚表現と言葉、などの観点から整理し、景観的影響をまとめる。

A Study on the Experience of Landscape and Gustation

By Toru KOBAYASHI

In this paper, I present a framework of the study of a relation between the experience of landscape and taking foods and drinks, as follows.

- ① I derive some fundamentals of space and landscape by classifying traditional appraised events in chronological order and researching of reactions of people who enjoy both sight-seeing and eating, e.g. picnic etc.
- ② I arrange in order effects on experience of landscape from contents of eating and drinking, in respect of symbolic meaning, local specialties, menu and naming of dishes, impression and expression of gustation.