

# 日本酒味わい理解の内的営み

## Mental Process for Understanding of Ajiwai

福島宙輝<sup>\*1</sup>

Fukuhima Hiroki

<sup>\*1</sup> 慶應義塾大学院政策・メディア研究科  
Keio University Graduate School of Media and Governance

### 1. はじめに

美味しい日本酒がある。日本酒の美味しさといったものはない。小林秀雄に即して日本酒の味わいを語るならば、そうなるかもしれない。

人は、どのように味わいを感じているのだろうか。舌で、鼻で確かに感じている日本酒の感覚を、我々はどのように言葉で表現しているのだろうか。複雑なワインの香りを的確に言語化していく一流ソムリエの例を待つまでもなく、味わうという行為は高度に知的な営みであり、それは身体知である[福島 2013a]。本研究では、日本酒の味わいを例題としてとりあげ、人が味わいを認知し言語化するプロセスを記号論のモデルとして示すことを目論む。

本研究では日本酒を味わう心のプロセスを考察するが、その際には記号論と意味論、そして現象学的な知見を採用する。とりわけ記号論と現象学においてはパース (C.S. Peirce)<sup>1</sup>の理論に、そして意味論においては深谷・田中[1996, 1998]に立脚した議論を行う。

#### 1.1 トップダウン処理の重要性

人が味わいをどのように理解しているのかを考察する上では、低次認知と高次認知のつながりを考えることが重要である。とりわけ本研究においては、トップダウン処理を重要視する。トップダウン処理とは高次認知の内容を低次認知に利用する認知プロセスである。感覚器官を通して得られる情報(ボトムアップ情報)だけでなく、対象に対する既存の知識や期待などといった高次認知の情報を利用して総合的な対象への理解を行う処理が、トップダウンによる理解である。

視覚などに比べ、味覚は情報が曖昧であり、訓練を受けないと、対象の姿をはっきりと捉えることは困難である。3章においてその根拠を味覚の身体的特性という観点から示すが、他の感覚器官による知覚に比べて、味覚ではトップダウン処理による知覚判断が特に重要であると筆者は考える。

#### 1.2 内的営みの記号論的モデル

そして図 1 が本研究で筆者の提唱するモデルである。詳細は各章に譲るが、ここではその概要を示すこととする。

まず、パースに従うと知覚以前に「感覚」の段階があることとなる(図中 A)。対象から「性質」が我々のなかに入ってくる。人間にとって環境の情報が内的営みに土俵入りする瞬間である。内的営みのそれらの性質は受容器官を経て記号

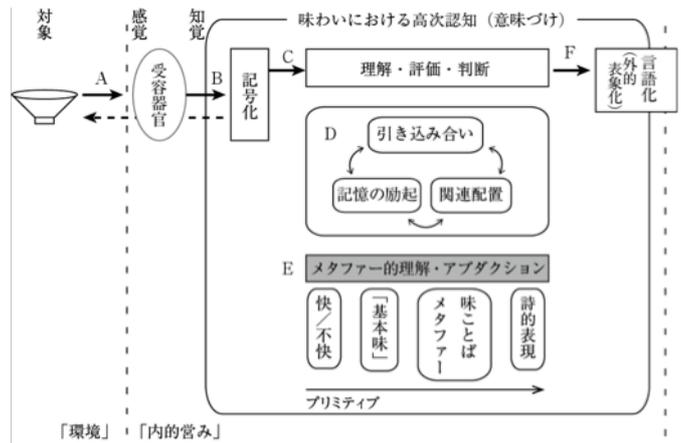


図 1：味わい理解の内的営みモデル

化されて知覚される(図中 B)。筆者は、記号としての知覚は対象への積極的な働きかけを伴うと考えるため、Bの点線の矢印は対象へ向かっている。知覚された記号は最終的に外的表象化(最も顕著な例として言語化を想定する)されて外化される(F)。外的表象化に向けては、理解・評価・判断といった処理が求められる(C)。なおCに対してD、Dに対してEは、それぞれ具体的処理内容となる。そしてそこで行われるのは[深谷 1996]において指摘される記号による「記憶の励起」、「記憶の関連配置」、「記憶連鎖の引き込み合い」である(D)。そしてそれらの相互作用は何を判断し意味づけるものかといえ、対象から得た記号が主体にとって「何であるか」ということである。すなわち「快/不快」や「五味・基礎味」、「メタファー」、「詩的表現」などから適切な外化方略を選択するわけであるが、この選択にあたってはアブダクションが働いていると考えられる(E)。以上が本稿で示すモデルの概要であり以下ではモデルのパートごとに考察を行う。

### 2. 味わい理解の内的プロセス

#### 2.1 味わいの記号化

味覚や嗅覚の受容器官を通して感じられた刺激は、記号として思考の場に入る。すなわち、外界からの刺激、感覚を記号に変換する「記号化」システムがあるものと考えられる。記号化という営みを通して人間が対象とどのように向き合うかをパースの知覚論を検討することによって考察する。

#### 2.2 パースの知覚論

パースは、「それ(知覚)は力づくのものである。(中略)それは黙って私に自分を押しつけてくる(7・621)」とし、知覚を絶対的に受動的な行為として捉えている。さらにパース

<sup>1</sup>C.S.パースには代表的な全集として、*Collected Papers of Charles Sanders Peirce*, Harvard University Press, Vol. 1~8があり、本稿における引用は各文献の著者記による。なお引用箇所は(1・234)のように示し、中黒の前の数字は原書の巻数、後のものはその巻の通し番号を示す。なお特に断らない場合には[内田編訳 1986]をもとにする。

は知覚と知覚判断という用語を分ける。詳しい定義を省略するが、知覚判断とは記号による「理解」あるいは「意味づけ」のことであり、この知覚判断についてもパースは「まったく強制的に受容を迫られる判断であり、しかも私が全く制御できず、したがって批判もできない過程によって強制される判断(5・157)」とし、受動的と考えている。パースは知覚判断においても、そこにはなんら「制御」として思考の入る余地は無いという立場に立っていることがわかる。

### 2.3 能動的知覚としての味わい

本研究ではパースの記号論の概念を援用するものの、パースの知覚および知覚判断の考え方に対しては、筆者は異を唱えざるを得ない。筆者は、少なくとも味わいに関しては、その知覚判断は能動的な営みであると考えている。

味わいの知覚において、対象を記号として捉えるという点はパースに同意する。対象(から)の情報、刺激は記号として認知されるであろう。しかしその処理は、パースの指摘するような一方的なものではあり得ない。そこにあるものは強制的な受容ではなく、トップダウン処理によるフィードバックシステムである。すなわち、高次認知の内容が知覚判断を変容させ、それによって知覚判断により生成される記号も変容するというダイナミックな様相と考える。ただしここでは、知覚判断のみならず味わいの受容(感覚)にもフィードバックが及ぶかどうかという点については留保したい。知覚判断は高次認知とのフィードバックにより変容しうるが、トップダウン処理によって受容そのものが変容するか、すなわちヒトは味わいを選択的に受容しているかどうかという点は、関連研究として今後の考察課題とする。

### 2.4 ヒトの味わいの身体的特性

味わいを考える上では、その身体的特性を考えておかねばならない。味わいには他の受容器官とは根源的に性質を異にする点がある。それは単純な話ではあるが、ヒトの味わいは「外部に開かれていない」という点である。他の感覚器官は(体性感覚などを除いて)基本的に外部に対して開かれている。チョウやハエなどは前肢の先端に味覚受容器があることが知られているが、ヒトの味覚受容器には基本的に口唇という「蓋」がついており、通常時には外部に対して閉じている。

この構造は、味覚認知において大きな意味を持つ。例えば視覚であれば、不意に目の前に「何か」が現れて驚くことがある。あるいは急にお化け屋敷で「何か」が触れる(触覚)など、外部に開かれている感覚器官では、対象を即判断(認識)のできない感覚がある。しかし味覚系は基本的に閉じており、また多くの場合対象を事前に見たり、箸などで触れたりした後に口の中に投げ込まれ、味覚の対象となる。

これはおそらく「食べる」という行為が対象を体内に取り込み、自己と同一化させるといふある種危険な行為であるためである。異質なものを自己と同一化させると、一歩間違えば生命に関わる。味覚系が閉じているのは、他の感覚器官で捉えている分には問題がなくとも、既に体内である口中に異質なものがノーガード状態に入ってこないようにするための安全装置であると考えられる。以下ではこの身体的特性の持つ意味を、パースの記号分類に即して考えたい。まず次項においてパースの記号分類を簡単にまとめ、その上で身体的特性と記号学の関わりを考察することとする。

### 2.5 パースの「存在」カテゴリ

記号とは何かを表象するものであるが、川本[1986]は記号行為を「可感的なものをとらえて、それによって可知的なも

のに到達する」営みとする。これにあたり、パースは対象とその記号の解釈の過程を厳密に分類する。

パースはその現象学のなかで、最も広い意味の「存在」の基本様式または普遍的カテゴリーを導き出した。それは「第一次性」、「第二次性」、「第三次性」という三つのカテゴリーであり、パースの思想の根底を為す概念として記号現象にも適応しうるものである[米盛 1981]。本稿においてはそれら三つのカテゴリーを詳しく検討することは避け、議論のために最も代表的な定義をまとめるにとどめる。

第一次性とは「そのものが、積極的にそして他のいかなるものとも関係なしに、そのものであるようなものの在り方である。」次に第二次性とは「そのものが、第二のものに関連し、しかし第三のものは考慮せずに、そのものであるようなものの在り方である。」そして第三次性とは「第二のもの第三のものを互いに関連づけることによって、そのものであるようなものの在り方である。」(8・328), [米盛 1981]

これらのカテゴリーを、人間との関わりに焦点を合わせて図式化すると図2のようになる。

図2の「第一次性」は、対象の持つ性質がわれわれの中に入ってきて、それが記号として可感的に、感覚にのぼってくる様を示している。しかしこの段階では感じられるのはあく

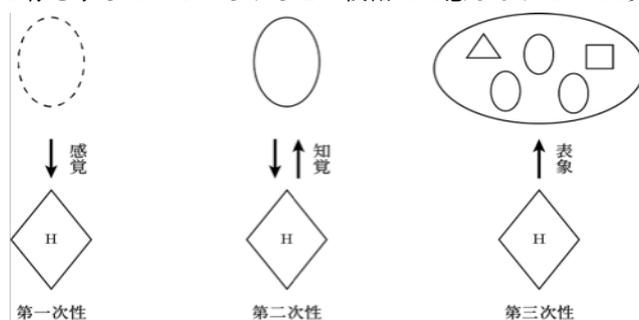


図2: パースによる存在の3カテゴリ[川本 1986]

までも「感覚」であって、それはパースの枠組みに従うならば「知覚」している状態とはいえ、そこに何があるかは分からない。そのため図中では点線で示されている。実際には第一次性と第二次性の間はタイムラグがなくほぼ同時ということになるが、概念上は「第二次性」に至ってはじめて対象を捉えることができるのである。対象からの感覚を、感覚器官を通じて人が「知覚」し、そこに一個体の対象の存在を認識するという段階がパースの言う「第二次性」である。さらにその個体の複数の性質を知覚し、同じような個体でも異なる性質を持っていることなどを理解し区別していくと、「第三次性」に至るのである。

### 2.6 味わいとカテゴリーの特殊な関係

前置きが長くなってしまったが、本項ではパースの3カテゴリーと味わいとの関連を考察したい。前述のとおり、味わいは外部に対して閉じた感覚である。2.4で例を挙げたが、視覚などでは不意に「何か」が飛び込んで来ることがありうる。これはパースにおける「第一次性」である。しかし、味わいだろうか。前肢に味覚器官を持つチョウや、口を開けて泳ぎながらプランクトンを捕食するナガスクジラであれば別だが、基本的に人の口に不意に「何か」が飛び込んでくることは無い。

これは、単に味わいが外部に対して閉じていることのみを意味しない。パースに則して考えると、第一次性が極めて限定的状況でしか発動せず、第二次性あるいは第三次性から知覚が始まることを意味している。人は味わいの対象を視覚で確認し、箸やフォークなどの食器、あるいは直接手を用いることによる触覚を感じ、さらに言うまでもなく他の器官を動員し、

対象を第二次性、第三次性まで認識した上で、味覚の知覚をスタートさせる。西田[1979]の「純粹経験」的な知覚は、味覚においては通常考えられないということである。すなわち味覚は、パースの言う「力ずくの知覚」と、人間による対象への意味づけという二つの動的な力がせめぎ合っている最中に割って入っていくダイナミックな認知であると考えることができよう。こうした味覚の身体的特性は、記号論的に味覚を考える根拠であり、味覚理解においてトップダウン処理が優位に働いていると考える論拠となる。

### 3. 味覚理解の内的営み

パースの主張するように、対象からの刺激は記号として知覚される(B)。本章では知覚された記号が、どのように「意味づけ」を受けるかという点を考察する。記号が外的表象化されるには、主体によって「理解・評価・判断」される必要がある(C)。これらの処理名は一例であるが、何らかの操作は必要である。ではその操作の内容を順に掘り下げよう。

記号を理解・評価・判断するとは、記号を過去の記憶と関連させて意味づけることを意味する。意味づけとは、人間が状況を把握し対応を思念する内的営みのことである。外界(対象)からの刺激の受容は、さまざまな記憶を励起させ、それらは互いの共振を増幅したり抑制したりして引き込み合う。さらに記憶は引き込み合い、ある種の動的均衡として、互いの関連配置を形成する(D)。こうして形成された記憶の関連配置が、身体の動きとしての外的な行動を導く。刺激の受容から行動の導出までの過程が、内的プロセスとしての《意味づけ》である[深谷 1996]。この理論に立つならば、単に刺激を記号に変換し、それを言語記号化して外的表象化するという単純なモデルは成り立たない。対象から受けた記号は記憶を励起し、主体内部で動的に意味づけられる。以下では、味わいの記号が具体的にどのような意味づけをされ、理解・判断されるかを考察したい。図1ではEの部分である。

#### 3.1 快・不快・五味

味の理解や判断において、最もプリミティブなものは「快・不快」といった生物としての根源的なある種の反応であろうと考えられる。この反応は人間に限ったことではなく、原初的な生物においても見られる反応であることは周知の事実である。さて、快・不快と並んで考えたいのがいわゆる「五味」である。ここで快・不快とともに考える根拠は、受容体があるという点に尽きる。味覚には、甘味、酸味、塩味、苦味、旨味に反応する受容体があることが確認されている。快・不快の情動と並び、生命維持の観点からもこれらの基本味覚は重要度の高い情報である。これらは最もプリミティブな理解といえるだろう。

#### 3.2 味わいの「基礎語」

日本酒の味わいに関してある程度敏感になると、「酸味」と同じレベルで「コク」や「辛み(hotでなくdry)」などを感じることができる。酒造関係者の用語では「押味」や「ゴク味」などといった表現もあり、これらは使用者間では共通の味わいを指示しており、共通認識がある。これらは一般には容認度が低く意味が不明なものもある。例文を見てみよう。

(例①) 熊本酵母を使って仕込まれた生酏純米は、すっきりした酸がありみずみずしい。やや甘口の優しい口あたりの奥に生酏のコクもあり、体になじんですいすい飲める。

資料(1)より「鍋島 生酏純米」熊本酵母

この例文では、「すっきりした酸」という表現が見られる。これは酸味を意味するものである。生酏ということで乳酸の可能性が高いが、五味を基調とした感覚であろう。

次に見られる「やや甘口」という表現はどうだろうか。これは基本味の「甘味」とは別の感覚である。日本酒の「甘口」の定義はここでは触れないが、アルコール度数や糖分、テクスチャなどの複合感覚が「甘口」という感覚である。したがって直接「甘口」に反応する受容体は無い。

「コク」というものも同様である。コクというのはそのような味があるように考えられているが、その実は相対的なものであり、日本酒、ワイン、豆腐といった対象によって「コク」の指す味は異なる。例えばここで「生酏のコク」と言われているものは五味に還元するならば「甘味と旨味の複合体、それを際立てるような乳酸の酸味が微量に感じられる」という意味だと解釈できる。日本酒のコクとは甘味と旨味の複合体と考えるためである。一方ワインでは主に渋みをコクと呼び、コーヒーでは苦味と焙煎香をコクと呼ぶだろう。

このように、通常「味」と呼ばれているものの中には、専用の受容体を持つ「基本味」と、それらの複合体があることを心得たい。しかし、実際に味わいを感じる際には酸味もコクも、受容体の違いなどは感じられず、言語表現上も例文の通り同じようなものとして扱われるようである。

本研究では、「コク」などの表現を五味に準ずる味覚と考え、「基礎味」と仮に呼称する。基礎味は、五味ではない(専用の受容体を持たない)が、五味と同程度に独立した「味」として指摘されうるものを指す。一般的な例で言えば「辛味」や「渋味」などもこの範疇である。

五味に対し、この基礎味の特徴は、何が基礎味かは個人差があるということである。日本酒の「コク」を基礎味として理解できるか否かは味わいの経験値に左右される。基礎味の特徴は、感性が開拓されるにつれて多くの語を基礎味として使用可能になるという点にある。ソムリエはワインの香りを百を超えるテイスティング・ワードに弁別する。

感性が開拓されるにつれて、よりプリミティブな表現を用いることができるようになるというのは逆説的ではあるが、「分解能が進化する」と考えれば納得がいくかもしれない。

#### 3.3 メタファーによる味わい理解

Lakoff & Johnson[1980]の指摘によれば、隠喩の本質は「ある概念領域を別の概念領域で理解する」という概念的隠喩の視点である。そして隠喩はあらかじめ存在する類似性ではなく、日常経験における体系的な相関関係を根拠として考えられる[辻 2002]。さらにLakoff [1987]では起点領域から目標領域への写像(mapping)であるとする隠喩的写像の概念が提唱されている。隠喩的写像は際立ちが小さく、捉えることが困難な対象に対して、際立ちの大きい関連構造にひとまずアクセスすることにより対象にたどり着く認知操作である。味覚の情報はとりわけ認知的際立ちが小さく、はっきりとその対象を捉え、直接アクセスすることの困難である。そのため隠喩的写像といったメタフォリカルな理解が大きな効果を発揮すると思われる。味ことばにおけるメタファー研究は[瀬戸 2003]が代表的である。日本酒においても、銘柄名はもとよりその味わいの表現においてもメタファーの利用が多く見られる。以下では例文を挙げつつそれらを確認してみたい。

(例②) 僕にとっての酔鯨はどれもやわらかい印象なんですよ。舌の上にソフトにくるんだけど、独特の酸味がある。あえて香りは抑えてあって、バランスの良さを大事にしている感じ。

資料(2)より「酔鯨」純米大吟醸

(例③) 口に含んだ時のきれいに磨かれた新鮮な果実香と生き生きとした酸が印象的。すっと立ち上げるようなたおやかな酒質で口中を軽快に駆け抜けていく。

資料 (1) より「美丈夫 舞」純米吟醸

例②では味わいの理解において、触覚の表現を借りている例を読み取ることができる。さらに「生き生きとした酸」などのように味わいを「生命」として捉える表現も見られる。生命のメタファーを用いれば「繊細な味が死ぬ」という例も可能である。「きれいに磨かれた」は視覚の表現を利用したメタファーと考えることもできるが、「米を磨く(精米歩合を高める)」という製法からの換喩と考えることもできる。米を磨くと果実香(吟醸香)が出ることもあり、雑味のないことを「磨かれた味」と表現することもあるためである。さらに「立ち上げるような」といったような動詞表現を基礎に置くものは、概念メタファーとの関連で考察することが可能であり、今後の研究が楽しみな部分である。

さて、隠喩が異なる領域間の類似性に基づくのに対し、換喩は単一の領域内における隣接性に基づく[辻 2002]。隠喩的理解に並んで、換喩的理解も味わいにおいては無視できない。ここでは一例にとどめるが、換喩は表現者の主体内経験の隣接に依拠するため、隠喩に比べて表現者の主観的な表現が多く見られるのも特徴の一つである。

(例④) 司牡丹はどれを飲んでも仁淀川のふるさとの味がする。

資料 (2) より「司牡丹 酒槽搾り」純米大吟醸

この例④においては、味わった吉田類氏が「仁淀川のふるさとの味」と表現する。これは日本酒を呑むことによって引き起こされた結果としての心象の記述であり、隣接と考えることができる。[瀬戸 2003]では同様の表現として「ほっとする味」や「大人の味」が挙げられている。

#### 4. アブダクションによる意味づけ

アブダクションとは、パースによって定式化された科学的探求方法としての推論法である。アブダクションは P ならば Q であるとき、Q を与えられて P を推論する思考であり、仮説推論とも呼ばれる。演繹や帰納に対し、とくに科学的発見・創造的思考においてはこのアブダクションが最も重要な役割を果たすとパースは指摘する[米盛 2007]。

日本酒を味わうという行為は、アブダクションにほかならない。3章で挙げた快/不快に始まる味わい理解の相を走査しながら、味わい(事実)を表現しうる表現(仮説)を探るのである。アブダクションは後件から前件への推論であり、「後件肯定の誤謬」を犯している。そのためアブダクションによる推論は正しいという論理的保障は無い。しかし「発見の論理」としてはその合理性は完全には否定できず、我々が世界を知覚し、経験を通して様々な現象を知る営みはしばしばこのような推論から成り立っていると考えられる[辻 2002]。もちろん日本酒の味わいにおいても、その時は妥当だと考えた表現が後にテイスティングノートを振り返ればばはずれだったということはままある。しかし認知的際立ちの小さい味覚においては、そのように仮説を立てつつアブダクションを繰り返す営みによって理解するしか無いのである。

#### 5. おわりに：学びへの応用的知見と今後の課題

筆者は、日本酒の味わい感性の学びを促すツールを開発してきた[福島 2013a, b]。本項では、本研究の知見を踏まえた応用として、味わいを学ぶとはどういう営みかを検討する。

まず、本研究の根幹でもある、「トップダウン処理による味わいの理解」は、人間と対象との相互作用、及びそれらを取り巻く環境との相互作用によって、対象への知が生成され

ることを物語る。感性とは「何か(対象)」に対する感性である。感性を豊かにしようとするならば、自らの身体内の営みだけでなく、身体と対象、そして環境との相互作用を意識しなければならない。筆者は、こうした学びにおける身体性を重視する思想に基づき、前出のツールを開発してきた。

本稿で述べてきたとおり、味わいを理解するにあたり最も重要な位置を占めるのは記号であり、それを意味づけたことばである。身体感覚を言語化する営みはメタ認知的言語化と呼ばれる。筆者は味わいの感性開拓にはメタ認知的言語化が必須と捉え、諏訪[2012]の提唱する「からだメタ認知」の実践に向けたツール[福島 2013b]を作製した。からだメタ認知による学びにおいては、着眼点としての変数[Gibson 1955]を環境との相互作用から新たに獲得し、その変数にからだで解釈を与えることが基本である[諏訪 2012]。「環境との相互作用から新たな変数を発見する」という営みは、図 1 中の「E」におけるアブダクションに作用する。すなわち、変数の増加とは「ある事実(味わい)に至るために想定できる仮説が増える」ということを意味する。これはからだメタ認知におけるもっとも重要な活動である。「ものごとを体験するとき、自分のからだに相対する「モノの世界」を意識的にことば化し、自分なりの意味解釈を施す」という営みの実践である。新しい変数は、新しい仮説と知覚、そしてからだを産みだす。詳細な議論は別稿に譲るが、本モデルは、身体知としての味わいの学びのあり方を明らかにすることにも寄与する。

さて、本研究では味わい理解の内的プロセスをモデルとして示すことを試みた。「感じた味わいをどのように理解しているのか」という大枠としてのモデルは示すことができたが、各論を精緻化する必要がある。とりわけアブダクションと感性の学びへの応用は既存の研究が少なく、さらなる研究が必要であるだろう。さらには、味わいだけでなく他の知覚的営みの内的プロセスの考察が重要であることは言うまでもない。

#### 参考文献

- [深谷 1996] 深谷昌弘, 田中茂範: コトバの〈意味づけ論〉, 紀伊國屋書店, 1996.
- [福島 2013a] 福島宙輝, 速見友里, 見上拓哉, 諏訪正樹: 日本酒の味わいを語ることは事典, 第 27 回人工知能学会全国大会, 02b-3, 2013.
- [福島 2013b] 福島宙輝: 日本酒味わい事典, 2013.
- [川本 1986] 川本茂雄: ことばとイメージ, 岩波新書, 1986.
- [西田 1979] 西田幾多郎: 善の研究, 岩波書店, 1979.
- [諏訪 2012] 諏訪正樹: “からだで学ぶ” ことの意味—学び・教育における身体性—, SFC Journal, Vol.12, No.2, 2012.
- [田中 1998] 田中茂範, 深谷昌弘: 〈意味づけ論〉の展開, 紀伊國屋書店, 1998.
- [辻 2002] 辻幸夫 編: 認知言語学キーワード事典, 研究社, 2002.
- [内田編訳 1986] 内田種臣 編訳, C.S.パース: パース著作集 2 記号学, 勁草書房, 1995.
- [米盛 1995] 米盛裕二: パースの記号学, 勁草書房, 1995.
- [米盛 2007] 米盛裕二: アブダクション, 勁草書房, 2007.
- [Lakoff 1987] George Lakoff: *Women, Fire, and Dangerous Things*, The University of Chicago Press, 1987.
- [Lakoff & Johnson 1980] George Lakoff and Mark Johnson: *Metaphors We Live By*, The University of Chicago Press, 1980.

#### 言語資料

- (1) 君嶋哲至(監修): 日本酒完全ガイド, 池田書店, 2011年.
- (2) 吉田類の土佐酒 more, 高知新聞総合印刷, 2013年10月.