

味ことばの表現に関して ― 手書き / 電子化入力

About an Expression of Taste

阿部 明典*¹

Akinori Abe

*¹千葉大学 文学部 人文学科 行動科学コース / ドワンゴ人工知能研究所

Division of Behavioral Science, Faculty of Letters, Chiba University/Dwango Artificial Intelligence Laboratory

Recently we have been discussing how to express the taste of Japanese sake. In fact we are discussing which word or phrase is suitable to perfectly express the taste. In the previous paper, we discussed for the novice person, how we can express the taste. In the last paper, we only used so called words or phrases. However, we have a lot of media which can express several observations. One of them is a figure. We usually draw a figure of taste as a sketch. It may not directly express the taste, but it can express a part of the taste as an image. In addition, it will contain embodied expressions. In this paper, we will discuss such embodied expressions, the possibility of the computerization and recognition of such expressions.

1. はじめに: 酒の味を表現することの耐え難い難しさ

昨年、『味は伝わらない。更に、「辛い」等のより詳細と思われる味の表現にも個人差があって、例えば、私が「余り辛くないよ」といっても誰も信じない。』と書いた。現在、日本酒の味を表現するプロジェクトで日本酒を表現することをしているが、同じお酒を同時に飲み、そこで聞いた言葉は、理解ができる。しかしながら、体験したことのないお酒に関しては、難しいかもしれない。

以下は、二人が同じ酒(自然郷 セブン(開封))を同じ時に同じ部屋で飲んだ時の味の記録である。使ったぐい呑は違うが、外的条件はほぼ同じであると思われる。

- 阿部: 口に含んだ時はおっけるという感じ。しかし、そのあと、舌の横から水が漏れるように味が消えてゆく。最初の酒の味は広がらず、水のような味が舌を抜けて歯の間から逃げてゆく。“面白い”味。
- 福島氏: 舌の前半は美味しい。おっと思わせるが、次第に霞がかかるようにして味が消えていく。最後は糖をみずでうすめたような後味で、満足感は乏しい。後半のさっぱりした感じを好意的に言えば後半が引き締まるという感じかも。

こう並べると同じ酒に関して言っているのですが、なんとなく、体験してなくても、想像はつくのではないだろうか? 共通する言葉は、「おっ」と「消える」である。これだけで、なんとなく共体験できるのではないだろうか? このようなことは、稀であると思う。多分、このような現象は、ワインの味を語るときの辞書のような感じかもしれない。とはいえ、辞書に「消える」はかけるが、「おっ」は書けないかもしれない。更に、福島氏は、好意的に言えば、「引き締まる」ということばを使っている。私は、「面白い」ということばを使っている。多分同じ現象を表しているはずなのだが、かなり違う気がする。このことばの使い方は違えば、飲む人の好みで分かれるので、難しいかもしれない。

連絡先: 阿部 明典, 千葉大学 文学部 人文学科 行動科学コース, 〒263-8522 千葉市稲毛区弥生町1-33, ave@ultimaVI.arc.net.my, ave@chiba-u.jp

実際、私は、「引き締まると」は感じなかった。彼は絵も描いていて(図3)、その絵では味がさーさーさーと逃げる感じが書かれている。ちなみに、「面白い」とは、余りいい意味では使っていない。後の節で私の描いた絵と彼の描いた絵を対比させてみたいと思っている。

ここで、少し情報を追加すると、コメは夢の香である。<https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/55233.pdf>によると、

「夢の香」は、一般的な主食用品種ではなく日本酒を醸造するために使われる品種(醸造用もと米)で、本県初めてのオリジナル酒米品種です。福島県で長年酒米として作付けされてきた、「五百万石」に比較すると、病気にかかりにくい、倒れにくい、寒さに強い、品質が良いといった特徴を持っています。また、できあがった日本酒も香りと味のバランスが良好で、日本酒の原料としても優れています。

と書かれている。「病気にかかりにくい、倒れにくい、寒さに強い」という記述は酒を飲む者にはどうでもいい情報であるが、強いて言えば、五百万石に比較すると概して比較的質のいいコメが得られるということであろう。質のいいコメなら美味しいお酒ができるであろうと期待できる。これは、ワインを畑の等級、畑の位置、風土、土の硬さ、ブドウの種類等から期待するのに似ているかもしれない。そして、恐らく、我々が最初に感じた「おっ」が、「香りと味のバランスが良好」に相当すると思われる。

まあ、ラベルを見て想像できるのはこの程度である。あとは、精米歩合であるが、削ればいいというわけでもない。ちなみに、この酒は、60%である。大賀の青いラベルの純米酒 無濾過生原酒は精米歩合の場合、70%であるが、これを飲めば、吟醸にする必要ないね。といった感じである。削らない方が本来の米の味がするはずである。雑味が残る懸念があるかも知れないが、大賀の青いラベルの純米酒 無濾過生原酒の場合、雑味は殆ど感じられない。それが、吟醸にする必要ないねという感想である。ちなみに、コメは山田錦。あと、このラベルには書かれていないが、酵母で味はかなり変わるはずである。最近では、新政で使われている6号酵母に注目が集まっているようであるが。

多分、ラベルを見て想像できることが、共通的に表現できるのではないだろうか? 別に見てから味わっている訳ではない

が、そこに味の本质があり、作り手による微妙な違いは、表現手の表現力にかかってくるのかもしれない。そこには、かなりの語彙力、想像力が必要かもしれない。

しかし、絵にすると、絵の上手い、下手はあるかも知れないが、なんとなく、イメージは伝わるような気がする。

ここまで色々書いてきたが、本論文では、ことばでの表現力に就いて議論したいが、その前にことばによる表現を支えている絵による表現の支持に就いて議論してみたい。

2. 味って形??

味はモノとしては見えないが、形を持っていると思われる。まず、口の中で味わう以上、口の大きさ、形、状態にかなり依存しているはずである。そして、酒は、口の中で形を形成し、それを感じる事ができる。従って、形抜きには味は表現できないはずである。

瀬戸の書籍 [Seto, 2003a] では、「チャック・マサラはガラシ・マサラの辛味に黄色い唐辛子の丸みのある辛さが足される」のように味を身体性とメタファーの観点で表現できると示している。今では、「チャック・マサラ」は「チャート・マサラ」の誤りだと指摘されているが、それは味とは余り関係ないので、ここでは触れない。ちなみに、「美味しんぼ 24 巻 (2001 年)」、カレー勝負で似た表現が見られる。「まず、基本はシェフのガラシ・マサラです。それにクミンをさらに足し、黄色い唐辛子の粉を加え、そして、アムチュール^{*1}の粉を加えたものです。」という「チャック・マサラ」に関する記述がある。ここでは、「丸い」という表現はなされていない。黄色い唐辛子(アヒ・アマリージョ)は、辛さは抑えられていて、チリでは、色づけに使っているそうである。辛さは抑えられているがポイントで、それを表すために、瀬戸本では、「丸い」という表現が加えられている。「美味しんぼ」は食の漫画なので、黄色い唐辛子の味に関しては、読者は知っているとして省略したのかも知れない。上記の記述で大体書いてしまったが、つまり、一般の唐辛子よりも辛さを抑えるために、「丸み」のような形で表現しているのだと思われる。恐らく、とても辛い味の反対の表現として使っているのではないかと思う。辛い味は、とがった表現で味を表現することが多いと思われる。日本酒の味を表現する時も「ビリ辛感」を頻繁に使っているが、「ビリ」という突き刺さるような表現で味を表現する。実際、「舌の痺れ感」とか「舌を刺すような感じ」などといった舌に刺さるような表現で辛さを表現する。つまり、辛さは尖っているのである。その反対として刺さらない形、つまり、「丸い」が使われるのである。このように実際体験していない味ではあるが、ある体験した味から想起される身体性もことばとして使い、なんとなく、読む人は理解できるのである。

ちなみに、Dancyu 合本 日本酒 (2014 年 3 月) を見ても形の表現は余り使っていないようである。「米の旨味をスパッと切る酸」のようになんとなく形を想起できる表現はあるが。又、福島の「日本酒味わい事典」[Fukushima, 2013a] にも“輪郭”や“口中都市”のように、やや形かなと思われる表現も扱っているが、三角のような実際の形の表現はない。形で味を表現する辞書を作るのは難しいのか? 味だけにすべてが形で表現出来る訳ではないが、形は大きな割合で味の表現に寄与しているのではないだろうか?? 口(ことば)で表現しづらい味はないのであろうか?? ちなみに、福島が [Fukushima, 2013b] で行っている図式化は、“スパッと切る”のような表現を図で示したものである。形とはやや違うかも知れないが、これから議論する形の一部で

*1 未熟マンゴーを乾燥させて粉にしたもの

はある。“ひっぱる”等は、なんとなく、ことばでもわからないことはないが、図の方が印象が適切に得られるのではないだろうか?

田崎は、「たとえば、口に含んだ第一印象のまろやかな甘みを感じ、ひろがりにはシャープな印象を与える酸味をともない、後味には、心地よい苦味と、塩味に似たミネラル感が残ります。」という表現 [Tazaki, 2010] をワインが口元から喉に届く過程に於ける味わいの変化として示している。日本酒も同じであろうと思う。ここでは、田崎は「広がり」だけ、形を表すと思われることばを使っている。

3. どのようにして味の表現をするといいいのか?

前節では形で表現する味ことばに就いて議論した。私は、日本酒の味を記録する時にノートを用いてペン、鉛筆等で記録している。そのあと、電子化するので、本来は PC にダイレクトに書いた方がいいのであろうが、やはり、書き散らかすことが出来る、矢印などで色々な所に記述が出来る、手書きで絵も描くことのできる紙の方が記録をしやすいと感じている。更に、紙との摩擦による身体性も紙に描いた場合、体験できる。本節では、味について絵を描くことの是非を実際に私が描いたメモを使って議論してみる。

上記したように、普段、日本酒の味をメモするときに、紙媒体にペンや鉛筆で描いている。全てに対してではないが、加賀純米大吟醸にごり酒生 に関しては、例えば、図 1 に示すように絵も加えている。

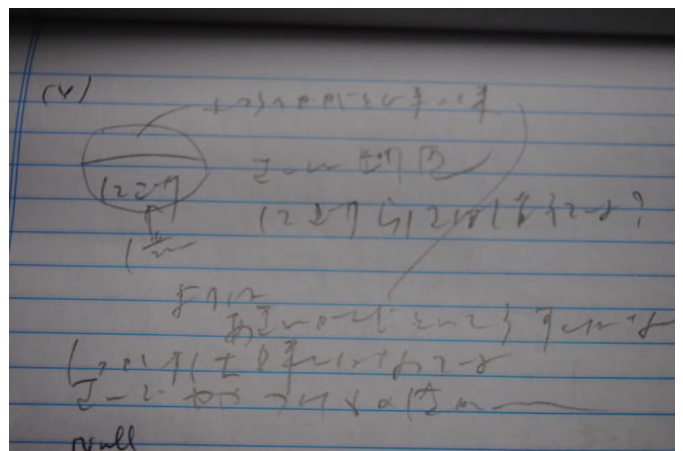


図 1: 日本酒の味の手書きによるメモ

このメモでは、味の位置などを示すのと、味の広がり方の形を示すために絵を使っている。更に、矢印で色々印象を書き加えている。下に書かれているのは、後で気づいたり付け足したりした記述であるが、これを電子化すると、

丸くまわりに普通の加賀の味よりは、浅い感じとって薄くはない味がくるんでいる。しっかりした味になっている。その中身は渋めのにごりの味。最後にビリ辛感があるようである。しかし、にごりらしさは消えているように感じる。そして、最後はややつけの感が...

となる。自分の感じた形は「丸く」に縮約され、後から味を表現した時間差も見えなくなる。手書きの殴り書きの字の読みづらさを抜くと、電子化した方の表現は隔靴搔痒ではないだろうか？ 文字起こしするときは、挿入を挿入されるべきところに入れ、形はそれっぽい形を表す記号で表すことになる。

扱、「はじめに」で使った自然郷 セブン に対して書いた味の記述であるが、まず、以下のように文字で書いた。

口に含んだ時はおっけけると感じ。しかし、そのあと、舌の横から水が漏れるように味が消えてゆく。最初の酒の味は広がらず、水のような味が舌を抜けて歯の間から逃げてゆく。“面白い”味。

絵(あとで、参考に描いた)で描くと、図2のようになる。おっけけるは、恐らく、表現できていないが、逃げていく味は、表現できていると思う。これに関しては、記述だけでもなんとなく描けているのではないかと思う。しかしながら、絵がついた方がどのように抜けるかがはっきりするので、やはり、絵がついていた方がいいかもしれない。

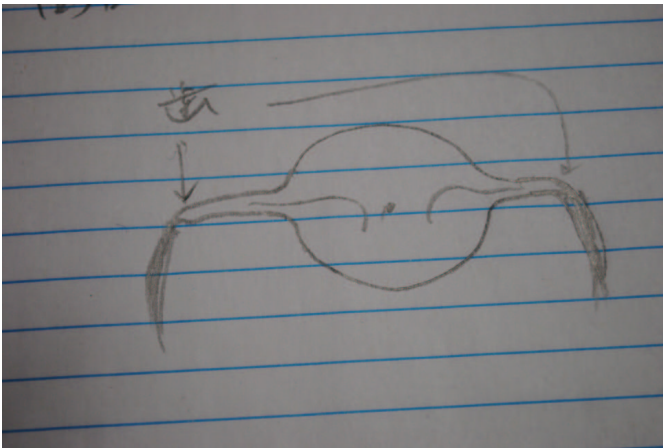


図 2: 自然郷 セブンの絵

ちなみに、福島氏は、図3に示すように、半円の下の方全面に味が抜けるように絵を描いている。文字では、似ているかなと思ったが、やや違う感覚で飲んでいたのかもしれない。絵があるところのような差異もわかるのである。

4. まとめ: 酒の味を記述することの耐え難い難しさ

本論文では、お酒の味の記述に於ける絵の効能のようなことに就いて議論した。形で味を表現する話を行い、その上で、味を記述する時のメモとしての? 絵の効能に就いて議論した。文字でもなんとなく、味の表現はできてつりもりであるが、絵を加えることで、文字にしづらい味の表現ができていいると思われる。更に、絵で文字で書けていたことの再認識になるのではないかと思う。しかし、更に問題が生じる。絵をどう文字に落とすかである。それに関しては、基本的に単純な絵で描いているので、例えば、オールドマスターのような絵画の記述が難しい程、難しいわけではないが、様々な問題が残るのである。しかしながら、一番

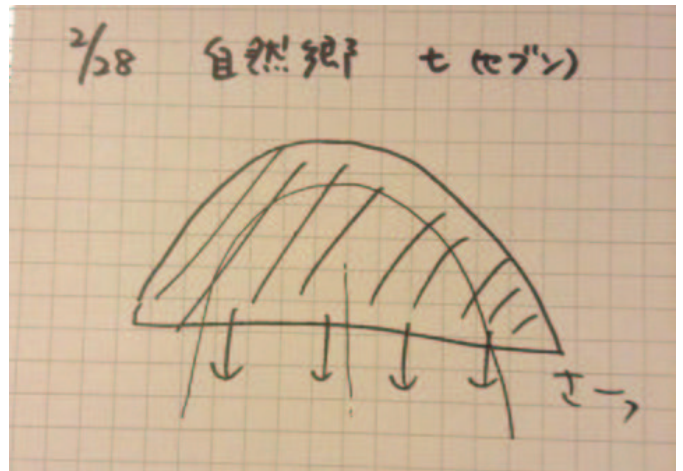


図 3: 自然郷 セブンの絵 by 福島氏

むつかしい(苦しい)のは、おいしい酒を飲んでいる時に、それを中断して味の記述をしないとイケないことである。そこで飲んでいる楽しみは途切れてしまう。書く事により、味の感じ方も変わってしまうかもしれない。

実際、賀茂緑 あらばしり 純米無濾過生原 に関しては、

当日書くのを忘れた。とてもバランスが良く、美味しかったという記憶しかない。ふわりと味がきれいに広がっていた。倉敷の小さな酒屋で気になって買って見たが、来年も手に入れたい。

と書いていた。記憶だけで書いている訳で、詳細な記述はない。「バランスがいい」、「ふわり」というキーワードは、おいしいお酒にはつきもののキーワードが書かれているだけである。「倉敷の小さな酒屋」もなんとなくキーワードになっているが、これは、飲んだ時でなく、買った時の感想である。

反対に、イマイチの味に関しては、後日でも

期待の一品だったが、味がバラバラというか、外側に輪郭ではなく、囲いのように渋酸が囲っていて、その先はないという感じ。内側は期待の持てる味があるだけに、惜しい。熟する前のような味が横に長ーーーく伸びる。兎に角バランスが悪いし、硬い。

のようにかなり精緻に書く事ができる。ちなみに、月山芳醇辛口純米無濾過生原酒の味である。更に、飲みながら書いた翌日の味の表現は、以下のようになっている。

二日目。外側の囲いはなくなったが、+8らしい味というか。しかし、内側は昨日ほど横に伸びない。梨のような味がほんのり存在する。そして、最後は舌の先にビリ感が。一日置いて、開いたのだと思う。胃にキリキリくる辛口。辛口としては、正解。しかし、芳醇が後退している。

前の日の味は、もしかしたら、翌日の味から補填されているのかもしれないが、悪いお酒に関しては、ネガティブなことばが確実に頭に浮かぶ。他の人からよく言われるが、私は、おいしい酒に関しては、「良くできている」と良く言うようである。しかしながら、頑張った変なことばを使うとその本来の味を損ねるような気もする。従って、「良くできている」程度のことばが一番いい

かも知れない。と書いていると、本来の目的からずれているような気もするが...

このように、筆記記録にはやや難しいところがある。では、口述を録音してみてもというのものもある。某居酒屋で飲みながら、お酒の味を表現して、文字に残さず、録音をしたときは、後ろの人の方が声が大きく、失敗した。録音はされているのだが、書き起こしをする意欲がわからない。骨伝導マイクを使っているのなら周囲の雑音を拾わずに音を集集できるかもしれない。しかし、そこには、絵を描く身体性は消えてしまう。酒を味わうとは、身体的体験でもあるので、なんらかの身体性は残したい。身体性を残しながら、完璧な味の記述を行う術を考えるのがこれからの課題である。

以上、形も使って味を表現する話を行い、その上で、味を記述する時のメモとしての? 絵の効能に就いて議論した。絵を加えることで、文字にしづらい味の表現もできているという効能が見られると個人的には思われた。又、手書きは前節で指摘したように、自分が表現を作った時のなりゆきも残っている。しかし、更に問題が生じる。絵をどう文字に落とすかである。例えば、図4に示す T.S. Eliot の “Tha Waste Land” のファクシミリ版は入れ替え、削除などが見えるように文字起こしをしている。

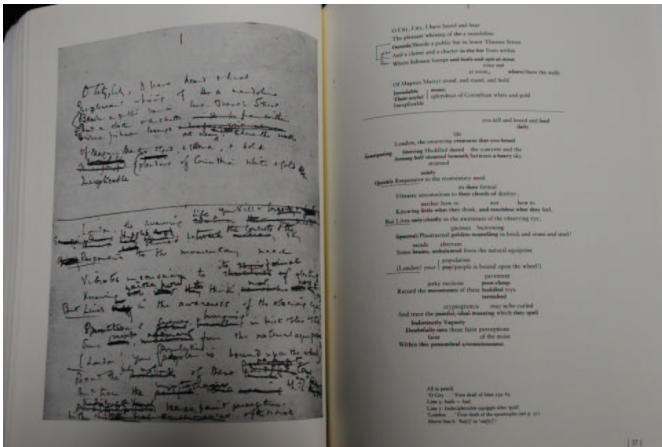


図4: T.S. Eliot “Tha Waste Land” のファクシミリ版 (pp.36-37)

このファクシミリ版の記述の仕方は参考になるのではないかと思われる。

参考文献

- [Fukushima, 2013a] 福島 宙輝: 日本酒味わい事典, 慶應義塾大学 (2013)
- [Fukushima, 2013b] 福島 宙輝: 味わいの言語化を支援する「日本酒味わい関係図式」の提案, 人工知能学会研究会資料, SIG-LSE-B302-1, pp. 1-4 (2013)
- [Seto, 2003a] 瀬戸 賢一 編著: ことばは味を越える 美味しい表現の探求, 海鳴社 (2003)
- [Tazaki, 2010] 田崎 真也: 言葉にして伝える技術 — ソムリエの表現力, 詳伝社新書 214, 詳伝社 (2010)