

# ハイデガーに学ぶ「科学的に正しい」フグの食べ方

2015年1月30日  
日本経済新聞

美食家でならした北大路魯山人は言っている。「ふぐの美味(うま)さというものは実に断然たるものだ——と、私はいち切る。これを他に比せんとしても、これに優(まさ)る何物をも発見し得ないからだ」(北大路魯山人著『魯山人の食卓』)

ところが身の回りを見渡すと、フグに対する懐疑派は結構多い。「刺し身を食べてもポン酢の味しかなかった」「カワハギと似たようなもんだろ？ 値段はやけに高いのに」。果たしてどちらが正しいのか。2月9日の「フグの日」を前に、「好みの問題」を超えてフグのうまさについて考えてみたい。

## ■堪能するには「訓練」が必要

20世紀を代表する哲学者のハイデガーは「退屈」にまつわる論考の中で「パーティーに際しての退屈な体験」について書いている。おいしい食事が供され、心地よい音楽を聴き、葉巻を吸い、会話もそれなりに楽しんだ。ところが帰宅後のふとした瞬間に気がつくのだ。「私は今晚、この招待に際し、本当は退屈していたのだ、と」。これは一体どういうことか。

哲学者の國分功一郎氏の分析はこうである。「あの場でハイデガーが退屈したのは、彼が食事や音楽や葉巻といった物を受け取ることができなかったから、物を楽しむことができなかったからに他ならない。そしてなぜ楽しめなかったのかと言えば、答えは簡単であって、大変残念なことに、ハイデガーがそれらを楽しむための訓練を受けていなかったからである」(國分功一郎著『暇と退屈の倫理学』)

訓練を経て初めて楽しめるようになるのは古典文学を原典で読むとか能楽を演じるといった高尚な趣味やスポーツばかりではない。「食のような身体に根ざした楽しみも同じく訓練を必要とするのである」(同)

実はこれは、フグにそっくり当てはまる。近畿大学農学部水産学科の有路昌彦准教授は「フグは高いのにボリュームがない、良さが分からないという人は、フグの味わい方を知らないだけということが多いのです」と話す。実家がフグの養殖を手がけていた有路准教授には、フグのおいしさを少しでも多くの人に伝えたいという思いがある。そこで編み出した理論が「科学的に正しいフグの楽しみ方」だ。その概要を紹介しよう。

## ■「新鮮なほどおいしい」は間違い

フグには色々な種類があるが、最も評価が高く、値が張るのはトラフグだ。その特長は他の魚の刺し身を凌駕(りょうが)する豊富なうまみ成分と、圧倒的な弾力にある。有路准教授の言葉を借りれば「最高級のうまみのガム」だ。

トラフグのうまみはイノシン酸、グリシン、リジンという複数のアミノ酸系うまみ成分の組み合わせでできている。一方、弾力の秘密は魚の中でも圧倒的に多いゼラチン質にあり、コラーゲンが鎖を燃(よ)ったようになっている。うまみ成分は死後、時間が経過するにつれて増えるが、弾力は徐々に減っていく。両者のバランスが良いのは、生け締めにしてから12時間以上36時間未満のタイミング。新鮮なほどおいしいというわけではない。トラフグのうまみ成分はかめばかむほどしみ出してくる。そして非常に長く舌に残る。トラフグの魅力を最大限堪能するには、まずはこのことを頭に入れておきたい。1回かんで飲み込むなどはもつてのほかだ。さて、ここからが具体論だ。舌には「味蕾(みらい)」というものがあって、異なる場所で異なる味覚を感知する。うまみを感知するのはもっとも奥の部分。トラフグのうまみをフルに感じるには、いかにこの部分を活用するかがカギを握る。有路准教授は以下の5つをポイントに挙げる。

### 《科学的にフグを楽しむためのポイント》

- (1)口先ではかまずに奥歯に持ってくる
- (2)うまみを感じる味蕾の場所を意識し、奥歯でゆっくりかむ
- (3)片方の奥歯から反対の奥歯に向かい、舌の上で転がすように移動させる
- (4)長くかんで、塩味を感じなくなりそうなところで飲み込む
- (5)すぐに他の食材や飲み物を口に入れず、余韻を楽しむ

有路理論を検証するため、筆者は時間を持って余していそうな職場の同僚や学生アルバイトを誘い、東京・浅草は花やしき近くの大衆フグ料理店に赴いた。「舌の味覚をフル活用させるには、舌をまひさせるビールなどは慎むのが望ましいそうです」。参加者にはそう伝えたが、聞く耳を持つ人はいなかった。人数分のビールが無料になるインターネットのクーポンを持っていったのが、そもそも失敗だったのかもしれない。

うまみと弾力をもっとも味わえるのは「てっさ(刺し身)」か焼きフグという。焼きフグは売り切れとのことだったので、てっさを頼んだ。トラフグだけでなく、価格が3分の1のショウサイフグも注文し、食べ比べてみることにした。ちなみにこの店はいずれも天然物だったが、トラフグは流通の大半を養殖物が占める。「養殖の場合、中国産よりも国産の方が技術が進んでいるため、うまみを感じやすい」(有路准教授)という。

てっさが来た。アサツキを真ん中に入れてくると巻き、紅葉おろしを溶いたポン酢にちょこんと漬けて口の中へ。ぴちゃくちやびちゃくちや。単調なリズムがメトロノームのように延々と続いた後、ゴクリと飲み込む。口内には独特のうまみがじわつと残る。いつまでも冷めない上質な温泉の湯上がりのようなのである。

「フグを初めて食べたけどおいしいです。特にトラフグはみずみずしくて、ショウサイフグ以上においしい」とアルバイトのKさん。フグの本場・山口県出身の美食家Sさんは「確かにおいしい。しかし、この食べ方により、僕がこれまで食べてきたフグよりもさらにおいしくなったかという疑問が残る」となかなか手厳しい。見えっ張りの若手記者M君は「これが天然フグの味っすよ。堪能したらいいっすよ」と食べ慣れたふうを装って先輩たちに説いたのだった。

## ■価格面のハードルは思うほど高くない

条例の緩和で最近では東京の小売店も取り扱いやすくなった

最近では東京都でも条例が緩和され、これまでは販売できなかった小売店などもフグを取り扱いやすくなった。さらに皮やヒレなど色々な部位を割安に買いたい人には、築地市場などでおなじみの「身欠きフグ」がおすすめだ。「身欠き」とは毒のある部位などを取り除き、食用にできる部位に取り分けること。「とらふぐ亭」を展開する東京一番フーズのグループ会社、長崎ファーム(東京・江東)の通信販売では、2人前の身欠きフグ(正味500グラム程度)を1尾2千円程度から提供している。

魯山人のようなフグ愛好家になるかは別にしても、価格面でのハードルは思うほど高くない。「有路理論」の効果のほどを実際に検証してみたいかがだろう。飲み会で実施すれば、少なくともハイデガーのように退屈することはない。

(吉野浩一郎)