



加齢と美味しさの関係

健康法師が「最近何を食べても美味しい」と嘆いています。

そこで中村シェフに『美味しいわけ』を伺ってみました。なんと、加齢による理由があるので…。歳を重ねることで『美味しさの感じ方』に何が影響しているのでしょうか。

① 経験値が上がる。

人生の経験を積めば積むほど、美味しいものを食べる機会も増えます。だから普通に美味しいくらいでは感動しなくなるのですね。2割ぐらいの人はこれに該当するのだそうです。

② 昔の美味しさに関わる『感動』の記憶

皆さんも「小さいころ食べた〇〇は美味しかったなあ～！」と思うことはありませんか？

これは『感動』の体験が伴っている、ということも影響しています。その『感動』今再現するのはなかなか難しいものです。メーカーとしては味以外の要素が絡んでくると悩ましいものです…。

③ 味に対して注意力散漫になる。

忙しい時に何か食べても美味しい、と余り思わないですよね。大人になって日頃考えることが多くなり同じような状態になってしまいます。一方で精神的に解放されているほうが味覚が繊細になるので、美味しいものを食べるときはぜひリラックスしましょう。

④ 歯茎が下がってくる。

知覚が過敏になってしまうのだそう。味どころではなくなってしまいますよね。

⑤ 唾液が少なくなる。

唾液が少なることで、甘み・うま味が下がってしまいます。できるだけ咀嚼回数を増やすことで唾液を出すようにしましょう。昆布出汁を口に含むのもおすすめですよ。

⑥ 艶っぽいことが減った

ホルモンが上がると味覚も上がるとか。この項目には健康法師がやけに食いついていました。

加齢による今回のお話は、誰しも他人ごとではありませんが、歳をとっても出来るだけ『美味しい』と感じていたいですね。リラックスしたり口内環境を整えることは日頃から意識してできるので、将来の『美味しさ』のために日々の生活を改善していきたいです。

(筆：綾部)



自動販売機で楽しめるフレッシュなジュースはいかが?

最近では街中でいろいろなタイプをみかけるようになった自動販売機。中でも最近多く見かけるちょっと変わった自動販売機が気になります。よく見ると中に生の「オレンジ」が入っているのですが…、これは何の自販機かおわかりになりますでしょうか？

実はこれ、「生搾りのオレンジジュース」の自販機なのです。この生搾りのオレンジジュース販売機はシンガポールや、台湾、タイなど海外で人気で、2021年頃に日本に上陸しました。中でもよく見かけるのが「Feed Me Orange（フィードミーオレンジ）」の自販機。手がけるのは証明写真機やコインランドリーといった自動セルフサービス事業を展開している会社だそう。本物のオレンジが入っているのでちょっと心配になって調べてみましたが、しっかりと管理され、季節によって品種も変わるなどこだわりを感じます。実際に購入してみると…

上部にあったオレンジがコロコロと動き、真ん中にあるオレンジの機械でカット、クルクルと搾られている様子が面白い！搾られたジュースはカップに入り表面にシールで蓋がされた状態で出てきます。こぼれる心配がないのはうれしいですね。出来るまでに40秒ほどかかっているようですが、ジュースが出来上がる工程をみているとあつという間です。

お値段は1杯500円、ということでちょっと躊躇してしまう金額ですが、1杯でなんと3~4個のオレンジを使っているそう。飲んでみると搾りたてのためか、香りの良さが違いました。

さわやかなオレンジの香りで気分を上げたい時などにおすすめですが、値段に厳しい大阪でどのくらい残っていくか、今後が気になるところですね。（筆：綾部）



↑一見、何かがわかりません



↑絞られている様子



↑出来上がり

健康法師の独り言 120

『づくし』はいけませんなあ…。

十一月に社長業を退任して、会長になりました。退任祝いとして家内と『お疲れ様旅行』をしようという事になりましたが、直後に離婚を言い渡されても困りますので、ここは一番、縁結びの神様『出雲大社』に行ってご縁を再結びに行つきました。大まかには、足立美術館→出雲大社→広島に抜けて宮島・嚴島神社→原爆平和記念公園などと2泊3日の旅としました。

こういった場合、私は行程を決め、旅館を決め料理の良しあしを事細かに決めるのが趣味なのですが…。こともあろうことか、宿泊の4日前に意中の旅館から電話があり、湯元からのパイプ・ポンプに異常があり10日間も温泉が来ないという話で…。そりやまあキャンセルするしかなく、意中の旅館が別の旅館を選んでくださるといふ事で振り替えてもらいました。そもそも元の旅館には食事に蟹を付けてほしいと特別オファーしていたために、余程蟹を食べたがつていいとみられたようで、探してくれた旅館が『蟹づくし』のコースがあるとの話しでの紹介となりました。うっかり油断していました、私…。

食べたかった松葉蟹も2杯以上もあれやこれやと最後まで蟹で『づく』されると、最後の炊き込みご飯まで蟹で攻められ、飽きてくるわ、終いには気持ち悪くなつてくるわ…。だいたい蟹はどうやっても身をほじくる作業量・作業時間が多い割には食べるところが少ないモノでして…。肩から疲れてくるわ、時間がかかるつて満腹感が先に出てくるわでイライラする食べものでもありますね。そもそも『づくす』コースで満足した記憶がなく、最終的にはいやになってしまふもものです。はもづくし、ちりめんづくし、あさりづくし、いわしづくし、フグづくしなど、性懲りにも無く食べていますが、故か魚介類が多い気がしますがなんでしょうかねえ？！

この時期に広島にもいきましたが、流石に牡蠣はづくす気にもなれずセーフでした。冬には美味しいモノがあふれかえつておりますが、何事もほどほどにしておくのが良いでしょ。と言いつつ、お土産は『もみじ饅頭』の5色の味シリーズで『づくし』ときました。



編集後記

今回の松前屋通信はいかがでしたでしょうか。今回は食にまつわるお話を中心でしたが、皆様はいかがでしょうか。今年も「美味しい」感動するものをお届けしたいと思います。

本年も松前屋をどうぞよろしくお願ひいたします。 綾部