

りんごの甘酸適和をめぐる一考察

四 宮 俊 之

目次

はじめに

- (1) 味覚や食味の表現としての甘酸適和
- (2) 味覚や食味としての甘酸適和の捉え方
- (3) りんごの消費や需要の歴史文化性
- (4) りんごの甘酸適和に見る歴史文化性からの異同

むすび

はじめに

文筆家として著名な吉田健一の随筆に『甘酸っぱい味』という題目の本がある。そこでは「甘いのは前通り（その通り）で、酸っぱいのは、辛味を少し薄めたという気持である」としている¹。このような味の表現は、一般的に果物の味に関して用いられる例が多く見られる。日本では、果物の味として、それが絶妙なバランスをとっている場合、「甘酸適和」という表現がしばしば使われる。2011年の国内における果実の紹介や通信販売での食味の表現で「甘酸適和」が使われているものをパソコン上で検索してみると、桃やブドウ、ブルーベリー、ネーブルなどの食味についても用いられるけれど、圧倒的に多いのがりんごの食味に関するものであるように思われる²。

このようなりんごの食味に関しての「甘酸適和」という表現については、より具体的に糖度や酸度などの数値的なデータで示す例を散見できる一方で、多くの場合、一般の消費者にとって必ずしも未だ馴染みのあるものとなっていない。それでも、りんごの栽培や流通などに関わる関係者たちの専門的な用語として広く使われる表現になっている。本論では、この「甘酸適和」という表現を

¹ 吉田健一『甘酸っぱい味』筑摩書房、2011年、12頁（原著は新潮社刊、1957年）。

² 例えば、全国農業協同組合連合会青森県本部ホームページ「りんごの主な品種紹介」(http://www.am.zennoh.or.jp/apple_breed.html 2011年11月15日検索)。代田農園ホームページ「ブルーベリー」(<http://www.shirota-nouen.com/shirota-plns.html> 2011年11月11日検索)。胆振総合振興局ホームページ「いぶり・サミット食材リスト さくらんぼ」(<http://www.iburi.pref.hokkaido.lg/ss/srk/summitshokuzai-32.htm> 2011年11月30日検索)。福岡大同青果(株)ホームページ「野菜と果物の旬情報 ネーブル」(<http://www.fdydo.co.jp/guide/200502.html> 2011年11月30日検索)など。

糸口として、りんごの品種や食味に関する地域的あるいは社会的、時代的な評価の異同や変遷などについて、そこに見られる歴史文化性を絡めて考察していきたい³。

(1) 味覚や食味の表現としての甘酸適和

私の手元にある国語辞典には、「甘酸適和」という見出し語がない。「甘酸」については、「甘いと酸（す）いと」、「苦しみと楽しみ」などとあり、「適和」になると、やはり見出し語として載せられていない⁴。そのことから推測されるように、この「甘酸適和」という言葉は、我々が日常的に生活の中で使わない表現であるように思われる。ちなみに、食味についての表現に関して、社会や時代ごとで食文化への関心や価値付けなどが異なり、食文化への関心が高いと食味に関する言語表現も多様かつ豊かになるとの話をおいて新聞の文化欄で読んだことがある。たとえばフランスや中国などでは歴史的に食文化への関心や価値付けが高かったため、イギリスなどよりも食味についての言語表現が豊富かつ多様であり、今日の英語における表現の多くもフランス語などから英語化したものが多いとの話であった。

なお、この「甘酸適和」という表現は、一見すると中国語のように思われるが、筆者の勤める大学の中国や台湾からの留学生や同僚の中国人教員などに尋ねると、意味を解せるものの、中国で普通「酸甜适中」などと表現し、「甘酸適和」になるとむしろ日本独自なものではないかとされる。

ところで、このように味覚や食味を言語で表現することは、テレビの「味めぐり」番組などでレポーターの多くが「美味しい」という表現を乱発して済ませてしまうようになりかなり難しい。味覚の表現が複雑であるのは、瀬戸賢一編著『ことばは味を超える－美味しい表現の探求－』（2003年）などを読むとよく理解できる。同書によれば、「巷には料理人や文人による味エッセーがあふれている」、「しかし、…正直いって満足できない。なにかが足りない。そのあたりのすき間をねらって、試験管を片手に実験室から手をあげる先生がおられる。旨みの成分が分かった！ グルタミン

³ 本論は、弘前大学人文学部のピクサー L. カーペンター教授を研究代表者とする日本学術振興会科学研究費補助金・挑戦的萌芽研究「台湾市場における青森りんごブランドの定着プロセスに関する調査研究」（2009 - 2010年度）、また同じく基盤研究（B）（海外学術調査）「ピンクレディ・システムに関する総合的調査研究」（2010 - 2012年度）に研究分担者として加わり、2009年と2010年に台湾、また2011年にオーストラリア、ニュージーランドを調査した際、そこでの研究課題に絡めて派生的に関心をもつようになったりんごの味覚や食味に関する地域的、あるいは歴史文化的な異同や変遷について検討、論述しようとするものである。カーペンター教授をはじめ同じく同僚の黄孝春教授、農業生命学部の神田健策教授や荒川修教授、成田拓未特別研究員（現・東京農工大）などの調査・研究メンバー各位、さらに台湾やオーストラリア、ニュージーランドで聞き取り調査に応じていただいた現地関係者各位などに、この場を借りて厚く御礼申し上げたい。

ところで、本論の内容は、筆者が専門とする経営史の研究とは一見してかけ離れている。それでもりんご関係のビジネス全般がりんごの味覚や食味の問題などと大きく関わることは言うまでもない。そのため、自らの問題関心の赴くところとして、あえて門外漢ながら考察に取り組んでみたものである。本論での記述にもし誤りがあるならば、それらは全て筆者の責任であることをお断りしておきたい。

⁴ 久松潜一監修『新潮国語辞典 現代語・古語』新装改訂版、1985年。新村出編著『広辞苑』第2版補訂版、1986年。

ナトリウムがどうのこの、舌に分布する味蕾がかくかくしかじか、と口のなかが酸っぱくなりそうなことを、たっぶりの図と表で説明される。残念ながら、だいたい消化不良をおこしてしまう。いかんせん、素人にはよくわからないというよりも、はっきり言って、どちらでもいいという気分になってしまう。申し訳ないですが、美味しくありません」。世間にある「味の違いは、舌先に定着し、ことばに定着する。定着して、記憶となり、文化となる」。「本来の味ことばは、甘いや辛いなどの五味を中心としたものである」が、それだけでなくメタファー（隠喩）やメトニミー（換喩）、シミリー（直喩）、シネクトキ（提喩）などが加わることで、多様な味覚や食味表現が成り立ってきており、「味ことばが味を作るといってもいいくらい」とまで述べている。また、「甘酸っぱい」については、「味表現」の中の「食味表現」であり、そこでの「五感表現」の中の「味覚表現」に含まれ、「甘味」と「酸味」の複合表現として分類されるとしていく⁵。

もっとも、同書の実質的な続編となる瀬戸賢一・他著『味ことばの世界』（2005年）では、さらに「ことばで味わうにとどまらず」、「脳で味わい、心で味わい、体で味わい、比喩で味わい、語りで味わい、文学で味わう。色とりどりの味を堪能できるフルコース」とし、「『なぜ味はことばで表現しにくいのか』という反面の真実にも注目していく。つまり、味ことばは単純に『美味しい』で済ませないことが勝負なのに対して、私たちはしばしば『美味しい』の一語で満足する。これはなぜか」ということまで論じていく。その詳細は、同書に掲載された各論に委ねなければならないが、その冒頭の第1章における「ことばで味わう」の中で、瀬戸は、味の表現として示した「【方法4】組合せを利用せよ」をめぐる、インターネットにより87,600例を検索した結果、「甘い、辛い、酸っぱい、苦い、旨い」という五つの基本味の組合せの中で最も多く使われていくのが「甘酸っぱい」（72,700例）、次が「甘辛い」（13,200例）で、「このふたつの組合せが他を圧倒する」としている。また、それら「五味の中では、『甘・辛・酸』が中心であり、その中核が『甘』だ…。これは『甘辛い』『甘酸っぱい』の頻度が圧倒的に高いこと。両表現に共通な核が『甘』であることから明らかである。これらは、また、生理学的にも重要な要素である」としている⁶。

このほか、同書の第5章での「比喩で味わう」においては、「味の深さ」に絡めて「酸味と甘みの反応時間に、明確な差があることがわかった。反応時間の短い酸味は『深い』と結びつきにくい。逆に反応時間の長い甘みは、『深い』との相性がとてもいい。これは偶然ではないだろう。『深い味』では、味の反応時間の長さが『深さ』に見立てられているとっていいのではないかとする。また、「『味の奥行き』も、味の反応時間の『長さ』を、『深さ』に見立てるメタファーの展開とみなすことができる」とし、古木から採れたりんごの味が「酸味の奥に深い甘みがあって、力強さを感じさせます」という場合、「甘味よりも酸味のほうが、早く感じられ、その味はサッと消える。甘味はゆっくり感じて、あと味も長く続く。この反応の時間差が、『奥に』ということばで捉

⁵ 瀬戸賢一編著『ことばは味を超える－美味しい表現の探求－』海鳴社、2003年、5-6、12、16-28、29-31頁（瀬戸執筆部分）。

⁶ 瀬戸賢一、他著『味ことばの世界』海鳴社、2005年、5-7、24-26、29頁（瀬戸執筆部分）。

えられている」としている⁷。

但し、それらと併せて同書が論じていくように、「食卓の会話では、目の料理の味わいについてことさらに細かに語り合う必要はない」、「『おいしい』ということばを交わしさえすれば、今、自分が感じている身体的な反応の詳細を相手もまた経験していると了解できるのである。近接的な状況では美味の感覚を言語化するのは困難だが、実は詳細に言語化する必要もないのだ。コンテキストの力を借りて非常に効率的な情報伝達が『おいしい』というだけで可能になるからである」。けれども、「遠隔化された状況はこれと大きく異なる。聞き手は話し手と同じ身体反応を共有しないから、味覚についていくらかでも聞き手に伝えたいのなら、ことばを選び、表現を連ねていくより方法がない」としている⁸。

それゆえに、同書の中で「至高の味ことばというべき優れた実例」などとして再三取り上げられる小説家の開高健による文章表現⁹をめぐって、開高の友人であったサントリーの2代目経営者・佐治敬三も、自著の中でワインに関する開高の会話文を例として、「その表現の精緻、的確、さすがに言葉の魔術師の名をほしいままにしていることに三嘆四嘆を禁じ得なかった。…だがしかし、ワインはやはり飲むべきである。千万の表現をもってしてもこの一口には及ばない」と言い切れたのである¹⁰。

(2) 味覚や食味としての甘酸適和の捉え方

前掲の『味ことばの世界』によると、人々は食を「ことば」だけでなく、当然ながら「脳」や「心」「体」などでも味わうとされる。その内、脳で味わうことについては、「食物を摂取する前の感覚として、視角と臭覚があり、口に入れたときの感覚として味覚、触（圧）覚（歯ごたえ、舌ざわり、噛み心地などの食感）、温度（冷、温、熱）感覚、痛覚、聴覚（咀嚼音）などがある。そして、飲み込んだ後の感覚に内臓感覚や満足感、至福感などがある」とする¹¹。心で味わうことについては、食べた味の認知に「私たちが『こころ』として考えている気分、感情、記憶、意志といったものの影響を強く受けている」¹²、また体で味わうについては、体調などが影響していくとしている¹³。

このような味わいの知覚や認知についても、これまで幾つかの研究が散見される。そのひとつとして日下部裕子・和田有史編『味わいの認知科学』（2011年）では、「分子生物学、情報工学、心理学などの知見を集積させ、…食品を味わう、ということがいかに人間生活そのものと相互作用を

⁷ 同上書、152、156頁（辻本智子執筆部分）。

⁸ 同上書、172-173頁（小山俊輔執筆部分）。

⁹ 同上書、48-53頁（瀬戸賢一執筆部分）、192-196頁（山口治彦執筆部分）。

¹⁰ 佐治敬三『へんこつ なんこつ 私の履歴書』日本経済新聞社（日経ビジネス文庫）2000年、142-143頁。

¹¹ 前掲『味ことばの世界』5、56頁（山本隆執筆部分）。

¹² 同上書、89頁（楠見孝執筆部分）。

¹³ 同上書、132頁など（澤井繁男執筆部分）。

しているかを紹介する」と先ず述べ、次に『『味わい』は、食物の味覚情報が口中の味蕾・味細胞・味神経を経て脳に伝えられ、視角や触角、聴覚などの感覚・知覚情報と統合され、様々な蓄積された認知的情報と出会い、その味の全貌を認知していく過程をさすと考えられ、単なる『味』に比べ時間的で多次元的な広がりをもった過程と考えられる」とする。また、その一方で例えば「脳機能のレベルでは、いまだ多くがブラックボックスで、識別や分類を論じることが難しい」などとしていく¹⁴。但し、それでも「私たちが食べ物を味わう際に、『味』のみを取り出して感じることはほぼ皆無である。しかしながら、『味わう』という言葉に『味』が入っていることからわかるように、『味わう』と『味』は混同されがちである。そんな中、食べ物の美味しさを解明しようと昔から様々な実験が行われてきた。そして、21世紀に入ってからでは遺伝子配列の解明や分子生物学の進捗に伴い、私たちが口に入れたものが舌の上でどのように受容され、その信号がどのように脳に伝えられ知覚されるかが徐々に明らかになってきた。そればかりでなく、生理状態と味覚の関係についても研究が進んできている」と述べている¹⁵。

また、本研究が取り上げる「りんごの甘酸適和」とも関わるであろう「甘味はエネルギーの情報であるため、腹が減っているときだけでなく、勉強やストレスで脳が興奮して多量の血糖を消費し血糖値が下がると甘味が欲しくなる」、他方で「酸味は唾液の分泌を促し、口の中に残る種々の味成分を素早く洗い流すことができるため、脂の多い食事に加えられることが多い」としている¹⁶。

同書では、このほかに嗅覚の役割も大きいとし、「フルーツフレーバーが甘味・酸味の主観的強度に対して影響を与え、フレーバータイプと糖酸液の濃度によってもその作用が異なる」ことを指摘している。すなわち、「糖酸量を一定にした水溶液にフルーツフレーバーを0.1%添加したときでは、主観的な甘味に対する強度も酸味に対する強度もフルーツフレーバーのタイプによって変化することが確認されている」とし、ストロベリーフレーバーやピーチフレーバーでは主観的な甘味強度が酸濃度に影響されながら増強され、レモンフレーバーでは酸味強度が全ての糖酸濃度で増強される。これに比べると、それほどでないものの、アップルフレーバーでも「糖濃度および酸濃度の組み合わせにより酸味強度の増強と減少の両効果を示し」、それらから「甘味および酸味強度は基本的には糖酸濃度に依存するが、必ずしも糖濃度および酸濃度だけが甘味および酸味濃度を規定するわけではなく、香料が甘味強度および酸味強度に与える影響は決して少なくないものと考えられる」とする¹⁷。

さらに、同書で別の共著者は、「味とにおいの相互作用」に関連させて、「目隠しをした上で鼻をつまみ、においが分からない状態でブドウジュースとリンゴジュースを飲んでみよう。あなたは今

¹⁴ 日下部裕子・和田有史編『『味わい』の認知科学』勁草書房、2011年、ii頁（日下部裕子、和田有史執筆部分）、1、7頁（斎藤幸子執筆部分）。

¹⁵ 同上書、23頁（斎藤幸子、河合崇行執筆部分）。

¹⁶ 同上書、45-46頁。

¹⁷ 同上書、62-65頁（國枝里美執筆部分）。

飲んでいるものがブドウジュースなのか、リンゴジュースなのか区別がつかだろうか。どちらも同じ甘さと酸っぱさの、味気ないジュースに感じられるのではないだろうか。実は、この二つのジュースの酸味と甘味の強さは一般的にほぼ同じであり、味覚で感じられる部分に大きな違いはない。鼻をつまんでにおいを感じられなくした事により、ブドウやリンゴという個性的な風味を感じる事ができず、どちらも甘酸っぱいジュースとしか感じられないのだと考えられる。つまり、われわれがブドウ味、リンゴ味を区別するためには、味に加えてにおいの情報が必要なのである」とする¹⁸。もっとも、その場合、「どんな味とどんなにおいがどのように相互作用するかというルールは、個人や文化によってかなり異なっている事が知られている。つまり、味とにおいの相互作用が起こる組合せが生得的であるとしても、また後天的であるとしても、少なくともその組合せのルールに影響を与える要素が、個人や文化に関連して存在していると考えられるのである。その要素として重要視されているのが、**食経験や学習**である」としている¹⁹。

このほかに、食べ物を口に入れてからの歯ごたえや舌触り、歯切れ、喉越しなどの感覚、さらに食品の色や光沢、形などについての食前の視覚や臭覚的情報も、そのおいしさにとって味よりも重要な因子になる場合が多いとする。さらに食べ物を食べる人間の側での様々な身体的あるいは心理・社会的要因や商品ブランドの有無などからの影響についても言及している²⁰。

このような多様多次元的な感覚知覚の統合などによって食べ物の「おいしさ」が認知されるとしたならば、改めて「おいしさは測れるのか」との問いについても、その解を何か特定の計測対象から割り出すことが難しくなるであろう。それでも「おいしさ」は、多くの人間にとって日常生活のそれぞれのシーンで重要な価値評価のひとつの尺度となっており、その限りである種の普遍化された嗜好と見做すことができようし、また個人や社会、地域、時代などに応じての違いや偏差の存在などを指摘することもできるであろう。

(3) りんごの消費や需要の歴史文化性

りんごの食味については、生食する場合と、何らかの料理や加工がなされる場合の二通りが想定される。ただし、後者に関しては、その食味が料理や加工を経て複合化されていくほか、りんごの特性として他の食品に組み合わせられると往々に自らの食味を希薄化させていくために、多くの他の食品との間で相性がよいと評されたりもする。そこで、以下においては、専らりんごの生食に限っての「甘酸適和」について考察していきたい²¹。

¹⁸ 同上書、74-75頁（藤木文乃執筆部分）。

¹⁹ 同上書、87-88頁。

²⁰ 同上書、97-98、117-118、145-162頁。191-197頁（和田有史執筆部分）。

²¹ もっともりんごを主に生食するのは、日本や中国などの東アジアで、ヨーロッパやアメリカなどでは、料理や加工に用いていく比率が高い。したがって、このような違いもまた歴史文化性の相違や差異として研究の対象にできるであろう。

別の拙論で既に検討したように、りんごはもともと西アジアのコーカサス（カフカス）山脈地方が原産地とされ、そこから西のヨーロッパと東の中央アジアおよび東アジアへと大きく二手に分かれて伝播していったとされている。そのうちで今日の世界において主流となってくる品種は、西のヨーロッパへ伝わった後、さらにアメリカにも伝わり、そこから日本などのアジアへ地球を西回りしながら、その間に選択、改良されてきたものである。ちなみに、りんごの西アジアやヨーロッパでの栽培は、4000年ほど前から始まっていたとされる。ギリシャ時代やローマ時代には、りんごが人々にとって既に身近な果実のひとつであっただけでなく、「智恵」や「豊穰」「愛情」などの象徴と見なされるようになっていた。古代ローマの饗宴は、前菜の卵から始まり、デザートのみんごで終わると言われたりもしていた²²。

りんごのヨーロッパでの栽培の適地は、地中海沿岸地方よりも気温が冷涼かつ降雨が多く、日照も弱いため、ぶどうの栽培に不向きなヨーロッパの中部や北部地方であった。そのりんごは、17世紀以降になるとクラブ・アップル（crab apple・野生りんご）と総称されていくようになる小玉で、強い苦味や渋味、酸味をもつ半ば野生に近い自生りんごであり、主に発泡性りんご酒（シードル）の醸造用原料と、一部が調理用や保存向けの食材として使われた²³。

このようにりんごがヨーロッパの中部以北で早くから栽培されていく理由としては、その適地性だけでなく、ヨーロッパの地中海沿岸地方にて飲用に不向きな生水の代用とされたぶどう酒（ワイン）に取って代わるものとしてりんご酒の需要があったほか、人々が日頃から常食していた肉食との食味上の相性や、人体が必要とするビタミンCなどを摂取するための野菜などを補完できる食材としても好まれたためとされている。そこで、6、7世紀頃からりんごの品種や栽培法、加工法などの改良が進んで、17世紀頃になると生食向きの品種も作られていくようになった。19世紀頃になると、フランスやドイツなどのほか、イギリスもヨーロッパの主要産地のひとつになっていた。今日でもヨーロッパの中部以北において、中小玉で酸味のやや強い在来種のりんごが調理用食材として依然好まれていくのも、このような野菜などとの補完関係や、食材としての実用性、習慣性などを踏まえて理解されるべきであろうと言われている²⁴。

また、これとは別に17世紀中頃よりイギリスなどから多くのヨーロッパ人がアメリカへ移住していくようになった。その際に初期の移住者たちの多くがアメリカで生水を飲むことに不安を抱き、それに代る水分補給食材としてヨーロッパからりんごの苗木を持参し、アメリカで接木法による増殖を試みたものの、風土の違いなどから根付かせるまでに至らなかった。移住者たちは、そこで改めてりんごの種子からの実生として新たな苗木を育てていくようになり、その中から多様なり

²² 四宮俊之「りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について」『弘前大学大学院地域社会研究科年報』第4号、2007年、22頁。

²³ 同上、22-23頁。

²⁴ 同上、23頁。

んごの新品種が生み出され、それらのりんごを原料にしてヨーロッパと同様の発泡性のりんご酒を盛んに醸造していくようになった²⁵。

このようにしてアメリカで19世紀後半から20世紀初頭にかけてゴールデン・デリシャス (Golden Delicious) やジョナサン (Jonathan, 日本名が紅玉) をはじめとして新たなりんごの品種が生み出され、りんごの商業的生産も盛んに行なわれるようになった。但し、アメリカでは、その後1920年から33年にかけて禁酒法が施行され、それまでりんごの主たる用途となっていた発泡性りんご酒 (20世紀になるとハードサイダーとも称する) の製造、販売が違法となった。そのため、りんごの生産者などが窮余の策としてりんごの生食を「健康に良い」と宣伝し、「リンゴ一日一個で医者要らず」という標語を考え広めていくようになった。また、既存のりんご酒工場も冷蔵技術の進歩を利用して非発酵のりんご果汁を製造し、それを原料にりんごの酢やジャム、ソース、バター、ゼリー、さらにりんごの缶詰や調理用乾果などの製造に取り組んでいった。かくして、アメリカでは、りんごの用途が旧来のりんご酒や自家消費向けの調理用食材などから、多様な工業的食品加工分野へと拡げられ、それとともに新たな消費や需要の創出に向けて広告や宣伝が商業的になされていくようになったのである²⁶。

ところで、アメリカで新たに実生から生み出されたりんごの品種としては、ゴールデン・デリシャスやジョナサンのほか、スターキング・デリシャス (Starking Delicious) やレッド・デリシャス (Red Delicious) などもあって、いずれもそれまでのりんご酒醸造向けの小玉で酸味の強いものに比べると、やや大玉で甘味があり果汁も多かった。これらが新たな生食向けの品種となって、アメリカ北西部のオレゴン州やワシントン州などで栽培されていった。そのうちのゴールデン・デリシャスなどは、その栽培における豊産性と食味の適度な甘酸により、やがてヨーロッパへ苗木が持ち戻されて生食向けの主要な品種になっていった。そのため後年になると、世界で栽培される生食向け優良品種のほとんどがアメリカにおいて生み出されたと言われるまでになった。ただし、アメリカの東部や中西部においては、その後も依然として酸味の強い加工向けりんごの栽培も盛んに行われ、新たに大衆向け飲料となっていく果汁 (ジュース) や未発酵の発泡性スイートサイダーなどの工業的生産の原料として需要を伸ばしていった。また、ホームメイドのアップルパイが「おふくろの味」、さらに最も「アメリカ的」な食品の一つに例えられるまでになっていくのである²⁷。

このようにアメリカでは、ヨーロッパに比べると、りんごの品種や食材としての用途などに新たな変化と広がりが見られた。それでも双方が畜肉を常食する食文化を持つ点で共通していたため、それとの食味上の相性として一定の酸味をそなえ、かつ生食や調理・加工に向けた手頃な大きさのりんごが半ば必需品としてともに選好されていった。また、野菜を補完する植物性の副食材の一つ

²⁵ 同上、23-24頁。

²⁶ 同上、24頁。

²⁷ 同上、24頁。

であると見做して、りんごの食用を半ば習慣化していく食生活もほぼ近似していたと思われる。但し、アメリカにおける消費の独自のあり様としては、労働力の相対的不足による粗放的な栽培法の影響などもあって、りんごの外観などに重きをおかず、安価で平均的な食味のものを、例え画一的であっても大量に求めるという多分に質実重視の傾向が強かったように見える²⁸。

このようにしてヨーロッパ、次いでアメリカへと広がった「西洋りんご」は、その後1870年代に日本や中国などへ伝播し、東アジアでも栽培されていくようになった。日本や中国などでは、それ以前から既に原産地の西アジアからシルクロードなどを通じて東へ伝播した、前述のごとくヨーロッパでクラブ・アップルと称されるものに近似した小玉で、苦味や渋味があって、酸味も強い野生りんごが存在していた。日本では、それらを「和りんご」「地りんご」「小りんご」などと称していたが、柿などに比べると分布状況が限られ、商業的な栽培もほとんど行なわれていなかったと思われる。それらのりんごは、主として仏前の供え物などに使われ、生食しても食味が良くなかったと言われている。その点は中国においても同様と思われる。中国で古くから果実の代表と目された「五果類」は、桃、アンズ、ナツメ、スモモ、栗であり、りんごを含んでいなかった。日本や中国などでは、近代に先立っての時代に限ると、それほど人々の間でりんごの食用について馴染みが歴史的になかったと見られる²⁹。

そのため、近代になって日本へ西洋りんごが伝播してくると、例えば1877（明治10）年に青森の北斗新聞が和りんごと比較して、「じつに管内未曾有の大なるものにして味わい殊に美に、日本種類とは比較し難し」³⁰と絶賛した。なお、りんごが日本へヨーロッパやアメリカから何時、またどのように伝播してきたのかについては諸説がある。アメリカから1858年頃との話もあるが、公式な説としては、政府が1871（明治4）年にアメリカから70余種の苗木を輸入し、それらを接木繁殖させ、1874年から全国の府県へ配布したことが始まりとされている。青森県へは1876年までに308本が配布され、それらを試植し1877年に初めて実をならせたとされている³¹。

日本に最初伝播した西洋りんごの品種は、アメリカ産の75種とヨーロッパ産の108種ともされ、そのうち日本に根付いていくのは、アメリカにて新たに実生から生まれたロールス・ゼネット（Rall's Janet, 日本名が国光）やジョナサン（同・紅玉）、ゴールドデン・デリシャス、スターキングなどであった。ヨーロッパ産の品種が根付かなかったのは、日本の雨量がアメリカ東部と同様にヨーロッパと比較して多かったためと言われている。日本での西洋りんごの商業的栽培は1880年代に広まり、1890年代になると各地の品評会や試食会などでアメリカ産品種の国光や紅玉、マザー（Mother, 日本名が大猩々）、スミスサイダー（Smith's Cider, 柳玉）、それに日本原産とされる印度

²⁸ 同上、25頁。

²⁹ 同上、25、32-33頁。

³⁰ 杉山芬ほか『青森のりんご-市販の品種とりんごの課題-』北の街社、2005年、167-168頁。

³¹ 前掲「りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について」25頁。

などが高い評価を得ていき、とりわけ収穫の多収性や高経済性、果実としての貯蔵性の良さなどから国光と紅玉に人気が集まった。1911年の青森県農会調査によれば、青森県におけるりんご総生産量74万箱のうち、国光が48%、紅玉が30%で、その他の品種になるといずれも7%以下に過ぎなかった。ここで、生産量を示す単位として使われるりんごの「箱」は、その形状や寸法、重量が当初まちまちであったものの、明治末期までに青森県を筆頭として全国で40斤^{きん}（英斤で約18kg相当）入りの木箱の利用が広まり、それが後の1926年に「標準箱」として規格化されていったのである³²。

こうして青森県などで栽培されていくようになった西洋りんごは、品種や品質にもよるが、一般に「舶来の果物」と見なされたため、良品になると高価で贅沢な嗜好品の一つになっていった。東京でりんごが一般に広く一般に販売されるようになったのは1898年以降であった。その頃には、何をおいても大きなりんごが好まれ、小さかったり、酸味が強いと市場で嫌われた。また、紅色で光沢のあるものも好まれた。ヨーロッパやアメリカでは、前述のようにりんごが肉食との食味上の相性やビタミンCなどの摂取に適っていただけでなく、野菜を補完する副食材として早くから習慣的に食用されてきたのに対して、日本では、米や魚介に加えて多様な野菜を副食材として多食しており、果物になるとかつて主に上流階級の人々が「水菓子」などと称し珍重しながら食べるくらいであった。日本で人々が古くから見慣れてきた果物は、在来種の柿や桃くらいで、その他の市場に出回る果物になると、多くが近代以降に外国から持ち込まれたものが多かった。1895年に京都で開催された第4回内国勸業博覧会へ西洋りんごが出品、展示された際には、その審査報告書によると「観客常ニ群ヲナシ口ヲ極メテ激賞セリ、或ハ其ノ果物ノ何者タルヲ知ラス、或ハ模造品ナルヲ疑ウニ至レリ」³³とのことであった。そのため、近代になって西洋りんごなどの外来果物を当初食用したのも、依然として一部の富裕層の人々に限られ、その多くが病気見舞いなどの贈答用として使われた。また、その食べ方は生食が主流であった。日本で日常の食生活に果物を取り入れていくことが提唱されるようになったのは、1907年以降のこととされている³⁴。

りんごの価格は、それでも栽培法の改善などによる生産の拡大に応じて1910年代まで徐々に下落していった。しかし、りんごは、依然として贅沢な嗜好品と見られていた。青森県林檎同業組合が1922年に当時のりんご価格下落の原因を探るため全国各地に派遣した視察班の調査報告書では、「京阪神の三都に於いてさえ、未だ之を贅沢品視し中流以上の人の用うる所たり。其他の地方にありては時に贈答品又は病人の食用に限られ其他は極稀に用い他の果物に比肩すべくもあらざ」としていた³⁵。

³² 同上、26頁。小林章『文化と果物－果樹園芸の源流を探る』養賢堂、1990年、54頁。

³³ 塚谷裕一『果物の文学誌』朝日新聞社、1995年、18頁。

³⁴ 前掲『りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について』26-27頁。

³⁵ 同上、27頁。青森県編『明治・大正りんご販売史（青森県りんご発達史 第5巻）』青森県、1965年、155-159頁。

しかし、その後1926年に全国生産量の70%台を占めるまでとなっていた青森りんごが未曾有の大豊作になると、阪神市場の小売価格が例年の半分とか、三分の一とかになったごとく全国の消費地で価格の下落が生じ、一般の庶民階層にもりんごの消費が広がっていった。その頃までに先行して庶民向け果物になっていたミカンや柿、梨が売り切れた12月以降を中心として、それらに次ぐ四番手の果物として、りんごが全国の主要地域へ出回っていくようになった。1932年に青森県りんご組合連合会などが連名で鉄道大臣宛に提出した運賃の低減を求める請願書では、「今や林檎は生活必需品として年を加うるに従って其需要拡大しある」と述べるまでになっていた。東京や大阪の市場では、りんごの取扱額が1931年から1935年までにかけてミカンやバナナなどを上回り、「果物の王」と賞賛されるようになったのである³⁶。

また、この時期におけるりんごの豊作と価格の下落は、新たにりんごを原料とする食品加工業の取り組みを促す機会となった。青森県では、すでに明治期からりんごを原料に羊羹や砂糖漬、乾燥りんごなどの菓子類を製造する動きが零細事業ながら見られた。大正期以降には、りんごのジャムや、ボイル、缶詰のほか、りんご液（果汁）やりんご酒、シードルなどの製造も始まった。1926年には青森県が農事試験場内に苹果加工貯蔵部を設置し、りんご加工のための技術研究を本格化させていくようになった。しかし、このような加工品の開発に向けての取り組みは、技術の未熟や資本力の不足などもあったが、何よりも加工品のほとんどが日本の伝統的な食習慣や食文化に馴染みのないものであったため、纏まった需要をほとんど見出せず、本格的な事業化に繋がらなかった³⁷。

ところで、その後に日本が戦時体制に向かっていくと、りんごを含む青果物に1940年から戦時価格統制の一環として配給統制と価格統制が及んでくるようになった。1944年には、りんごを「腹の足しにもならぬ」不急不要物資のひとつとしていくだけでなく、その栽培を規制して警察が取り締まっていくようになった。このことは、政府がりんごを依然として贅沢な嗜好品と見做していたことを示していた。しかし、第二次世界大戦後になると、全国的な食料不足が深刻化し、日本人が主食とした米穀の不足を補完する代用食品としてりんごなどが需要されていくようになった。また、それに戦後インフレの影響も加わって、売り手主導の高値での闇取引が横行し、りんごの栽培が再び急増した。青森県でのりんごの生産は、1945、46年に200～300万箱程度であったのが、1947年になると貯蔵性の優れた戦前からの品種である国光や紅玉を中心に900万箱、次いで翌48年に戦前のピークであった1942年実績を上回る1377万箱へと増えた。青森県だけでなく、長野県などでも新たに生産が伸びて、1950年になると国内でりんごがミカンを上回って最も生産量の多い果物となったのである³⁸。

このような戦後の生産拡大と、さらに1949年以降における経済不況によって、その後のりんご

³⁶ 前掲『りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について』27-28頁。青森県農林部りんご課編『昭和前期りんご販売史（青森県りんご発達史 第11巻）』青森県、1972年、147-148頁。

³⁷ 同上『りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について』27-28頁。

³⁸ 同上、28頁。

市況は反落していくようになった。そこで、りんごは戦前や戦後当初のやや贅沢品といった消費感を依然残しながらも、やがて多くの人々にとって以前にも増して身近な果物になっていった。りんごが国内の果物生産高合計に占めるシェアは、1952年に25～30%に及んだ。ただし、ミカンも、1950年代に入るとりんごを上回る生産拡大を見せ、1960年にミカンなどの柑橘類の国内生産が再びりんごを上回るまでになった。また、1963年にはバナナの輸入が自由化された。そのため、当時のりんごの主力品種であった国光や紅玉のもつ酸味が次第に消費者から敬遠されるようになった。りんご産地における冷蔵保存の長期化などを原因とする食味の劣化も次第に目立っていった。そこで新たに消費者のりんご離れが引き起こされた。1968年には、りんご価格が暴落し、小玉や品質不良のものになると生産原価割れの低価格でも売れなくなったのである³⁹。

そのため、食味や香味、着色の良さなどで価格の暴落を免れていたデリシャス系のスターキング・デリシャスや、新品種として当時登場していたふじがなどへの品種更新が1968年以降進められていくようになった。1965年に国光35%、紅玉29%であった青森県でのりんごの品種構成は、1978年までに国光と紅玉がそれぞれ9%へと減少し、それらに代わってデリシャス系が37%、ふじが27%へと増えていった。スターキングは、戦前から青森県などで既に栽培されており、香味や着色に優れていたが、貯蔵性に難があった。それが戦後における冷蔵保存の再開を受けて、新たな更新品種として再評価されていったのである。ただし、1983年になると長期保存での品質劣化が表面化し、消費者から不評を買うようになった。そこで、ふじを中心とする品種更新がさらに進んでいった。ふじは戦後の日本において生み出された新品種で、果汁の多さや甘酸の調和、食味の良さなどから周知のようにやがて生食向けの新たな主力品種となっていくのである⁴⁰。

ところで、このようなふじへの品種更新は、国内の消費者の側での生食向け果物に一層の甘味を求める当時の動向と符合していた。りんごが同じ生食中心の嗜好果物であるミカンやバナナなどと果物市場での競合関係を次第に強めていく際に、「甘酸適和」が一応の理想と目されながらも、どちらかと言えば酸味より甘味の濃厚さの方を消費者の多くが歓迎、選好していくようになった。その結果、1990年代の後半になるとふじやつがる、黄林など戦後に開発された甘味の強い品種が国内でのりんご生産量の80%を占めるようになった。ヨーロッパやアメリカなどでは、ゴールデン・デリシャスやレッド・デリシャスなどに続く、さらなる品種更新にあまり積極的でなかったが、それに比べると日本では、さらにふじへの品種更新が続けられ、それが日本のりんご栽培における新たな特徴になったのである⁴¹。

このような日本におけるりんご栽培や産業としての特徴については、それ以前から既に指摘されるようになっていた。やや長文の引用になるが、例えば宮下利三は、1960年に「日本化したりんご」と題して、日本で知られる祝や旭、国光、紅玉という品種の「母国」がいずれもアメリカであ

³⁹ 同上、29頁。

⁴⁰ 同上、29頁。

⁴¹ 同上、30頁。

るとしながら、「さらに特徴があるのは、リンゴの品種が生食用のものに限られている…。サイダー用とか料理用といわれる加工用品種は、フランス、イギリスなどには多いが日本では全く作られていない」、「加工用リンゴは、サイズが大きく、収量が高いという特徴をもっているが、価格が安いために地代の高いところでは作り難い実情にある。わが国のリンゴ生産者は、平均して経営規模が小さいから、単位面積当りの収量が大きく、しかもそれが高価格を期待するようなものでないと、作る気にはなれない。価格の安い加工用リンゴに関心をもたないのは、当然である」としていた。また、「わが国の生食用のリンゴは、こうした農民の希望に応じて自然にサイズが大きくなり、それに平行して収量も高くなってきた。そして、いまではサイズの大きいものほど価格が高いという事実を押されて、この傾向はさらに強まりつつある。…日本農業の特徴である零細な経営規模と、日本果実商業の特徴である『リンゴの一箇売り』という二つの条件に導かれて、リンゴの果実は、大きく美しく育てることによって、始めてソロバンのとれる作物となり得たのである」、「日本のリンゴは、サイズの大きいものほど美しく、ていねいに作られているのであって、味も、大きいものほど良いことは、すでに読者も実験済みのことであろう。サイズの大きいものは加工用リンゴだ、などという外国風の通年は、ここでは消え失せてしまっている。…生産とマーケティングの見事な調和というべきものが、外来のリンゴを日本化し、それを独特の商品に育てたということが、わかるのである」とも論じていた⁴²。

こうした日本でのりんご栽培や産業としての独自性が、食味における甘味への嗜好と相俟って、ふじへの品種更新を急速に広げていくようになったのである。

(4) りんごの甘酸適和に見る歴史文化性からの異同

日本での戦後におけるりんごの食味に関する嗜好は、加工向けや果汁向けを除く⁴³と、ふじの登場とほぼ歩調をあわせながら、生食を中心に甘味の強さを求める方向へ傾いていくようになったと思われる。しかし、それとは別に国や社会、民族、時代ごとにおける食文化の違いなどからりんごに求める食味などに関して違いや差異があることもしばしば指摘されてきた。これまで我々の行なってきたりんご関係の海外調査でも、そうした違いがたびたび認識され、話題となってきた。例えば、2010年12月における台湾でのりんご流通事情調査では、台北市の果物輸入商からの聞き取りによると果実の豊富な台湾の特徴として消費者がりんごについても甘さを求めるとされ、ニュージーランド産の新品種であるジャズ（Jazz）などを酸味が強く不評であるとしていた。また、2011年3月のオーストラリアとニュージーランドでのりんご産業調査では、近年のアジア系移民の増加による自国の多民族化を反映してりんごに多様な食味が求められる一方で、ヨーロッパ系住民の間に好ましい食味として適度な酸味を求める嗜好が窺われ、移民ごとの出身国を含めての歴史文化性

⁴² 『嗜好』第410号、明治屋発行、1960年12月（宮下利三『リンゴのマーケティング－宮下利三著作集－』青森県りんご協会、1963年、3-6頁）。

⁴³ 前掲「りんごの消費や需要に見る歴史文化性の差異について」32頁。

の違いによる好みの違いや差異が存在することを印象付けられた⁴⁴。

日本の農水省果樹試験場盛岡支場育種研究室では、りんごの品種選抜の指標として「大きさ、形、果梗の長さ、地色、果色、着色歩合、果点の大きさ、果面の状態、さびの多少、果皮の厚さ、果肉色、蜜入り程度、肉質の良否、果汁の多少、甘味、酸味、味の濃さ、香気、熟度、硬度、糖度、酸度、貯蔵性、生産力」といった項目を3～5段階で調査、評価するとしている。そのうちで「食味に関するものは肉質の良否、果汁の多少、糖度、酸度などがあり、なかでも品質に最も大きな影響を及ぼすと考えられている指標に糖度、酸度」をあげている。そのため、栽培に際しても「リンゴの品質には糖度と酸度のバランスが大きく影響を及ぼすと考えられており、糖酸比を評価指標として重要視している」とする⁴⁵。

そこで、次にりんごの食味における品種別の違いについて「甘酸」という概念を軸として図-1と図-2により見ていきたい。図-1は、日本の明治～昭和中期および1990年代頃の品種や北アメリカでの加工適性品種などの糖度と糖酸比の組合せについて、石山正行が1994年に品種ごとの糖度を横軸にて、また糖酸比を縦軸にて図示したものである。石山によると、日本の主要品種は、国光や紅玉からスターキング・デリシャスやふじへと、次いでふじやつがるへと順次交代してきており、先行したスターキングやふじへの交代では、「リンゴ酸含量が半減したが、糖含量はほとんど変わらなかった」、また次のふじやつがるへの交代では、「味の変動はなかった。これを糖酸比(糖度÷酸度)でみると、国光、紅玉が20前後なのに対して、ふじは30、Starking Deliciousは45前後である。…今後日本人のリンゴの好みがどのように変わるかは明らかでないが、Jonagoldが増加し、さんさが評価されつつあるので、将来は糖酸比30前後の味が、主要品種としての必要条件のように思える」としていた⁴⁶。

また、図-2は、日本のりんごとニュージーランドやアメリカからの輸入りんごについて、梶川千賀子が1999年に品種ごとの糖度と糖酸比を同様に図示したものである。梶川は、これも長文の引用になるが、次のように述べている。

⁴⁴ 鳴和實業有限公司・唐國青氏からの聞き取り、2010年12月、台湾。APAL [Apple & Pear Australia Ltd.]でのJon Durham (Managing Director)やAnnie Farrow (Industry Services Manager)、Kevin Sander (Director)の各氏からの聞き取り、2011年3月、オーストラリア。Chris Peters (Fruits Growers Victoria, Manager PIDO Project)氏からの聞き取り、同3月、オーストラリア。Pipfruit New ZealandでのMike Butcher氏などからの聞き取り調査、同3月、ニュージーランド。Butcher氏は、ヨーロッパとアジアでのりんごの食味における嗜好の違いについて、その理由をヨーロッパ系でのピネガーとアジア系での醤油といった食味文化の違いで説明していただいた。

2011年の調査では、黄孝春教授もオーストラリアではりんごの食味として酸度があり、かつ「しっかりした味」で、それに甘味が若干あるものが好まれることを指摘していた。また、カーペンター教授は、その調査に先立つ2010年10月の弘前大学農生学部りんご振興センターでの『りんごトーク・アメリカワシントン州のりんご事情－クラブ制を中心に－』において、ふじの食味を「アメリカ人の口に合わない」、それに比してニュージーランドのクラブ制りんごであるジャズを「酸味があつて、硬くて、おいしい」と評していた。

⁴⁵ 梶川千賀子『リンゴ経済の計量分析』農林統計協会、1999年、119頁。

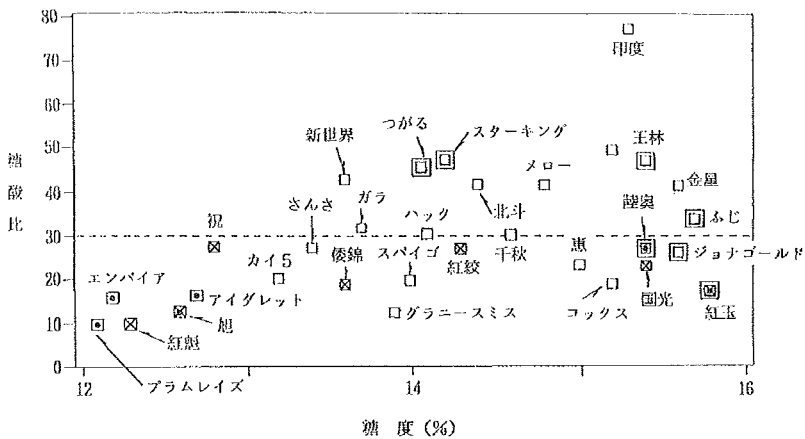
⁴⁶ 石山正行「世界と日本のリンゴ品種」(中村信吾編著『りんごのすべてI』アップルフェア推進協議会、1994年、36頁)。

「1960年代の中心栽培品種であった紅玉や国光は、糖度は14%以上と高いものの糖酸比は25以下であり、酸味のかなり強い品種である。また、早生種の旭と祝は、糖酸比25以下。糖度12%以下とさわめて酸味が強く、…酸味のまさった品種であるといえよう。

…これが、スターキング・デリシャスやゴールドデン・デリシャスになると、糖度も12%以上、糖酸比が25以上となり、(糖度が高まり、酸度は低下し)甘味がより強くなった品種であることがうかがえる。ツガルやフジ、北斗など国内育種品種は、早生・中生種が糖度13%前後、晩生種が糖度14～15%で、かつ糖酸比は30前後に分布している。このように糖度が高く、適度な糖酸比をもった品種を育種目標としてきた結果、日本での栽培品種の多くはこの枠内にある。

…これに対して、輸入リンゴの値をみると、ニュージーランド産輸入リンゴのRoyal Gala, Braeburn, Granny Smithは糖度が13%以下、Fujiは糖度が13.6%と輸入リンゴの中では高いが、糖酸比が45を超えている(この場合、糖度は基準内にあるが、糖度13%台で糖酸比45のリンゴは食味的には甘味が薄いと評価される)という問題があり、現状では、アメリカからのRed Delicious, Golden Deliciousの特性値のみ、糖度が13～15%、糖酸比が25～45という枠内にある。しかし、このアメリカ産2品種にしても渋みが残っており、ボケやすく、果汁不足と指摘されており、ニュージーランド産リンゴに関しては、果汁不足、硬さ不足、食味の淡泊さといった品質評価がなされた。日本の消費者は、糖度が高く適度な酸味を有し、果汁が多く、果肉のしっかりした品種を好み、外観のよさを重要視する。日本のリンゴ育種の方向は、このような消費者嗜好を念頭に

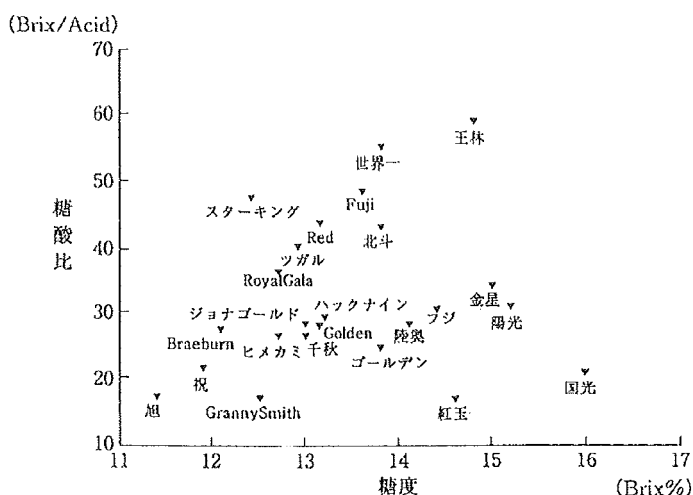
図-1 日本や北アメリカでのリンゴの糖度と糖酸比の品種別組合せ
(明治～昭和中期、1990年代前半の品種)



注: ① 明治～昭和中期の品種, ② 現在の主要品種
 ③ 北米の加工適性品種, ④ 新品種, その他
 点線中は、現在の嗜好に合っている品種
 M. 20 台の果実で、2～4年平均

出典: 石山正行「世界と日本の品種」(中村信吾編著『リンゴのすべて I』アップルフェア推進会議、1994年、37頁。

図-2 日本の国産りんごと輸入りんごの糖度と糖酸比の品種別組合せ
(1990年代)



注：データは、Fuji, Royal Gala, Braeburn, Granny Smith が青森県りんご試験場調べの輸入りんご (NZ, 1994年) の特性値 (平均), Red, Golden が果樹試験場盛岡支場調べの輸入りんご (US, 1995年) の特性値 (平均) であり、日本文字の品種は、果樹試験場盛岡支場品種比較試験結果 (1994年) の値である。

出典：梶川千賀子『リンゴ経済の計量分析』農林統計協会、1999年、120頁。

行われてきたが、この図で過去の主要品種の推移をみても、このことは明らかであり、糖度、酸度といった物理特性値が、リンゴの品質評価の際にきわめて重要な指標であるといえる。」⁴⁷

ところで、本論の冒頭で述べた 2011 年における果実の紹介や通信販売での食味の表現についてパソコンで検索した中に、例えば『木村りんご園ホームページ』における「美味しいりんごの見分け方」と題するサイトでは、「味の知識」として「1. 甘味と酸味の釣り合いが必要。2. 我が国では糖分が多いほどまいという人が多い。3. 果実の中に酸の量が多いと、糖分が多くても甘味の感じが少なくなる。4. 糖も酸も多いほど味が濃い」と記述し、糖酸比 41 以上を甘味種、30～40 を甘酸適和種、29 以下を酸味種というように分けている。また、品種ごとの糖酸比として印度 58、世界一 48、王林 41、北斗 40、つがる 36、ふじ 31、ジョナゴールド 23、陸奥 21、紅玉 16 などとしている⁴⁸。さらに別のホームページでは、甘酸適和の美味しいりんごとして糖酸比を 30～40 としている⁴⁹。この他に甘酸適和として糖度が 14～15% で酸度が 0.5g/100ml 前後、あるいは糖度が 16～18% で酸含量が 0.5% 程度とか、糖度が 14.1% で酸度が 0.31%、さらに糖酸比が 45 などとし

⁴⁷ 前掲『リンゴ経済の計量分析』、119-121 頁。

⁴⁸ 『木村りんご園ホームページ』 <http://www.jomon.ne.jp/~kimura/miwaku.htm> (2011 年 11 月 12 日検索)。

⁴⁹ 『工藤農園ホームページ・美味しいりんごはここに成る』 <http://www.kudofarm.e2.jp/feature/apple/production/sentei/003/> (2011 年 11 月 15 日検索)。

ていく説明が見出せる⁵⁰。

先の図-1や図-2、あるいは上述のような代表的品種ごとの食味についての説明としては、そのほかに次のようなものがあった。印度は「硬くて、甘くて、酸っぱくない異端の味」、11月初旬には「あまり甘さを感じ」ないが、1月になると本来の味に「変化」する。糖度が赤色面で16.0%、緑色面で14.9%、「酸味はごく少ない」。王林は「多汁、酸は少なく、甘さが強い」。金星は「多汁…さわやかな歯ざわり…食べたときの口中に広がる香りと甘味は他に例が」なく、「うまくなるのは、12月中旬以降」。北斗は「甘酸適和で、芳香があり、蜜が入り、果汁が多く、噛むと口中に果汁があふれ、その果汁を飲んで噛むと、また果汁が口にあふれます。…特に甘いわけでも、酸が効くわけでもないのですがうまいのです」。つがるは「酸に強みがなく、弱い酸が甘味をより引き立てている感じです。糖度は12～13.5%に達し、肉質も良く、多汁な早生品種」で「9月初旬後半から中旬にかけて糖度が高まり、柔らかさや味が増し、酸っぱさも和らぎ、そして残留デンプンも消失し、食味がよくなります」。ふじは「色、味、保存性ともに抜群」ながら「熟する時期が非常に遅い品種」で、糖度も平年で10月頃の12%台が11月14%台となり、酸度が逆に10月頃の0.45前後が11月に0.40から0.35前後へ下がっていく。また、ジョナゴールドは「完熟品はやや酸味が強いですが、甘味と酸味のバランスがとれ、口当たりもよく、多汁です。…熟してから食べましょう」。陸奥は「果汁が多く、穏やかなよい香がする甘酸適和」、紅玉は「酸の効いた甘味、さわやかな芳香、多汁な口当たり」など⁵¹。

それでは、このようなりんごの食味について、海外ではどのような言葉で表現していくのであろうか。アメリカの英語文献を例にして見ると、アメリカでは甘味についてsweetという言葉専ら使い、それにsweet flesh、tender sweet、tingling sweet、sugary sweetのような程度の違いを示す表現を併せて付していくことが多いようである。それに対して、酸味については、tartを筆頭にacidic、sour、spicy、sharpなど幾つかの異なる表現が使われており、これらのことからりんごの甘味より酸味の微妙なニュアンスの違いの方に英語圏の人々が歴史文化的なこだわりをもっていることが窺える。なお、酸味についても、medium tart、mildly tart、slightly tartなどのようにやはり程度の違いを示す表現を併せて付していく例が散見される。また、りんごの「甘酸適和」に相当する表現としては、tart-sweet、sweet-tartがある。それらの表現を使ってsweetとして表現、分類される品種としてはMcIntosh、Spartan、Golden Delicious、Cortland、Northern Spy、Fuji、Galaなどがある。Tartとして表現、分類される品種としてはGranny Smith、Jonathan、Greening、Newtown Pippinなどが、さらにTart-Sweetとされる品種としてはMcIntosh、Northern Spy、

⁵⁰ 『りんごの品種特性』 <http://www.agri.hro.or.jp/center/kenkyuseika/.../2007014.html> (2011年11月15日検索)、『いま須坂』 <http://www.city.suzaka.nagano.jp/ima-web/prg/view2.prg?> (同日検索)、『着色の優れたりんご新品種「昂林」の果実特性 [要約]』 <http://www.pref.ibaraki.jp/bukyoku/nourin/santoku/.../sankanseika03.pdf> (同日検索)。

⁵¹ 杉山芬&杉山雍『青森県のりんご-市販の品種とりんごの話題-』北の街社、2005年、40、49、60、67、91-92、107-108、129-130、137、144頁。

Winesap、Idaredなどがある。ふじはsugary sweetと評されたりもしている。この他にりんごの食感を絡めての表現になると、delicious、crisp、juicy、aromatic、tangy、ripe、flesh、beauty、tasty、flavorful、crunchy、safeなど多様になってくる⁵²。もっとも、これらの評価や分類は、McIntoshのように同じ品種がsweetと tart-sweetの両方に該当させられるように、区分けが必ずしも厳密でない場合がある。前掲した日本の文献でも、Deliciousやふじを「甘味」、Cox's Orange Pippinや Granny Smith, Jonathan, McIntoshを「酸味」、Golden Deliciousや陸奥、Gala、Jonagoldを「甘酸適和」などと評価、分類したりしている⁵³。

ところで、筆者は未だヨーロッパのリンゴ事情について実際に見聞、調査する機会を持たないが、林望著「風の林檎」(『イギリスはおいしい』1991年、平凡社)によると、「イギリスのリンゴの代表的な品種は、何といてもコックス (cox) である。…生で食べるりんご (eating apple 日本にはこういう区別はないけれど、イギリスでは生で食べる品種と過熟用のそれ、すなわち cooking appleとは厳格に区別されて用いられ、混同されることはない) の一般的な品種で、甘くってそうして幾分ピリリとした味わい (…“spicy taste”…)、赤く彩られた緑黄色の果実をもつ…。こういうリンゴを…百年間も変わりなく栽培し続けている…。つまりは、味の上ではもうこれ以上改良の余地がない、とイギリス人は考えているのであろう」と述べている。また、イギリス人の話として、「E C加盟以来、イギリスは盛大にヨーロッパ各国から野菜や果物を輸入し、隣国のフランスからも青いの黄色いの、色々のリンゴがやってくるが、正直な話、ことリンゴに関しては世界のグルメ国フランスといえども、わがイギリスのコックスに及ぶものではない」とか、「フランスなど欧州のリンゴの中でも本物のおいしさは英国という気がします。本物というのは自然に近いということです」、「丸ごと一個食べるとその水気でちょうど喉の渴きが癒され、食後、口の中には理想的な割合で酸味と甘みと芳香が残る…。リンゴは大なるが故に、もしくは甘きが故に尊からず、というものである」、「もし、出盛りの頃に、スーパーマーケットでコックスを買おうものなら、当時三ポンドも出せば、上等のヤツが二十個程も手に入った。リンゴの値いは、本来その程度のもの、とイギリス人は考えるであろう」と紹介している⁵⁴。

また、その他の文献でも、19世紀中頃にりんごの需要の多様性や品種の多さなどでイギリスをヨーロッパにおける「一流」の産地⁵⁵とか、「アングロ=サクソン人がリンゴを愛好する有様は、

⁵² Christopher Idone, Apples: A Country Garden Cookbook, Collins Publishers San Francisco, 1993, p.7, 14, 17, 20, 23, 24, 38, 27, 41, 42, 55, 63, 64, 76. Washington apple commission, The Washington State Apple Industry, 2008, DVD.WAC/DIS. 前掲「世界と日本のリンゴ品種」221頁。

⁵³ 同上「世界と日本のリンゴ品種」13-17頁。

⁵⁴ 日本ペンクラブ編、俵万智選『くだものだもの』ランダムハウス講談社、2007年、127-130頁。なお、生食用のりんごは、Dessert appleとも呼ばれ、Cooking appleと区別される。(A. Desmond O'Rourke, PhD: *The World Apple Market*, Food Products Press, USA, p11, 14.) 但し、日本では、加工用のりんごもほとんどが生食用の屑実や下級品を中心とする需給調整を目的としての転用で占められてきた。

⁵⁵ 鶴飼保雄他『品種改良の世界史・作物編』悠書館、2010年、472-473頁。

あたかもラテン民族がブドウおよびオリーブを重要視するのとよく似ている。とくに英国人はリンゴをひじょうに好み、年間に出回る多数のリンゴ品種の形状や品質、その用途などについて語るの得意とし、西洋リンゴの栽培技術の改善および品種改良に尽くした功績は大きい⁵⁶としている。

つまり、イギリスなどのヨーロッパが旧態依然として昔からの品種のみのりんごを栽培していたわけではなかった。1980年代後半にヨーロッパへ赴いた青森県からの調査団の視察報告書によると、1982年のフランスでアメリカ原産のゴールデン・デリシャスがりんご栽培面積の50%以上（第二位のグラニースミスが7%）、同じくオランダで25%、1983年のイタリアで42%を占めるようになっていたと記述している⁵⁷。さらに、その後の1990年代になると、「古い品種」のGolden Delicious、Red Delicious、Rome Beauty、Jonathanなどが減少し、新たな品種が増加し、ふじやGalaなども注目されるようになっていたと言われている⁵⁸。もっとも、先の調査団の報告書によると、ヨーロッパのりんごは、「日本の美しい果実と比較すれば屑実同然である。…要するに日本では果実品質に対する価値観、要求の度合いがヨーロッパのそれとはまるで異なることから“投入エネルギー”の効率を無視して“よりよいもの”を得ようとしているのである。…（ヨーロッパでは－引用者記）ゴールデンデリシャスを相当に未熟な段階で収穫するとともに通年販売をしている。未熟でも料理用ならば、野菜的見方をすることによって理解できるが、一部は生食されている。彼らの味覚は不可解である」⁵⁹とまで述べていた。また、その際の日本人参加者による感想文では、ヨーロッパのりんごについて「品種を味の面から見たとき、…甘いものへの志向はなく、甘酸のものに徹している」⁶⁰と評してもいた。

2010年7月の弘前大学でのイギリス人・Edward Knight（実家がりんご農園経営）氏のレクチャーでも、現在のイギリスでの主要品種として、料理用で酸味の強いBramley、Cox's Orange Pippin、Galaなどがあるけれど、この10年間ほどにEU全体でGalaやBraeburn、Fujiなどの生産が増加している。その一方、Golden DeliciousやRed Delicious、Granny Smith、Jonagold、Jonathan、Cox's Orange Pippinなどは減少しているとの話であった。また、イギリスでは「りんごは安いのが当たり前」で、2000年の一人当たり年間消費量が10.4kg（EUでは17.6kg）で、日本の5.3kgを大きく上回っているとの説明であった⁶¹。

とはいえ、イギリスでのリンゴの伝統的な嗜好の存在などを考慮すると、先述した我々の2011

⁵⁶ 小林章『果物と日本人』日本放送出版協会、1986年、213頁。

⁵⁷ 浅田武典「視察国のリンゴ栽培事情」『剪定・ヨーロッパのわい化栽培・1987 視察報告特集号』第36号、りんご剪定技術研究会、1988年、15、20、26頁。

⁵⁸ 前掲「世界と日本の品種」16頁。

⁵⁹ 塩崎雄之輔「視察先（農家、試験場）の概要」同上誌、59-60頁。

⁶⁰ 岩館義博「ヨーロッパの視察から」同上誌、79頁。

⁶¹ エドワード・ナイト「自由貿易と英国産りんご」弘前大学農業生命学部附属リンゴ振興センター主催『リンゴ・トーク』2010年7月9日。同氏はオックスフォード大学卒（化学専攻）で、青森県弘前市の片山りんご（株）にて当時研修中であった。

年におけるオーストラリア、ニュージーランド調査でもヨーロッパ系移民の子孫と見られる関係者たちの多くがりんごの酸味を好ましいものとしていた理由の一端を理解できるように思える⁶²。1990年代のオーストラリアでは「Granny Smithが圧倒的に多く、Democrat, Sturmer Pippin, Red Delicious, Cleopatraなどが主要品種」であり、ニュージーランドでは「Granny Smithと Deliciousが主体で、Golden Delicious, Cox's Orange Pippin, Gala, Sturmer Pippinが主力品種」であったとされている⁶³。もっとも、近年のオーストラリアやニュージーランドなどは、アジア系移民の増加などで、アメリカなどと同様に多民族国家としての様相をかなり強めている。その結果、りんごの需要が輸出分を含めて多様化しつつあり、栽培されるりんごの種類も生食用などを中心にかなりの多様性を見せているように思える。ちなみに、りんごの品種数は、1950年代中頃に世界で「おそらく」3000種類超とか⁶⁴、アメリカで1869年に1099種、1905年に7108種と言われたりしている⁶⁵。

我々の聞き取り調査でも、オーストラリアのリンゴ業界団体の関係者は、オーストラリアが多様なりんご需要を自国内にもっており、それが今後の国際競争でプラスに作用するとの見通しを語っていた⁶⁶ほか、実際にオーストラリアとニュージーランドの双方とも意図的に多様な品種を同じ園地内で栽培している例を普通に見出せた。また、リンゴの品種が多様なだけでなく、消費者の好みも多様であって、それに比べるとバナナやパイナップルなどの場合、品種や食味、さらに歴史文化性などが相対的に単純であるとして、双方の違いを強調しながら、りんごの栽培や流通における多様な品揃えの重要性を指摘する見解もしばしば聞かれた⁶⁷。この点は、2010年に日本で東京青果（株）果実第一事業部調査役の平山義孝がミカンとりんごを「国産果実の両雄」としながらも、「嗜好品の王者」としてのミカンの生産量が減少しているのに対し、りんごが1963年の115万トンピークに生産量を維持していることを、「私はこの違いはリンゴが多種多様な品種に富んでいることだと思います。赤を基調に青、黄色とバラエティーが豊かで、また、周年供給できる産地背景も影響しているのではないのでしょうか」と述べていたことと符合する見方であった⁶⁸。

我々がやはり2011年に聞き取り調査したニュージーランドの有力なリンゴとナシの輸出業者であるエンザ・インターナショナル社（ENZA International, ターナー＆グローワーズグループ系企業）が先述のように台湾などで酸味の強さが不評の品種ブランドであるクラブ製のジャズを酸味が

⁶² イギリスは、20世紀初めに生食用のリンゴをシーズン・オフに南半球の植民地であったオーストラリアやニュージーランド、南アフリカから輸入するようになり、その量が第二次世界大戦後に増加した（前掲 The World Apple Market, p.11, 14）。

⁶³ 前掲「世界と日本の品種」12頁。

⁶⁴ 序・梅田邦彦 青森県農業総合研究所長（西谷純一郎『りんご栽培史 品種編』1956年）

⁶⁵ 前掲『品種改良の世界史・作物編』476、480-481頁。

⁶⁶ 前掲 Jon Durham 氏からの聞き取り。

⁶⁷ 前掲 Kevin Sander や Mike Butcher 各氏からの聞き取り。

⁶⁸ 平山吉孝「(特集・リンゴ産業の明日を見る)市場流通の現場から見たリンゴの位置付け」『果実日本』第65巻第10号、日本園芸農業協同組合連合会、2010年10月、74頁。但し、ミカンを含む柑橘類も、りんごと同様に多種多様な品種をもっているとされる（ピエール・ラスロー『柑橘類の文化誌-歴史と人との関わり』一灯舎、オーム社、2010年、14-15頁）。

好まれるヨーロッパやアメリカなどへ積極的に輸出し、それに比して甘味がより強く、大玉の品種ブランドである同じくクラブ製のエンビイ (Envy) をアジア向けとして積極的に売り込んでいこうとしているように見える輸出戦略の区分けなども、そのようなリングの多様性に絡む歴史文化性の違いや差異などを踏まえての動きと捉えるべきであろう⁶⁹。

これに対して日本や中国などでは、りんごの評価や選好が、その多様性よりもとすれば特定の品種へ集中し勝ちのように見える。その点も歴史文化性の違いに絡めて論じることができるであろう。中国や韓国などは、日本以上に栽培されるりんごが特定の品種に偏っているといわれ、中国になるとほとんどがふじで占められているとされる⁷⁰。それもヨーロッパなどに比べるとりんごをめぐる歴史文化性が希薄で、また生食を中心とするために専ら直接の食味や大きさ、色づきなどについての比較的単純な嗜好で選別されていく結果であろうと思われる。ちなみに、日本や中国などで評価の高いふじは、甘酸適和の観点から見るとやや甘味の強い方へ傾いているとされる。これは、日本の場合、消費者が果物全般に酸味を近年敬遠しがちで、甘味を求める傾向が強くなり、それに生産や流通の業者が糖度計の普及もあって栽培技術などで甘味の追求を競うようになったためといわれている⁷¹。また、ふじの甘味を強める「蜜入り」については、固いリングを好むヨーロッパやアメリカの消費者や需要者から時として加熟現象である Water Core (水入り、蜜病) と誤解され嫌われるともされている⁷²。これら一連の評価の差異からも日本やヨーロッパなどの間での歴史文化性の違いが垣間見えてくるのである。

2010年における世界でのリング生産の主要品種とシェアは、中国を除くと、Delicious 19.7%、Golden Delicious 17.5%、Gala/Royal Gala 11.9%、Fuji 7.0%、Granny Smith 4.7%、Idared 3.2%、Jonagold 2.1%、Cripps Pink/Pink Lady 1.8%、Braeburn 2.1%、Elstar 1.2%、Jonathan 1.5%、McIntosh 1.1%、Honeycrisp 0.5% などで、上位 37 種にて全生産の 82.4% に及んでいるが、今後も各国で品種の変化が見込まれている⁷³。このようなリングの品種的な多様性と、それを受け入れて

⁶⁹ ENZA International社でのChris Hawkins(Global Programme Administrator)やDuncan Park(National Quality Manager)などからの聞き取り、2011年3月。黄孝春、山野豊、王建軍「知的財産権をベースにしたりんごの生産販売体制の再構築」『人文社会論叢』社会科学篇、第27号、2012年、弘前大学人文学部、7-11頁。ピクター L. カーペンター、黄孝春「韓国のりんご最新事情」(りんご振興研究センター・第17回りんごトーク、2012年4月20日、弘前大学)

⁷⁰ 同上「韓国のりんご最新事情」。“World Apple Variety Forecast to 2020.” *The World Apple Report*, vol.19 no.2, Belrose Inc. USA, Feb. 2012.

⁷¹ 今智之(青森県産業技術センター・りんご研究所 品種開発部長)氏からの聞き取り(2011年10月14日の弘前大学における『国際りんごフォーラム in 弘前』後の懇談)。「エコ探偵団・果物が甘くなったってホント」日本経済新聞、2011年1月8日号、東北版。

⁷² りんごを考える会編著『集会要記-主として(りんごの大衆化)について』青森県経済農業協同組合連合会弘前支所、1980年、12頁。北山敏次編著『リンゴグレルメの本』ミリオン書房、1986年、47頁。

⁷³ 前掲“World Apple Variety Forecast to 2020.” *The World Apple Report*, vol.19 no.2, このデータで中国が除かれているのは、中国が2010年に世界のリング生産の47.8%を占めるものの、データが過小な上に、ほとんどがFujiで占められており、品種の多様性という点で意味をもたないためとされている。

いく消費者や需要者の食味に関する好みや用途などの多様性、さらにそれぞれにおける歴史文化性の違いなどを受けて、そこでの甘酸適和の判断に関しても自ずから人それぞれに相応な主観的な尺度の幅や差異が入り込んでくると見られ、それが本論における考察の一応の結論になろうと考える。

むすび

本論では、りんごの食味に関する褒め言葉としてしばしば使われる「甘酸適和」という表現を糸口にして、そうした食味表現の意義や捉え方をめぐる一般的な理解を先ず検討した。次いでりんごの品種や食味、さらに用途などに関してそれぞれの地域や社会、時代などに応じて歴史文化性が見られることを概論し、それらを絡めながら今日のようなりんごの品種や食味などの多様性がもたらされてきていることや、日本のあり様などについて考察してきた。

西アジアを原産地として世界中に今日まで広まってきた西洋りんごは、先ずヨーロッパ、次いでアメリカ、さらに日本などの東アジアへと地球を西向きに回りながら長い時間を要して伝播し、その間に多様な遺伝子の組み合わせによる品種上の進化や突然変異だけでなく、そこでの品種の人為的な選択や栽培法の改良などが加えられ、品種や食味などに歴史文化性の差異や異同などを反映させた多様性をもたらしてくるようになった。

日本へ西洋りんごが伝来したのは、1871年のこととされている。最初に根付いたのは、アメリカ産で、日本にて国光や紅玉と称されていく品種であった、それらは、1920年代後半頃によく一般の庶民階層でも食用されるようになっていくが、概して第二次世界大戦前においては、「舶来の果物」と目された贅沢な嗜好品であった。このため、その後の戦時体制のもとでは、不急不要物資のひとつとして栽培を政府が規制していくようにもなった。しかし、戦後は、新たに国内の米穀不足を補完する代用食品のひとつとして大衆に広く食用され、1950年に国内で最も生産量の多い果物となったのである。

ただし、その後にミカンなど柑橘類の国内生産が伸び、1963年にはバナナの輸入が自由化された。それとともに、りんごの主力品種であった国光や紅玉の酸味が次第に消費者から敬遠されていくようになり、消費者のりんご離れがもたらされて、新たにふじなどの新品種への品種更新が進んでいった。ふじは日本で開発され、果汁の多さや甘酸の調和、食味の良さなどで、生食向けの新たな主力品種となっていった。

日本で今日栽培されるりんごは、主に生食され、食味について酸味より甘味の方が重視され、またサイズがやや大き目で、かつ色づきや見栄えもよくなければならぬといわれる。これらの特徴は、明治期から第二次世界大戦後の経済復興期に至るまでのりんごを概して贅沢な嗜好品と見做す時代を経て、戦後の高度経済成長期以降の大衆消費社会の台頭と、そこでのみかんなどの柑橘類との競合、さらにバナナなどの輸入自由化などを受けて次第に鮮明化してきたものであった。しかし、ヨーロッパやアメリカなどに比べると、日本では、りんごの食用について習慣性が希薄であった。もともと日本の伝統的な和食との組合せや相性を特段に求められなかったし、専ら食事の最後

におけるデザート、あるいは間食向けとして食用され、ヨーロッパやアメリカのように日常の食事に半ば必需品的に組み合わせられる歴史文化性をもってこなかった。また、調理や加工向けの用途もジュースの飲用を含めて国内で未だ限定的に留まってきている。そこで、大衆の嗜好品として甘味が従来に増して歓迎され、それが日本でのふじの開発と普及に符合していったと理解して過言でないように思われる。

この点は、リンゴの食味、とりわけ生食でのひとつの理想とされる「甘酸適和」という評価を理解する場合も同様である。りんごの甘酸適和に関しては、その糖度や糖酸比が一つの客観的指標となり得るが、りんごが持つ品種や食味、食感、色合いなどの多様性を受けて、人々がりんごについて持つ好みもそれぞれの地域や社会、時代ごとの歴史文化性の変遷や差異、さらに個人ごとの味覚の差異、他の食物との相性などを含めて多様であり、そのために「甘酸適和」の尺度まで多様とならざるをえないのである。ただし、それでもヨーロッパやアメリカが酸味の異同に関心をもつように見えるのと対照的に、日本などの東アジアでは甘味の異同などに専ら関心を向け、それらの点が栽培されるりんごの品種選択だけでなく、りんごの国際的な取引や事業のあり方にまで影響を及ぼしていくようになったのである。