



Vol.60

机の上の小さな変革



新たな知覚の発見

こんにちは、菅俊一です。今回は、可能であれば食事をするタイミングでいっしょに読んでもらえればな、と思っています。

早速ですが、いま食べているものを箸やカトラリーを使わずに、直接手で触れて食べてみてください（実施する際には、手をよく洗ってから行なってください）。



いかがですか？ おにぎりやサンドイッチなど手でつかむことが前提のものや、インド料理店など店によっては手で食べる機会があるかもしれません。でも、たとえばトンカツのように、普段手で直接触れない食べ物を手で食べてみると、これまで舌や唇で感じていた触覚を、まず手で感じてから、そのあとに舌で感じ直すというプロセスに変化します。

つまり、「食べる」という行為は、食材・料理の質感や温度などの情報と味が一体化されたものとして認識されていたわけですが、まず先に質感や温度を感じたあとに、改めて舌で味・食感を把握するという２段階の触覚的な認識に変わります。

このような変化を起こしてみると、食べるプロセスのなかで、触覚によって得られる情報が強調されることになります。それによって、これまで舌の上では触覚より

も味覚が優先的に認識されていた食べ物に対して、普段よりも食感を意識する度合いが高まり、馴染みのある料理や食材の触り心地についても意識するといったように、食材の知らなかった側面を知ることにつながります。

イノベーションを生み出す方法

今回の試みは、行為のプロセスを刷新することで、特定の感覚の情報量を上げて理解度を変化させるというものでした。

日常的に、道具を使って食べ物を扱うことが当たり前となっている私たちにとって、手で食べるという振る舞いは、衛生的な意味だけでなく慣習を大きく変えるという意味でも、抵抗感があつたのではないかと思います。

それは裏を返せば、私たちが日常的に抵抗感のある行為をあえて踏み越えてみることで、新しい知覚を獲得したり、未知なる側面を知ることができる可能性があるということです。

一見無謀に見える行為は、他人からは嘲笑的になったり、ネガティブなイメージを持たれてしまうことがあります。しかし真にイノベーションを生み出すうえでは、他の人の踏み込んでいない領域にあえて踏み込み、探索していくことで、まだ誰も手に入れたことのない知や経験や感覚を獲得することができるのです。 ▲

PROFILE 菅 俊一 〈SYUNICHI SUGE〉

コグニティブ・デザイナー。表現研究者。映像作家。多摩美術大学美術学部統合デザイン学科准教授。1980年東京都生まれ。人間の知覚能力に基づく新しい表現を研究・開発し、様々なメディアを用いて社会に提案している。主な仕事・著書に、NHK Eテレ『2355/0655』、『観察の練習』『ヘンテコノミクス』など。