

「和食」のおいしさを探る

日時 : 平成26年10月2日(木) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 本館3階 牡丹<港区芝公園1-5-10>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 山野井 昭雄 氏 味の素 元副社長

100余年前、当時の東京帝国大学の池田菊苗教授が昆布のだし汁のうま味の主役がグルタミン酸ナトリウム塩であることを突き止め、全く新しい原味であることを提唱、現在その正しさが認知されている。その後我が国の研究者によって鰹節からイノシン酸、シイタケからグアニル酸など次々にうま味物質が解明され、だし汁の必須機能であるうま味の科学的根拠が明らかにされてきている。

和風料理の美味発現にだしの活用は不可欠。今回は和風料理の美味しさの秘密を科学と匠の技の両面から、それぞれのエキスパートの二人の講師に解説して頂く。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

‘だし’の呈味成分の特徴について

味の素株式会社 理事 広報部

グローバルうま味コミュニケーション担当(農学博士)

二宮くみ子 氏

近年、和食は世界各国で注目され、うま味(UMAMI)は国際語として、世界中のシェフや料理人はもとより、味覚の研究者、栄養士、食ジャーナリストなど、様々な分野の方々から大きな関心が寄せられています。本講演では、うま味の呈味機能だけでなく、うま味が有する生理機能など、味と健康に関するうま味の機能について紹介します。

<プロフィール>1982年上智大学大学院理工学研究科を卒業。2010年広島大学大学院生物生産学部博士課程を修了、農学博士。1982年味の素入社・品質保証部を経て現在は味の素理事およびNPO法人うま味インフォメーションセンター理事。

1985年日本うま味調味料協会技術部会および広報部会、うま味研究会、国際グルタミン酸情報サービス、NPO法人うま味インフォメーションセンター等を通じて、うま味研究の推進やうま味の普及活動を積極的に行っている。また“うま味・だし”をテーマとした食育活動においても、幅広く活躍している。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

‘だし’の官能検査からの表現・分析

昆布・かつお節のだしの官能検査、ソムリエにより分析と表現方法。

京料理 木乃婦(きのぶ) 専務取締役 ソムリエ (若主人)

高橋拓児 氏

<プロフィール>大学卒業後、東京「吉兆」で5年間の修業を積む。帰洛の翌年にソムリエ資格を、続いて利き酒師の資格を取得。3年間、初代である祖父と市場へ同行して仕入れを学び、仕出しから料亭へ転換させた父にはもてなしや運営に関する多くを学んだ。現段階ではまだドメスティックな食文化である京料理を「日本食の代名詞として海外へ浸透させる」ことがライフワーク。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

「和食」のおいしさを探る

食品ニューテクノロジー研究会

10月2日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行していません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



JR浜松町駅(北口)
東京モノレール浜松町駅徒歩約8分
都営地下鉄大門駅(A6出口) 徒歩約4分

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <http://bit.ly/1cSZRck>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、