

日本農芸化学会 2013 年度大会
LS8 : 味の素株式会社 ランチョンセミナー
2013 年 3 月 26 日（火）12:30-13:20
A20 会場（講義棟 A200）



だしのおいしさの秘密と健康への寄与

1 かつおだしの嗜好性のメカニズム

演者：味の素株式会社 イノベーション研究所

近藤 高史

だしは日本料理の味付けの基本です。油、バター、ソースに頼らず、かつお節や昆布などの乾物を使ってだしを引き食材の下味にするという調理方法は、日本で独自に発達した優れた調理方法です。しかし海外の方々から、だしは生臭い磯臭いと不快に感じ敬遠される傾向にあります。ではなぜこのように評価が分かれるのでしょうか？だしには不思議なことが多く、何か特別な秘密が隠されているに違いありません。それを解き明かす鍵として、摂取経験／学習や健康効果などが考えられます。本セミナーでは、「かつおだし」を例にして、だしの嗜好性とその裏側に隠れている本質（健康効果）を生理科学的に解明しようと試みる最新の研究成果について紹介します。

2 かつおだしは攻撃行動を低下させる

演者：富山大学大学院医学薬学研究部（医学）システム情動科学
教授 西条 寿夫

消化管と脳は、迷走神経や液性因子により相互に影響を及ぼしています。また近年、うま味物質や様々な栄養素が情動行動の中核である大脳辺縁系などの脳機能を変化させることが報告され、食物の向精神作用が注目されています。そこで私達は、マウスの攻撃行動をモデルに、かつおだしが情動行動に及ぼす影響について調べました。その結果、かつおだしを摂取しているマウスでは、他マウスへの攻撃行動が低下し、うつ状態になりにくいことなどが分かりました。本セミナーでは、これら行動実験やニューロン活動を記録した研究から、かつおだしの情動／社会行動改善効果について紹介します。

おいしさ、そして、いのちへ。

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO[®]