

第76回 日本農芸化学会サイエンスカフェ
第48回 東北大学農学カルチャー講座



「美味しい食べものにはわけがある」

主 催：日本農芸化学会；共催：翠生農学振興会
開催日時：平成27年2月21日（土）午後2-4時
場 所：東北大学・片平キャンパス・生命科学プロジェクト総合研究棟・講義室AB
世 話 人：此木敬一・金子 淳・佐々木 誠・小川智久

「食べ物を美味しくする油の役割」 月島食品工業株式会社 永井利治 博士

私たちが日常食べている食品の中には様々な脂質が含まれており、食品の風味、食感、栄養等の面で大切な役割を果たしています。油脂製品の代表といえば、サラダ油、バター、マーガリン、マヨネーズなどですが、食品の中には目に見えない状態で存在している油もあり、このような油もまた食感や美味しさに大きな影響を及ぼします。本講演では、油脂の基本的な性質に加え、マーガリン等の加工油脂製品がパン、菓子を作る過程でどのような働きをしているのかについて考えてみたいと思います。また、実際に、違う種類の油脂を練りこんだパン、ビスケット等（未定）を食べていただき、油脂の違いが食感や風味に与える影響を実感して頂きたいと思います（お土産：家庭用マーガリン 1個/人）

「伝統食品に見る食べ物を美味しくする智慧—故きを温ねて新しきを知る—」

東北大学大学院農学研究科 藤井智幸 教授

新潟県北部の村上地方では、冬になると遡上した鮭を捕獲し軒下につるして寒風干しをする光景が風物詩になっています。ここで不思議なことは、村上地方ではわざわざ鮭の頭を下にして干している点です。北海道の新巻鮭に限らず魚を取り扱う時には操作性を考えるとエラに縄を通して頭を上にして吊るす方が自然でしょう。ところが、村上地方ではわざわざ頭を下にしているのです。日本の伝統的な製造技術は、多少中国の影響を受けているとしても、日本人が古い大昔から育てあげてきた一大芸術的創作です。本講演では、伝統食品の製造技術に潜むきわめて独創的な創意工夫について考えてみたいと思います。

アクセス：リンク先地図の「D04」にご来場下さい。

http://www.tohoku.ac.jp/japanese/profile/campus/01/katahira/katahira_map.pdf

①徒歩：仙台駅西口より約15分

②バス：仙台駅西口11番乗り場より、「霊屋橋・動物公園経由緑ヶ丘三丁目行」、または、「霊屋橋・動物公園・日赤病院経由八木山南団地行」；同12番乗り場より、「霊屋橋・動物公園・西の平経由長町南駅・長町(営)行」。いずれも、東北大正門前で下車

参加費：ドリンク代+お菓子代として、お一人300円を頂きます。

参加申込：東北大学・大学院農学研究科 此木敬一 宛 (konoki@m.tohoku.ac.jp；022-717-8819)；申込締切：平成27年2月16日（月）