

「おいしさの科学—その構造と意義—」

一般社団法人 おいしさの科学研究所 理事長
香川大学 名誉教授
農学博士 山野 善正 氏



日々の食事をおいしく、楽しく、食べて、元気な生活を送ることはみんなの願いです。今回の STF セミナーは「おいしさ」に関して科学的な見地から長年ご研究されてこられた第一人者の山野善正先生から「おいしさ」に関する基礎的な研究から具体的な検査・測定等に基づく評価法について分かりやすくお話いただきます。山野先生は、レトルト真空パック(シウマイ)の開発者としても知られています。本セミナーにご興味・ご関心のある方は、お誘いあわせの上、ご参加ください。

1. 日 時 : 2022年11月19日(土) 13:30~16:15

2. 開催方式 : 会場(リアル) + WEB(ZOOM オンライン)【ハイブリッド開催】

会 場 : 品川区立中小企業センター 2F 中講習室

地図/アクセス : 東急大井町線・下神明駅徒歩 2 分 / JR 京浜東北線・大井町駅徒歩 15 分

3. 講演概要

食は生の原点である。人間の三大欲望である、食欲、性欲、睡眠欲のうち、食欲が最後まで残るといふ。また高齢者に対して衣食住の重要性についてアンケートすると、食が最重要であると回答される。

食品の品質の3要素(栄養、安全、おいしさ)のうち、最後の決め手は「おいしさ」である。おいしさは、化学的要素(味、匂い)と物理的要素(テクスチャー:食感、外観・色、温度、音)からなる。それぞれの知覚システムを概観し、具体例を挙げて、評価法(客観的:機器による、主観的:官能検査)について解説する。

時間が許せば外国への食材の輸出促進を目指した、外国人の嗜好性調査について紹介する。

4. 演者略歴

滋賀県近江八幡市生まれ、京都大学農学部農芸化学科卒業、東洋製缶・東洋鋼鋸総合研究所研究員、香川大学農学部食品学科食品物理学講座講師、助教授、教授、香川大学評議員、学生部長、農学部長。

この間アメリカ、オランダ、オーストラリア在外研究員、その他諸外国訪問・学会出席。

【専門分野】食品工学（レトルト殺菌システム）、食品コロイド・エマルジョン、テクスチャー。

【主な受賞】「食品科学工業学会賞」、「瑞宝中綬章」。

【主な著書】「食品の物性」、「おいしさの科学事典」（朝倉書店）ほか。

5. 参加費：事前に Peatix（WEB チケット）でお支払いください。

- | | |
|---|---------|
| ・ 科学技術者フォーラム(S T F)会員、学生： | 1,000 円 |
| ・ 友好団体会員/メンバー、当セミナー元講師：
経営支援 NPO クラブ、次世代農業フォーラム、シニアエキスパートフォーラム、
食品技術センター、千葉県技術士会、テクノメイトコープ、BCC-NET など | 1,500 円 |
| ・ 当セミナー元講師： | 1,500 円 |
| ・ 一般： | 2,000 円 |

* 【Peatix の利用法】 <https://stf.or.jp/top/images/file/m456.pdf>
上記 URL を参照し、アカウントの取得（登録）の手続きをした上でお申込み下さい。
なお、Peatix の利用ができない（or 操作不明な）方は担当までご相談下さい。

6. 参加申込の方法

- ・ 事前に下記 URL からお申込みください。会場参加もしくは WEB 参加の後日変更は可能です。
<https://peatix.com/event/3366283/>
- ・ **申し込みのない方の当日の会場（飛び込み）参加はできません。**
- ・ 申込締切はクレジットカード払いの場合、11月16日（水）23時まで、コンビニ/ATM（ゆうちょ銀行・ペイジーなど）払いの場合、15日（火）で締め切ります。
- ・ Peatix の入金が確認された方へは、順次受付メールをお送りします。また、ミーティング名や URL、パスコード、手元資料等の案内は前日 18 日（金）までにメール配信いたします。
- ・ 領収書の必要な方は、[こちら](#) をご覧ください。

※ 講演中の画面撮影や録音などは、ご遠慮願います。

NPO 法人 科学技術者フォーラム（STF）
11 月度セミナー担当 太田 哲夫
E-mail: futotetsu@gmail.com
Mobile: 080-5883-3000
URL: <https://stf.or.jp/>
