

講演
うま味の有用性

味の素株式会社 イノベーション研究所
フロンティア研究所うま味ウェルネス研究グループ長 畝山 寿之

日本国民の栄養不良の問題を克服するため、非必須アミノ酸であるグルタミン酸塩が「うま味物質」として1908年に東京大学理学部池田菊苗教授により昆布から発見され、その翌年1909年に世界初のうま味調味料が日本で誕生した。今から100年以上前のことである。

その後、食品分析技術が発達するに連れて、うま味調味料の主成であるグルタミン酸や核酸は、世界各国の様々な食材（昆布、トマト、白菜など）や調味素材（醤油、魚醤、チーズなど）に豊富に存在することが明らかとなり、うま味成分の有効活用は食文化として発達してきたこと推測される。近年、生活習慣病形成の土台となる食生活週間形成における味覚の重要性が再認識されており、うま味成分グルタミン酸の生理的役割について精力的な研究がなされている。食品中の遊離グルタミン酸はうま味（味覚）として食品のおいしさを引き出すだけでなく、咀嚼中は唾液分泌を促し食塊形成や嚥下の円滑化に寄与し、飲み込んだ後は胃腸に働きかけ食べ物の消化吸收を助ける。最近はうま味成分の本来の栄養・生理作用をカロリー過剰摂取予防や減塩、そして高齢者の栄養向上に積極的に応用しようという試みが開始されている。現代社会が抱える食の諸問題の解決にむけたうま味の貢献の可能性について考えていきたい。

講師プロフィール

氏 名：畝山 寿之

所 属：味の素株式会社 イノベーション研究所

略 歴：平成 1 年

東北大学大学院製薬化学研究科博士課程前期終了後、

味の素株式会社中央研究所生物化学研究所に入社。

以後、約十年間、医薬品研究に携わった後、食品研究、特にうま味・

グルタミン酸を中心としたアミノ酸の脳・栄養生理研究に従事。

平成 18 年

同ライフサイエンス研究所生理研究グループ長を経て現在に至る

(医学博士)

参 考：「味覚の効能」伏木亨、熊倉功夫編（2012 年）

「だしとは何か」pp.192-204 アイケーコーポレーション出版

「うま味の現場活用」 伏木亨、熊倉功夫編（2012 年）

「だしとは何か」pp.220 - 232 アイケーコーポレーション出版

「うま味の機能を再認識する」 伏木亨、熊倉功夫編（2012 年）

「だしとは何か」pp.256-266 アイケーコーポレーション出版

「うま味の内臓感覚を介する食欲および嗜好性の調節」

日本味と匂学会誌 17(2): 97-108, 2010.新版

総合調理科学事典（光生館）（畝山寿之、鳥居邦夫）