



車内の金城学院大学

50限目

「食環境論」

6/8(土)  
オープンキャンパス開催!

## 「日本人が発見した「第5の味覚」！」

### 〔味覚の発見〕

味覚には様々なものがありますが、生理学的に基本とされている味覚は「甘味・塩味・酸味・苦味・うま味」の5つ。この中の「うま味」は、1908年に日本の研究者によって、出汁(だし)の中に含まれる「グルタミン酸」によって生じる味として発見されましたが、欧米では出汁をとる調理法が少なかったため、この「うま味」は国際的にはほとんど認められませんでした。しかしそれから百年後、人間の舌にグルタミン酸を感知する感覚細胞が発見され、「うま味」の存在が生理学的に裏付けられたのです。また、西洋料理でソースやスープに多用されるトマトや、中華料理に欠かせない鶏ガラスープにも「うま味」物質が豊富に含まれていることもわかりました。「うま味」は繊細な出汁の味を大切にする日本人だからこそ発見できたものですが、実は様々な地域で古くから調理に活かされていたのです。

食を通じ、人生と社会を豊かにする。それが生活環境学部 食環境栄養学科。

強く、優しく。



金城学院大学