



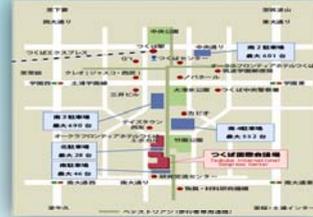
# おいしさを科学する

会場

平成 **29**年 **5**月 **23**日(火)  
13:15~17:00

日時

つくば国際会議場 中ホール200  
(茨城県つくば市竹園2丁目20番3号)



主催:フード・フォーラム・つくば  
後援:農研機構 食品研究部門  
参加費:会員:無料 / 会員外:1,000円  
定員:先着160名 事前申し込み(5/19)

### 【お問い合わせ】

フード・フォーラム・つくば事務局  
濱松・高松(takama@affrc.go.jp)  
TEL:029-838-8010, FAX:029-838-8005  
ホームページ <http://www.fft.gr.jp>  
〒305-8642 つくば市観音台2-1-12  
農研機構 食品研究部門 内

開会挨拶 13:15~13:20

日高 博志氏(フード・フォーラム・つくば幹事長)  
鍋谷 浩志氏(農研機構 食品研究部門長)

休憩 15:00~15:20

講演1 13:20~14:20

『おいしさの嗜好性研究の流れと実際』

### 山野 善正氏

一般財団法人おいしさの科学研究所 理事長



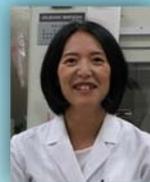
嗜好性を概念的にアプローチすれば、たとえば、伏木先生が整理されたように、生理的、文化的、情報及び薬理的要因により決まり、また、先天的要因、後天的要因、及び現在の状態などにより決まる。調査により嗜好性は明らかになるが、この結果は科学的に裏付けされる。これらの流れと研究法に加え若干の実施例について紹介する。

講演3 15:20~16:10

『和食の智恵と味覚情報伝達』

### 日下部 裕子氏

農研機構 食品研究部門 食品健康機能領域  
感覚機能解析ユニット長



近年、味覚の情報伝達に関する研究は飛躍的に進歩した。出汁をはじめとした和食の素材や調理方法は、舌先から脳に至るまでの味覚の情報伝達で起こる様々な作用を上手に利用したものになっており、その紹介をさせていただきます。

講演2 14:20~15:00

『VR/ARが拡張する食の満足感と記憶』

### 谷川 智洋氏

東京大学大学院情報理工学系研究科  
知能機械情報学専攻 特任准教授



バーチャルリアリティや拡張現実感、遠くの場所やミクロの体験など、我々自身の感覚を通して得られる以上の体験ができる技術である。食についても同様に食事の際の感覚を拡張するだけでなく、食にまつわる記憶や行動にも影響を与えられる可能性も持っている。本講演では食における満足感や行動判断に影響を与える研究を中心にその可能性を紹介したい。

講演4 16:10~17:00

『伝統食品のおいしさに迫る  
—かつおだしとすぐき汁を例にして—』

### 近藤 高史氏

味の素株式会社 イノベーション研究所  
新事業探索研究グループ 上席研究員



伝統食品／発酵食品には複雑な風味がある。好きになるまで長い年月を要することも珍しくない。本講演では、和食の基本であるだし、および京都の伝統野菜「酸茎菜」を使った漬物の汁(すぐき汁)を例にして、そのおいしさに迫った研究を紹介する。

交流会 つくば国際会議レストランエスポワール 17:30~19:00