

## 総説特集 おいしさの基礎、開発、マーケティング -1

## おいしさの研究—その多様な側面を考える\*

阿部 啓子\*\*

(東京大学大学院農学生命科学研究科)

食品には3つの機能があるとされる。栄養面での働きとしての一次機能、嗜好面での働きとしての二次機能、そして病気予防面での働きとしての三次機能がそれである。近年、とくに注目されているのは三次機能であるが、3人に1人が生活習慣病の予兆(半健康状態)をもつという現状をみれば、それも当然のことと肯首できるのである。病気を未然に防ぐ食品に対する社会的需要は、こうした時代背景から、ますます増大すると予想され、その反映として、生活習慣病のリスクを軽減する新食品である機能性食品の研究と開発がグローバルに展開されていることは周知の通りである。

しかし機能性食品は、応急的に適用される医薬とは違い、継続的・恒久的に摂取すべき“たべもの”である。そこに求められるのは“おいしさ”なのである。最近、ヨーロッパ連合が提唱した“Functional Food Science Program”(Br. J. Nutr., 1998)をみると、食品が味覚・知覚・心理に与える効果と三次機能との関係を解析することの重要性が指摘されていて、“機能性食品”の本家である日本の研究の先を行く印象さえ抱かせるのである。

さて、人類の歴史がおいしい食べ物の探求と創出に彩られてきたことは食文化を一瞥すれば容易にわかる。それは食の科学と産業を生み出した。池田菊苗博士による“旨味”の発見も日本の伝統的な食文化の所産に違いない。以来、食品研究者は物質科学の立場からうま味の研究を発展させてきた。半面、その評価は依然として官能検査に頼らざるを得ない状況にある。

ごく最近になって、おいしさの起因である味が生体によってどのように受容され、生じた味覚が細胞内を、そして神経をどのように伝達され、脳でどの

ように認知されるかが、生理・生化学的に、さらには分子・細胞生物学的に、少しずつではあるが着実に解明され始めた。また、食品のおいしさに寄与する因子である温度や物性によって、化学感覚としての5つの基本味の感覚がどのように影響されるかについても、分子の言葉で記述され始めた。

食文化に根ざし、現代食品産業を支える“おいしさ”の実態の解明に、ようやく物質科学の側面から一条の光が射し込まれようとしている。それは、客観的評価を含めたおいしさの科学の構築の礎になると期待されている。そんな折、“おいしさ”の全体像を広角的に見直し、今後のうま味の研究に新たなディメンションを付与することこそ、今最も必要な第一歩であろう。こうした考えで企画したのがうま味研究会主催のシンポジウム「おいしさの研究—基礎、開発、そしてマーケティング」であり、そのプロシーディングが以下に掲載する総説特集である。

まず、おいしさの評価方法あるいはそのためにどのような“ものさし”が使用できるのかといった視点から東京大学大学院農学生命科学研究科相良泰行先生に「おいしさを探る感性工学」を執筆いただいた。また、おいしさの実体として「肉のおいしさ」を広島大学生物生産学部西村敏英先生に、「魚介類のおいしさ」を東京大学大学院農学生命科学研究科阿部宏喜先生に、そして「米飯のおいしさに関する要因」を奈良女子大学生活環境学部丸山悦子先生に執筆を担当いただいた。一方、味物質の研究を社会に還元して“おいしい食品”を生産する途をめぐす努力が求められているが、このような考えから、実際に食品産業—マーケティングの立場から“おいしさ”の現状を述べていただいた。より具体的には、国際農林水産業研究センターの野口明徳先生には、

\*Received June 27, 2001; Accepted June 28, 2001.

Food Palatability : An overview from various aspects

\*\*Keiko Abe : Department of Applied Biological Chemistry, Graduate School of Agricultural and Life Sciences, The University of Tokyo, 1-1-1 Yayoi, Bunkyo-ku, Tokyo 113-8657, Japan; aka7308@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp Fax +81-3-5841-8006

阿部

「食品産業における今後の技術開発の方向とおいしさ」について地球規模での食品産業における諸問題を概説して頂いた。また、技術開発を含めた「おいしさ」のとらえ方を、そして実際に“おいしさ”を考えて作られたヒット商品について、ミツカングループ本社竹村浩博士と花王株式会社桂木能久博士にそれぞれ「短鎖分岐脂肪酸非生産納豆菌の取得と低臭納豆への利用」、「健康油の栄養特性とそのおいしさ」

の題名で執筆頂いた。読者には、こうした流れを念頭に置いてご精読いただければ幸いである。なお、本特集の基礎となった上述の「うまみ研究会主催のシンポジウム」（東京大学弥生会館にて平成13年6月15日）には会場いっぱいの聴衆の熱心な関心が寄せられたことをご報告すると同時に、これを企画した者として主催者に心から御礼申し上げる次第である。

< 著者紹介 >

阿部 啓子（あべ けいこ）氏略歴

1971年 3月 お茶の水女子大学大学院家政学研究科修士課程修了  
1973年 5月 アメリカ合衆国デューク大学医学部研究員  
1977年 6月 お茶の水女子大学家政学部教務補佐員  
1982年 4月 お茶の水女子大学家政学部教務職員  
1983年10月 農学博士（東京大学）  
1984年 4月 東京大学農学部教務補佐員  
1992年 1月 東京大学農学部助手  
1994年 6月 東京大学大学院農学生命科学科助教授  
1996年 4月 東京大学大学院農学生命科学科教授 現在に至る。

