


整理番号	HT25190	分野	生活・社会	(キーワード)健康と食生活
------	---------	----	-------	---------------

畿央大学

世界から注目される「日本料理」のおいしさをサイエンスする
～おだしの文化の調理科学体験～

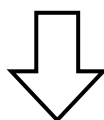
先生(代表者)	山本 隆(やまもと たかし) 畿央大学健康科学部教授			
自己紹介	<p>おいしく味わって食べることにする体のしくみを研究していますが、残念ながら私は食通でも美食家でもありません。食べもののおいしさ・まずさ、好き・嫌いの脳の中の反応やしくみを明らかにすることで、健康な体づくりに役立てたいと思っています。</p> <p>ご飯を食べた後の満腹感があってもまだケーキやデザートなどを食べるのを「別腹(べつばら)」と言ったりしますが、こういうのも研究対象なんですよ。</p>			
開催日時・ 主な募集対象	平成25年8月25日(日)	(対象)	小学校 5・6年生	(人数) 20名
集合場所・時間	畿央大学 L203 教室前		(集合時間)	9時30分
開催会場 (集合場所)	畿央大学 L203 教室、調理実習室、運動療法実習室 住所: 〒635-0832 奈良県北葛城郡広陵町馬見中4-2-2 アクセスマップ: http://www.kio.ac.jp/introduction/outline/access/			
内 容				
<p>日本は独特の食文化をもった国です。世界から日本に観光にくる外国人には「和食」のおいしさにひかれてくる人も多く、また外国に行ってもお寿司やうどん、どんぶり物などの日本料理店がはやっているのを目にします。今や日本料理はフランス料理やイタリア料理、中華料理にならぶ世界料理の仲間入りをはたしたともいえます。日本料理の味のベースはお醤油やだしに深い関係があります。日本料理の「おいしさ」と「こく」を醸し出す醤油やかつおと昆布の「だし」の味覚の不思議にせまってみたいと思います。</p>				
スケジュール			持 ち 物	
9:30-10:00 受付(L棟 L203 教室前集合) 10:00-10:15 開講式(あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明) 10:15-10:40 講義「国・地域別の『うま味』と日本料理のだしの文化について(講師:山本隆)			筆記用具 ノート エプロン 三角巾	
10:40-11:15 実験「味覚の測定方法の実験」(講師:上地加容子) 11:25-12:30 調理実習「調理をサイエンスする」 (講師:上地加容子、富岡華代、餅田尚子) 12:30-13:20 ランチタイム 13:20-14:10 実験と講義「味覚測定結果のお話と、いろんなだしの味覚実験」(講師:上地加容子)			特 記 事 項	
14:20-15:00 運動実習「胃腸の機能を整える健康体操」(講師:松本大輔) 15:10-15:30 修了式「未来博士号」授与、参加者アンケートの記入 15:40 記念撮影後、解散			参加にあたっては保護者の同意(大学までの送迎は、保護者が責任を持つ)が事前に必要です。	

《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	畿央大学 企画部 水野洋(みずの よう)
住所：	千葉県北葛城郡広陵町馬見中4-2-2
TEL 番号：	0745-54-1601
FAX 番号：	0745-54-1600
E-mail：	kikaku@kio.ac.jp
申込締切日：	平成25年8月19日(月)

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
山本 隆	H21-23	基盤研究(C)	9018923	食べ物のおいしさとこく —その本態の解明と過剰摂取への 対策—



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。