

「第12回アジア栄養学会議」出展報告

報告者：山崎英恵

このたび、パシフィコ横浜で開催された第12回アジア栄養学会議において、日本料理ラボラトリーメンバーがこれまでの研究成果の発表などを行いました。

まず、5月14日には、ウェルカムレセプションにおきまして、日本料理の味わいを紹介する試みとして「ダシジュレカクテル」を振る舞いました。

参加者：中村元計氏、高橋拓児氏、下口英樹氏、
宗川裕志氏、川崎寛也氏、山崎英恵

Asian Congress of Nutrition はアジアにおける栄養学の最大規模の国際学会として位置づけられており、4年に一度開催されています。

今回の横浜大会は、シンガポール、タイ、インドネシア、オーストラリアなど、アジア各国から2000人以上の研究者が参加いたしました。

その大会のオープニングを飾るウェルカムレセプションにて、日本料理アカデミーから1200食のダシジュレカクテルをウェルカムドリンクとして提供し、日本料理の味わいを紹介しました。「こうした食事を日々味わうことのできる日本人は大変幸せだ」と光栄なコメントも多くいただき、ダシの繊細な味わいとうま味を堪能していただきました。

そして、15日～16日には、中村元計氏、才木充氏、高橋拓児氏が、京都大学大学院農学研究科修士課程において、それぞれ研究されてきた成果をそれぞれ英語でポスター発表しました。

5月15日午前発表分

PS-01-a-153 「Effects of fat for WASHOKU (Japanese cuisine)」和食における油の効果
Motokazu Nakamura^{1,2}, Kumiko Nakano¹, Nozomi Moritaki¹, Tohru Fushiki¹
¹Kyoto University, Japan, ²Souden Nakamura Kyoto cuisine, Japan

5月15日午後発表分

PS-01-p-062 「Excitement and calm in Japanese cuisine : Effects of Kaiseki style dishes on mood states and autonomic nerve activity」日本料理における興奮と沈静の制御
Takuji Takahashi^{1,2}, Kohei Takada², Hanae Yamazaki³, Tohru Fushiki²
¹Kinobu restaurant, Japan, ²Kyoto University, Japan, ³Ryukoku University, Japan



5月16日午後発表分

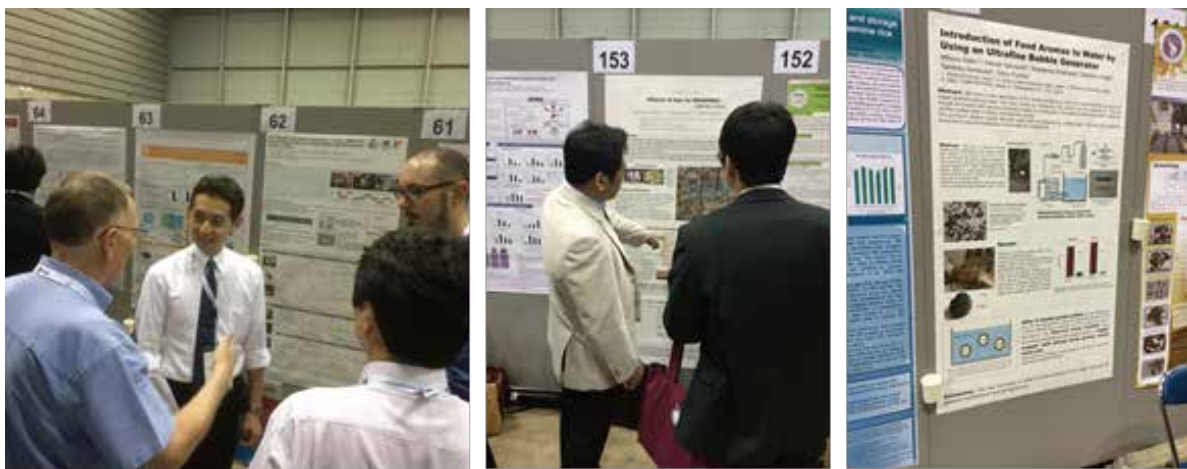
PS-02-p-162 「Introduction of food aromas to water by using an ultrafine bubble generator」

ウルトラファインバブル装置を用いた水への香気導入

Mitsuru Saiki^{1,2}, Hanae Yamazaki³, Masakazu Kashiwa⁴, Toshihiro Fujita⁴, Takahiko Amitsuka⁵,
Tohru Fushiki¹

¹Kyoto University, Japan, ²Kyoto cuisine Jikishinbo Saiki, Japan, ³Ryukoku University, Japan, ⁴Idec Corporation,
Japan, ⁵T.Hasegawa Co., Ltd. Japan

海外の研究者とのディスカッションも活発に行われました。料理人としては、おそらく世界初の国際的学術集会での発表は、各々の料理人にとって有意義な機会となったばかりでなく、これからの日本料理界において大変重要な意味を成すものであると感じました。



5月17日には、日本料理ラボラトリーメンバーが日本食シンポジウムにてこれまでの研究成果を発表いたしました。

伏木 亨教授の開会の挨拶から始まり、日本料理ラボラトリーのあゆみと活動内容の紹介（山崎発表）の後、ピッツバーグ大学 Greg de St. Maurice 博士から京都の料理人と科学のコラボレーションについて文化人類学的な視点も含めた考察を発表いただきました。

その後、それぞれの料理人が研究成果をもとに考えた料理を試食として味わっていただきながら、苦味や飽き、多次元の味わいについての成果についてパワーポイントを用いた発表を行いました。



閉会に際して、栗栖正博副理事長からこれからの日本料理の目指すべき方向性などについてお話をいただき、大変充実したシンポジウムとして終了することができました。発表のスライド監修においては、川崎寛也先生（中村氏報告）、伏木亨先生（才木氏報告）にご尽力いただきました。

本シンポジウムへの参加者（聴衆）は150人を上回り、シンガポールや韓国、フィリピンなど、様々なアジア圏の研究者から質問がありました。改めて日本料理への関心の高さを感じられたシンポジウムとなりました。

<シンポジウムプログラム>

タイトル：Science Tests Kyoto's Exquisite Traditional Cuisine: A Novel Collaboration between Japanese Chefs and Scientists
科学による伝統的京料理の革新：料理人と科学者の新しいコラボレーションの形

Chairperson: Tohru Fushiki (Ryukoku University, Japan), Hanae Yamazaki (Ryukoku University, Japan)
伏木亨氏（龍谷大学教授）、山崎英恵（龍谷大学准教授）

10:00 - 10:20 "Science Tests Kyotos Exquisite Traditional Cuisine: A Novel Collaboration between Japanese Chefs and Scientists" Hanae Yamazaki, Ph.D. (Ryukoku University, Japan, The Japan Society for Laboratory Cuisine, Japan)

『科学による伝統的京料理の革新：料理人と科学者の新しいコラボレーションの形』
山崎英恵（龍谷大学准教授・日本料理ラボラトリー研究会会長）

10:20 - 10:45 "Continuity and Change: Kyoto Chefs Engage with Science" Greg de St. Maurice, Ph.D. University of Pittsburgh, USA

『継続と変化：京都の料理人と科学の融合』 Greg de St. Maurice 博士（ピッツバーグ大学）

10:55 - 11:35 "Sushi with a Hint of Bitterness" Mitsuru Saiki, MSc. (Jikishinbo Saiki)

『ほろ苦ずし』 才木充氏（京料理直心房さいき）

"Natto Rusk – How bitterness works on our satiety?" Hiroshi Soukawa (Kyoto Culinary Art College)

『納豆ラスク』 宗川裕志氏（京都調理師専門学校）

"Takuji no. 5" Takuji Takahashi, MSc. (Kinobu)

『Takuji no. 5』 高橋拓児氏（木乃婦）

"Taste of Multi-dimension – A charm of plural flavor release" Motokazu Nakamura, MSc. (Nakamura)

『多次元の味わい』 中村元計氏（相伝京の味なかむら）

11:35 - 11:45 Closing Masahiro Kurisu

閉会の辞 栗栖正博氏（日本料理アカデミー副理事長・たん熊北店）

