



2014年7月
NPO 法人うま味インフォメーションセンター

「うま味について学ぶ会」開催のご案内

2013年12月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。この和食の特長の一つに、うま味を上手に使うことで動物性油脂が少ないヘルシーな料理であるという事が挙げられています。健康志向の高まりと共に、今や和食は世界各国から注目され、うま味（UMAMI）は国際語として、世界中のシェフ・料理人から大きな関心が寄せられています。

うま味は、甘味、酸味、塩味、苦味と同じ基本味の一つですが、この「うま味」とおいしさの程度を表す「旨み」が、日本語では同音のため、しばしば混同して使われています。

この学ぶ会では、「油脂にはうま味があるか」、「イノシン酸は熟成によってグルタミン酸に変化するのか」、「グアニル酸は干したキノコ類にしか含まれていないのか」、「外国人にうま味（umami）を英語でどのように説明したらいいの」など、料理人の方々から日頃よくいただく質問に答えながら、うま味に関する正確な情報を科学的な視点も交えて解説し、うま味が持つちからについて、さらに理解を深めていただきます。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

記

日 時： 2014年8月25日（月）14：00～16：00
場 所： ラ・キャリエール クッキングスクール 7階デモンストレーションルーム
（京都府京都市中京区河原町三条上ル）

講義内容： ① うま味の特徴と機能について
② 調理におけるうま味の役割について
③ うま味を多く含む食品について
④ うま味体験（試飲・試食）
⑤ 質疑応答

講 師： NPO 法人うま味インフォメーションセンター 理事 二宮 くみ子（博士（農学））
（略歴）上智大学大学院理工学研究科卒業、広島大学大学院生物生産学部博士課程修了。農学博士。1985年以降、日本うま味調味料協会技術部会および広報部会、うま味研究会、国際グルタミン酸情報サービス、NPO法人うま味インフォメーションセンター等を通じて、うま味研究の推進、うま味の普及や“うま味・だし”をテーマとした食育の活動を行っている。

申 込 み： 次ページ別紙に必要事項をご記入の上、日本料理アカデミー事務局へE-Mail
またはFAXにてお申込みください。
(E-Mail： office@culinary-academy.jp FAX：075-241-4168)

以上

特定非営利活動法人日本料理アカデミー事務局 行

(E-Mail : office@culinary-academy.jp FAX : 075-241-4168)

「うま味について学ぶ会」申込書

- 日時 : 2014年8月25日(月) 14時~16時
- 場所 : ラ・キャリアール 7F デモンストレーションルーム
京都市中京区河原町通三条上ル下丸屋町 396-3

◆ 申込締切 : 8月17日(日)

ふりがな

氏名 : _____

会社名 : _____

役職 : _____

TEL : _____

FAX : _____

E-mail : _____

※お問い合わせは、日本料理アカデミー事務局へお願いいたします。

E-Mail : office@culinary-academy.jp TEL : 075-241-4163