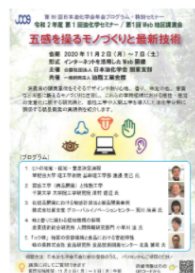


## 「五感を操るモノづくりと最新技術」

近年、食品や化粧品、日用品などあらゆる商品はその品質が十分なレベルに達しており、製品の差異化が難しくなっています。一方、私たちが手にする殆どの商品の魅力として、本質的な性能以外の感性的な性能があるため、消費者の購買意欲をそそるデザインや触り心地、香り、味覚の他、音質など五感に訴えるモノづくりがされてきています。これらの学問は感性工学や魅力工学とも呼ばれ、我が国でも学会や大学学科が設立されてきています。

本セミナーでは、これらの学問領域において、感性・感覚の定量化に関する研究例と、油化学分野に関係する感性工学や人間工学を導入した製品開発の実践例を紹介します。



主催：公益社団法人 日本油化学会 関東支部

共催：一般財団法人 油脂工業会館

期間：2020年11月2日（月）～7日（土）

参加・視聴方法：年会に参加登録頂くだけで、会期中のお好きな時間に何度でもオン・デマンドでご視聴いただけます。

⇒ [第59回年会（Web開催）への参加登録はこちら](#)

⇒ [第59回年会詳細はこちら](#)

### 1. ヒトの知覚・認知・意思決定過程

早稲田大学 理工学術院 基幹理工学部 渡邊 克己 氏

人間は外界からの入力进行处理し、意思決定を行い、運動の発現にいたるまでの複雑な情報処理過程を驚くほどの速さで行っています。本講演では、五感を通じた意識的・無意識的過程を解明する試みを紹介します



### 2. 質感工学（商品開発）と情動工学

千葉大学 大学院工学研究院 津村 徳道 氏

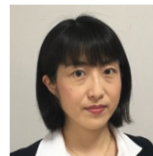
3Dプリンターで様々な形・質感の製品が出力可能となった現在、印刷・プリント・ディスプレイ等の分野で培われたカラーマネジメント技術は、質感マネジメント技術への進化が求められています。質感を感受する人間の感性を評価するために、表情・行動に変化を伴う情動に注目して、実現した非接触で簡易に情動を計測する方法と、その産業への応用について紹介します。



### 3. 化粧品開発における触感計測法と製品開発事例

資生堂グローバルイノベーションセンター 荒川 尚美 氏

生活者は化粧品の良し悪しを触感でも判断されており、定量的評価が望まれています。そこで、指の替わりとなる触センサを開発し、触覚の定量評価を実現してきました。本講演では触センサの開発・研究事例を紹介します。



### 4. 味と香りに関わる認知機構の解明

産業技術総合研究所 人間情報研究部門 小早川 達氏

本講座では、「味と香り」の認知機構について、「味覚-舌経由の感覚」と「嗅覚-鼻経由の感覚」とが一体となった相互作用の観点から解説します。また、日独の異なる食文化における比較や、消費経験による風味知覚の影響、味嗅覚の違和感評定、脳機能計測からわかってきたこと、またWebアンケートから得られた嗜好性などの話題も紹介します。



### 5. 「コク味」物質の受容機構と食品における官能特性

味の素株式会社 食品研究所 食品技術開発センター 北島 誠司 氏

食品の特徴を表す言葉の一つに「コク」があります。学術の場では、味、香り、食感に関する複数の刺激がバランスよく与えられたときの感覚と提案されています。本感覚を構成する物質のうち、味覚と関係するものが「コク味」物質です。当社での「コク味」物質に関する研究経緯やその機能性、また解明中の受容メカニズムについて報告します。

