

日本油化学会 油化学関連シンポジウム in 大阪

油のおいしさとその周辺

近年は機能性油脂の開発が盛んで、家庭で用いられる油脂も多様化しています。しかしながら、油のおいしさに関してそのメカニズムなどを理解している人は少ないかもしれません。また、和食のひとつとして「天ぷら」があるように、昔から日本人は油の料理に親しんでいるのに日本人があぶらとどう付き合ってきたのか、を知る機会も少ないです。

そこで、テーマを「油のおいしさとその周辺」として、油や揚げ物に関しておいしさのメカニズムや日本人とあぶらのかかわり、また、生活習慣病とのかかわり、などを紹介するシンポジウムを企画しました。日本油化学会会員の他、学生、一般の方のご参加をお待ちしております。

主催 公益社団法人 日本油化学会 関西支部

共催 一般財団法人 油脂工業会館

後援 国立大学法人 大阪教育大学

公益社団法人 大阪府栄養士会

日時 令和3年6月19日(土) 午後1時から4時30分(予定)

場所 大阪教育大学 天王寺キャンパス 西館 A

〒543-0054 大阪市天王寺区南河堀町4-88

【交通】JR&大阪メロ 「天王寺」駅徒歩7分 JR大阪環状線「寺田町」駅 徒歩3分

※オンライン(Zoom)での参加も受け付けます。受付時に、対面もしくはオンライン視聴のいずれを希望されるか、お知らせください。

参加費 無料 定員 100名(対面・オンライン合わせて)

申込方法 氏名・所属(一般・学生の別)、連絡先を明記のうえ、E-mailにてお申込みください。

※個人情報を受講確認とセミナーご案内以外の目的には使用しません。

申込先: 〒582-8582 大阪府柏原市旭ヶ丘4丁目698-1 大阪教育大学 教育学部

井奥 加奈 電子メール:ioku@cc.osaka-kyoiku.ac.jp

※申し込み締め切り: 令和3年6月5日(土)

ただし、定員を上回る申し込みがあれば、申込期限前でも締め切ります。

<講演プログラム>

1) 油屋がみた食用油の日本史

(株) 山中油店 取締役 浅原貴美子 氏 13:00-13:40

古代日本において「油」は、一般人が目にする機会も少なく、ましてや食することなど到底できない大変貴重なものでした。江戸時代後期に創業した京の油商が販売していたのは、お灯明用の油。200年を経た今はオリーブオイルを輸入しています。日本人は油とどう関わってきたのか。「油」を軸にして、日本史をたどります。

2) 油脂のおいしさのメカニズム

関西福祉科学大学 健康福祉学部 講師 安達 真一 氏 13:45-14:25

純粋な油脂は味も香りもしませんが、油脂を豊富に含む食品は、我々人間や動物をやみつきにさせる高い嗜好性を持っています。近年、この油脂の高度なおいしさに関するメカニズムについて多くのことが明らかとなってきました。今回は、油脂を口腔内で認識する機構や脳内報酬系の応答を中心に油脂のおいしさのメカニズムについて解説します。

質疑応答 10-15分(1-2に関して)

休憩 5分

3) アラキドン酸が関わる油のおいしさ

(株)J-オイルミルズ フードデザインセンター 藤原 英記氏 14:45-15:25

炭水化物、タンパク質と並び三大栄養素の一つである油脂にも摂取を促す「味」がありそうですが、油はそのまま摂取しても味や香りはありません。

一方で、油が含まれる食品や油で調理した料理はおいしさが格段に増します。この点に注目し、我々は油の「おいしさ」を研究し「アラキドン酸」という脂肪酸が五味に影響を及ぼすこと、おいしさに寄与する一つの要素になり得ることを見出しましたので、その一部をご紹介します。

4) あぶらと生活習慣病～油の多彩なはたらき～

帝塚山学院大学 人間科学部 教授 福田ひとみ氏 15:30-16:10

あぶらは3大栄養素の一つで、最も高いエネルギーを生じます。あぶらを構成している脂肪酸の種類と量によって、生活習慣病や認知症などに良い方にも悪い方にも作用しています。また、食品に含まれるあぶらと体を構成しているあぶら(体脂肪)のはたらきについて解説し、生活習慣病予防や運動に適したあぶらのとりかたについても述べます。