

「伝統的なエジプト食品の中にあるうま味の科学的アプローチ」シンポジウム (エジプト・カイロ)

開催日： 平成28年10月12日

場 所： カイロ大学農学部講堂

主 催： カイロ大学農学部， 共催： 味の素

後 援： 在エジプト日本大使館， 国際交流基金エジプト事務所， 学術振興会エジプト事務所

在エジプト大使館

【イベント概要】

エジプトの伝統料理の中にも、味の第5感と言われる「うま味」成分が含まれる事を科学的なアプローチで紹介し、エジプトの食文化の向上，同社製品の紹介等を実施。実際に、うま味成分を体験する手法を通じて、うま味への理解醸成が成された。

【参加者】

- (1) 聴講者258名(内訳：農業土地開拓省等政府関係者15名，大学関係者110名，農業研究所等研究者43名，メディア11名，カイロ大学生79名，民間企業(ケロッグ等))
- (2) 政府・行政関係者(ギザ県知事，カイロ大学学長，カイロ大学農学部長(司会)，農業研究所長他研究者多数)
- (3) 寺本・味の素食品事業本部海外食品部長ほか味の素関係者数名
- (4) 共催団体 (当館は本使参加)

【講演概要】

(1) 二宮・うま味情報センター研究員

日本人科学者によるうま味成分の発見から，味の素がうま味を抽出した商品開発までの奇跡を説明。うま味とは何かを概要説明。

(2) 西村・日本獣医声明科学大学教授

うま味を直接感じるために，実際にあめ玉等を使って実演。参加者はうま味成分を実感するとともに，うま味を感じる科学的メカニズムを説明。また，適切なうま味調味料の使用法(濃すぎても効果が増加し続けない点等)を説明。さらに，うま味成分であるMSGの体への安全性についても説明。

(3) シャヒナズ・カイロ大学農学部フードサイエンス学科長

エジプト料理に含まれるうま味成分について，料理の実例を挙げながら説明。参加者は全体の講演を通じて，エジプト料理に含まれるうま味成分の醸成ができた。



オープニング式



参加者



味の素MSG粉末の有無による味の比較体験