

新刊紹介

食 と 味 覚

ネスレ栄養科学会議 監修
阿部啓子, 山本 隆, 的場輝佳,
ジェローン・シュミット 共著

建帛社, 2008 年 4 月発行,
A5 判/181 ページ, 2,520 円

昨今は食の安心・安全に対する意識が一段と高まっているが、その一方で、「おいしい食べ物」に対する関心も高い。テレビや雑誌でも、おいしい食べ物や評判の店を紹介する番組や記事を多く目にする。

おいしさとは、脳が判断する好ましさである。そして、その好ましさを判断するのには五感がすべて動員されるが、主に決定権をもつのは味覚である。本書は『食と味覚』について、味覚を中心に、栄養および疾病予防の観点までスポットを当てた総説である。

本書は 2007 年 5 月に開催された第 61 回日本栄養・食糧学会のシンポジウム「食と味覚」(ネスレ栄養科学会議主催)を基にまとめられ、4 章から構成されている。

第 1 章味覚のしくみとその不思議では、食品に

含まれる味物質とその受容・伝達のしくみなど、物質化学と生体科学の接点が書かれており、興味深い(東京大学大学院農学生命科学研究科, 阿部啓子教授担当)。第 2 章脳における食品の味覚認識と摂食行動のしくみでは、食品の味覚認識と摂食行動のしくみなど脳による認識・応答について解説されている。私は特に、「おいしさやみつき」「好き嫌いの発現」などの項目を大変興味深く読み進めた(畿央大学健康科学部, 山本隆教授担当)。第 3 章調理加工における食品の味覚のしくみでは、調理・加工・貯蔵に伴う食味の変化のしくみについて述べられている。日本伝統のみそやしょうゆに留まらず、世界の調味料に触れることができる(関西福祉科学大学健康福祉学部, 的場輝佳教授担当)。そして、第 4 章栄養と認知機能では、食品成分の栄養としての生理・生体認知のしくみについて詳述されている。この章だけで 174 件もの引用文献が紹介され、多くの最新の研究内容を知ることができる(ネスレリサーチセンター認知科学研究グループ, J. Schmitt 博士担当)。

いずれの章も、この分野の最先端の研究者による総説で、味覚の分野に興味のある方にはお勧めの一冊である。
(小林三智子)