

2010年2月11日(木・祝)開催
日本科学未来館「'おいしく、食べる'の科学展」関連イベント
「しあわせの味 - UMAMI体験」



トーク&体験イベント 次世代に伝える「だし・うま味」

世界に和食が広がる今、日本の食文化の中心にある
「だし・うま味」のよさが見直されています。

2010年2月11日(木・祝)

【第1部】午後 1時15分～2時45分

【第2部】午後 3時10分～4時00分

- 対象 小学生以上
- 参加費 「'おいしく、食べる'の科学展」
チケットをお求めの上、ご参加ください
- 申込方法 日本科学未来館 web サイト(下記)による申込、先着順。
同 web サイトの「お申込み」ボタンより、
「イベント申込フォーム」にてお申込ください。
<http://www.miraikan.jst.go.jp/event/>
- 主催 日本科学未来館
- 提供 味の素株式会社
- 問合せ 日本科学未来館 TEL:03-3570-9151(代)



第1部 トークセッション

「だし・うま味」とは? から、各国の料理における「だし・うま味」の役割、だしのおいしさの秘密を、最先端科学者と、京都料亭の料理人、イタリアンのシェフが各々の立場で紹介します。京都大学での「本物のだしを味わう」教育、京都で料理人が小学生に行う授業、味の素(株)の“「だし・うま味」を伝える味覚教室」といった食育活動も紹介します。

- 開催場所 日本科学未来館 7階 みらいCANホール
- 定員 300名

第2部 だし試飲体験セッション 「だしリエ」に挑戦!

日本料理の料亭主人・竹中徹男氏、イタリアンのオーナーシェフ・笹島保弘氏による、だしを引くデモンストレーションの後、それぞれのだしを試飲していただきます。

- 開催場所 日本科学未来館 7階 会議室3
- 定員 第1部にご参加の方で、
web申し込み順先着100名



司会
伏木 亨氏
(京都大学大学院 農学研究科 教授)

1975年京都大学農学部卒業、同大学院を経て、1994年より京都大学農学研究科食品生物科学専攻教授。農学博士。専門は食品・栄養化学。現在の研究テーマは、おいしさの科学、自律神経活度と食品、運動や疲労に関わる食品開発など。



山崎 英恵氏
(京都大学大学院 農学研究科食の未来戦略講座 助教)

1999年京都大学大学院農学研究科修了、農学博士。2001年よりYale大にて博士研究員、2006年より現職。専門は栄養化学。鰹だしの生理機能を研究。



笹島 保弘氏
(イル・ギオットーネ オーナーシェフ)

1964年大阪府生まれ。「イル・ギオットーネ」オーナーシェフ。日本料理からヒントを得た調理法を用い、正統派イタリア料理と京都の食材を組み合わせたメニューで人気を博している。



竹中 徹男氏
(料亭旅館清和荘 主人)

1963年京都府生まれ。京都伏見「料亭旅館清和荘」3代目主人。日本料理アカデミーの地域食育委員、大学講師として日本料理の本質、料理の楽しさを伝える活動をしている。



二宮 くみ子氏
(味の素株式会社 理事 広報部)

入社以来25年以上にわたり、うま味研究会事務局、日本うま味調味料協会等を通じてうま味研究の推進とうま味普及活動に従事。2006年からNPO法人うま味インフォメーションセンター理事。