

味の嗜好と食の選択一

タイにおけるうま味調味料の受容と広がり

大澤 由実 氏

(青山学院大学 地球社会共生学部)

日時

2022年3月4日(金) 17:00~18:30

開催方法

ZOOMによる開催です。下記サイトより事前にお申し込みください。
<https://forms.gle/UcMFBCWgQaGqYcXXA> (3月4日15:00締め切り)

要旨

世界の伝統的な調味料の分布を調べた石毛直道らは、東アジアと東南アジア地域をうま味の文化圏と名付けた。この地域では、穀醤や魚醤などの発酵調味料が伝統的に使われており、うま味を多く含むこれらの調味料が地域の味を特徴付けていると言われている。一方、グルタミン酸ナトリウムを主成分とするうま味調味料(化学調味料)は、20世紀初頭に日本で商品化され、それ以降急速に世界に広がった。うま味という味そのものは、甘味や脂質のように、人間が生理的に好む味とされるが、うま味調味料の利用には世界的な地域差がある。世界消費の約8割を東・東南アジアが占めており、この差はアジア地域のうま味を利用する食文化と味の嗜好との関係から理解がなされてきた。本発表では、タイにおけるうま味調味料の受容と広がりに着目し、その普及過程を考察する。うま味調味料の味や商品性などにも着目することで、味の嗜好と食の選択の複雑さを示したい。

(共催：科研費基盤研究B一般「アジアにおける公正で持続可能なフードシステム構築のための農と食の総合的研究」/ 京都大学融合チーム研究プログラム SPIRITS2021「環境・健康志向型ドメスティケーション研究拠点の構築」)

