

G146		食と嗜好の科学	
英名科目名	Food Science in Palatability		
大学名	龍谷大学		
連絡先	龍谷大学 教学部 TEL : 075-645-7891 FAX : 075-643-5021		
担当教員	山崎 英恵 中村 元計 高橋 拓児 才木 充		
開講期間	2021年09月20日(月)～2022年01月17日(月) 4講時 15時15分～16時45分(毎週月曜日) 9月20日(月)は祝日ですが、授業実施日です 10月18日(月)は学内行事のため休講です 12月22日(水)に、月曜14回目の授業を実施します		
開講形態	後期・秋学期	開講曜日・講時	月曜日 4講時
単位数	2	履修年次	1年次以上
会場	瀬田学舎		
授業定員			
単位互換生定員		京カレッジ生定員	
試験・評価方法	平常点 20%：授業ごとに提出する感想・コメント文の内容を評価する。 定期試験 80%：最終的な理解度を評価する。		
超過時の選考方法	書類選考		
受講料	30,000円(単位互換履修生は不要)		
別途負担費用			
その他特記事項	専門的な予備知識は必要ありません。  【会場】 龍谷大学瀬田学舎 第1回目の教室については別途「お知らせ」欄に記載します。  【定期試験】 本講義の定期試験は改めてご案内します。ご注意ください。		
パッケージ科目			
低回生受講推奨科目			
講義概要・到達目標			
<p>【講義概要】 食の嗜好性は、食糧生産から食品開発や外食産業まで、食に関わるすべてにおいて重要な要素である。私達の健康維持増進や疾病予防のための食事だけでなく、高齢者の食事、離乳食、病院食、学校給食、アスリートの食事など、様々な制限のある食の局面で、食を介して人々の生活の質(QOL)の向上の鍵を握っている。また、食料自給率の維持・向上や食の伝統・文化の問題の根底にも、食の嗜好性が深く関わっている。食の嗜好性に関わる、おいしさ(palatability)、嗜好(liking)、選択行動(wanting)について、それらの要因を解説するとともに、味覚・嗅覚・食感、食欲調節と満足感などの生理的側面・食の文化としての側面、食に関わる様々な情報の影響、現代社会において食の関わる諸問題と食嗜好の関係について解説する。また、3人のプロの料理人により、日本料理(京料理)を通しておいしさや嗜好性に関わる多面的かつ具体的な内容の講義を展開し、食と嗜好に関する理解を更に深める。</p> <p>【到達目標】 (1)味覚と嗜好、おいしさの相違について理解できるようになる。 (2)おいしさを構成している要素を理解できるようになる。</p>			
講義スケジュール			
第1回 味覚と嗜好、おいしさについて 第2回 味覚：基本五味と味を感じるしくみ 第3回 嗅覚：バニラやキャラメルのはなぜ甘い 第4回 味覚の周辺：トウガラシはなぜ辛いのか、メントールはなぜ冷たく感じるのか 第5回			

味覚の周辺：えぐ味、渋み、人工甘味料、人工油脂、人工塩味料	
第6回 おいしさの構造とその構成要素：生理的なおいしさ、情報のおいしさ	
第7回	
おいしさの要素：食べなれたおいしさ、食文化、報酬系のおいしさ	
第8回 日本料理とはなにか、そのおいしさと嗜好性	
第9回 郷土食と京料理	
第10回 出汁の味わい：日本料理の味付けとおいしさ	
第11回 料理の塩梅	
第12回 期待感と満足感	
第13回 品位とおいしさ	
第14回 おいしさは遺伝しない：次世代への食文化の継承	
第15回 おいしさと持続可能性	
教科書	特になし
参考書	伏木亨『おいしさを科学する』(ちくまプリマー新書 筑摩書房)(ISBN:4480687440) 高橋拓児『10品でわかる日本料理』(日本経済新聞出版)(ISBN:4532168783)