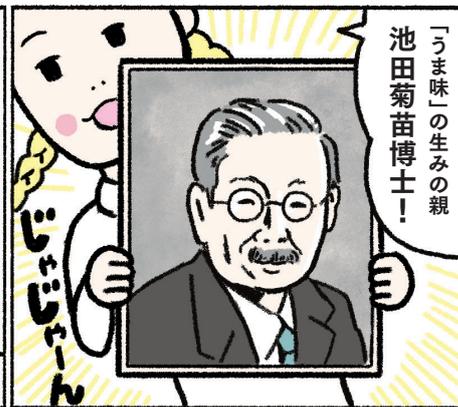


うま味のひみつ

第3回



—1864年—
池田博士は薩摩藩士の二男として京都の家に生まれました

オギャーッ!

成長した池田少年は化学に目覚め東京に出ます

科学者としてキャリアを積み

国の代表として国費で留学

ドイツ留学
帝国大学助教
高等師範学校教師
帝国大学卒業

ドイツ留学中

ドイツ人はなんて体格がいいんだ!

椅子に座っているドイツ人の頭が立っている池田博士の肩まで…!

日本人の体格をよくしたい！
栄養状態を改善すれば…
きつとなにかできるはずだ!

うま味調味料のおもしろ豆知識

昆布だしの
おいしさは、
グルタミン酸!

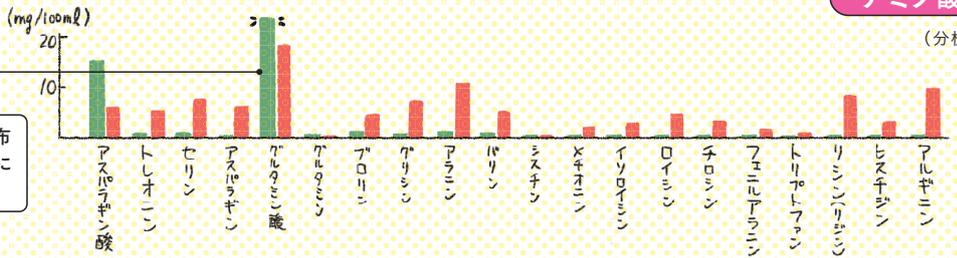
昆布でとった、じんわりと深い味の正体こそが、「うま味」IIグルタミン酸です。西洋のチキンブイヨンと日本の昆布だしを比較すると、チキンブイオンはグルタミン酸だけでなくさまざまなアミノ酸を含むのに対し、昆布だしはグルタミン酸の量が突出しています。日本人は「うま味」IIグルタミン酸が豊富なだしを和食に利用してきました。池田菊苗博士の「うま味調味料」発明の背景には、だして「うま味」を味わい、「うま味」を料理に活かす日本独特の食文化がありました。

なんと
母乳にも!

昆布以外にもさまざまな食材に含まれるグルタミン酸。トマトやブロッコリーなどの野菜やチーズ、味噌や醤油などの発酵調味料に特に多く、なんと母乳にも豊富に含まれています。私たちは生まれてすぐにお母さんの母乳を通して「うま味」に出会い、親しみ、味わってきたのです!

アミノ酸組成グラフ

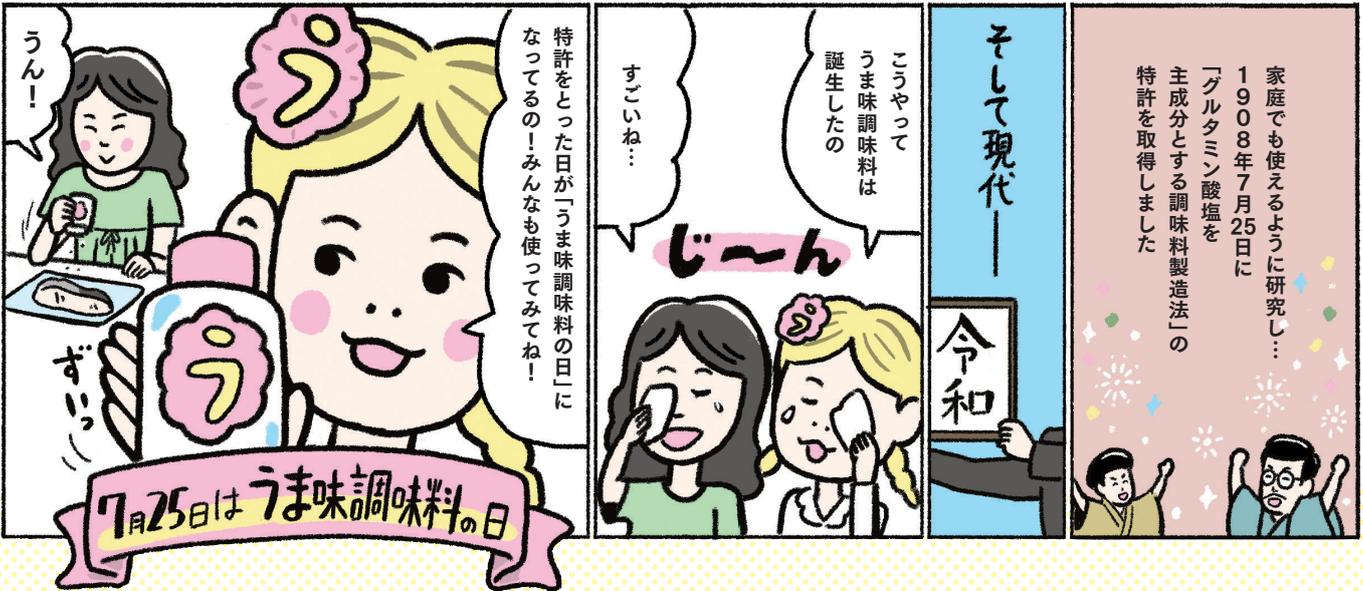
(分析: 味の素株式会社)



グルタミン酸の量は、昆布だしが突出! 実は、母乳にも多く含まれています

※2019年当時

文・石出和香子/イラスト・前田はんきち/デザイン・嘉生健一



うま味調味料を活用してみよう!

思い立ったらすぐに作れる時短レシピ、体にうれしい減塩レシピなど、日本うま味調味料協会HPでは、うま味調味料が大活躍するおいしいレシピをたっぷり紹介しています。ぜひご覧ください!



日本うま味調味料協会
☎ 03-3551-8368
URL: <https://www.umamikyo.gr.jp/recipe>

日本の 十大発明家を 知っていますか?

うま味成分を発見した池田菊苗博士をはじめ、日本を代表する世界にも影響を与えた10人の発明家のことを、十大発明家といえます。1985年の「発明の日」に特許庁によって表彰されました。池田博士が発明した「うま味調味料」は、当時の人々の栄養状態をよくしただけでなく、現代の私たちの食生活も豊かにしています。

日本の十大発明家 (発明・考案内容)

豊田 佐吉 (木製人力織機)	杉本 京太 (邦文タイプライター)
御木本 幸吉 (養殖真珠)	本多 光太郎 (KS鋼)
高峰 譲吉 (アドレナリン)	八木 秀次 (八木アンテナ)
池田 菊苗 (グルタミン酸ナトリウム)	丹羽 保次郎 (写真電送方式)
鈴木 梅太郎 (ビタミンB1)	三島 徳七 (MK磁石鋼)

