

科目番号	57	科目名	食と嗜好の科学	
英文科目名	Food Science in Palatability			
大学・短期大学名	龍谷		大学	
連絡先	滋賀県大津市瀬田大江町横谷1-5			
	TEL :	077-543-7739	FAX :	077-543-7674
担当教員	山崎英恵、中村元計、高橋拓児、才木 充 ( 農 学部 教授 )			
実施方法	対面授業		遠隔授業 対面・遠隔併用	
教室名		会場	龍谷大瀬田学舎	
授業期間	2022 年 9 月 26 日 ( 月 ) ~ 2023 年 1 月 16 日 ( 月 ) <毎週 月 曜日> 2 時限・講時 11 : 00 ~ 12 : 30			
超過時の選考方法	書類選考			
成績評価方法	定期試験 ( 筆記 )			%
	レポート試験 ( 期末 )		50	%
	平常点 ( 出席・授業態度 )		40	%
	その他 ( 小テスト )		10	%
別途負担費用	なし		あり ( ) 円	
その他特記事項	専門的な予備知識は必要ありません。			
<b>&lt;講義概要・到達目標&gt;</b>				
<b>&lt;講義概要&gt;</b>				
<p>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>				
<b>&lt;到達目標&gt;</b>				
(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。				
<b>&lt;講義方法&gt;</b>				
スライドと口述による講義を中心とする。場合によっては、オンライン授業を併用することがある。				
<b>&lt;授業時間外における予・復習等の指示&gt;</b>				
授業時間中に適宜指示を行う。				
<b>&lt;授業スケジュール&gt;</b>				
回	月日	テーマ・キーワード		
1	9 月 26 日	味覚と嗜好、おいしさについて		
2	10 月 3 日	味覚: 基本五味と味を感じるしくみ		
3	10 月 10 日	嗅覚: バニラやキャラメルのはなぜ甘い		
4	10 月 17 日	嗅覚の周辺①: 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		
5	10 月 24 日	味覚の周辺②: えぐ味、渋み、人工甘味料、人工油脂、人工塩味料		
6	10 月 31 日	おいしさの構造とその構成要素①生理的なおいしさ、情報のおいしさ		
7	11 月 7 日	おいしさの要素②: 食べなれたおいしさ、食文化、報酬系のおいしさ 油脂のおいしさと脳の報酬系		
8	11 月 14 日	日本料理とはなにか そのおいしさと嗜好性		
9	11 月 21 日	郷土食と京料理		
10	11 月 28 日	出汁の味わい: 日本料理の味付けとおいしさ		

11	12 月 5 日	料理の塩梅
12	12 月 12 日	期待感と満足感
13	12 月 19 日	品位とおいしさ
14	12 月 26 日	おいしさは遺伝しない:次世代への食文化の継承
15	1 月 16 日	おいしさと持続可能性
<b>&lt;教科書・参考書&gt;</b> <b>&lt;参考書&gt;</b> ・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) 778円 (ISBN:4480687440) ・高橋拓児 『10品でわかる日本料理』(日本経済新聞出版) 1,650円 (ISBN:4532168783)		