

科目番号	49	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 他3名 (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		
授業期間	2026年9月21日(月)～2027年1月18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)	50	%	
	レポート試験(期末)		%	
	平常点(出席・授業態度)	30	%	
	その他(小テスト)	20	%	
別途負担費用	なし	あり()円		
その他特記事項	定期試験の受験には、2/3(10回)以上の出席を要する。			
<講義概要・到達目標>				
【サブタイトル】 味わいの受容と嗜好形成について				
【講義概要】 食べ物に対する嗜好性は、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となっています。人々の普段の食事はもちろん、離乳食、病院食、介護を必要とする人々の食、学校給食、アスリートの食など、様々に制限のある食事の局面においても、人々の生活の質(QOL)を左右する鍵を握っています。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ます。本科目では、主に生理学・感覚科学の視点で、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嗜好の関係について解説します。さらに、本講義はプロの料理人かつ研究者である3人の講師により、日本料理(京料理)のフィルターを通じて人の食や嗜好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ていきます。				
【到達目標】 1.味覚や嗅覚、食感など感覚要因の基礎知識を習得する。 2.食品選択や嗜好性に影響を与える様々な要因を理解する。 3.食文化・伝統的な食の知識を習得する。 4.日本の外食・食品産業における実践的な知識と科学的知識の応用可能性を考察できる。				
【講義方法】 スライドを用いた講義				
【授業外学習(自主学習(事前・事後学習を含む))の指示】 授業時間中に適宜指示を行う。				
【系統的履修】 調理学、食品学、食品化学など				
【履修上の注意・担当者からの一言】 講義前半(山崎担当分)は、生理学の基礎知識があればより理解しやすいと思います。				
<授業スケジュール>				
回	月日	テーマ・キーワード		
1	9月21日	感覚科学の基礎:味覚、基本五味と味を感じるしくみ キーワード:味を感じるメカニズム		
2	9月28日	感覚科学の基礎:嗅覚、匂いの生理と知覚、味と匂いの相互作用 キーワード:匂いの生理、匂いを感じるメカニズム		
3	10月5日	味わいを形成する要素:辛味、えぐ味、渋味、コク味 キーワード:香辛料、コクの定義		
4	10月12日	日本料理とは何か:そのおいさと嗜好性		
5	10月19日	郷土食と日本料理		

6	10月26日	料理の塩梅 キーワード:おいしさと好き嫌い
7	11月2日	品位とおいしさ
8	11月9日	油脂のおいしさと日本料理
9	11月16日	食感の科学 キーワード:クロスモーダル作用
10	11月30日	視覚が食品嗜好に与える影響 キーワード:クロスモーダル作用
11	12月7日	日本料理とワイン・日本酒の相性 キーワード:出汁と調味料、油の使い方
12	12月14日	おいしさの構造とその要素 嗜好性と文化的要因の関係 キーワード:嗜好形成に関わる因子とそのメカニズム
13	12月21日	嗜好と嫌悪の形成 キーワード:嗜好形成に関わる因子とそのメカニズム
14	12月28日	食品選択と食行動、食欲調節の生理
15	1月18日	おいしさと持続可能性

<教科書・参考書>

【参考文献】

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)