

だしのおいしさと健康機能～ここまでわかった、かつおだしの秘密～

日時： 2012年8月24日(金) 13:10～16:40

会場： 京都大学 北部総合教育研究棟1階「益川ホール」

<講演プログラム>

開会の辞&イントロダクション (13:10～13:20)

○近藤 高史

京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座 (味の素寄附講座)

第1部 かつおだしのおいしさ／嗜好性 (13:20～15:00)

座長：上田 陽一 (産業医科大学)、近藤 高史 (京都大学)

S1 かつおだし嗜好性を決める3つの主要因子

○近藤 高史、松永 哲郎

京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座 (味の素寄附講座)

S2 サルにおけるかつおだし摂取体験と嗜好性変化

○西条 寿夫¹、Bretas Vieira Rafael¹、堀 悦郎¹、Jargalsaikhan Undarmaa¹、小野武年¹、近藤 高史²

¹富山大学大学院 医学薬学研究部 (医学) システム情動科学

²京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座 (味の素寄附講座)

S3 Taste of dried-bonito *dashi* in mice as accessed by conditioned taste aversion

○Eugene R. Delay¹ and Takashi Kondoh²

¹*Department of Biology and Undergraduate Neuroscience Program, University of Vermont, Burlington, VT 05405, USA*

²*AJINOMOTO Integrative Research for Advanced Dieting, Graduate School of Agriculture, Kyoto University, Kyoto, Japan*

S4 Postingestive signals and *dashi* appetite

Luis A. Tellez^{1,2}, Takashi Kondoh³, and ○Ivan E. de Araujo^{1,2}

¹*The John B. Pierce Laboratory, New Haven, CT, USA*

²*Department of Psychiatry, Yale University School of Medicine, New Haven, CT, USA*

³AJINOMOTO Integrative Research for Advanced Dieting, Graduate School of Agriculture, Kyoto University, Kyoto, Japan

S5 天然だしのおいしさと主観評価 ～京大だし事業の取り組みから～

○山崎 英恵

京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座（味の素寄附講座）

～ 休憩（15分間）～

第2部 かつおだしの健康機能（15:15～16:35）

座長：西条 寿夫（富山大学）、近藤 高史（京都大学）

S6 かつおだし胃内投与後の脳活動上昇

○上田 陽一¹、吉村 充弘¹、近藤 高史²

¹産業医科大学 医学部 第1生理学

²京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座（味の素寄附講座）

S7 かつおだしの日常疲労改善効果

○柴草 哲朗

味の素株式会社 イノベーション研究所

S8 ヒトの胃機能および満腹感に対するかつおだし摂取の効果

○松永 哲郎¹、種村 一識²、山崎 英恵¹、津田 謹輔²、近藤 高史¹

¹京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座（味の素寄附講座）

²京都大学大学院 人間・環境学研究科 認知・行動科学講座

S9 かつおだし摂取による情動／社会行動の改善

○堀 悦郎¹、Jargalsaikhan Undarmaa¹、近藤高史²、小野 武年¹、西条 寿夫¹

¹富山大学大学院 医学薬学研究部（医学）システム情動科学

²京都大学大学院 農学研究科 食の未来戦略講座（味の素寄附講座）

閉会の辞（16:35～16:40）

○遠藤 隆

京都大学大学院 農学研究科 研究科長