

第 25 回日本ゴマ科学学会大会（一般市民公開）報告

- 日時 : 2010年10月16日 12:20~17:30
■場所 : ホテルニューフロンティア
〒760-0021 香川県高松市西の丸町14-7
電話 087-851-1088 (代)
■実行委員長: 山野善正 (社団法人おいしさの科学研究所)

- 秋晴れの中、一般を含めて150名に迫る参加者を迎え、盛大に催されました。

今年は2年に一度の一般市民公開にあたり、ご講演は専門的な研究成果だけではなく、ごま油の製造からごまを利用した料理やオイルマッサージに至るまで幅広いテーマで、一般の方にも親しみやすくわかりやすい内容でした。さらに、中国・韓国の方にもご講演いただき、国際色豊かな大会になりました。

[大会参加者]

- ・会員 : 81名
- ・一般参加 : 66名
- 合計 : 147名

以下、簡単に報告いたします。

■大会内容

(総会)

- ・平成21年度の庶務/会計/会計監査/編集報告ならびに平成22年度事業計画/予算案が報告され、原案通り承認されました。
- ・名誉会員として、山下かなえ先生、増田恭次郎先生、小縣憲司氏の3名が表彰されました。
- ・評議委員として、名城大学農学部応用生物化学科 小原章裕教授、信州大学教育学部生活科学教育 高崎禎子教授、富山大学理学部 山本将之講師の3名の推薦がありました。

(講演会)

講演1: やさしいゴマの科学

元東京農業大学 客員教授 福田靖子

ごまが発祥の地、アフリカから3000年前に日本に伝来し、現在料理の風味付けの名脇役としての役割を果たしていることや、わずか1%程度しかごまに含まれていないにも関わらず各種健康増進機能をもつ大きな働きのあるゴマリグナンなどについて紹介された。

また、ごま油が”Queen of Oil Seed”と呼ばれ、女王のような高品格をもつイメージで捉えられており、酸化しにくく揚げ油に重宝されていることも紹介された。

講演2: 生物におけるリグナンの役割

香川大学農学部 教授 片山健至

セサミンに代表されるゴマリグナンはリグナン類の一種であるが、リグナン類は多くの植物に含まれる化学成分で、その科学的定義などを化学構造を示し、その機能も加えて説明された。また、リグナンは植物だけでなく哺乳類からも見出されていること、ネオリグナンという物質も存在することも広く紹介された。



講演 3 : ゴマ油の製造

かどや製油株式会社 研究開発課課長 関 圭吾

琥珀色をした香ばしい風味が特長のゴマ油は、我々の生活に欠かすことのできない調味料のひとつといえる。最近、その活躍の場を益々広げつつあるゴマ油の製造方法について、昔と現在の製造道具・機器を対比しながら説明された。また、ゴマ油の優れた特徴や風味についても紹介された。

講演 4 : Sesame Oil and the Food Culture of Korea: Aroma Characteristics of Korea Sesame Oil Perceives by Foreigners

Kyung Hee University, Prof. Park, Seung Kook

ごま油は、東洋では香りのよい油として料理などに頻繁に利用されているにも関わらず、西洋では skunky (スカンクのような臭い) として好まれない。そこで、種々のごま油の香気成分中のスカンクのような臭いに由来する硫黄化合物成分と搾る前のごまの水分量に着目し、研究結果を図に示しながら報告された。

講演 5 : 中国胡麻用途と需要

伊藤忠大連有限公司 食料部 崔 玉善

中国におけるごまの栽培や収穫量などが紹介された。また、数年前まで輸出大国で、ほとんどがごま油として料理に利用されていたが、近年ごま製品が販売され始めたのと時期を同じくして消費量が急激に増え、国内生産だけでは賄いきれず輸入大国になっている実情が説明された。また、具体的な中国のごま製品・ごまを用いた日常料理からシャンプーや化粧品なども写真を交えて紹介された。

講演 6 : ゴマと中国料理

グランドプリンスホテル京都 中華食堂調理部長 山口恵司

中国料理は、広大な土地や隣国の異文化により調味も多種多様であり、そのような中でごまも広く使用されている。代表的な利用法としては、いりごまを団子にまぶして揚げたり、ねりごまをソースやスープに混ぜたりされている。ごま油も欠かせないもので、特に仕上げの風味付けに利用されることが多い。

講演 7 : 和食とゴマ料理について

グランドプリンスホテル広島 和食調理部長 北野 登

ごまは和食(日本料理)とも切っても切れない食材の一つで、ごまの香味は他では代用できない貴重な位置を占めている。江戸時代に中国から渡り兄弟子から聞いた「普茶料理」にもごまやごま油が多く用いられ、胡麻豆腐がその代表であるとの話があった。講演者が考案した「レディースランチ」の献立がきれいに盛り付けられた料理写真とともに紹介された。

講演 8: 赤ちゃんからお年寄りまで魔法のオイルでタッチコミュニケーション - 心身の健康増進! セサミオイルでオイルマッサージ

日本タッチ・コミュニケーション協会 理事長 宇治木敏子

近年幼児虐待に関する相談・死亡件数の増加とともにそれが注目される中、ヨーガやアーユルヴェーダの精神を取り入れたベビーマッサージによる乳幼児と母親のケアとその効果について説明された。そこで用いられているのがごま油をベースにしたオイルで、マッサージされている乳幼児の安らかな笑顔が写真入りで紹介された。

以上、簡単ですが大会報告に代えさせていただきます。

■次回第 26 回大会開催案内

- ・日時 : 2011 年 10 月 1 日
- ・開催場所 : 名古屋市 名城大学 名駅サテライト(名古屋駅前 SIA ビル 13 階)
- ・大会委員長 : 大澤俊彦(愛知学院大学 心身科学部 教授)

以上