

「食香粧研究会」の誕生と普及への期待



「食」「香」「粧」を分野横断的に研究対象とし、暮らしを豊かにする技術研究を行う新たな学術組織が今月、誕生した。東京農業大学生物産業学部・食品香粧学科と香料・化粧品・食品などのメーカーが参加する産学共同研究組織「食香粧研究会」だ。産業化社会の中で細分化・個別探求されてきた「食」「香」「粧」の文化、知識、技術を融合することによって新たな価値を創造し、健全で健康な社会生活に貢献することを目的としている。発足メンバーとして

東京農大食品香粧学科のほか、化粧品・香料・食品メーカーなど135の企業・団体から195名が出席して、5月7日に千代田区の日本外国特派員協会で設立記念発表会が行われた。

「食香粧研究会」の発足は、東京農業大学の食品科学科が今年4月に名称変更し、「食品香粧学科」が誕生したことに始まる。食品科学、化粧品科学などこれまで別々に行われてきた研究を、「香り」を共通のキーワードとして統合したもので、食品の開発・加工、品質管理、保蔵や微生物に関する研究、さらに食品・香料の機能性についても包括的に研究対象にしていくという。近年の研究で、香りは嗅覚だけでなく味覚や視覚、記憶といった官能領域と切っても切り離せない関係にあることが明らかにになってきている。食品の開発において、味の印象や商品イメージを決定づけるのはフレーバーだ。さらに、アロマセラピーや日常生活で使われるティンタリー製品も、私たちの健康や生活の豊かさを向上させてくれる要素である。

同学科では、「食品香粧学」という新しい分野を開拓すること、香りを軸とした新たな技術開発や価値創造を目指している。この提言に賛同した香料・食品メーカー、化粧品メーカーなどが多数参加して「食香粧研究会」が設立された。記念発表会の冒頭、東京農大の大澤貴寿学長は、「食品香粧学科では『食と健康』を研究テーマに、さらに嗅覚・味覚と言った五感にも興味を広げていくことで、現代社会に求められている『感覚的な豊かさ』を創造していきたい」と語り、第2の言語ともいわれるほど生物活動には欠かせない情報だ。産学共同研究を推進し、香りを仲立ちに味覚・視覚へとつながる新知見を見出し、社会へ新しい価値ある技術で貢献していきたい」と述べた。また、発表会後には日本香堂代表取締役会長・小仲正久氏、高砂香料工業マーケティング部長・関根基伸氏、ディーエイチシー首席顧問・宮下忠孝氏らが、香りや文化、商品開発にまつわる基調講演を行った。はるか昔、人類が香りを

生活をに取り入れるようになってから、その探求は飽くことなく続けられている。近年ではフレーバー・フレグランスの両領域の距離はぐんと縮まっており、フルーツやハーブの香りは化粧品や洗剤類に欠かせない要素になっている。食品に限らず、マーケティングの視点から五感を満足させる商品設計を考える上で、香りはとくに重要なキーワードだ。今後は今まで香りと縁の薄かった工業分野などへも研究の広がりが考えられるとし、産業界における食品香粧学への期待が語られた。

同研究会では今後、企業や研究機関などに研究会への参加を募っていくと同時に、企業との共同研究の促進、人材育成・啓発活動などを行っていく。東京農業大学食品香粧学科は、同大オホーツクキャンパスに位置し、資源利用学研究室、食品製造科学研究室、応用微生物学研究室、品質制御学研究室、生物化学研究室食品香粧機能学研究室で構成されている。HP: <http://www.bioindustry.nodai.ac.jp>