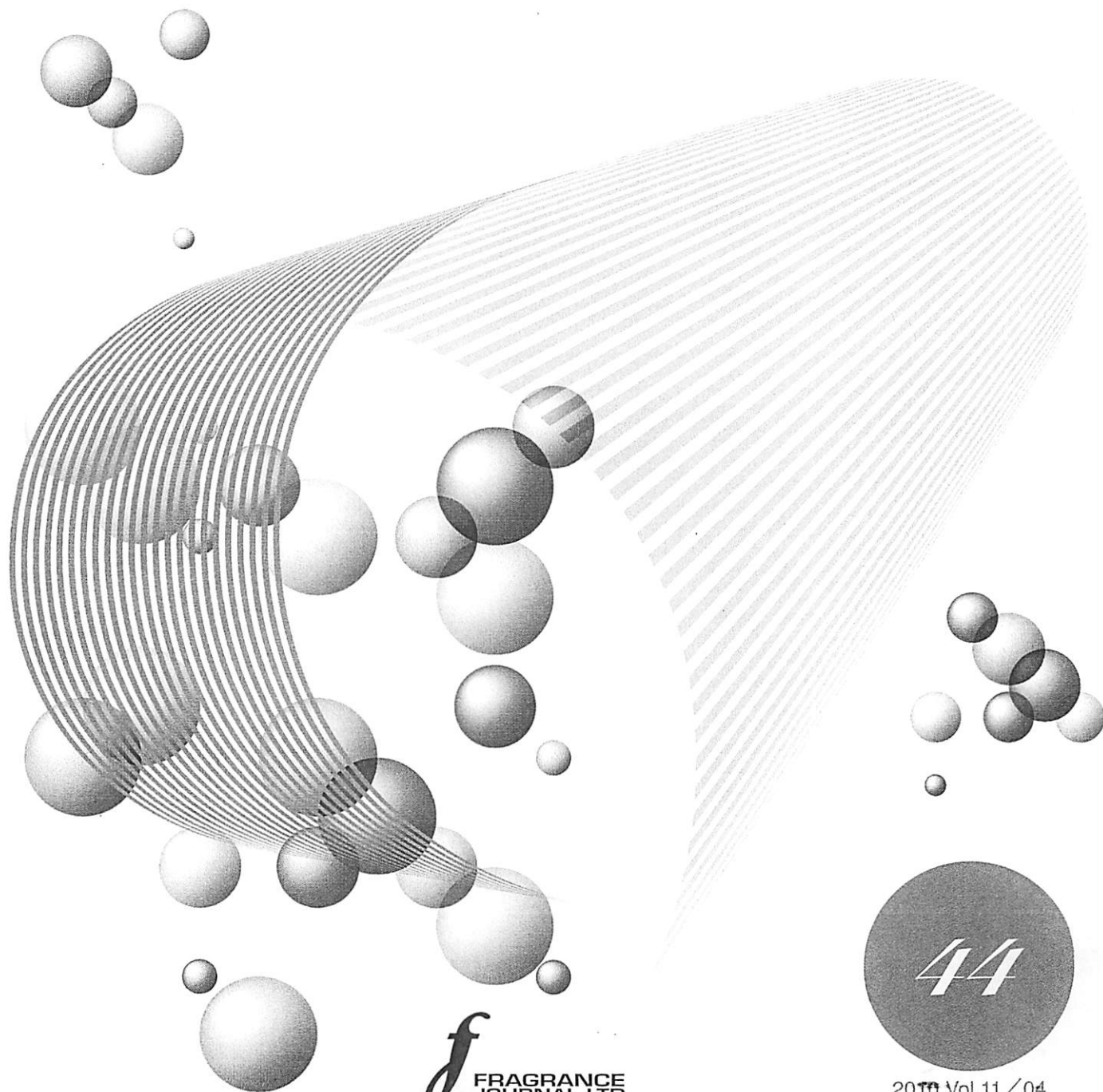


Journal of Aroma Science and Technology

# AROMA RESEARCH

香りの機能性(生理・心理的作用)と効用の学際的専門誌



*f*  
FRAGRANCE  
JOURNAL LTD.

44

2010 Vol.11 / 04

## NEWS BOX

心理物理的実験結果を紹介し、多感覚情報提示の技術と役割について述べる。

●食香粧研究会キックオフシンポジウム開催

9月2日(木)、東京農業大学世田谷キャンパスに於いて、日本食品科学工学会との共催で、「健康社会における食・香・粧の連携」をテーマに掲題が開催された。夏の暑さの残った外気に負けない、熱気あふれる会となった。食香粧研究会は、食・香・粧の産学官が協同で新しい価値を創造し、食香粧文化ならびに生活の質的向上に努め健康な社会生活の実現に貢献するために設立された会で、事務局は東京農業大学オホーツクキャンパスの食品香粧学科に置かれている。

▽健康社会における食・香・粧の連携(日油(株)ライフサイエンス事業部 島田邦男)

新素材開発とその化粧品の応用実績から食品への応用の可能性について探り、健康社会の化粧品と食品の連携について報告する。

▽健康社会と香料～健康志向食品への香料開発(曾田香料(株)フレーバー開発部 木村公子)

いまや世界的なトレンドとなった「健康」。健康社会における「香料」の役割について紹介する。香料の香りとしての機能性についての研究も進んでいるが、現在の健康志向食品は、機能性素材特有の風味に加えて食品本来の風味バランスが崩れていることが多いので、こうした食品に使用する香料は、単に不要な香味をマスクするだけではなく、マウスフィールや後味を改善しつつ食品本来の風味を補うことが重要な役割となっている。

▽香辛植物を「食し嗅ぐこと」で得られる医学的効能の可能性(お茶の水女子大学生活科学部食物栄養学科 森光康次郎)

極微量で生理活性を示すような香辛成分が存在するとしたら、「食すること」で効果を示す可能性ばかりでなく、「嗅ぐこと」でもある種の医学的効能を期待できる可能性があるかもしれない。その研究例としてワサビを中心に紹介する。

▽「鼻に抜けるにおい」に着目した高齢者向け食品開発における咀嚼モデル装

置の利用(日本獣医生命科学大学 小竹佐知子)

あと香、レトロネイザルとも呼ばれ、人間独自の香りを感じる機能として注目を浴びる、食品のおいしさに寄与する割合が非常に高い「鼻に抜けるにおい」の研究。ここでは、高齢者向け食品開発における咀嚼モデル装置の可能性について紹介する。



小竹先生の講演

▽国内におけるアロマセラピーの現状と今後の可能性について(東京農業大学大学院農学研究科 和田文緒)

アロマセラピーの概説と、病気予防や健康増進の一環として、ケアや美容、スポーツなどの現場で取り入れられている例について紹介する。

▽LEDを光源とした植物工場における機能性植物の生産(玉川大学大学院農学研究科 渡邊博之)

2010年4月、玉川大学にはLED植物工場施設が完成し、新開発のハイパワーLEDを主光源とした大規模な栽培試験が可能になった。ローコスト、ハイパワーLED技術開発などを踏まえて、植物栽培光源としてのLEDの特長と残された課題、LED植物工場への展開などを紹介する。

実際の研究例として、ハーブ、葉草などの植物体内成分の調節が紹介された。植物は、生育する光環境によってその形態や体内成分を大きく変化させることが知られている。LEDはスペクトル幅の狭い単色光を照射することに適しており、植物の生育する光環境を大きく変化させることが可能である。この特徴を利用して、芳香ハーブの精油成分や薬用植物の薬効成分をコントロールする可能性につ

いて、スイートバジルの主要芳香成分などで検討した。結果として、栽培中の照射波長の制御が、芳香性ハーブ類や薬用の有効成分含量をコントロールするひとつの手段として有効である可能性が示された。

●香りの図書館「香りトワ・エ・モア」セミナー  
第27回「匂いセンサー匂いをハイスピードで検知する“鼻”」

東京大学先端科学技術研究センター知能生命システム分野教授 神崎良平先生講演

表記セミナーが、2010年8月20日17:30時、香りの図書館閲覧室で開催された。

<要旨>匂いの検知は災害やテロなどを未然に防止し、安全・安心な生活の質の向上に重要な役割を果たしている。これまで香りや化学物質を検知するため、様々なガスセンサーが作られてきたが、警察犬、麻薬捜査犬、がん検知犬などにみられるように特定の香りや化学物質を高感度で素早く検知するには、生物の嗅覚能力に頼らざるを得ないのが現状だ。生物の中でも昆虫は極めて優れた匂いの検知、識別能力を持ち、数キロも離れた匂い源を探し出すことができる。最近、このような昆虫の優れた嗅覚能力を遺伝子や神経・脳の仕組みを明らかにし、昆虫の鼻を人工的に再現して匂いセンサーを作り、活用するための研究がはじまっている。今回は、生物が持つ嗅覚能力とそれを活用した匂いセンサーの現状について紹介する。



神崎先生