

味という情報が脳内でどのように処理されるのかを“味覚と食行動の脳科学”の権威：山本博士が詳細に解説します。「香りの効用」「おいしさとコク」「好き嫌いや偏食のメカニズム」「おいしさと健康的な食事の両立」などの話題も提供します。

味覚のメカニズムとおいしさ発現のしくみ

- 日程：2024年6月6日（木）13:00～16:30（講義：3.5時間）終了後 名刺交換・質疑応答あり
- 会場：ちよだプラットフォームスクウェアなど ※お手数ですが、会場についてはHPでご確認ください
- 受講料：1名 39,600円（税込／テキスト付） 講義の詳細は Web ページをご確認ください。

1. 味覚の末梢受容機構

- ① 味覚の特性
- ② 味の種類（基本味とそれ以外の味）
- ③ 味覚の種差・性差
- ④ 味蕾と味細胞
- ⑤ 味を受け取るしくみ
- ⑥ 味を感じる能力（味覚閾値）
- ⑦ 味を変える物質

2. 味覚中枢における味の情報処理

- ① 味を伝える神経
- ② 脳内味覚伝導路
- ③ 味覚反射（唾液、顔面血流、顔の表情など）
- ④ 大脳皮質味覚野における情報処理

3. おいしさのメカニズム

- ① おいしさとは？
- ② おいしさの分類と成り立ち
- ③ おいしさに関わる脳部位
- ④ 報酬系
- ⑤ おいしいと思わせる脳内物質
- ⑥ おいしさを求める脳内物質
- ⑦ 摂食促進ペプチド
- ⑧ おいしさと過食・やみつき・別腹
- ⑨ おいしさの客観的評価法

4. おいしさ、うま味、コク

- ① うま味とおいしさ
- ② コクの定義
- ③ コクとコク味
- ④ コクを出す物質

5. 香りの効用

- ① 嗅覚と味覚の相違点
- ② 香りとの相互作用
- ③ 香りの学習
- ④ 香りと食行動

6. 味の学習

- ① 食べ物の好き嫌い
- ② 味覚嗜好学習
- ③ 味覚嫌悪学習
- ④ 味覚嫌悪学習の脳機序
- ⑤ フレーバー学習
- ⑥ 味覚学習と食育

<習得知識>

1. 味を受容するメカニズムを知る
2. 味を分析する脳の仕組みを理解する
3. おいしさと脳内物質の関係、おいしいとなぜ食べ過ぎるのかを理解する
4. おいしく味わうときの香りの効用について考える
5. 味の好き嫌いはなぜできるのか、そのメカニズムを知る

<概要>

“おいしい”という感覚は食べ物を口にする事で得られた味という情報を脳内処理した結果生じるものですが、これはどのようなメカニズムによるものでしょうか。本講座では、おいしく味わって楽しく食べる体の仕組みを、味覚生理学や脳科学に基づき解説します。最初に、味覚の特性、味を受け取る味蕾の細胞の動き、味という神経情報がどのように脳内まで運ばれるのかを説明します。次に、味の情報には、甘い・苦いといった“味の質的な情報”と、おいしい・まずいといった“快・不快に関する情報”が含まれることから、大脳皮質における“味の質の情報処理機構”と“おいしさの脳内機序”に関して話を進めていきます。特に、おいしさのメカニズムを理解するのに重要なおいしさと脳内物質の関係を詳しく述べます。おいしく味わう際に重要な香りの効用についても生理心理学的な観点から考察します。これらの知見を踏まえ、食べ物には好き嫌いや偏食がありますが、そのような嗜好性が生じるメカニズムについても解説します。

講師：大阪大学名誉教授 畿央大学特別研究員 山本 隆 先生

紹介：専門は「味覚と食行動の脳科学」「味覚生理学」。「味という情報の脳内での処理機構と“おいしさ”を感じるメカニズム」や「味覚についての学習・経験・記憶と、それによって生まれる嗜好性のメカニズム」などについて様々な研究を重ねる。歯学博士（大阪大学）。大阪大学名誉教授。

<お申込要項>



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

03-6261-7924

申込講座	2024/6/6 味覚のメカニズムとおいしさ発現のしくみ		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		