

味と匂いから見つめる食

味と匂いの感覚は、食にとって大変重要な要素です。味や匂いの感覚の消失は、食に対するモチベーションを著しく低下させ、食を楽しむことが出来ず、Quality of Lifeの大幅な低下へとつながります。本市民講座では、味と匂いの研究者から味と匂いの基礎的知識について講義頂くとともに、実際に食に携わる講師の方々にご講演いただき、味と匂いの側面から我々の食について見つめなおす機会を提供したいと考えております。

日時：2024年9月13日（金）14：00～16：00

場所：岡山大学 創立五十周年記念館
（岡山市北区津島中3-1-1、岡山大学津島キャンパス）

講演者：

- ①味について：研究者から
安松 啓子（東京歯科大学短期大学）
- ②匂いについて：研究者から
岡本 雅子（東京大学）
- ③ブドウの味と匂いについて：生産者から
林 慎悟（林ぶどう研究所）
- ④食の味と匂いについて：料理人から
岸田 裕樹（Restaurant Aimable）
- ⑤ワインの味と匂いについて：ソムリエから
中野 操（Fromagerie Pinot）
- ⑥コーヒーの味と匂いについて：焙煎家から
木下 尚之（キノシタショウテン）

参加方法：

以下のURLより、お申込みサイトにアクセスしてください。

<https://www.okayama-u.ac.jp/tp/society/koukaikouza.html>

申し込み：2024年7月12日～8月16日正午

尚、定員（200名）に達しましたら締め切らせていただきます。

