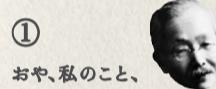


Do you know umami?

はじめまして。
100年前に「うま味」を発見した、
池田菊苗と申します。



①
おや、私のこと、
そして「うま味」のこと、ご存じない?
かなりあなたのお役に立つはずなのですが。
では、改めてご挨拶を。

東京帝国大学理学部化学教室教授、
池田菊苗 (1864~1936) と申します。

②
さて、人間が感じる味というものには
「他の味を組み合わせてもつくることができない、基本的な味」
が、5つ、あります。それは、
甘味、酸味、塩味、苦味、そして「うま味」。
5つのうち、最後に見つかった基本味が、「うま味」。
この「うま味」の発見は、日本が世界に誇る世纪の大発見。
その功績によって、私は日本の10大発明家に
選ばれたほどなのですよ。エヘン!
(「辛味は?」ですって?
いや、辛味は味覚じゃなくて痛覚なのですよ。)



③
「うま味」の発見は明治41年(1908年)のこと。
100年前のある日、
私は、湯豆腐をつつきながら、ふと思ったんです。
「あれ、この湯豆腐にしみた、
昆布だしの味ってなんだろう?」
私は、これこそ、「甘・酸・塩・苦」4味に続く、
人間の基本となる味だ、と考え、
それを「うま味」と命名!
(そう、「うま味」は旨味でも、旨みでも、うまいでもないのですよ!)
研究を重ね、ついに昆布だしからうま味成分の代表たる
グルタミン酸を抽出することに成功したのです。



④
発見から100年、うま味はご家庭やレストランで大活躍。
だしや調味料を通していろいろな食材をおいしくしてきました。
ところが、さらに今、もっとうれしい報告があるのです。
科学が証明してくれた、100年目の真実。それは、
「うま味はおいしいだけじゃなく、からだにもいい。」
ということ。

⑤
うま味の働きについて、今
さまざまな研究が進んでいるのです。
それはまさにうま味が起こす素敵なミラクル。
これから、私、池田菊苗が、どんどんお伝えしていきます!
さあ、あなたに、うま味ラクル!

とはいって、こういう話は「百聞は一食にしかず。」というもの。
ぜひ実際に食べて、うま味の深さを体験してください!
www.ajinomoto-umami.jpでは、もっと詳しい解説もございます。
ぜひご来訪ください。
あ、私、テレビCMにも出演いたします。
そちらもぜひチェックして下さいね。

さあ、
うま味をきかした
お料理を、あなたの毎日にも!

うま味は、おいしい、からだにいい。