

# 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り出せない、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、最後に見つけた基本味が、「うま味」。

この「うま味」の発見は、日本が世界に誇る世紀の大発見。

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。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。



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、ふと思っただけです。

「あれ、この湯豆腐にしてみた、

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、うまみでもないのですよ!)

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でなく、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!

とはいえ、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、うま味の凄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さいます。

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。