

## サイエンスカフェの概要について（事後報告）

1. 開催日時：令和元年 11 月 30 日（土） 10 時 30 分～12 時 00 分
2. 開催場所： 三省堂書店神保町店本店 2 階 UCC カフェコンフォート
3. 関係団体等：日本農芸化学会、三省堂書店
4. 役割  
司会：若林 素子（日本大学生物資源科学部教授）  
講師：石丸 喜朗（明治大学農学部准教授）  
挨拶：三輪 清志（日本学術会議連携会員）

### 5. 概要：

我々ヒトを含む脊椎動物が基本味である 5 種の味を感じる仕組みは、近年甘味・苦味・うま味を中心に解明が進んでいる一方、酸味と塩味については未だ不明な点も多い。また、味覚に関わる遺伝子が口腔内のみならず消化管でも機能していることも報告されている。これらの味覚や臓性感覚につき、人や鳥や魚の研究における現状の知見と演者の研究成果がスライドを使用して幅広く紹介された。途中ではヒトの受容体の感受性に強弱があることが知られている物質溶液を用いた苦味体験も全参加者で行われた。

### 6. 参加人数：

講演者等：4 名  
その他の参加者：17 名（事前申し込み 27 名）

### 7. 特記事項：

参加者からは自らの体験に基づく疑問や専門的な疑問など、幅広い質問があった。わかりやすい講義と活発な質疑応答の時間を含め、参加者の味覚に関する理解が深まり、サイエンスカフェとして有意義な時間となったものと思われる。