

# うま味って何!?

1908年、東京帝国大学・池田菊苗博士は、日本人が古くから料理に使っていた昆布だしのおいしさの正体が、**グルタミン酸**であることを発見。その味を「うま味(うまみ)」と名づけました。

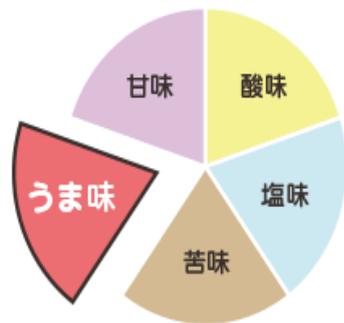
そのグルタミン酸を主成分とした調味料の製造特許は「日本の**10大発明**」の一つに。

昆布の「うま味」が発見されてから、鰹節や煮干しの**イノシン酸**、しいたけの**グアニル酸**などの「うま味」成分も突き止められました。

「うま味」は

**5**つの基本味のひとつ

料理にコクや深みを生むのが「うま味」



うま味物質を多く含む食材

「うま味」は

**0** 歳児 から味わっている

ママの母乳はグルタミン酸がたっぷり!



グルタミン酸は健康を支えるアミノ酸の一つ

「うま味」は

世界の**一流**シェフも注目

今では“UMAMI”は世界共通言語!



和食人気で「うま味」の注目度もUP

	グルタミン酸	+	イノシン酸
<b>和</b> だし	 こんぶ		 かつお節・煮干し
<b>洋</b> ブイヨン	 セロリ・玉ねぎ・人参		 肉
<b>中</b> 湯	 長ねぎ・しょうが		 鶏・帆立貝柱

## 世界の出汁それぞれ

西洋は例えば、鶏ガラや野菜などが出汁として使われています。

アジアを見てみると鶏にしょうがとネギを加えたものや、干し貝柱、干しえびなどからとった出汁など、非常に濃厚な味わいを持つものが見られます。

それぞれの食文化によって、出汁の取り方も様々なのですね。