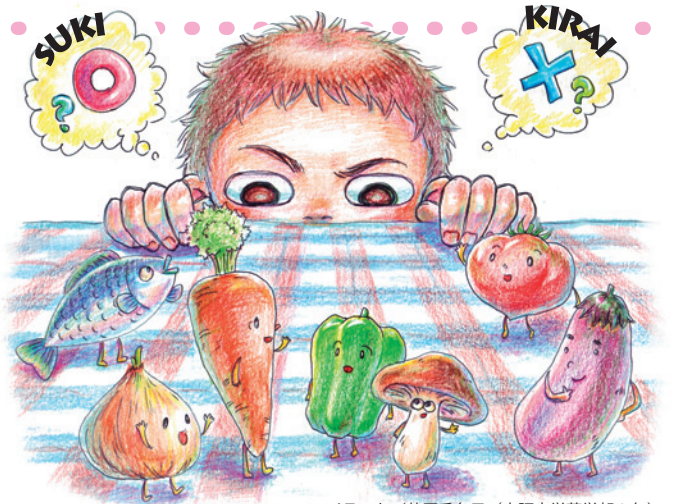


# 「おとなの味」ができるのは？ ～食べ物の好き嫌いを決めるもの

**誰** しも、好物や苦手な食べ物が一つや二つはあります。辛党を自認して「甘いものなんか…」と豪語するオジさんでも、実はどら焼きが大好物だったりします。子どもの頃には苦くてとても飲めなかったコーヒーが、いつの頃からか病みつきになったり、というような話は多くの人が実感するところでしょう。ではなぜ食べ物の好き嫌いができるのでしょうか？

食べ物には、味やニオイ、見かけ、温度、舌触り・噛みごたえ・喉ごしのような食感、等々さまざまな性質があります。中でも味の情報は、口に入れた食べ物を呑み込むかどうかを決める最も重要なサインになっています。本講座では、味の好き嫌いの成り立ちについて、①生まれつきの部分、②か



イラスト／井原香名子（大阪大学薬学部3年）

らだの栄養状態による部分、③食経験によって変わる部分、の3つの過程に分け、脳の働きの違いを説明します。「おとなの味」が一人ひとり異なることを、再発見していただければと思います。



しむら・つよし／人間や動物の行動を方向づける動機づけ（モチベーション）が、脳のどのような仕組みに基づいて生じるのか、食行動をメインテーマとして調べている。学生時代からずっと大阪大学に在籍しているが、約20年前にチョコレートで有名な米国の田舎町の留学先で始めた味覚研究がベースになっている。勿論、チョコレートは大好き。

講座名／ 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミッククッキング」vol.35  
『おとなの味』ができるのは？  
～食べ物の好き嫌いを決めるもの～

日時／ 2013年7月26日（金）18:30～21:00

18:30～ 講義

19:30～ 料理実習

20:15～ 試食＋質疑応答

講義の後は、苦みと酸味、そして敢えて、子どもは苦手な食材を使った料理を楽しみましょう。  
薬味たっぷり！大人の和風イタリアン  
（ミョウガと大葉が香るアボカドとトマトの冷製パスタ、アジのフリットワサビソース、ナスとパプリカのマリネ）

会場／ 大阪ガスクッキングスクール千里（裏面に地図）

講師／ 志村 剛（大阪大学大学院人間科学研究科・教授）

定員／ 24名（申込が定員を超えた場合は抽選）

対象／ どなたでも（15歳以上）

受講料／ 2,000円（税込）

持ち物／ エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書

主催／ 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミッククッキング」とは／“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？

## 大阪ガスクッキングスクールから

### ● お申込みに際してのお願い ●

お申込み時に必ずお読みいただき、ご確認ください。

#### ●申込受付期間は、6月1日(土)～19日(水)

6月1日(土) 21:00よりweb受付開始

6月6日(木) 11:00より電話・店頭受付開始

※申込多数の場合は抽選の上、お申込みいただいた方全員に、6月21日(金)から順次、郵便またはメールにて当落をお知らせします。

インターネット(24時間)

<http://www.og-cookingschool.com>

電話・店頭(9:00～17:30、月・祝・その他指定日を除く)

TEL.06-6871-8561

※抽選後に残席がある場合は、先着順で受け付けます。

#### ●前納制

原則として、講習費は前納制です。入金締切日までに店頭または銀行振込でお支払いください。

\*振込先：りそな銀行 千里中央支店 普通口座

口座番号：5716488

加入者名：大阪ガスクッキングスクール千里

#### ●代理の方の受講も可

講習会で欠席の際は、事前に連絡をしてください。代理の方の受講も可能ですので、その旨お伝えください。

#### ●遅刻

事前にご連絡をください。進行上30分以上遅れた場合は、講習にご参加いただけません。事前にご連絡をいただいた場合でも同様ですのでご注意ください。

#### ●中止について

・新型インフルエンザ等により講習会を中止させていただく場合がございますので、ご了承ください。開催の状況は大阪ガスクッキングスクールホームページ(インフォメーション)、携帯サイトでお知らせいたします。お電話でのお問い合わせは06-6871-8561まで。  
・台風の接近により、大阪府・北大阪に講習開始2時間前の時点で「暴風」「大雨」「洪水」のいずれかの「警報」が発令されている場合は、講習会を中止いたします。

お申込みの際お伺いしました個人情報は、大阪大学21世紀懐徳堂、大阪ガスおよびアプリーティセサモが講習会・イベントのご案内等に利用させていただく場合がございます。また、大阪ガスクッキングスクールについてのアンケート調査・分析のほか、ガスおよびガス器具に関する商品、サービス情報のお知らせのために利用させていただく場合がございます。ご了承ください。

#### ●キャンセル料について

予約いただいた講習会の予約取り消しには、下記のとおりキャンセル料がかかります。

・7月18日(木)まで → 0円

・7月19日(金)以降 → 講習会費の全額

※キャンセル料発生日の前日17:30までに、大阪ガスクッキングスクール千里へ直接ご連絡ください。

電話：06-6871-8561

(FAX・メール・留守番電話はご遠慮ください)

※未入金の場合は後日キャンセル料をいただきます。

#### ●その他

・規定人数に満たない場合は、やむを得ず講習会開催を中止することがございます。

・お子様連れはご遠慮ください。

・お料理の持ち帰りは衛生上ご遠慮ください。

・安全衛生上、マニキュア、装飾品、香りの強い香水等をご遠慮ください。

・料理写真の撮影は出来上がりの写真のみとし、料理の説明中の撮影はご遠慮いただいております。

・講習風景や不特定多数のお客様の撮影はご遠慮ください。

・友人や知人を撮影されるときは、他のお客様が写らないようにご注意ください。

・講師を撮影される時は、ご本人に了解を得ていただきますようお願いいたします。

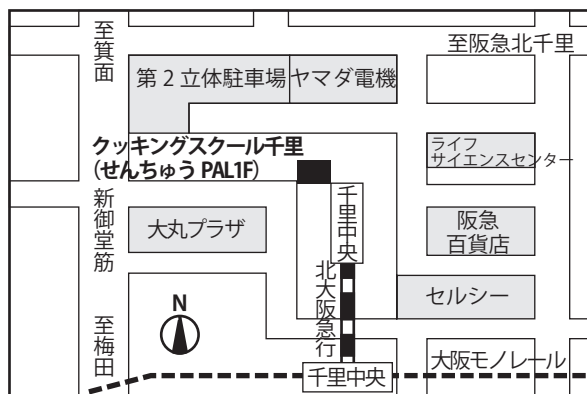
・受講されない場合、お持ち帰りのみはできません。

・調理に適した服装でご参加ください。

#### ●アクセス

・北大阪急行「千里中央」駅下車、北端階段上る。

・専用の駐車場はありません。お車でお越しの方は近隣の駐車場をご利用ください。サービス券などはございません。



豊中市新千里東町 1-3-141 (せんちゅう PAL 1F 北)

### ● 大阪大学 21世紀懐徳堂とは ●



大阪大学  
21世紀  
懐徳堂

市民と大阪大学をつなぐ情報や活動の窓口です。大阪大学が取り組む教育・研究、地域文化活動の情報を学内外に提供している他、一般公開講座や各種イベントなどを主催し、大阪大学がもつ知識や文化的資源を広く一般に還元しています。

大阪大学 21世紀懐徳堂

検索

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>