



文部科学省「大学教育充実のための戦略的大学連携支援プログラム」採択継続事業

## 関西大学・大阪医科大学・大阪薬科大学 医工薬連環科学 高槻家族講座

# 「おいしさのカギ、“うま味”のもと」

甘味、塩味、酸味、苦味に加えて第五の基本味と言われる“うま味”。  
今回は食べ物に含まれる“うま味”の特徴や  
上手な使い方、うま味物質の一つでもあるアミノ酸の  
栄養・機能などを学びます。



**日時** 平成27年11月14日(土) 13:00～16:30

**会場** 大阪薬科大学 (高槻市奈佐原4-20-1)

**定員** 講演 200名 / こども体験 抽選 20組 (小学生とその保護者)

参加費  
無料

### 講演 (C棟 C105講義室)

● 13:05～14:05

## 「“うま味”の科学 ～ 食べ物の“うま味”について ～」

味の素株式会社 大阪支社 営業企画グループ広報担当 専任課長 藤原 芳行

休憩

● 14:15～15:00 「知っておきたいアミノ酸栄養」

関西大学 化学生命工学部 生命・生物工学科 教授 福永 健治

### ★こども体験コーナー★ 大学会館 食堂

● 15:10～16:30 「“うま味”ってな～に？」

※こども体験コーナーでは、大豆を含む原料を  
取り扱います。

味の素株式会社 大阪支社  
営業企画グループ広報担当 増田 佳子

※講演は申込み不要ですが、こども体験コーナーは事前の申込みが必要です。 ※お車でのご来場はご遠慮ください。

## ■こども体験コーナー申込期間 9月25日(金)～10月12日(月)

- 申込方法**
- ①～⑥を記入して、E-Mailにてお申し込み下さい。抽選のうえ、結果を返信いたします。
  - ①お子様氏名・ふりがな ②小学校名・学年 ③保護者氏名・ふりがな ④ご住所
  - ⑤連絡先電話番号(お申込みの個人情報とは、本講座実施以外の目的では使用しません)
  - ⑥食物アレルギーの有無

E-Mail: [ikouyaku@gly.oups.ac.jp](mailto:ikouyaku@gly.oups.ac.jp)



主催：関西大学・大阪医科大学・大阪薬科大学  
医工薬連環科学教育研究機構

共催：味の素株式会社  
味の素パッケージング株式会社

後援：高槻市、高槻市教育委員会、高槻商工会議所

お問合せ先

三大学医工薬連環科学教育研究機構 (大阪薬科大学内)

TEL 072-690-1028 (月～金曜日、9～17時)

FAX 072-690-1005 E-mail: [ikouyaku@gly.oups.ac.jp](mailto:ikouyaku@gly.oups.ac.jp)

ウェブサイト <http://www.kansai-u.ac.jp/mpes-3U/>