



# 「和食」の科学

物理学と和食の幸せな出会い



**講師：オーレ・モウリツェン 教授**

コペンハーゲン大学 食品科学部  
農林水産省 日本食普及の親善大使・旭日中綬章受章

**2019年 9月 2日 (月) 18時～19時**

**京都大学 百周年時計台記念館**

**2階 国際交流ホール**



和食に魅せられた超一流の物理学者が  
「だし」「うまみ」の科学を一般向けに解説する、  
『食と科学』をテーマにした講演です（参加費無料・同時通訳付）

どなたでもご参加いただけます。中高生の参加大歓迎！

こちらからご登録下さい <https://forms.gle/pj8uc29Er8Tr2WdD8>



## 講演要旨

伝統的な和食には、料理人や料理愛好家が健康的でおいしい料理を作るための知恵が詰まっています。私は「うまみ」を生み出すもととなる出汁（だし）や漬物の作り方に深い感銘を受けました。研究者としての視点から「和食の科学」をヨーロッパの人々に解説することを通じて、健康と環境に良い食の普及を目指しています。私がどのように和食に出会い「食の物理学」に携わってきたかを京都の皆さんにご紹介できるのを楽しみにしています。

**講師：オーレ・モウリツェン 教授**  
コペンハーゲン大学教授



### 略歴

デンマーク・オーフス大学にて博士号（物理学・化学）を取得。デンマーク工科大学で物理化学の教授を務めた後、2001年に南デンマーク大学に「細胞膜物理学センター」を設立、2017年までセンター長を務める。2017年よりコペンハーゲン大学食品科学部教授。約400報の論文（h-index 61）を生命物理・統計物理の分野で発表する傍ら、和食をテーマに、*Sushi: Food for the Eye, the Body & the Soul* (2009)や*Seaweeds: Edible, Available & Sustainable* (2013)といった一般向けの解説書を精力的に出版、デンマーク美食学アカデミー総裁を務める。日本では、2016年に農林水産省 日本食普及の親善大使に選ばれたほか、2017年には旭日中綬章を受章。

**司会：田中 求 教授**  
ハイデルベルク大学教授  
京都大学特任教授



### 略歴

京都生まれ京都市育ち。京都大学で学位（物理化学）取得後、1998年に渡独。ミュンヘン工科大学でHabilitation上級学位（物理学）を取得後、2005年よりハイデルベルク大学正教授（化学・物理学）。2013年から2017年まで京都大学世界トップレベル研究拠点iCeMS教授（併任）。2018年から高等研究院にて寄附研究部門「医学物理・医工計測グローバル拠点」部門長（併任）。2014年、ドイツ連邦大統領よりSiebold賞受賞。モウリツェン教授とは1997年に研究室に約1ヶ月滞在して以来、20年以上の交流がある。

Open Lecture  
**How a gastrophysicist gets  
inspired by the Japanese cuisine**



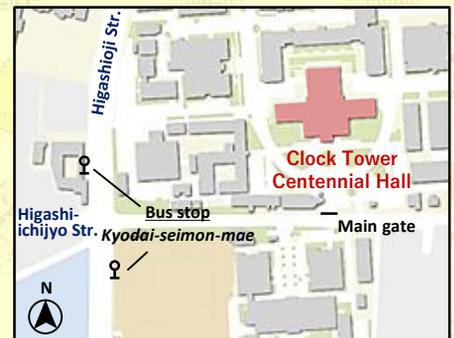
**Prof. Dr. Ole Mouritsen**

Copenhagen University

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Order of the Rising Sun, Gold Rays with Neck Ribbon

**Monday, September 2, 2019, 18:00-**  
Clock Tower Centennial Hall 2F,  
Kyoto University



Traditional Japanese cuisine is a treasure trove for chefs and culinary scientists to study in order to learn how to prepare healthy and delicious food. As a gastrophysicist I have particularly been inspired by the concepts of umami and dashi in the context of Japanese uses of all types of marine food sources, fish, shellfish, cephalopods, and seaweeds, as well as the preparation techniques for tsukemono. I am also interested in exploring how the insight gained from these studies can teach us how to eat more green.