



「食」はどこに向かうのか

●
大澤謙二 Kenji OSAWA
株式会社ロッテ 中央研究所 フェロー



「食べること」は命を支えることであり、ヒトが生きていくためには必要不可欠である。食の役割とは何か、「栄養補給」や「おいしさ」という基本価値に加え、体調維持、健康増進、疾病予防に寄与する「機能性」等、様々な側面を有する。また、ヒトは食べ物を調理、加工する術をもっていることも、食をより奥深いものにしていく。長い歴史の中で培われたこの技により、ヒトは栄養素を効率的に取り込むことを可能とし、さらには、食べることにそのものに対する楽しみ、欲求が生まれ、それが食文化の形成へと繋がっていった。そこに食の醍醐味があると言えよう。

食を化学的な視点で捉えると興味深い。チョコレートを例にとり考えてみたい。生のカカオ豆を口に入れてもチョコレートの風味は全くない。カカオ豆は、生豆の状態です酵処理がなされる。その過程で、多様な有機酸、アルコール、アルデヒド類が生成し、同時に、豆に含まれる酵素により、ペプチドやアミノ酸が切り出される。また、ポリフェノール類の縮合が起こり、ほど良い苦みが付与される。これらの多種多様な成分は、ロースト過程で、メイラード反応をはじめ、種々の分解、縮合反応を引き起こし、チョコレート独特の刺激的で甘美な香味が生み出される。おいしさとは複雑な化学反応の産物なのである。おいしさを科学的な視点で捉え直し、さらに発展、深化させていくことは食に携わる研究者として取り組むべき課題と考える。

次に、食を健康機能という側面からみてみたい。医食同源とも言われるが、食品にはポリフェノール、食物繊維、ビタミン類、不飽和脂肪酸等、健康に有用な成分が含まれている。我が国は、世界に先駆けて機能性食品 (functional food) の概念を発信し、現在、特定保健用食品制度や機能性表示食品制度を通じて、人々の健康の維持増進、QOLの改善に積極的に取り組んでいる。これらの制度により、食品への機能性表示が可能となり、多くの商品が世に送り出されている。健康志向の高まりとともに、これらの市場はさらに拡大していくものと思われる。将来的には、IoTの発展により、個人の健康状態や栄養摂取状況に関する情報が日々詳細に収集され、個人向けの栄養素や機能性成分が設計されたオーダーメイド食を提供する時代が来るであろう。今後、食が人々の健康維持にどのような形で関わっていくのか、食に携わる者として、その先行きを見守っていききたい。

100年先、200年先の食品がどこに向かって行くのか想像することは難しい。しかし、おいしいものを食べた時の満足感や幸福感は、我々の生活を、より豊かなものにしていく。食を通じてヒトの「心」と「体」の健康を育んでいくことはもとより、過去から引き継いだ素晴らしい食文化を、人から人、親から子、孫に伝えていく、そんな世界であることを願ってやまない。

© 2018 The Chemical Society of Japan