

\*~\*.....\*~\*

▼△電気の力で減塩ができる!?「イグ・ノーベル賞」で日本人受賞△▼

\*~\*.....\*~\*



ノーベル賞のパロディーとして 1991 年にアメリカで始まった「イグ・ノーベル賞」は、人を笑わせつつ考えさせる研究に贈られるものです。

9月15日に今年の受賞者が発表され、明治大学の宮下芳明教授と東京大学の中村裕美特任准教授が「栄養学賞」を受賞しました。ちなみに日本人の受賞は17年連続です。

イグ・ノーベル賞はパロディーだから研究は役に立たないというイメージがあるかもしれませんが、これまでイグ・ノーベル賞を受賞した研究により商品化された実績もあります。

例えば日本人のチームが開発したわさび警報器（2011年化学賞）や涙の出ない玉ねぎ（2013年化学賞）です。さらに、今回のお2人の研究では、実用的でこれまでにない画期的な製品が誕生するかもしれないのです。

2人は、微弱な電気を発生させる箸やストローなどを使うと味覚を増幅させられると提唱し、2011年に論文として発表しました。

これは「電気味覚」として以前から知られていました。

2人は実際に微弱な電気が流れる箸やストロー、フォークを製作し、食べ物の味がどのように増幅されるかを調べる実験を行いました。

結果、塩味が増強されたように感じられるというスプーンなどの開発にもつながったということです。

主催者は授賞理由として、「電気が流れる箸やストローが味覚をどのくらい変えることができるのか、実験で確かめた」としています。

すでに宮下教授は昨年、大手ビールメーカーのキリンホールディングスと微弱な電気を発生させて減塩食の塩味を強めるスプーンとおわんを共同で開発しています。

仕組みとしては、このスプーンやおわんを使うと、微弱な電気で舌が刺激され味を感じることに加え、食品に含まれる塩味のもととなるイオンの動きが変わり、塩味が増強されたように感じられるということです。

無理せず塩分量を減らすことにもつながると期待されており、改良を加えたうえで早ければ年内にも販売が開始される見通しとなっています。

宮下教授はオンラインで行われた授賞式で「塩分を抑えた食べ物は健康にはいいのですが、必ずしもおいしいとは限りません。私たちの技術で、より塩味を感じるようにすることができます」と話し、中村准教授は「健康とおいしさを両立させる技術をさらに発展させていきたい」と述べたということです。

以上