

感性評価学によるWell-beingの向上

Networking of Sensory Science for Better Well-Being

従来の食研究では、単一の学問分野で実施されている中、我々は日常生活で見られる人の食行動や食生活を中心に研究することにより、心身ともに幸せな食を創出することを目的とした研究グループを結成した。日本国内の大学、企業に所属する研究者に加えて、タイ国の大学、企業、機関に所属する研究者より構成されている。また、研究者の専門も、食品科学、栄養学、生理学、心理学、官能評価学、文化人類学など多領域に渡っている。毎年日本とタイの両国で、合計5～6回の集会を開き、研究会を開催すると同時に、いくつかの共同研究プロジェクトを実施している。

総合知により目指すビジョン / 解決する社会課題

市民の心身のWell-being向上を目指し、中期的には食を通じた健康的な行動変容を目標とする。アウトプットは「おいしく食べて健康になる食習慣の変容」であり、そのための健康食開発や知識提供、行動変容の仕掛けを含む。

ビジョン達成のための課題

健康的な色をおいしく受け入れられる形に改良するには、食物の改良に加え、消費者心理や提供方法、新習慣への定着を総合的に研究する必要がある。

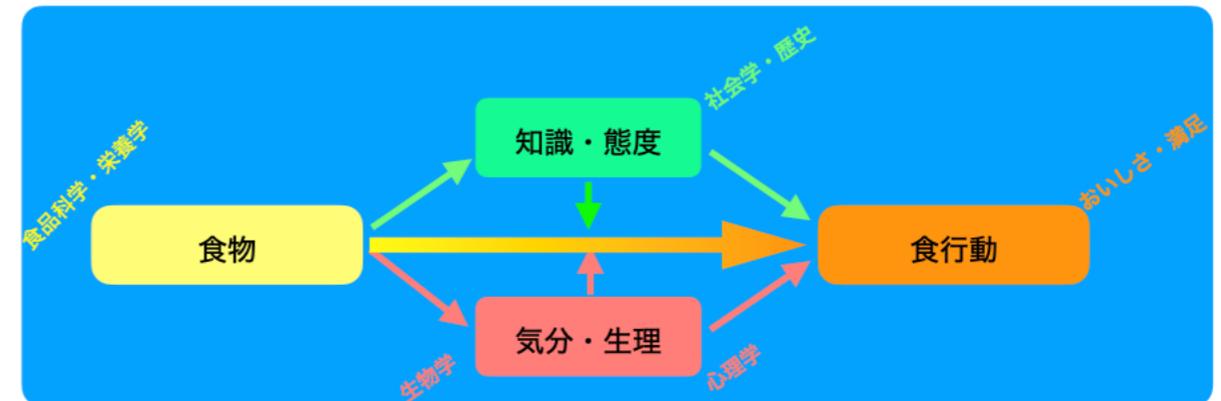
「矩」を超えた場づくり / 得られた新たな価値

大学や企業の多分野研究者が参加し、毎年両国で集会を開催した。試食などを含む国際シンポジウムも実施し、2024年度からは外部資金を活用した共同プロジェクトを開始している。

これまで：食物の特性がおいしさや満足感を生じさせる



これから：食物の特性に基づく、人の価値観や判断が、おいしさや満足感を生じさせる→**ウェル・ビーイング**



文理の枠を超えた総合知的な食研究

The Network of Sensory Science for Better Well-Beingは2022年に設置されて以来、毎年タイと日本で2～3回の研究交流会を実施しています。

2024年9月には、東北大学において、Health and Well-Beingというイベントを実施し、減塩や健康的な食における行動変容に関するワークショップを行いました。心理学、食品科学、法学、栄養学などの分野から110名を超える研究者・実務者（うち半数は海外）が集まり、意見を交わしました。

また、当ワークショップにおいて2025年に世界文化遺産に認定される予定のトム・ヤム・クンの試食評価を行い、経験の違いによるおいしさの違いを実体験し、健康的なメニューの開発と伝播に関するアイデアを出し合いました。

我々はこれらの活動を通し、「おいしく食べて健康」的な食生活の導入を目指しています。

