

池田菊苗

*「第五の味」

うま味100年前に発見

「やっつと、こゝまで来た」。味の素株式会社理事、二宮くみ子(53)は感慨を禁じ得なかった。

来日中のブラジル人シェフたちがにぎやかに交わすポルトガル語の料理談議に、「umami」の一語が交じるのを聞き逃さなかった。

「世界のシェフたちの間で『umami』が急速に浸透しているのを感じます。彼らは食材の『うま味』をどう引き出すか、非常に熱心です」

100年ほど前、京都生まれの東京帝大教授、池田菊苗博士は、それまで考えられていた四つの基本味「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」とは異なる味が昆布だしにあると気づき、その成分がグルタミン酸であることを発見、第五の味「うま味」と名付けた。

だが、この言葉が世界の共通語となるまでには長い時間を要した。そもそも味自体が理解されにくいうえ、池田の製造法を元に商品化した調味料「味の素」は体に悪い化学合成品と誤解され、内外の消費者団体から攻撃も受けた。

「『うま味』は商品のため

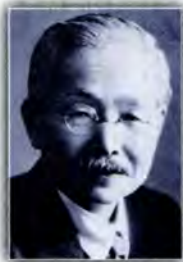
異才列伝

に都合よく作った言葉だと言われ続けてきたのです」。農学博士でもあり、この味の研究と普及に努めてきた二宮が振り返る。

それは、物理化学の研究者としての池田の受難史でもあった。

「博士の研究は100年早すぎた。今ならノーベル賞を取っていたかもしれない」。東京大の中村栄一教授(59)(有機化学)は指摘する。

グルタミン酸は、たんぱく質を作るアミノ酸の一種で、



池田菊苗の生涯

- 1864年 薩摩藩士・池田春苗の次男として京都で生まれる
- 1889年 帝国大学理科大学化学科卒業
- 1899年 ドイツ・ライプチヒ大学に留学
- 1901年 ロンドンに滞在。夏目漱石の下宿に同宿
- 1908年 昆布だしから「うま味」を発見
- 1909年 「味の素」の販売開始
- 1917年 理化学研究所創立。化学部長に
- 1936年 陽閉塞で逝去。享年71歳

ただだけでなく、トマトやチーズ、肉、母乳などにも含まれる。今世紀に入って研究は進み、グルタミン酸だけを感じる細胞が舌、次いで胃にもあることが発見された。

「第五の味」が生理学的に確認されただけでなく、生命を維持するのに不可欠なたんぱく質がその食材に含まれていると体に知らせる、大事なシグナルの役目を果たしていることが証明されたのだ。

論文を読めば、池田がすでにそのことに気づいていたことが分かる。「ただ、当時はたんぱく質の機能も知られておらず、その筋道を解明する

まで科学は進んでいなかったのです」と中村教授は言う。池田は工業の最先端だったドイツでの国費留学をきっかけに、貧しい故国を変えるため、科学で日本人の体格を向上させたいと考えていた。だが、味の素発売による金銭的

な成功へのねたみもあり、大それた学問は「純粋な学問ではなく、金もうけ目的の研究」と冷やかされた。

先達がなめる味は、いつも苦い。博士が教える、もう一つの真理である。(敬称略) 松本由佳



資料研究で、その生涯に迫る。特に池田がロンドンで同宿した夏目漱石との交流や、その文学世界に与えた影響などの考察に説得力がある。

「うま味」発見と「味の素」発売

については、味の素株式会社の公式サイト(<http://www.ajinomoto.co.jp/>)に。うま味発見100年を記念して作られた短編伝記映画「AMBITION(志)」も収録する。

■参考情報

伝記の決定版は廣田鋼藏著「化学者 池田菊苗」(東京化学同人)。著者は東京帝大理学部卒で池田の後輩に当たる。科学的な知識と詳細な