

## 卒業生による講演会 第8回

### 「食べ物の香りをつくる」

10F 角田一

(H26.12.24)



#### 1. 香りが類人猿を人類に進化させた理由について

##### 1-1. 山火事が教えてくれた食べ物を美味しくする秘訣について

古代より枯木と枯木の摩擦や火山等によって山火事が発生し、そこで焼け死んだ動物の肉は香ばしい香りが発生し、まさに現代の焼肉の美味しさが再現され、また、木の実や野菜の味も熱が加わったことにより一層おいしくさせたことにより、猿人の味覚を一変させたものと考えられる。

##### 1-2. 火の発見が二足歩行の要因となる

火の発見に至った類人猿は調理への分野へと進出し、前足は食べ物を運んだり、食欲からくる調理のために動かす現代人の手となったため、後ろ足は移動する手段のためだけのものとなり、このことから二足歩行の人類の祖先が誕生するところに至ったと思われる。

##### 1-3. 火の発見が脳を巨大化させ、人類への道を開く

火の発見により、あらゆる生の食材の香気物質がロースト臭や旨味となり、類人猿の食のレパートリーは膨大な数に広がり、摂取するタンパク質、アミノ酸、脂肪、炭水化物、ビタミン、カルシウム等の種類は増え続け、その食べ物によって猿人の脳は巨大化し同時に脳機能も発達し、猿人の本能に基づいて動く脳は次第に考えるあしといわれる人類の脳へと進化を見せたと考えられる。まさに香りのおいしさが猿人を人類へと進化させる原動力となったといっても過言ではなく、香りなくして人類の誕生はあり得ず、現在も香料（香気物質）は人類の大きな財産となっている。

#### 2. 香料（香り）が商品作りに重要な役割を果たしている業界について

##### 2-1. 菓子・食品業界について

菓子類のなかでも特にチューインガム、キャンディ、ドリンク類の売上は、実はそれらの商品に使用されている香料が品質を左右し、香料を作る調香技術者の腕がメーカーの運命を握っていると言っても決して過言ではない。

##### 2-2. 化粧品業界について

化粧品の効能もさることながら、購入時に重要視されるのが香りであり、その香りは調香技術師の高い技術力が必要であり、売上げに直接的な影響を及ぼしている。

### 2-3. 医薬品業界について

医薬品全体の約 40%が、皆さんご存じ“ファイト一発”の宣伝で有名な栄養ドリンクであり、その味は香料がなくてはとても飲めたものではないのである。

### 2-4. 香料業界について

さまざまな菓子・食品、化粧品、医薬品、タバコ、ガスのニオイに至るまで、香料会社の調香技術者の作った香料が使用されている。分析技術の発達した現代では、あらゆるニオイを再現させることが可能となっている。

## 3. 香料開発技術者の業務内容

### 3-1. パフューマーとフレーバーリスト

調香技術師は化粧品系のパフューマーと、食品系のフレーバーリストに分かれており、前者は香水からシャンプー、リンス、栄養クリーム、洗剤、柔軟剤などの商品の香り開発が主体となっている。後者は、チューインガム、キャンディ、ドリンク、アイスクリーム、ビスケット等の菓子類から、ハム、ソーセージ等の畜産品、さらには酒類、調味料に至るまでの香り開発が主体業務となっている。

### 3-2. 最終商品の知識と開発技術

菓子・食品化粧品に使用される基材配合の特性や、加熱を伴う製造条件によって香料の品質は変化をしてしまう場合があるので、調香技術師は、この点に十分留意して開発を行う必要がある。

## 4. 日本フレーバー・フレグランス学院卒業生の1人5役の技術について

### 4-1. フレグランスの調香技術の習得

香水や、シャンプー、石鹸、クリーム、洗剤等の香りを開発する技術を習得する。

### 4-2. フレーバーの調香技術の習得

ドリンク、チューインガム、キャンディ、インスタント食品等の香りを開発する技術を習得する。

### 4-3. 化粧品の配合と製造技術の習得

シャンプー、石鹸、クリーム、ファンデーション、乳液等を開発する技術を習得し、フレグランス開発技術と組み合わせることにより、高品質の商品を開発する技術を習得する。

#### 4-4. 菓子・食品の配合と製造技術の習得

ドリンク、チューインガム、キャンディ、アイスクリーム等を開発する技術を習得し、フレーバー開発技術と組み合わせることにより、高品質の商品を開発する技術を習得する。

#### 4-5. 分析調香技術の習得

さまざまな食べ物や花の香りを専門の分析機器で分析し、その香りを再現してあらゆる商品へ応用する技術を習得する。

### 5. 一般社団法人日本調香技術師検定協会について

#### 5-1. 調香技術師 1級

- ・香料会社において、即戦力として活躍出来る技術を有する。
- ・香料会社における調香師年数として7年以上と同等の調香力を有する。
- ・化粧品・食品会社の研究・開発部門では香料のみならず製品（ベース）の配合迄作製でき、ヒット商品を生み出す実力を有する。

#### 5-2. 調香技術師 2級

- ・香料会社において、一人立ちの出来る調香師の少し手前の技術力を有する。
- ・香料会社における調香師年数として4年以上と同等の調香技術力を有する。
- ・香料会社において、技術営業を一人で推進でき、会社に利益を運べる力を有する。
- ・化粧品・食品会社の研究・開発部門では技術者の一員として香料のみならず製品（ベース）の配合迄開発できる実力を有する。

#### 5-3. 調香技術師 3級

- ・香料会社において、見習い程度の技術力を有する。
- ・香料会社における調香師年数として2~3年程度の調香技術力を有する。