

大学院特別講義

演題： マヨネーズの歴史

講師： キューピー株式会社 研究開発本部

技術ソリューション研究所 評価・解析研究部

部長 増田 泰伸 先生

徳島大学医学部栄養学科 1986年卒業 19期生

大学院栄養学研究科修士課程 1988年修了

日時： 2019年7月10日（水）17:00～18:30

場所： 医学部基礎第一講義室

増田先生は、キューピー(株) 研究開発本部 評価・解析研究部長としてご活躍されている、本学栄養学のご卒業生です。軽度高コレステロール血症者や少しコレステロールが高めの人に対する、マヨネーズタイプである特定保健用食品「キューピーディフェ」の開発に携わられました。今回は下記の内容でご講義させていただきます。

■ご講演要旨■

キューピー株式会社創始者の中島董一郎は、1910年代に、当時の農商務省による海外実業練習生として英国と米国に約3年間滞在し、そこで、「マヨネーズ」に出会いました。そして、1925年に「おいしく栄養のあるマヨネーズを日本人の体格と健康の向上に貢献したい」という想いで、日本初のマヨネーズ「キューピーマヨネーズ」を発売しました。

発売当初はマヨネーズという言葉さえ知られていない時代でしたので、整髪料と間違えられたというエピソードもあるほどです。当初の「キューピーマヨネーズ」の容器は瓶でしたが、ポリボトルに変更され、また、コクとうま味のある「キューピーマヨネーズ」は日本の米食文化と相性も良く消費量も増え、マヨネーズ市場は飛躍的に発展しました。現在、マヨネーズは家庭の食卓に欠かせない調味料の一つになっています。

マヨネーズも健康志向を反映して、20年以上前からエネルギーの少ないもの、コレステロール量に配慮したもの、コレステロールが気になる方へ向けての特定保健用食品(トクホ)なども開発されてきました。

今回は、マヨネーズの歴史をはじめとして、原料、製法、健康栄養、そして、最近の利用などについて解説いたします。

2019年、キューピー株式会社は創業100周年を迎えました。「良い商品は良い原料からしか生まれぬ」という原料に対する強いこだわり、食品を扱う者の心構えとして「正直」「誠実」を守り続け、1919年の創業以来、この想いを大切にして、マヨネーズを中心とした商品づくりに努めてきました。これからも創業の想いを受け継ぎ、新しい挑戦を続けていきます。

本講義は、大学院医科学教育部、栄養生命科学教育部、口腔科学教育部の大学院特別講義を兼ねています。多くの先生方、大学院生、学部学生、興味をお持ちのすべての方々のご来聴を歓迎致します。

連絡先： 生体栄養学分野 二川 健（内線 9248）