

巻頭言	まちの匂い、時代の匂い	半田章二	1
序章	匂い受容の分子機構が		
	明らかになってわかったこと	伏木亨	9

## 第I部 匂いの科学

第1章	匂いの遺伝子と脳	東原和成	16	
	はじめに	匂いの語源	匂いとは？	匂いの分析と評価
	匂いを嗅ぐ	匂いセンサーと遺伝子	匂いの識別と個人差	
	匂いを感じる脳と意味	匂いの経験と記憶	匂いのこれから	
第2章	匂いと医学	柏柳誠	35	
	ヒトの嗅覚とはどういうものか	嗅覚はヒトに本当に重要ではないのか		
	嗅覚機能が低下する原因	低下した嗅覚機能の回復手段		
	まとめ			

第3章	匂いが伝える情報——匂いの世界に何がみえるか	上野吉二	54
-----	------------------------	------	----

はじめに 人は自らの嗅覚をどのようにとらえているか  
 嗅覚ならびに化学感覚としての匂い情報の特性  
 新奇食物情報の社会伝播——ラットに関するギャレフの実験  
 嫌悪臭と匂いに対する嫌悪学習  
 主要組織適合性遺伝子(MHC)による個体臭の識別と嗜好性  
 匂いによる情動の伝播 おわりに

## 第II部 香りの魅力

第1章	香りの官能評価	國枝里美	78
	香料の利用	香料の種類と用途——化粧品香料と食品香料の違い	
	匂い(香り)の官能評価	官能評価における課題	

第2章 コーヒーの香り 旦部幸博……………94

はじめに——コーヒーができるまで コーヒーの起源

コーヒーの香りと焙煎度 コーヒーの香りの表現語彙

コーヒーの香気成分の化学 品種と香りの関連

精製法と香りの関連 おわりに

コラム ワインと料理のペアリング(マリアージュ) 生江史伸……………118

第3章 エキゾティックな欲望——スパイスとハーブの魔力 中村和恵……………122

手始めに——食卓の異文化接触 植民地ものぞき窓

ハーブとスパイス——英語と英文学のなかに織り入れられたファンタジー

エキゾティックな欲望 ハーブの魔術——カリブ海のアフリカ系文化

### 第Ⅲ部 フレーバーの創造

第1章 フレーバーの開発技術 網塚貴彦……………146

はじめに 食べ物の匂い 香料とは 香料業界

フレーバー開発 調香を支える科学技術 おわりに

第2章 嫌われる風味がしない野菜をつくる 森光康次郎……………167

はじめに ピーマンの苦味を起点とした味と匂いの相互作用

黄変せず臭いの少ない加工用ダイコンの開発 おわりに

総括 「匂いの時代」とは 伏木亨……………185

匂いの性質——匂いには基本臭がない

匂い同士は単純な足し算ができない

匂いの認識と表現 主要食材の匂い成分解析の進歩

味と匂いの相互作用 匂いの好悪や価値判断は学習が重要

シグナルとしての匂いの発展 食べ物のおいしさと匂い

食品の匂いの軽減 一方で、悪臭は魅力的

異性の好き嫌いにも匂いは関与している 無臭時代の到来

匂いと味覚 嗅覚は膨大な数の成分を区別する 匂いの閾値とデフォルト  
 味覚と嗅覚の連合 遺伝子多型と食文化形成 匂いの「優劣」  
 嗅覚による回想 ヒトの嗅覚は退化？ 進化？  
 匂いの学習とエキスパート養成 松茸談義 香りの開発  
 評価と用語選択 缶コーヒーは邪道？ 香りはフェイク？ 匂いはモウソウ？  
 匂いと差別 匂い言葉 匂いの音楽的側面・絵画的側面  
 野菜の匂いと深み 人工的フレーバーは腸内細菌を騙せるか  
 「赤ちゃん臭」は愛おしい 匂い表現は文学の領域？  
 食文化のなかの匂い——AIグローバル化・無臭化

「匂いの時代」を考える文献…………… 255  
 あとがき 伏木亨…………… 261  
 執筆者紹介…………… 268

装幀 市川美野里