

## 関西支部セミナー 「室内化学物質と食品 ～台所における揮発性化学物質と『食』～」の開催報告

関西支部 中山 正樹

2019年3月29日（金）に、大阪府中央区のドーンセンター（大阪府立男女共同参画・青少年センター）において、関西支部の主催でセミナーが開催されました。

第1部では、「台所における精白米へのシロアリ防除剤・難燃剤汚染とその防御」と題して、武庫川女子大学元教授・吉田精作氏による講演が行われました（写真1）。一般家庭で、床下に撒かれたシロアリ防除剤が気化して、台所に保管した精白米に吸着する事態が生じた事例が紹介され、十分な換気と、精白米の密封保存が必要であるとの提言がありました。炊飯前に精白米を水で研ぐことにより、ある程度は吸着したシロアリ防除剤の成分を減少させることは可能であるとお話でした。また、室内に常在する難燃剤も精白米に吸着する恐れがあり、汚染状況とその防御について、今後のさらなる調査研究が必要、と講演いただきました。

第2部は、奈良女子大学名誉教授・的場輝佳氏による「においの不思議－食べ物の“好き”と“嫌い”の原因はにおい」と題した講演でした（写真2）。においは閾値が極めて低く、また人の記憶にも深く結びつく、とてもデリケートなもの。食べ物を口にしたときの感覚の違いは、味よりもにおい（香り）が決め手であり、鼻をつまんでワインを飲み比べても違いは分からなくなる現象が解説されました。日本人は食べ物を舌で味わいながら、同時に口腔中にある食べ物のにおいを嗅いでおいしさを感じているとのことでした。ちなみに欧米人は日本人よりもにおいに対する関心が高い、と講演いただきました。

本セミナーに協賛いただいた、日本建築学会近畿支部環境工学部会空気環境部会、日本調理科学会近畿支部、日本家政学会関西支部からもご参加いただきました。



写真1 吉田精作氏による講演の様子



写真2 的場輝佳氏による  
においに関する講演



写真3 セミナー会場の様子