

## 日本最古のグルタミン酸

登録番号	第 00026 号
名称 (型式等)	池田菊苗博士抽出の第一号具留多味酸
所在地	東京都港区 AJINOMOTO「食とくらしの小さな博物館」
所有者 (管理者)	東京大学大学院
製作者(社)	池田菊苗博士
製作年	1908 年
選定理由	池田菊苗は昆布のうま味成分の研究から、この本体がグルタミン酸ナトリウムであり、これが第 5 の呈味成分（うま味）であることを発見した。さらに池田は小麦や大豆のタンパク質を加水分解して抽出するグルタミン酸ナトリウム（「味の素」）の製造方法を発明した。グルタミン酸ナトリウムは世界の食生活に大きな影響をもたらしたが、本資料は池田が昆布から抽出した最初のもので、今日工業化されているうま味調味料の原点ともいべき貴重なものである。
登録基準	1 □

公開・非公開	公開
写 真	
その他参考となるべき事項	