

# 池田菊苗の代表的発明(グルタミン酸ナトリウム)

グルタミン酸ナトリウムは、明治41年に東京帝国大学の池田菊苗博士がうま味の成分を調味料として工業化するために研究した発明です。

家庭の食卓に上っただし昆布のおいしさにヒントを得て、甘い、酸っぱい、塩からい、苦いという四つの味のほか、もう一つの「うまい」という味が存在するはずだと考え、このうま味の正体をつきとめようと思いました。実験の結果、だし昆布に含まれるうま味の本体がグルタミン酸塩であることを解明し、その中からうま味の究極的存在である結晶性のナトリウム塩を得る方法を発明しました。

このグルタミン酸ナトリウムの工業化は、池田博士から依頼を受けた鈴木三郎助(味の素㈱の創設者)によって行われ、「味の素」の名前による調味料として、日本をはじめ、海外でも広く受け入れられるようになりました。



大正～昭和20年代の「味の素」製品一覧