



卓 話



「香りについて」

(株)井上香料製造所代表取締役社長
全日本蘭協会副会長 井上 冶三郎氏

匂いと香料について

香り一般に匂いとは、生物にとって生きていくうえで欠かせない役割を持っています。

私たちの祖先も匂いで身の安全をはかたり生活を豊かな物にするために利用してきましたが、やがて好みの花や果実などからそれらの匂いの基を取り出すことに成功しました。これが香料です。

人間の感覚には主に見る(視覚)・聞く(聴覚)・味わう(味覚)・触れる(触覚)・かぐ(嗅覚)という五感を得て生活しています。その嗅覚により、香りを『やわらかい』『甘い』『まろやかな』『春のような』『木の葉のような』いろいろな表現であらわしています。

現代社会において香りを付加したおかげでより美味しくなったり、あるいは使いやすくなったり、いやな気分にならないで済んだというものが沢山あります。逆に言うと飲料・菓子・加工食品・化粧品・洗剤・歯磨き等香りが無いと商品価値だけでなく、一般の生活が維持できなくなると言っても過言ではありません。

香料は用途別に食品に使われる香料を食品香料(フレーバー)と言い石鹸や化粧品に使われる物を香粧品香料(フレグランス)と言っております。

食品と香粧品の香料の原料はほぼ同じ物を使用し動物植物から取り出した香り物質は天然香料、その香りの物質を構成している化学成分を有機化学的に合成して造り出した物が合成香料と呼ばれます。草花、果実、コーヒー、紅茶などの香り物質は数百の化学成分で構成され一種類の成分では良い香りには成りません。合成香料は単独で使われることはなく



自然界の香りをモデルに数百種類を組み合わせます。この組み合わせを調合といい実際には天然香料、合成香料を複雑に混ぜ合わせより天然に近い香りを調合します。

このような香料の中からおいしそうなのが食品に使われ、清潔感のある香りがシャンプーなどに使われるということです。

法制度的には食品香料には食品衛生法による規制があり、香粧品香料は薬事法及び日本香料工業会が定めた自主基準による規制を受けております。

香り文化にも食生活に影響されていて欧米と日本の食文化の違い、遠い昔欧米人に於いては、狩猟民族として肉を食べ、日本人は魚・野菜を食べておりその長い蓄積が現在においては日本人は欧米人に比べて体臭が少なくその結果マスクングするためのオーデコロン・香水の使用が2/10ぐらいの割合と成っております。

しかし最近『汗臭』『加齢臭』などの言葉を耳にし香りをスマートに着こなす『アロマビス』に挑戦するビジネスマンが増えております。

香りの系統は柑橘系のフレッシュな『シトラス系』温かみや深みを感じる『フゼア系』落ち着いたある『シプレ系』濃厚でセクシーな『オリエンタル系』に四分類されている。

心地よい香りをかぐことは心身の癒しにつながる。香りの嗅覚刺激による生理的・心理的効果は『アロマロジー』と言い科学的に解明が進んでいます。ライム・ペパーミント・ローズマリーなどは爽やかですうーとする香り成分で不安を感じたりいらいらが収まらない時リフレッシュさせ集中力を高める効果があります。逆にローズウッド・サンダルウッド・ラベンダーは気分がめいった時、暖かい香りで気持ちを落ち着かせる効果がある。ベルガモットは緊張で不安を感じ抗うつ的な気持ちを解消する効果があります。このように香りには人間の生活に欠くことの出来ない空気のようなものです。

そのためにも香料の安心、安全性を第一に環境に優しい香りを、生活に潤いを提供させていただきます。