

## 講師プロフィール

### 山崎 英恵 (やまざき はなえ)



龍谷大学 農学部 食品栄養学科 教授

専攻：食品科学、栄養化学

1970年大阪市生まれ。京都大学大学院農学研究科食品工学専攻博士課程修了。博士（農学）。米国イェール大学医学部博士研究員、京都大学農学研究科食の未来戦略講座特定助教を経て、現在龍谷大学農学部食品栄養学科教授、龍谷大学食の嗜好研究センター副センター長。

専門分野は食品生理学、調理科学。食品摂取による生理学的効果やおいしさ・気分・自律神経活動変化をテーマとして研究に取り組む。

日本料理におけるダシのおいしさを大学生や海外に紹介するプロジェクトに取り組むとともに、日本料理ラボラトリー研究会（The Japan Society for Innovative Cuisine）の活動に参加、2011年度より同研究会会長。

#### <主な著書>

「料理すること～その変容と社会性～（第3部「驚きを食べさせる」を担当）」「だしとは何か - だしの科学と機能」など。