

先入観による味覚の変化

1年4組 中川 茉珀 1年2組 岡田 茉優 1年3組 三好 可眞
1年4組 鶴井 咲希 1年4組 徳田 晶
指導者 長瀧 剛

1 課題設定の理由

「かき氷を目を閉じて食べるとすべて同じ味に感じる。」という話を聞いた。かき氷は着色されたシロップをかけて食べる。つまり、通常は色による先入観で味を感じていると考えられている。そこで、味覚と先入観の関係について興味を持ち、本課題を設定した。

2 仮説

生物学的に高齢になるほど感覚は鈍化されるため、高齢者ほど味覚も色による先入観に影響を受けるのではないかと考えた。

3 研究の方法

- (1) 味を統一したクリアゼリーを作り着色する。(ピンク、黄、緑、水色の4色+無色透明)
- (2) 味の濃さの基準として、無色透明のゼリーを食べてもらう。
- (3) 被験者に着色されたゼリーを食べてもらう。この時に味は伝えないものとする。
- (4) 終わったら口直しのために水を飲んでもらい、アンケートに回答してもらう。
- (5) (3)、(4)を4回繰り返す。(4色用意するため)

これを①何も伝えない→実は全て同じ味だと伝える。

②その後「これは違う味です」と伝え、また同じものを食べてもらう。

上記の2パターン(計8回)を行う。

[アンケート内容(5段階評価)]

1. どんな味がしたか 2. 味の濃さはどれくらいか(濃さの基準は無色透明のゼリー)

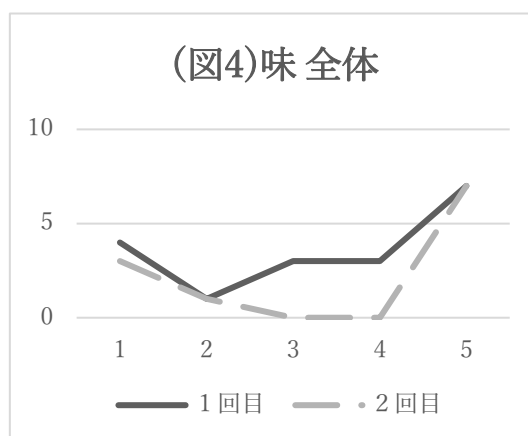
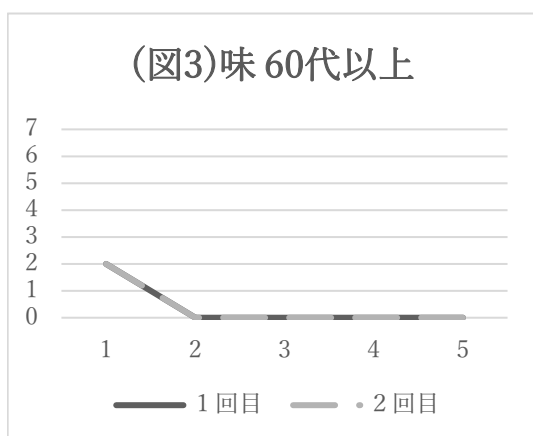
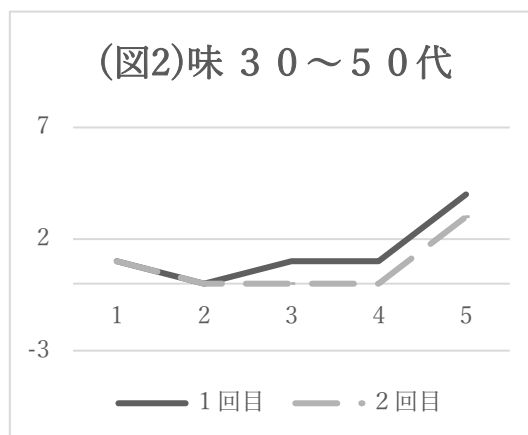
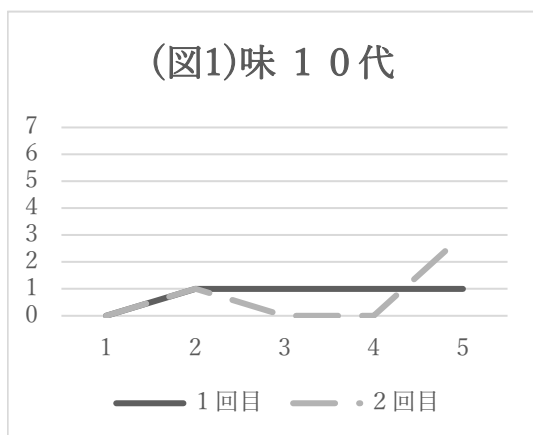
[調査対象者]

10代→班員の兄弟(4人) 30~50代→班員の保護者(10人) 60代以上→班員の親戚(5人)
10代→30代→50代→60代以上 の順で調査。

4 結果と考察

今回は味に関する結果を用いて「同じ味を答えている数」を基準に比較。以下の図1~4はその結果を基に傾向をまとめたものである。回答が桃でなくとも同じ味を答えているのであれば、色に惑わされていない、つまり先入観に影響されていないと考えた。よって、5種類の味の回答が異なる場合を先入観に影響を受けているとした。

(図1)~(図4)で、どの年代も1回目は散らばり、2回目はV字型になっている。(図3)と(図1)、(図2)より「1」の割合を比べると、60代以上は1回目と2回目で結果に変化がなく、「1」の割合が高いことから、1回目の思い込みや先入観が強いと考えられる。したがって、60代以上になると回数は関係なく、味覚の変化と先入観が重なり正しく味を感じにくく、10代と30代~50代では感じ方に大きな変化がないが、すべて同じ味に感じた数は30~50代の方が多い。そのため、30~50代より10代の方がやや思い込みや先入観に左右されていると予想できる。他に、恐らく50~60代まででの味覚や感じ方の変化が大きく関わっており、必ずしも先入観の影響が大きいとは考えられないとも考察できる。



※「1」→すべて違う味またはすべて「わからない」と回答した数
「1」以降→その数に応じて同じ味として回答している数
回答の仕方に問題のあったものは省いている。

5 今後の課題とまとめ

今回の実験では班員の身内のみを実験の対象として行ったため、必要な数のデータを収集できなかった。また、アンケート方法や結果の集計方法が適切でない部分もあった。次回行う際は調査対象人数や細かな規定を定めて、もっと正確な考察を行えるようにしたい。以上のような不十分な点から、濃さの結果が活用しきれなかったので次回は綿密に計画を立てすべて活用したい。

謝辞

本研究を行うにあたって、指導教官として終始多大なご指導を賜った長瀧先生に深く感謝申し上げます。また、実験に協力してくださった先生やご家族の皆様にも感謝いたします。

参考文献

- ・数野千恵子・渡辺絵里香・藤田綾子・増尾侑子 (2006) p1、6
ゼリーの色が味覚の判別に与える影響 食生活科学科 調理学第一研究室
- ・下武志 松田憲 綾部かとり編(2010)
色が味覚イメージに及ぼす影響(画像イメージ) p107-112
- ・Cookpad.com/recipe/3788181
食材の配色における「美味しさ感」の文化的相違 今井裕子、川端康弘 (北海道大学研究) (2018) p569