

## E—8 幼児の味覚と知能との関係

共立女大家政 ○小野寺瑞代  
小川 文代

1. 味覚が知能と関係のあることはすでに、2, 3の研究によって報告されているし、私も数年前に幼児以外の少年、青年、老年者については報告した。ただ幼児の味覚検査が困難なため残されていたのであるが、今回は以前行なった2, 3の結果と総合して報告する。

2. a) 被験者は文京区の大日幼稚園、明星幼稚園、板橋区の富士見愛育園の男女5歳の園児である。b) 季節は春、秋の気温  $20\sim 25^{\circ}\text{C}$  で、時刻は昼食前の11~12時の間に行なった。c) 検査の方法は幼児の味覚は鋭敏なので、閾値検査液は各種類とも一段階薄いものを加え、6段階にわけた。鹹味には食塩、0.01~0.15%、甘味には蔗糖、0.1~0.8%、酸味にはクエン酸、0.005~0.05% 苦味には塩酸キニーネ、0.0002~0.004%を使用した。実施にあたり、検査前に蒸留水で口をすすぎ、薄い液から濃い方に順次試みさせ、固有の味を確実に判定した最初の液の濃度を閾値とした。すなわち、全口腔法によった。知能検査は鈴木ビネー式、もしくは村山式によった。

3. いずれの味覚についても幼児は Richter & Campbell の報告のごとく、成人にくらべて敏感のように見えるが、表現力が十分でない。また、味の誤認が多い。知能との関係を見るに一般に知能指数上位のものが敏感であり、下位のもの鈍い。味覚のうちでも鹹味、酸味は上位と下位では有意の差が認められるが、甘味では差は少ない。