

目的 四基本味に対する味覚感受性は、一般には、部位により異なることが良く知られており、甘味に対しては舌尖部で、塩味は舌尖部から舌縁部で、酸味は舌縁部で、苦味は舌根部で感受性が高いとするものが多い。しかし、最近になって、これらの定説に疑問を投げかける幾つかの研究が報告されてきた。そこで、演者らはこの点を確認するために、女子短大生の舌における四基本味に対する味覚感度の測定を実施した。

方法 被験者は、女子短大生（19～20歳）の26名で、平成6年の春と秋に2回ずつ行った。検査部位は、鼓索神経支配領域における3カ所で、舌尖中央部、および左右の舌縁部とした。味覚検査は、濾紙ディスクによる味覚定性定量検査法（テーストディスク）を用いて、甘味、塩味、酸味および苦味の四基本味について測定した。これらの味質溶液の濃度は5段階あり、甘味は0.3%、2.5%、10%、20%、80%で、塩味は0.3%、1.25%、5%、10%、20%で、酸味は0.02%、0.2%、2%、4%、8%で、苦味は0.001%、0.02%、0.1%、0.5%、4%である。各味質溶液の低濃度の溶液から順に、湿らす程度に滴下した濾紙ディスクを検査部位にのせ、認知できた溶液濃度に応じて味覚感度Ⅰ～Ⅴで表し、5番目の濃度で認知不可能をⅥで表した。この味覚感度をそのまま数値化し、統計学的な有意差検定には χ^2 検定を用いた。

結果 全体を平均して約90%が正常の閾値であり、味質別では塩味、甘味、苦味そして酸味の順に正常閾値の被験者の割合が多かった。味覚感受性は、味質による差や季節による差がみられ、これまで定説とされてきた部位差とはやや異なった。また、味の感受性は個人差が大きく、繰り返し実験による学習効果が認められた。