

○岡本 洋子\*、田口田鶴子 (\* 鈴峯女短大)

【目的】乳幼児期のさまざまな味体験や豊かな食卓条件は味覚感受機能の鋭敏性や心身の発達に少なからぬ影響を与えるのではなかろうか。本報告では、この仮説を検証するために、1～3歳の保育園に在籍する子どもを被験児として、「家庭における食事場面の観察および食事調査」「味覚感受性検査」「遠城寺式乳幼児分析的発達検査」を行って、それらの相互関係について検討した。

【方法】上記の子ども130名(男児74名、女児56名)について、「養育者、保母および演者による食事場面の観察および食事内容の調査」「遠城寺式乳幼児分析的発達検査」を行った。また、甘、酸、塩味物質の等差濃度水溶液を検査試薬として感受下限閾値を調べた。解析は一元配置分散分析の後、Duncan's Multiple Range Testによった。

【結果】①1～3歳児の被験児のうち半数以上は、家族とコミュニケーションをとりながら、衛生面にも配慮した手作り料理のある食卓であった。②1～3歳児では、ショ糖水溶液0.2～0.8%、クエン酸水溶液0.02～0.06%、塩化ナトリウム水溶液0.04～0.16%の濃度範囲で大部分の被験児がそれぞれ甘、酸、塩味を感受した。③1～3歳児の食事に対する健全さは、1・2歳児(18～29か月児)の塩化ナトリウム溶液感受の場合を除いて、味溶液に対して鋭敏なグループとそうでないグループの間に有意差は認められなかった。④1～3歳児の食事に対する健全さは、6発達領域のうち4領域ないし5領域において、通過群と未通過群の間に有意差が認められた。⑤以上から、幼児初期に健全な食事状況にある児は、そうでない児に比べ、塩味を除く味覚感受性にはほとんど差異はみられないが、手の運動、基本的習慣、発語、言語理解等の発達に好影響が表れることが明らかにされた。