

## 50 味覚に於ける Weber の法則の検査

日本女子大学 豊島 妙子  
神津 武子  
熊谷 正子

私共はこれまで味覚に関して実験（味覚よりみた甘蔗糖と甜菜糖の甘味の比較：家政学会誌9巻3号，及び甘味に及ぼす塩類の影響：昭和32年7月関東支部会発表）を行ったが，その際実験方法の基礎として我々が，どの程度の味溶液の濃度差を識別出来るかということが疑問となり，文献によっていくらかの知識を得たが，更にこれを追求して，ここに四味の各濃度に於ける識別閾を求め，これが Weber の法則に妥当するか否かを検討した。甘味は蔗糖を用い2%，8%，16%，32%の各濃度に於いて，濃度差1%，2%，4%の溶液を作り，これを基本濃度の溶液と組合せ，全口腔で味比較し，いずれがより甘いかを判定する方法によって調べた。結果は

2%及び8%では濃度差2で危険率1%で有意差を認め、16%及び32%では濃度差4%で危険率1%で有意差を認めた。これを Weber の式にあてはめれば前者は  $1/50$ 、後者は  $1/25$  となる。以下これと同様にして、鹹味・酸味・苦味について調べたので報告する。