

## 21 味覚と知能との関係

共立女子大 小川 文代

1 味覚は年齢や男女の別ばかりでなく、同じ年齢、同性間に於いても可なりの個人差のあることをこれまでの集団テストによって経験したので昨年本学会に於いて既に発表した。それでこの個人差は他の個人的要素の相違と何らかの関係があるのではないかと考え、先づ知能との関係を調べることにした。

2 そのテストの方法は従来行っている全口腔法により、呈味物質としては甘味には蔗糖、鹹味には食塩、酸

味にはクエン酸，苦味には塩酸キニーネ，旨味にはグルタミン酸ソーダを使用し，各呈味物質の閾値(判断閾値)によって味覚の感受性をテストした。テスターの集団は幼年(5~6歳)，小学生(9~10歳)，中学生(12~13歳)，老人(62~82歳)までの女子だけ20名ずつについて行った。知能の測定は幼年は鈴木ビネー式，小学生は田中B式，中学生は青山C式，老人は東大脳研式によって既に各集団で得られていた結果を用いた。

3 その結果大体次のようなことが見られた。a) 各集団とも知能上位のものは最も味覚の感受性が強く，下位のものは最も弱かった。b) 呈味物質では鹹味と甘味についてはその差が大きい，旨味ではあまりその差が見られなかった。この研究は昭和三十三年「味の素」株式会社の研究費により当時，共立女子大学四年生，中丸，榎本，染谷，青山のほか数名の協力者によってなされたものである。