

A-186 味覚感度の調査研究(第1報) —短大生の味覚感度とCMIの関係—
大阪信愛女学院短大家政
大阪薫英女子短大家政**

○渡部由美 垣本 充
河野友美**

目的 味覚は食物嗜好を左右する大きな要因であり、また身体的にも精神的にも影響を受けると言われている。そこで、本実験では、特に精神的な側面と味覚の識別にどの様な関係があるかを若干検討したので報告したい。

方法 対象は、本学院短大生女子(19~20歳)85名で、検査日は昭和54年2月に実施した。性格検査は市販のCMI健康調査表を用いて、味覚官能検査は、Langwillの構築した試験紙法を改良し、甘味(蔗糖 2.5%)塩味(食塩 0.9%)酸味(クエン酸 0.8%)苦味(フェニルチオウレア 0.012%)の濃度に調製した液に濾紙を浸潤させて、乾燥させた試験片を用いて、味の識別テストを行った。また苦味については、味盲試験紙を用いて、味盲検査を行い、味盲者は本実験の対象から除外した。

結果、CMI健康調査表の結果より、I領域(心理的正常群と判別される者)及びII領域(心理的正常群である可能性が強い者)をA群 $n=73$ とし、III領域(神経症である可能性が強い者)及びIV領域(神経症と判定される者)をB群 $n=12$ として、各群別に四原味の正解率を比較検討した。各四原味の全体の正解率は、酸味80%、苦味77%、塩味80%、甘味87%であったが、B群はA群に比べて四味ともに正解率は低い値を示し、特に酸味では、A群83%、B群58%で、塩味では、A群84%、B群50%で、両者に危険率5%以下で有意の差が認められた。