

味覚感度の調査研究(第2報) - 小学生の味覚感度とY Gテストの関係 -
 大阪信愛女学院短大家政 ○渡部由美 堀本 充

前回の家政学会において、味覚の識別能力は、健康状態、特に精神的安定度に影響されやすく、不安定な者(神経症群)ほど、識別能力が低下する傾向にあることを報告した。今回は、味覚官能テストと、Y G性格テスト、ならびにFACTスケールによる嗜好テストを組み合わせて、児童を対象に調査を行ったので、その結果を報告する。

方法) 味覚官能検査は試験紙法を用いた。^{*} 使用した濃度は成人と子供では味覚感度が異なるので、前回の濃度に検討を加えて、甘味(蔗糖2.0%)、塩味(食塩0.9%)、酸味(クエン酸0.7%)、苦味(カフェイン0.5%)で行った。Y G性格テストは市販のものを用い、嗜好テストは、乳類、卵類、魚貝類、肉類、豆類、野菜類、いも類、海草類、果実類、穀類、菓子類、及び甘いもの、すっぱいもの、塩からいもの、苦いもの、合計15項目について調査した。

結果) Y G性格テストの結果より、平均型(A群)、不安定積極型(B群)、安定消極型(C群)、安定積極型(D群)、不安定消極型(E群)に分けて、それぞれの味覚識別正解率(%)を算出した。(表1) 酸味はB群、苦味はE群が低く、逆に苦味のD群は高い正解率を示し、5%の危険率で有意の差があった。

表1	A n=30	B n=11	C n=6	D n=14	E n=9
酸味	66.7	36.4	66.7	57.1	55.6
苦味	63.3	54.5	66.7	92.9	44.4
塩味	83.3	90.9	100.0	71.4	77.8
甘味	70.0	81.8	100.0	71.4	77.8

* J.H.E.J. 31, 289-291