

【目的】演者らはこれまでに甘、酸、塩、苦、うま味といった基本味について嗜好傾向ならびに味覚閾値について報告してきた。本報告では辛味を取り上げ、辛味を特徴とする食べ物（以下辛味食品とする）の嗜好傾向ならびに食味イメージについて調べ、さらに辛味物質の味の閾値検査を行い、それらの相互関係を検討した。

【方法】年齢18～20歳の大学生女子を対象として、辛味食品について「食味イメージと5段階評価による嗜好度」を調査した。またカプサイシン、ジンゲロール、ピペリンの等差濃度水溶液を検査試薬として、上昇系列的に5ml程度口中に含ませ、感受下限閾値を検査した。

【結果】(1)強い辛味イメージ食品として、辛口カレー、なすのからし漬、キムチ、ピザ（タバスコ付）、からしめんたいこなどが挙げられた。強い辛味イメージ食品とソフトな辛味イメージ食品の間には嗜好度の差が認められた。

(2)カプサイシン、ジンゲロール、ピペリンの辛味物質では、それぞれ0.0000000005～0.000001%、0.00001～0.01%、0.000001～0.01%溶液の濃度範囲で大部分の者が感受した。

(3)大学生女子の嗜好度を変数として数量化3類による解析結果、辛味に対する感受下限閾値の違いによって、嗜好パターンが異なることが2次元空間上に認められた。