

学生の味覚の変化について

○今中正美、道本千衣子（跡見学園女大短大）

目的：嗜好の洋風化、外食回数が増大、調理済み食品の著しい伸び、品種改良による消費者の嗜好に合わせた作物など、急激に変化してきている食環境の中で、学生の味にどのような変化が生じているのかを検討した。

方法：塩味（塩化ナトリウム）、酸味（乳酸）、苦味（カフェイン）、甘味（サッカロース）をごく薄い濃度からこい濃度まで溶かした水溶液の系列を作り、各自が味わった味の種類とその味を最初に識別できた濃度を試験紙に回答させた。

調査対象は1980年から1995年の家政科食物分野2年生。

調査結果は、1980年から85年群（旧群）と、1986年から95年群（新群）に分けて検討した。

- 結果：①塩味については、識別濃度のピークが高濃度に移動する傾向が見られた。
②酸味については、識別濃度のピークが低濃度に移動する傾向が見られた。
③苦味については、他の味までは移動しなかったものの、2つのピークが認められそれぞれが高濃度に移動する傾向が見られた。
④甘味については、識別濃度のピークが高濃度に移動する傾向がみられた。
⑤以上①～④の結果は食後1時間経過した時点で試験したグループにより顕著に認められた。