



目的

「おいしい」と感じるとき、味覚はもちろん、見た目(視覚)や香り(嗅覚)、歯ごたえ(触覚、聴覚)が関係している。レストラン等のBGMは店の雰囲気を決めているが、味覚にも影響があるのだろうか。今回はその点を明らかにすることを目的とした。

方法

実験Ⅰ「閾値の検査」

官能評価によって「塩味」「甘味」「酸味」「苦味」「旨味」の閾値を検査。

(1) 5種類の味の溶液について、それぞれ原液、10倍、20倍、50倍、100倍、200倍、500倍、1000倍希釈液を準備する。

【味覚試験用水溶液の原液】

- ① 塩味・・・10%食塩水
- ② 甘味・・・10%スクロース水溶液
- ③ 酸味・・・醸造酢
- ④ 苦味・・・1%カフェイン水溶液
- ⑤ 旨味・・・5%味の素水溶液

【BGM】

- ・ゆったりした曲(クラシック)「パッヘルベルのカノン」
- ・激しい曲(ロック)「FROM YOUTH TO DEATH」
MAN WITH A MISSION

※BGMの順番は日によって入れ替える。

(2) 被検者には以下のことを伝える。

- ① 1～8番のコップ内には同じ味の液が薄い順に入っていること。
- ② 評価のたびに口を水ですすぐこと。
- ③ 被検者に、1番のコップから順に口に含んでもらい、甘味、塩味、旨味、酸味、苦味のいずれかを当ててもらおう。
- ④ 心理的な影響を避けるため、実験の目的を伝えられないことや私語をせず直感で答えてもらうこと。



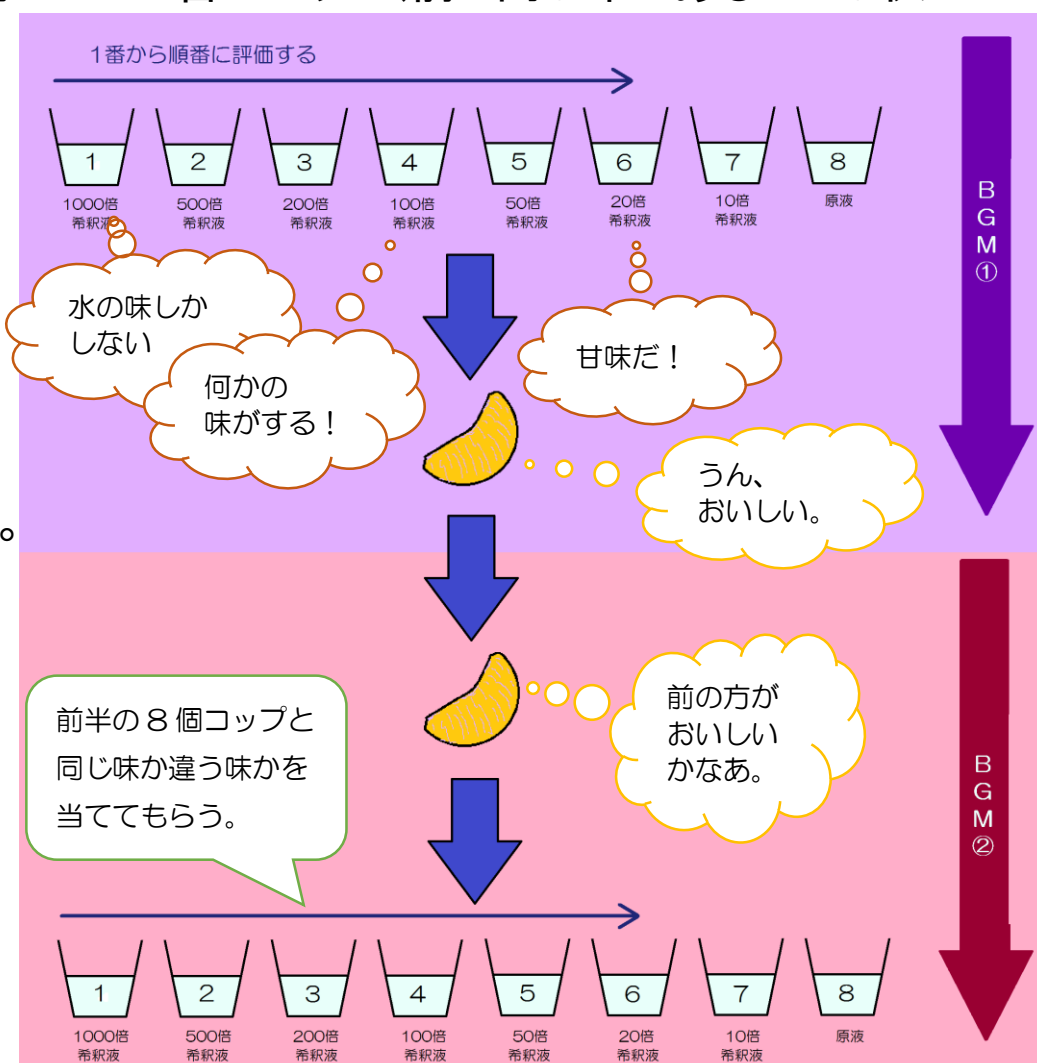
(3) 被検者には、味覚の種類はわからないが味を感じたコップの番号、味覚の種類もわかったコップの番号をそれぞれ記録してもらおう。

(4) BGMを意識させないようにBGMを変え、別の1～8番のコップ(前と同じ味であることは伏せておく)について、同様に評価してもらおう。

実験Ⅱ「どちらがおいしい？」

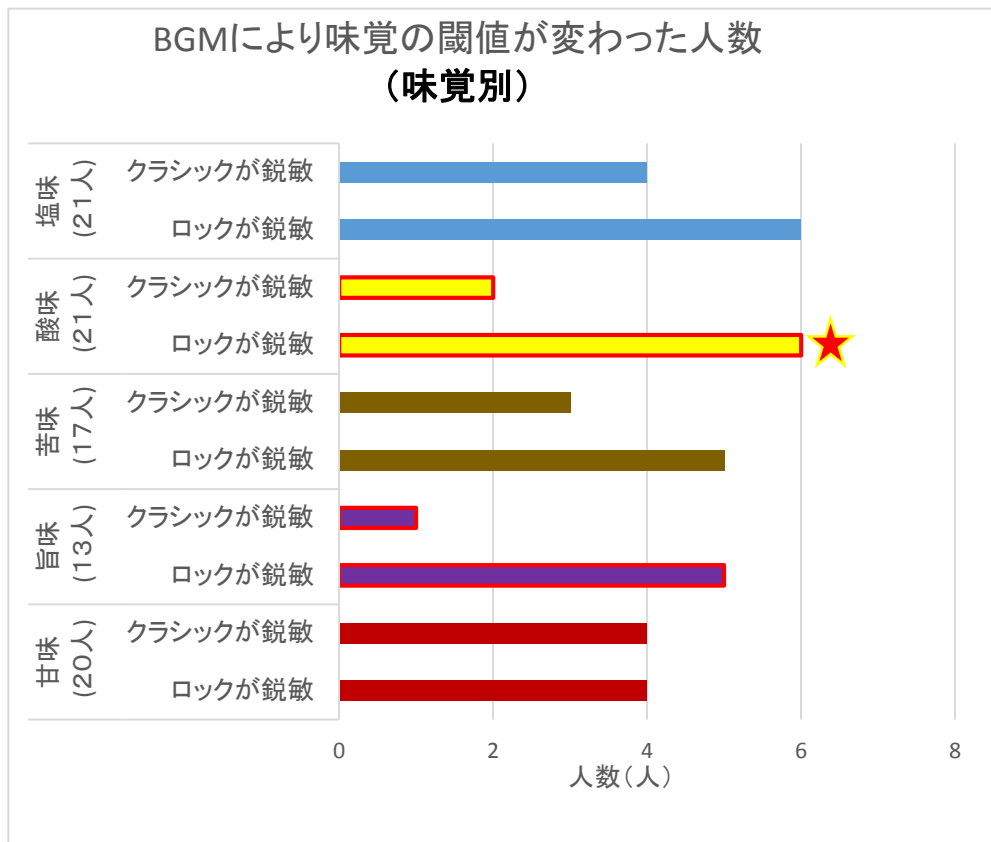
～みかんの缶詰の食べ比べ～

実験Ⅰの途中に実施する。BGMを変える直前にみかんを一房食べてもらい、BGMを変えた直後に再びみかんを一房食べてもらおう。先に食べた方と後に食べた方のどちらがおいしいかを記録してもらおう。評価の前後は口を水ですすいでもらおう。被検者には、みかんの缶詰には2種類あると知らせるが、実際は、みかんは一種類のみである。



結果

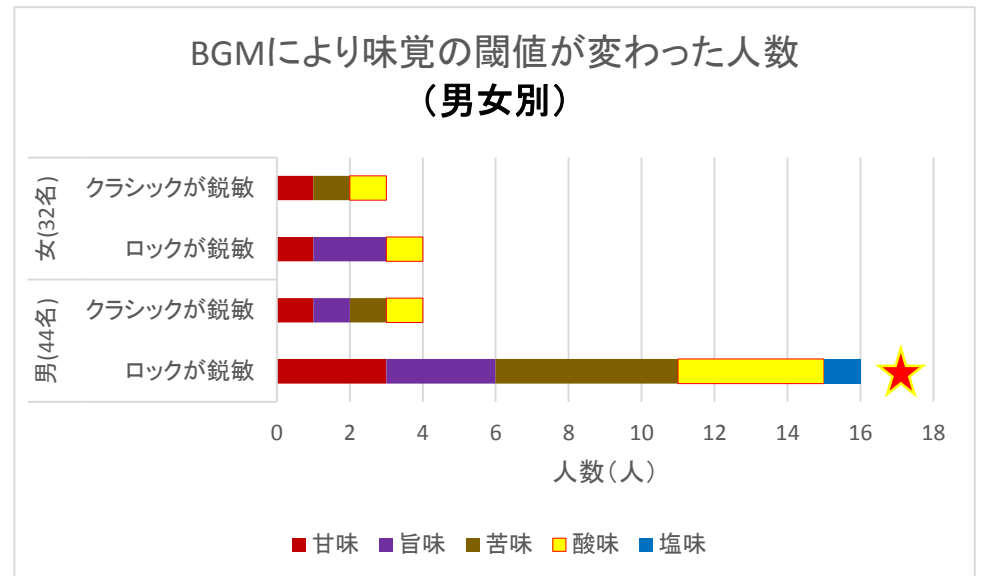
実験Ⅰ ◆ロックとクラシックで差がでた被験者の人数



酸味と旨味についてロックの方が、味覚が鋭敏になった人数が多かった。

◆性別による違い

男子はロックの方が味覚が鋭敏になった。

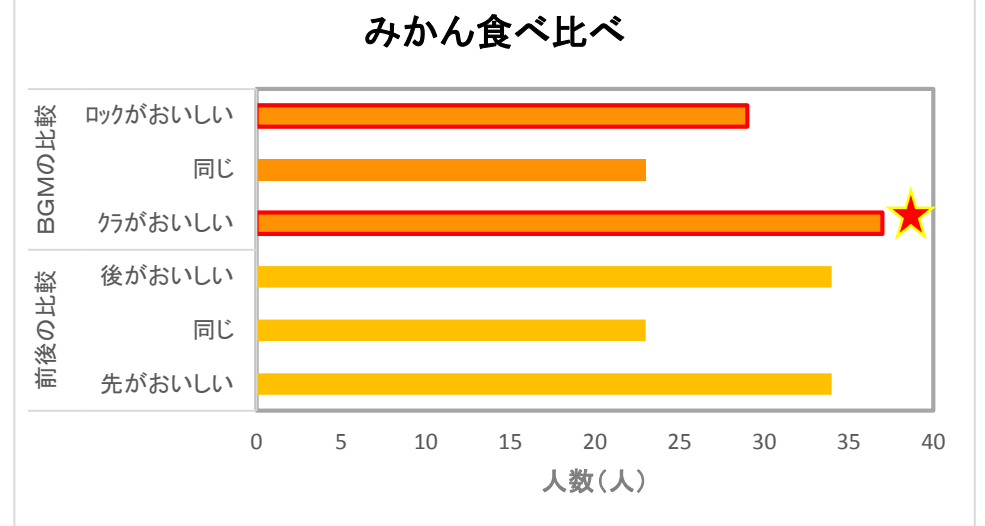


◆年代による違い

年代による BGM の影響の差はみられなかった。

実験Ⅱ

先に食べるか後に食べるかでは差がなかったが、BGMで比べると、「クラシックの方がおいしい」という結果になった。



考察

実験Ⅰより、特に酸味と旨味で BGM の影響による差が強くてた。逆に甘味での差はなかったため、実験Ⅱの結果は、酸味と旨味の強さがみかんのおいしさを左右したと考えられる。クラシックでは酸味を強く感じないためにみかんをおいしく感じたものと思われる。

味覚の閾値を調べるという緊張感、閾値を調べるための紙コップなど、リラックスできる環境とも言えないため、検査環境に工夫が必要である。また、2倍希釈液などを入れ、濃度差の間隔を狭くするとはっきりした違いが出た可能性がある。音楽の好みによる影響も考えられるため、音楽の好みもアンケートするべきだった。

まとめ

実験Ⅰ・実験Ⅱの結果から、ロックの方が味覚が敏感になり、料理や食材など複数の味を同時に味わう場合は、味覚が敏感すぎない方がおいしく感じられ、クラシックのBGMの方が向いていると考えられる。

参考文献

食品分析開発センターSUNATEC HP

※ この研究は、名古屋文理大学 健康生活学部健康栄養学科助手 平塚ちあき 先生 にご指導いただきました。