

トピックス

◆おもしろさ講演会を開催します

食品の生体調節機能に加えて、嗜好に対する関心が高まりつつあり、各地で講演会が開催されるようになった。例えば、2008年1月の日本栄養・食糧学会関東支部会では「おもしろさと健康を考える」、5月22日のifiaJAPANでは「おもしろさケア食品開発のための食感性工学の展開」がセミナーとして開催されている。これには、今年2008年が、うま味成分であるグルタミン酸が発見されてから丁度100年目に当たる年であることも少なからず関係しているものと思われるが、それにも増して、ここ数十年、食品研究の注目領域であった生体調節機能に関する研究が成熟期を迎えたことにより、あらためて食とは何かを問い直す機運が生まれ始めたことが関与しているものと感じている。

人間と食との関係は奥深く、単に命をつなぐ糧であるとする以上のものがある。例えば、心の形成にも影響を与えているとする考え方もその一つで、幼いころに「おもしろい食」を経験することが、健康的な心の育成に重要であると言われている。食品総合研究所では、このような状況の中、次に来る食の新たな研究の展開に向け、(社)おもしろさの科学研究所と(財)日本食品分析センターと協力し、右図の「おもしろさ講演会」を9月30日に開催する。

この講演会が契機となり、「感覚・嗜好機能」から、食品の新たな研究領域が生まれることが期待されている。参照:[http://www.nfri.affrc.go.jp/ffrc/katsudo/pdf/200930\\_kouenkai.pdf](http://www.nfri.affrc.go.jp/ffrc/katsudo/pdf/200930_kouenkai.pdf) (T.T)

主催：(独)農研機構食品総合研究所、(社)おもしろさの科学研究所、(財)日本食品分析センター

**おもしろさ講演会**

おもしろさ—食の感性、現状と展望—

平成20年9月30日 9時30分開場  
つくば国際会議場 エポカール(大ホール)  
入場無料(申し込み先着 450名)

内容	
10:00 ●ごあいさつ	(食総研) 林 徹
●おもしろさとは何か—おもしろさの科学研究所設立5周年を記念して— (おもしろさの科学研) 山野 善正	
●味の認識	(食総研) 河合 崇行
●味覚の高次脳機能	(食総研) 權一平太
●おもしろさの心理学:食は五感で味わう	(食総研) 和田 有史
12:00 昼食	
13:00 ●高齢者食のおもしろさ	(日本女子大) 大越 ひろ
●におもしろさ装置を用いた食品のおもしろさ分析 (食品分析セ) 吉川 淳	
●おもしろく食べるためのテクスチャーの役割	(食総研) 神山かおる
●おもしろさの評価と言語表現	(食総研) 早川 文代
15:00 休憩	
15:30 ●食品の賞味期限設定のための分析試験 (食品分析セ) 南宮 純子	
●シユフシユフ感の定量化の試み—炭酸ガス気泡の画像解析 (香川大) 吉谷 祥一	
●種々の食品のおもしろさ評価 (おもしろさ科学研) 野々上浩一	
17:00 ●閉会	

申し込み・問い合わせ:Email:kaigi-nfri@naro.affrc.go.jp (記入事項:氏名、年齢、職業、性別)  
電話:029-838-8011(津志田、川村)  
(独)農研機構 食品総合研究所 食品機能研究領域

三二解説コーナー

◆食品の量の錯覚 (千切り錯視)

心理学では、まっすぐな線が曲がって見えたり、同じ大きさなのに一方が大きく見えたりする錯視が一つの研究分野になっている。この錯視が、食品にもあり得るのかについて、食品総合研究所の和田らがチャレンジし、その結果を「Apetite,41(1),183(2007)」に発表した。彼らは、32段階の重さの、3種類の切り方のニンジンと魚のすり身の写真を用いて、被験者11人に、ある重さに対応する写真を推定させた。その結果、硬いニンジン、柔らかいすり身の両試料において、細かく切断したもののほど重く見積られる傾向を見出した。たとえば、ニンジンでは7.5gの千切りは9gのブロックと同じ重さであると知覚される(上図は、10gに対応すると被験者が判定した画像と、それぞれの実際の重さ)。これは、細かく切断したことによって増した容積が、重さの見積もりに影響を与える一つの錯視現象の解明でもある。この心理的な錯覚が、私たちの食べる満足(satiety)につながるかどうかについては、写真ではなく実物を用いて、今後調べる必要があるものの、調理の重要性に改めて気付かされたアイディアに満ちた試験結果であるといえる。

食と心理の問題を科学的に解き明かす試みは、これまであまり行われてこなかった。私たちは、食について多くの先入観を持っており、それが自己防衛に役立つことにも、また偏食を成立させることにもなる。食生活を正す方法の開発は難しいが、この食心理学あるいは食認知科学がその役割を果たすことを期待したい。(T.T)

