

和田 有 史

(食マネジメント学部)

食×認知科学



人間は食品をどのように味わうのだろうか？

このように問われると、“味覚・嗅覚を使って”、と答える方が多いでしょう。しかし、私たちは口に物を入れる以前に、既に“それを口に入れるかどうか”という重要な決断を行っています。これには視・聴・触、内臓感覚などからの情報に加え、食品のブランド、安全性、嗜好、同席者との関係などの数々の要因が絡み合います。さらに食品を口に入れて以降も味や香りだけではなく食感（触感）や温度をも含めて多感覚の情報を統合します。このように“食”をはじめとした日常生活の中に、個々の感覚の分析をこえた心理学的な検討課題がつまっています。我々のミッションは、こうした知覚・感情・コミュニケーションまでも内包する人間の活き活きとした食や、日常生活、サイバー空間内で生じる現象や行動を科学的に記述し、それに関与する変数を解明することです。これらの研究によって生まれた知見をひろく発信し、人々の生活、ウェルビーイングに貢献することを目指しています。



所 属

食マネジメント学部

研究テーマ

- 多感覚知覚のメカニズムの解明
- 新たな食味を評価する官能評価技法の確立
- 食を中心とした消費者の感性

キーワード

味覚、嗅覚、食、感覚間相互作用、おいしさ

口中香ディスプレイの開発

私たちは吸気とともに鼻孔から匂い分子が匂いの受容体（匂いのセンサーのようなもの）に届く経路と、呼気とともに口の奥から食べている食物の匂い分子が届く経路の認識の違いが、実は呼吸と匂いのタイミングと深く関係することを発見しました。「吸う」ときと「吐く」ときで、同じ匂いでも感じ方、特に匂いによる味覚の感じ方の変化の生じ方が異なるのです。この発見に基づいて、息を鼻から吐くのに合わせて鼻に匂いを出す装置で、食べ物を口に入れたときの香りの感じ方を再現できることを示しました。

Amano, Wada et al., (2922), Multisensory Research, 35, 537-554.

