

# 味感じる仕組み学ぶ

## 龍神分校で食育講演会

田 辺

田辺市龍神村安井の南部高校龍神分校でこのほど、食育についての講演会があった。

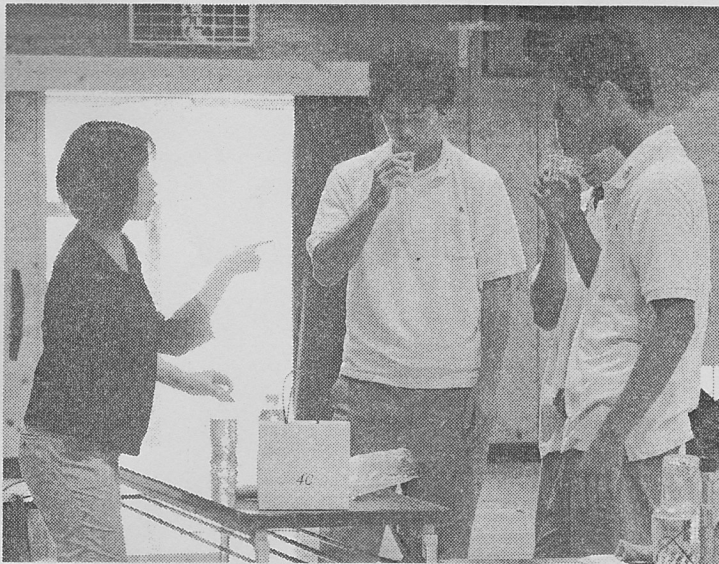
和歌山大学教育学部の山本奈美准教授が「食べるときに考えてほしい『味覚』の話」と題し、食の大切さについて話した。

山本准教授は、味を感じる仕組みについて解説。口に入った物質を舌の表面にある味蕾(みらい)という組織が感知し、味神経を介して脳に伝わりと話した。

甘味、塩味、うま味、酸味、苦味の五つが、基本味であると説明。実際に生徒に砂糖などを溶かした無色透明の水溶液を飲んでもらい、味覚がきちんと感じられるかどうかの実験を行った。

「現代は食べ物が豊富にあ  
り、食事の選択肢が幅広く

なっている。その分しっかりと選んで食べないと、ついおいしいものだけに偏ってしまう」とも述べ、健康な体づくりのため、バランスの取れた食生活を送ることの大切さについても言及した。



山本奈美和准教授(左)の講演で味が付いた水を飲み比べる生徒—田辺市龍神村安井で