

味覚の仕組み 児童が学ぶ

常滑東小

味覚を学ぶ教室が二
十一日、常滑市常滑東
小学校であり、六年生



島村さん(右奥)からレモン汁をも
らう子どもたち＝常滑市常滑東小で

百人が味を感じる仕組
みなどの知識を深め
た。

講師は日本福祉大健
康科学研究所の客員研
究所員島村光治さん
(三九) 同市飛香台。島

村さんは舌
などにある
「味らい」
から、食べ
物の味を判
別している
と説明。
「視力の低
いナマズな
どの動物は
外敵から身

を守るため、人間より
も多い味らいを持って
いる」と話した。第一
印象や食卓の雰囲気な
どが原因で、食べ物が
嫌いになることも紹介
した。

子どもたちは、酸っ
ぱい味を甘く感じさせ
る「ミラクルフルー
ツ」のタブレットを口
にした後、レモン汁や
グレープフルーツジュ
ースを飲んだ。「甘く
て、おいしい」などと
驚き、味覚の不思議さ
を体験していた。

島村さんは「添加物

の取り過ぎなどで、味
覚障害になる若者が多
い。味を感じられる、
ありがたさを知って」
と呼び掛けていた。

2014年1月22日(水)

中日新聞朝刊

知多版