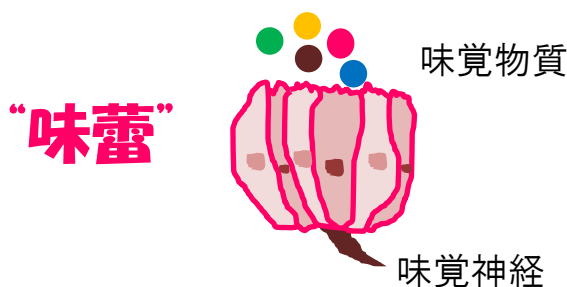




耳鼻いんこう科診察室より 耳よいな話



左のような図を見たことがありますか？
「**味覚地図**」というもので、中高年の人たちは子供の頃に習ったことがあるかもしれませんね。舌の先は**甘味**を感じるなど、舌の各場所で**味**を分担しているというのですが…、現在これは間違いであることがわかってきました。



舌の表面には玉ねぎのような形をした「**味蕾**」という器官があります(上図)。この**味蕾**は舌全体、さらにのどの奥までたくさん分布しており、これが**味覚センサー**の正体です。玉ねぎの頭に**味物質**が乗かると電気信号が神経を伝って脳に運ばれます。この玉ねぎは**甘味用**とか、**塩用**とかの区別はなく、どの**味**にも反応して電流を発生させますが、すこし場所によって得意分野はあるようです。

基本の味は5つ、**甘味sweet**、**塩味salty**、**酸味sour**、**苦味bitter**では「**旨味**」は英語でなんていうでしょう？……答えは「**umami**」です。世界無形文化遺産にも登録された日本の和食、その大きな要素でもある「だし汁」。日本の学者達により、1908年に**昆布**より**グルタミン酸**が、1913年**カツオ節**から**イノシン酸**が、1957年**シイタケ**より**グアニル酸**が抽出され、**旨味成分**であることが発見されました。このことより「**旨味umami**」が国際的な用語として認められるようになったのです。

甘味、**塩味**、**旨味**はエネルギー、ミネラル、アミノ酸など体に必要な食物を体に取り入れるために、**苦味**や**酸味**は毒物や腐ったものを食べないためにあります。小さなお子さんが**ピーマン**を嫌うのは生物として、当然なのです？

同じく子供が苦手な**トウガラシ**や**ワサビ**などの「**辛味**」は…？
これは**味覚**ではなく「**痛覚**」です。「**激辛が好き**」という人は、よっぽど**痛い事**をされるのがお好きなんですね？