

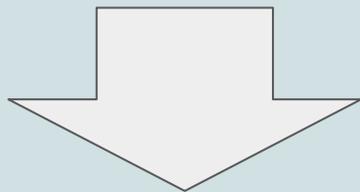
「人類共通で美味しいと感じる 食べ物は存在するのか？」

鳥取県米子北高等学校 2年

青戸 萌音

探求の動機

- ・弟との味の好みの違い
- ・友達、家族との味の好みの不一致
- ・外国の方との味の好みによる驚き、興味



「みんながおいしいと思う食べ物は そもそもこの世に 存在するの？」

目次

- 1.「美味しい」の定義
- 2.そもそもなぜ「美味しい」の感じ方は人それぞれなのか？
- 3.インターネットで世界の美味しい食べ物
- 4.クラスの人にアンケートをとって美味しいが共通するかを調べる。
- 5.アンケート結果から美味しいと感じる食べ物の共通点、傾向を調べる。
- 6.結論

1.「美味しい」とは？

- ① 生理的な美味しさ
- ② 文化的な美味しさ
- ③ 情報による美味しさ
- ④ 病みつき的美味しさ

2.そもそもなぜ「美味しい」の感じ方はひとそれぞれなのか？

A. 美味しさを感じているのは **舌**ではなく**脳**であるから。

マイナビ農業(2019)

おいさを味わうのは口じゃなかった？ 味覚は脳を感じる総合感覚”

笹野高嗣氏(東北大学名誉教授(口腔診断学)・医療法人徳真会顧問、肩書きは当時)へのインタビューより

https://agri.mynavi.jp/2019_03_12_62258より

様々な要因により変化する味

香り

色

気分、感情

先入観

音



おいしい

おいしさ半減

そばを食べるとき

箸でつまんで「ずずっ」と音を
を立てながら食べる

パスタのようにフォークに
巻いて食べる

ポテトチップスを食べる時

「ぱりぱり」と咀嚼音を
聞きながら食べる

大音量の音楽をヘッドホン
で聞きながら食べる

料理を盛る時

きれいな陶器のお皿に
きれいに盛り付ける

ぐじゃぐじゃの紙皿に
に盛り付ける

マイナビ農業(2019)

おいしさを味わうのは口じゃなかった？ 味覚は脳を感じる“総合感覚”

笹野高嗣氏(東北大学名誉教授(口腔診断学)・医療法人徳真会顧問、肩書きは当時)へのインタビューより

https://agri.mynavi.jp/2019_03_12_62258より

3.世界のおいしい食べ物



世界の美味しい食べ物の共通点

共通点	おいしさ項目
・炭水化物が多く含まれている	生理的 な美味しさ
・タンパク質が多く含まれている	
・脂質が多く含まれている	病みつき の美味しさ
・見た目がきれい	文化的な美味しさ 情報による美味しさ

4. アンケート調査

① 生理的なおいしさの検証

- ・体が必要としているとき、美味しいと感じるのか

② 文化的なおいしさの検証

- ・幼少期から食べ慣れている味のほうが美味しいと感じるのか

③ 情報によるおいしさの検証

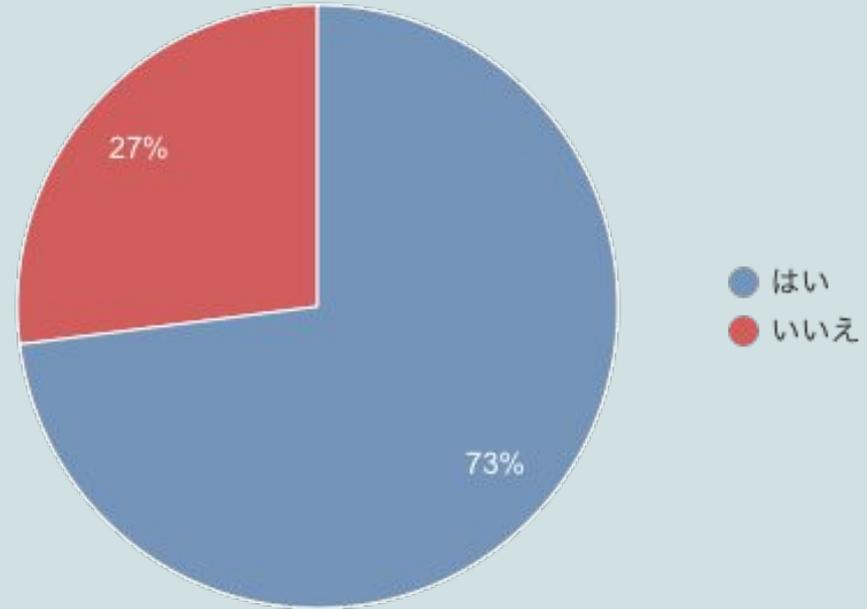
- ・値段によって美味しいと感じる傾向は違うのか

④ 病みつきのおいしさの検証

- ・脂質を多く含む食べ物は美味しいと感じるのか

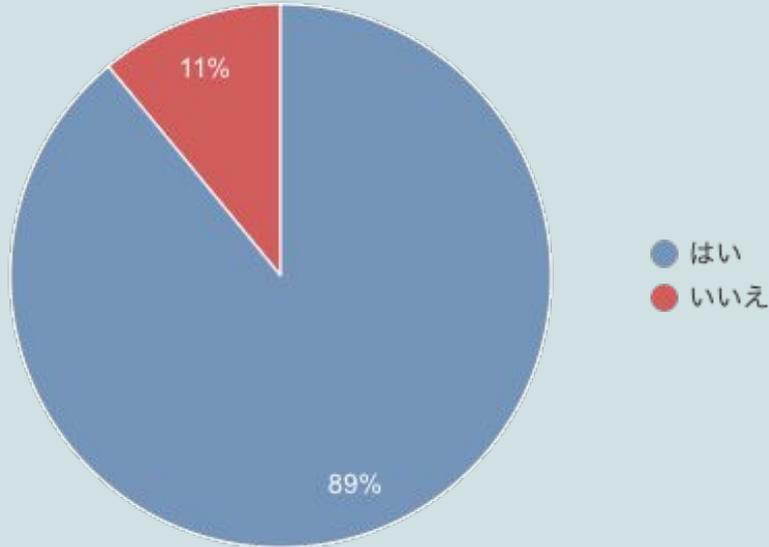
①生理的な美味しさ

暑い時に食べる冷たいものは普段より美味しいと感じますか？



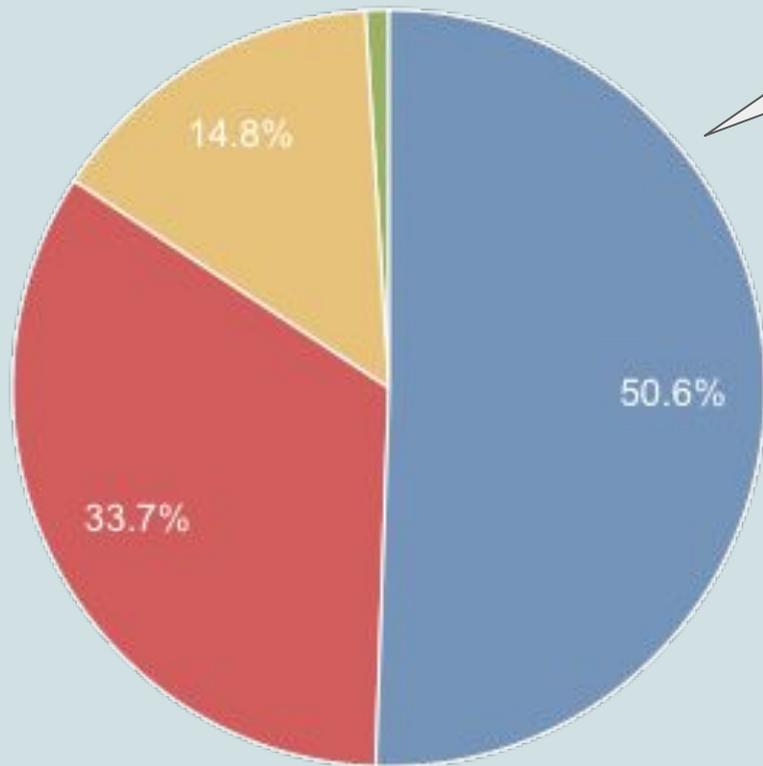
美味しいと感じる人が多い

何時間も何も飲んでいなかった後に飲む飲み物は普段より美味しいと感じますか？



②文化的な美味しさ

「美味しい」と感じる食べ物はなんですか？

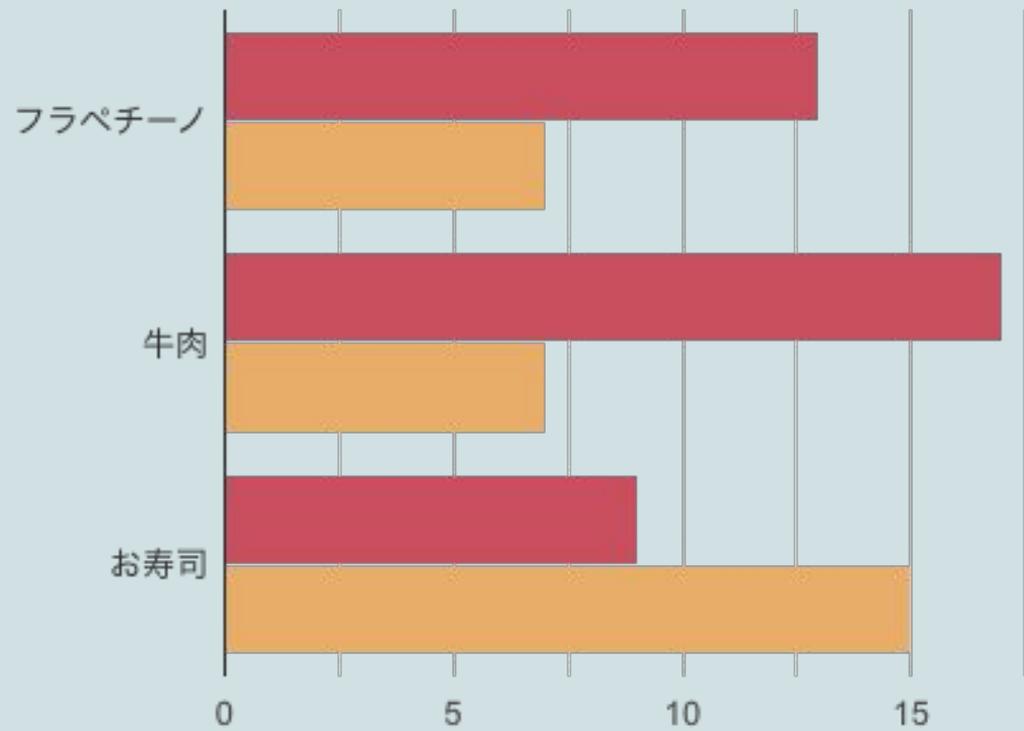


圧倒的に国内の食べ物が
多く占めている

- 家庭料理
- 国産食品
- 鳥取県産食品
- 外国産食品

③情報による美味しさ

美味しいと思うものに投票してください



高価なものを美味しいと感じる傾向がある

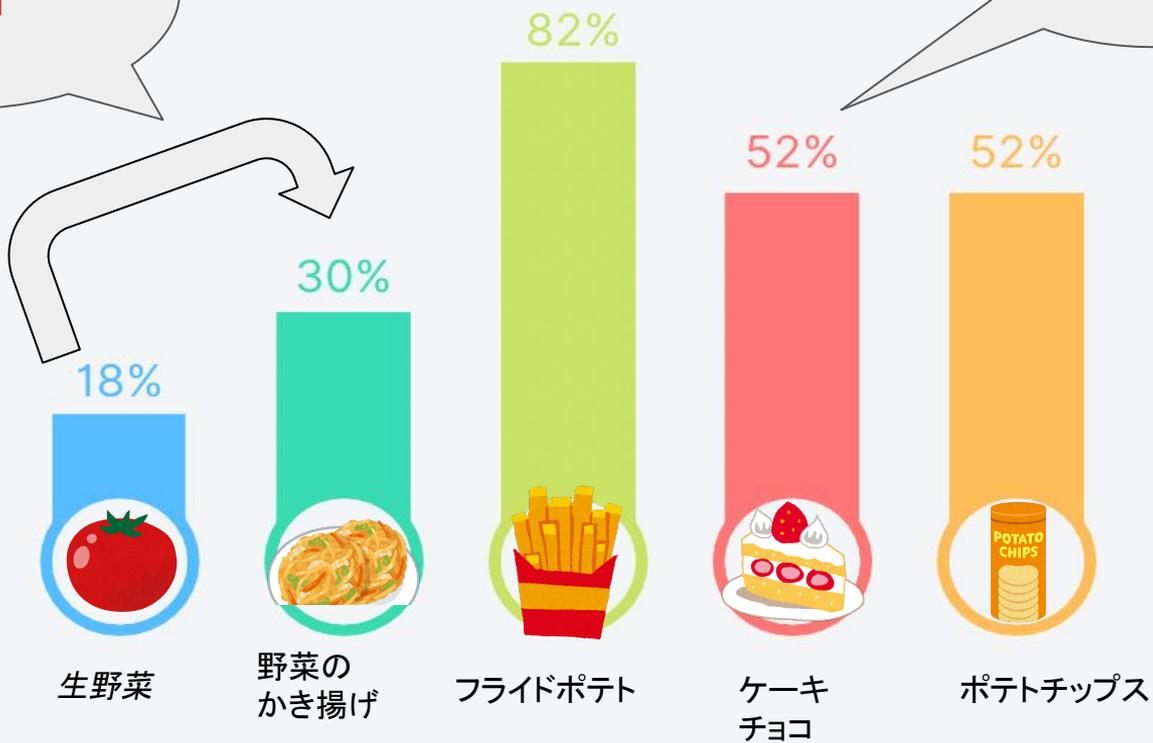
■ 比較的高い
■ 比較的安い

食べたことがある人が少ない可能性がある

④病みつきの美味しさ

12%増

過半数以上



① 生理的な美味しさ

不可能

② 文化的な美味しさ

不可能

③ 情報による美味しさ

不可能

④ 病みつき的美味しさ

不可能

6. 結論(1)

「人類共通で美味しいと感じる 食べ物
は存在するの？」

A. 存在しない

6. 結論(2)

生きる上で必要な栄養素がたくさん含まれている

それぞれの家庭で味が違う

赤ちゃんの時に飲む母乳、またはミルク

情報を認識する能力がない

脂質を多く含む

6. 結論(2)

- ・小さい頃に飲んでいた母乳、ミルクは私達が成長していく上での「美味しい」という感覚に深く関係している可能性が高い。
- ・私たちは気づかない間に生まれてから間もなく「美味しい」と思う食べ物に出会っていたのかもしれない。
- ・最初で最後の人類共通で「美味しい」と感じる食べ物だったのかもしれない。

参考文献

- ・京大生活協同組合「らいふすてーじ」(2007年4月号)

ACADE見IC「農学研究科 伏木亨教授」

https://www.s-coop.net/lifestage/backnumber/2007/2007_04/pdf/0704_06-07.pdf

(閲覧日:2022年8月1日)

- ・マイナビ農業(2019)おいしさを味わうのは口じゃなかった? 味覚は脳が感じる総合感覚”

https://agri.mynavi.jp/2019_03_12_62258/

(閲覧日:2022年8月1日)

- ・RANK1 (2020)世界の美味しい食べ物ランキングTOP60【2022最新版】

<https://rank1-media.com/l0004197>

(閲覧日:2022年8月1日)

- ・厚生労働省(2013)母乳及び乳児用調製粉乳の成分組成と表示の許可基準

<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10901000-Kenkoukyoku-Soumuka/0000041888.pdf>

(閲覧日:2022年8月1日)

ご清聴ありがとうございました