

#### 44. 辛味感受性はその嗜好性を決める重要な因子である

村田紘子<sup>1), 2)</sup>、村田芳博<sup>1)</sup>、梶秀人<sup>1)</sup>、奥谷文乃<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 生理学講座統合生理学教室、<sup>2)</sup> 医学科 4 年

##### 1. 研究の背景と目的

ヒトの辛味成分摂取には、交感神経を介して食後の熱産生を増大させたり、島皮質の反応に関わったりして自律機能を賦活化する効果があるとされ、サプリメント開発など生活の質 (QOL) 向上への応用が進んでいる。また、韓国のキムチ、タイのトムヤムクン、インドのカレーなど、アジアの国々では辛味が食文化へ積極的に取り入れられ、これらの国で生まれ育った人々の辛味に対する嗜好性は高いと考えられる。一方われわれ日本人は、幼少期からの辛味経験が比較的少ないが、食文化のグローバル化に伴い、辛い食品への嗜好が注目されるようになった。そこで本研究では、本学学部学生の辛味感受性と辛味に対する嗜好性を調べ、辛味感受性に個人差があるのか、その個人差が辛い食品に対する嗜好性を決定する因子であるかどうかを検証した。

##### 2. 方 法

(1) 被験者：2012 年 2 月に高知大学医学部医学科 2 年生 111 名（男性 70 名、女性 41 名、平均年齢 22.8 歳）を対象として行った。なお、本研究は高知大学医学部倫理委員会の承認を受け、被験者に対して研究目的を十分に説明し同意を得た上で実施した。

(2) 辛味感受性検査：濾紙ディスク法により、舌尖部、舌根部、軟口蓋および頬粘膜について、トウガラシの辛味成分・カプサイシン溶液に対する閾値を測定した。

(3) 辛い食品に対する嗜好性調査：質問票によるアンケート調査を行った。すなわち、辛い食品全般に対する嗜好性を VAS スケールで、具体的な辛い食品の好き・嫌いとし辛い食品に対するイメージについて選択肢を選ぶ形式でそれぞれ回答させた。

##### 3. 結 果

舌尖部の辛味感受性検査結果をヒストグラムで表すと 2 峰性を示した。すなわち、カプサイシンに対する感受性について、高感受性群と低感受性群の 2 群が存在することが分かった。このうち低感受性群 (n = 25) は、高感受性群 (n = 21) に比べて、普通の人より辛い食品が好きだとの意識が強く、柿の種、食べるラー油や七味唐辛子など辛い食品を好んで摂取する傾向にあり、辛い食品に対して食欲をそそる、ダイエットによいなど好ましいイメージを持つ傾向を示した。

##### 4. まとめ

辛味感受性にはやはり個人差があり、辛味感受性の低い人は辛い食品を好む傾向を示した。今後は、辛味感受性に個人差が生じるメカニズムを調べていきたい。