



題名: 甘い色を探せ! ☆

発表者氏名: 斎藤真由、齊藤れな、石黒美優、丸山兼大朗

背景・目的

食に関するプラシーボ効果について調べていたときに、ピンクの色水によって足が早くなるという研究を見て、食べ物の色が人に与える影響、効果について研究したいと思った。

高齢者味覚障がいの方の食事や幼児のおやつなどにも活かして、食事を美味しく楽しんでもらいたいと考えた。

糖質オフの商品でも甘く感じさせられることができれば、ダイエットにも活かすことができると考えた。

すでに分かっていること

食べ物の色が違うと同じ味でも違う味に感じる。

色を変えると味覚の判断が困難になる。

おいしい色は世界共通でなく、人によって個人差がある→甘い色に焦点を絞る。

仮説

色によって味、甘さの感じ方は変わるのではないかと

研究の方法

①米(0.5合)を、食紅(付属のスプーンで1サジ)で染めた水(90ml)で炊飯器を使い炊く。

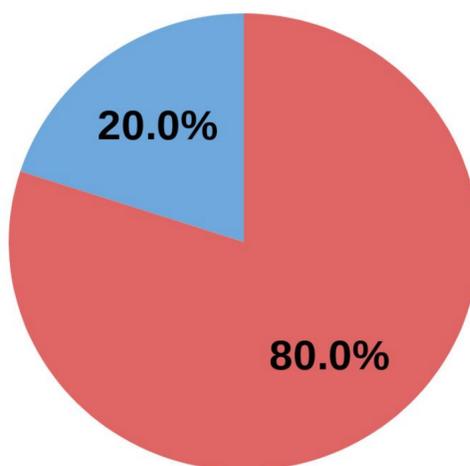
②無作為に選出した20人に試食してもらう。(男10人 女10人)

③被験者に以下の4つの項目に回答してもらう。

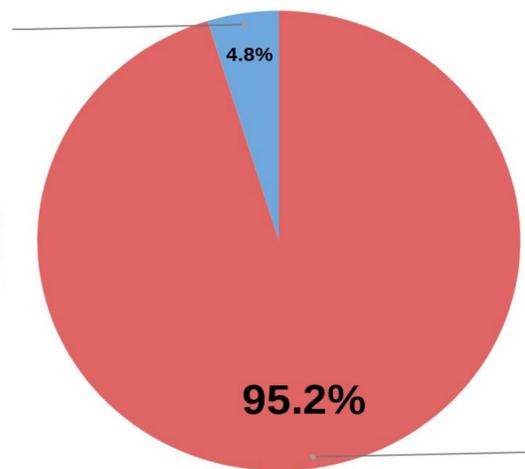
- ・食べる前に各色から連想したもの
- ・食べてみて味が変わったか
- ・6色のうちそれぞれ何番目に甘いと感じたか
- ・上記以外に思ったこと感じたこと

結果

①飲み物



②食べ物



考察

赤、黄色は液体でも固体でも甘く感じられた。液体のときと比べて固体のときのほうが具体的な固有名詞で答えてくれる人が多かった。米は和食なので洋菓子や外国のお菓子に多い青色や緑色を想起しにくかったのではないかと。米という条件を和・洋菓子に置き換えることで青や緑を甘いと感じる人が増えるのではないかと考えた。

結論

固体でも液体でも甘さは変わる。また、固体と液体で甘いと感じる色が異なった。

今後の展望

今回の実験で出た結果を踏まえて、黄色や赤色を使った食べ物の提案やそれを使った検証までは至らなかったため今後の実験として継続してほしい。

色を足したりそれぞれの色の濃さを変えて実験することを今後の課題としたい。

参考文献

<https://cir.nii.ac.jp/crid/1390001205315502592>

https://doi.org/10.11402/cookeryscience1968.14.4_247

<https://allabout.co.jp/gm/gc/472017/>