

## 舌でどうして味がわかるの

### 味を感じる装置のようなものがあるから

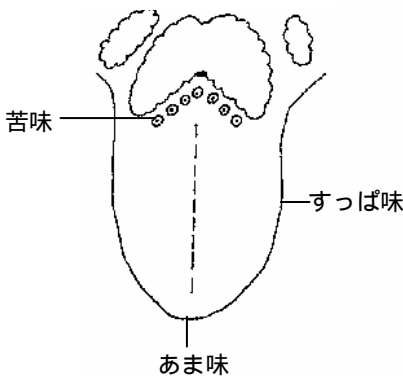
舌で味がわかるのは、舌には味覚芽または味蕾とよばれる、味を感じる装置のようなものがあるからです。味蕾は舌のねん膜の決まった場所にあり、タコつぼのような穴になっています。この中には味細胞がつまっております、ここへ脳からきた味覚神経がのびてきて、味細胞につながっています。

口に食べ物が入り、舌にある味蕾の味細胞にふれると、それが味細胞につながっている味覚神経から脳へ伝わり、わたしたちは味を感じるというわけです。

### 味を感じる場所はいろいろ

味には、大きく分けて、あまい・塩からい・すっぱい・苦いがありますが、舌には、それぞれの味を感じる、決まった部分があります。あまさは舌の先の部分、すっぱみは舌のふちの部分、苦味は舌のおくの部分で感じられるのですが、塩からさだけはよくわかっておらず、舌の表面の中央部分を除いた、そのほかのあらゆる部分で、感じているのだらうといわれています。（監修・保志 宏）

味を感じるところ



味蕾のしくみ

