



さとう 砂糖はどうしてあまいの

あまさは、舌が感じる

さとう
砂糖はあまいですね。どうしてあまいかというと、さとう
砂糖がそういうせいしつ
性質をもっているから
なのです。なぜあまいのかといえば、それは砂糖だから、としかいいようがありません。

さて、あまいとかしょっぱいとかいう味は、あじ
舌で感じるのです。舌には、味を感じるさいぼう
細胞
がたくさんあります。

あまさをかん
感じる細胞は、舌の先の方にあります。あめを舌の先でなめると、とく
特にあまくかん
感じるのは、舌の先に、あまいとかん
感じる細胞が、たくさんあつ
集まっているからです。

いっぼう
一方、塩は、あまさをかん
感じる細胞にさわっても、そのさいぼう
細胞をしげきしません。したがって、
しお
塩をなめてもあまいとは感じないのです。そのかわり、塩はしょっぱさをかん
感じる細胞をしげ
きするのです。

あじ 味の基本は、あまい、塩からい、苦い、すっぱいの4つ

あまいとかしょっぱいとかは、舌で感じるといいましたが、舌には味を感じるかんかくきかん
感覚器官
があるのです。食べたものが舌のかんかくきかん
感覚器官にふれると、あまいとかしょっぱいなどのじょうほう
情報が
脳に
つた
伝わり、感じるようになるのです。味の基本は、あまい、塩からい、苦い、すっぱいの4つ
で、これらがくあ
組み合わさって、さまざまなあじ
味を作り出しているのです。

(監修・青木 国夫)

