



# 目次

## 第一章 味覚の意義

## 第二章 味の種類

一 基本味

二 うま味

三 その他の味

四 狭義の味覚・広義の味覚

## 第三章 味覚感受性

一 閾値

二 順応

三 対比

四 反応時間

五 後味

8

11

22

23

28

31

32

32

35

六	味覚と唾液	36
七	味覚と遺伝	37
八	味覚修飾物質	38
九	味覚センサー	43

#### 第四章 味の受容と伝達

一	味覚受容器の構造	48
二	味覚受容器における情報変換機構	54
三	味覚神経	63
四	味覚神経応答	65
五	味覚情報伝達機構	70

#### 第五章 味覚の中枢機序

一	味覚の中枢	82
二	大脳皮質味覚野	89
三	脳内味覚情報処理	102
四	味覚系と生理活性物質	109
五	味覚反射	112
六	脳におけるうま味の認知	116

## 第六章 味覚の学習と記憶

- 一 新奇恐怖 ..... 126
- 二 味覚嫌悪学習 ..... 127
- 三 味覚以外の嫌悪学習 ..... 158
- 四 味覚嗜好学習 ..... 159

## 第七章 味覚と食行動

- 一 味の好き嫌い ..... 164
- 二 味覚と摂食 ..... 170
- 三 食物の成分とおいしさ ..... 180
- 四 味覚と栄養 ..... 185

## 第八章 味覚発達の正常と異常

- 一 味覚の発達と老化 ..... 196
- 二 味覚発達の神経科学 ..... 202
- 三 味覚障害 ..... 210
- 座談会 味覚の機能をめぐって ..... 219