

特定非営利活動法人日本咀嚼学会健康咀嚼指導士 平成 26 年度フォローアップセミナー

日 時：平成 26 年 3 月 8 日（土）16：30～17：30

会 場：東京医科歯科大学歯学部 1 号館西 9 階 特別講堂

講 師：村本和世先生（明海大学歯学部形態機能成育学講座生理学分野 教授）

講演内容：匂い・臭い・香り-ニオイのもたらす多様な世界

【講演要旨】

嗅覚は、環境中に存在する揮発性化学物質（ニオイ）を検出する感覚である。ヒトでは、嗅覚に異常があっても日常生活で不便を感じる事が少ないため、五感のうちでも重要度は低いと考えられることが多い。しかし、ニオイ物質は環境中に数 10 万種あると見積もられ、ヒトでも 1 万種以上は識別できると考えられている。意識しなくとも、我々は多様なニオイを感じる世界に暮らしているのである。ヒト以外の多くの動物では、嗅覚は非常に重要であり、食物の探索はもとより、危険回避、生殖や社会的な絆の形成などに不可欠な化学感覚である。我々の生活でも、ニオイ物質が食事の際に咀嚼によって食物から揮発し、後鼻腔から鼻腔に入り、嗅覚を生じている。咀嚼時に感じるニオイは味覚と統合されて食べ物の風味（フレーバー）となり、食物の識別、摂取の可否、好き嫌いなどに関わる重要な情報となっている。鼻を塞いだり風邪で鼻が詰まると食物の味が曖昧になることは多くの方が知っているであろう。すなわち、嗅覚は食における **Quality of Life** を保つという点からは、ヒトにとっても無視できない重要な感覚なのである。嗅覚など化学感覚は、原始的な感覚と考えられているが、嗅覚不全が生命に関わる疾病とはならないことなどからも以前は研究者の注目も少なく、他の感覚に比べると不明な点が多かった。しかし、今世紀に入る頃から注目度は年々上昇し、2004 年のノーベル医学生理学賞を受賞した嗅覚受容体遺伝子の発見もあり、近年目覚ましい発展を示している。本セミナーでは、ニオイの不思議について紹介し、ニオイの受容機構、中枢処理機構など嗅覚の基本的知識を概説する。さらに、食欲の発生など、“食べる”と云う行動を促進するのに嗅覚が重要であると云う観点から、嗅覚と味覚との関連について、そしてニオイの関係する行動なども紹介したい。ニオイのもつ不思議や最近の研究動向などを知り、ニオイのもたらす可能性、多様な世界を感じていただきたい。