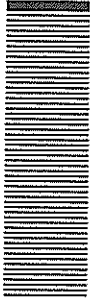


TYPE OF INDUSTRY



情報通信研究機構

# NICT 先端研究

Cinet

15

嗅覚や味覚、すなわち匂いや味の物質を感じる化学感覚は、動物にとっては食物の探索など生死に関わる重要な機能だ。匂いや味の化学物質を識別し認識するメカニズムは、

分子生物学的手法によ

つて末梢レベル、すなわち感覚器において理解が進んでいる。しかし、末梢からの情報を処理する脳の働きについては、いまだ知見に乏しい。

脳情報通信融合研究センター（Cinet）では、脳における化学感覚のメカニズムを研究している。魚を含めた動物と人間を対象として、匂いや味の

一つ一つの匂いに対して嗅球内のさまざまな領域には一つの「匂い地図」があり、サケの匂い記憶

が対応しているのが関係していると言われ、銘や想起において重要な役割を果たしている。

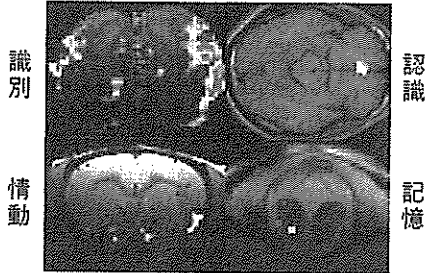
## 味とにおい、脳で評価

脳情報通信融合研究センター主任研究員 黄田 育宏

97年北大院修了後、米イェール大で6年半勤務。北大助教、都医学研究員を経て、12年より現職。fMRIの基礎研究および化学感覚脳内機構に関する研究に従事する。博士（理学）。



### 匂いや味に関する脳活動を fMRI で計測



観脳評価

最近注目されている。Cinet では、脳計測による客観的な評価を試みた。うま味物質摂取前後の脳活動を計測し、脳領域間の機能的結合の増加を発見した。このことは、うま味物質の摂取が、摂食調節の

科学技術・大学



（火曜日に掲載）