

# “食”をモチーフとした、人の心のメカニズムの解明とその知見に基づく 応用技術の開発 ～美味しく感じる理由を知る～

機関名： 立命館大学 食マネジメント学部  
担当者氏名： 和田 有史  
連絡先： yujiwd@fc.ritsumei.ac.jp ※お問い合わせの際は、和田までご連絡ください。

## シーズ技術・製品の概要

人が食事を味わうのは、味覚だけではなく。見た目や店に流れる音楽、食感など多感覚を用いて食を味わっています。そこで、我々は心理学を用いて食に関する様々な研究をしています。

## 本テーマを始めたきっかけ、研究者の思い

「心理学的アプローチで味覚を調べてくれないか？」というのが研究を始めたきっかけでした。「食」をモチーフに実験心理学の方法論を駆使して研究を行い、人の心のメカニズムの解明とその知見に基づく応用技術の開発を目指します。

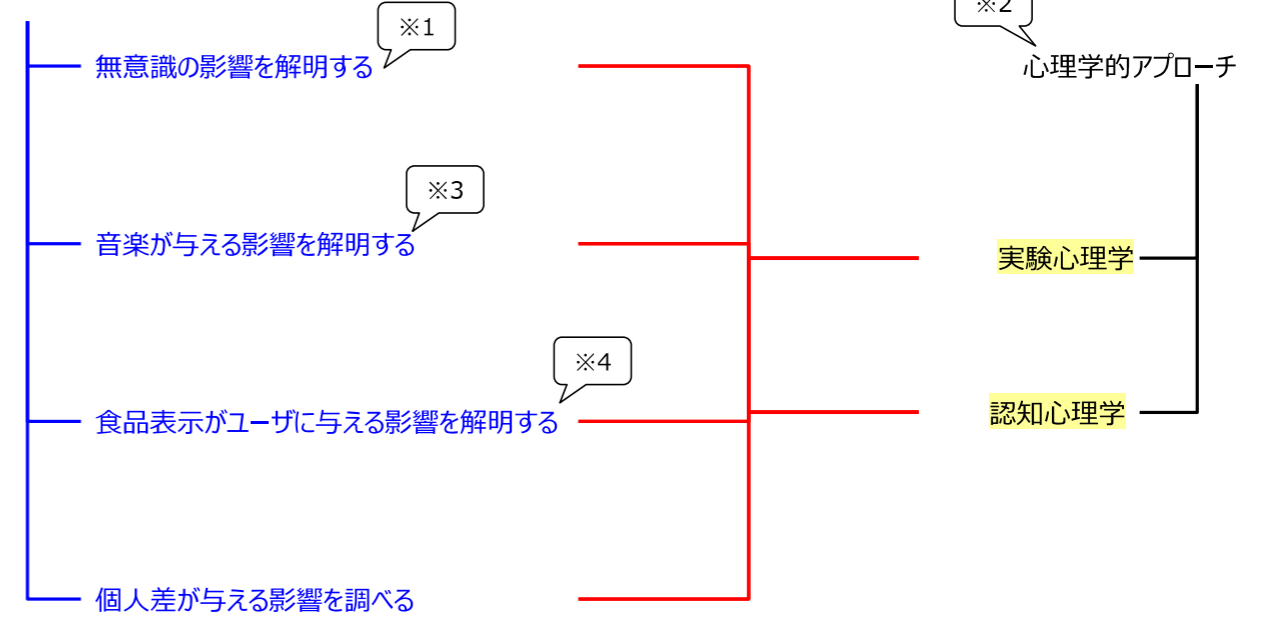
## これまでの実績・参考情報

- 論文：「Taste of breath: the temporal order of taste and smell synchronized with breathing as a determinant for taste and olfactory integration, Scientific Reports, 7, 8922」(2017)
- 特許：6447865 (2018)



## 【Tech Structure】

人は食品をどのように味わうのか知りたい



凡例  
 製品-機能の関連性 (Red line)  
 機能の関連性 (Blue line)  
 製品の関連性 (Black line)

- ※1 食品が消費者に与えるイメージ（牛丼は男性的など）を調べることが可能です。
- ※2 調査手法は心理学的アプローチを用いているため、食品以外にも応用可能です。
- ※3 食品にあったイメージの音楽を調べることが可能です。
- ※4 リスクコミュニケーションへの貢献につながります。

## 共同研究開発や連携に関する 条件、メッセージ

心理学を用いて食品や製品が与えるイメージを調べたり、表示が与える影響などを調べることが出来ます。食品関係に限らずそれらを調べたい方は、ご相談下さい。



## 立命館大学 食マネジメント学部 について

### 【組織概要】

人は、食を通じて、世の中のあらゆる問いに答えを求めようとしています。人が生きる上で、なくてはならないものだからこそ世界を大きく変える可能性を秘めています。「世界をおいしく、おもしろく。」食で、世界を変えていく。

誰も経験したことのない学びが、はじまります。

【住所】 滋賀県草津市野路東1-1-1

【URL】 <http://www.ritsumei.ac.jp/gast/>