

## 研究・調査報告書

報告書番号	担当
1 3 3	独立行政法人酒類総合研究所
題名 (原題/訳)	
Associations between taste genetics, oral sensation and alcohol intake. 味覚の遺伝学、口内感覚とアルコール摂取の関係	
執筆者	
Duffy VB, Peterson JM, Bartoshuk LM.	
掲載誌 (番号又は発行年月日)	
Physiol Behav. 2004 Sep;82(2-3):435-45.	
キーワード	
アルコール、アルコール摂取、味覚、遺伝	
要 旨	
<p>アルコールは様々な口内感覚を生み出す。アルコールのこういった口内感覚のうちのあるものは味覚の遺伝的多様性のマーカーの1つであり、苦味として感知される 6-n-プロピルチオウラシル (PROP) によって変化することが示されている。アルコール中毒患者の子孫は PROP の味がわからないようであるという報告がある一方、アルコール中毒患者の子孫は NaCl やクエン酸に対して、感受性が高いという報告もある。本研究では味覚遺伝学的情報 (PROP の苦味の感受性、茸状乳頭の数)、NaCl やクエン酸の味を感じる強度、空間的味覚パターンを 40 人の女性と 43 人の男性を用いて調べ、アルコールの摂取量、アルコールに対する口内感覚の予測を試みた。</p> <p>PROP の苦味を最もよく感じる、あるいはもっとも多くの茸状乳頭の数を持った人はアルコールをもっとも強く口に焼きつくような味と感じていたことが明らかになった。また、もっとも PROP の苦味を感じなかった人はもっとも頻繁にアルコール性飲料を消費していることがわかった。NaCl やクエン酸の味を強く感じると評価した人はより頻繁にアルコール飲料を摂取する傾向を有していたが、このことは口全体の受容に対して、舌尖 (鼓索神経) での味物質の強度がより低いと考えることで説明しうる。PROP の苦味認識と味覚受容の空間的パターンはアルコール摂取の予測に対し、別々に貢献していると考えられた。口内感覚の多様性はアルコール摂取に関係があり、PROP を苦いと感じる人や口全体の味受容に対して鼓索神経での受容が低い人はアルコール性飲料の消費に対し、口内感覚による妨害がより少ないと考えられた。</p>	