

産業心理学研究室

SDGs達成に向けた取り組み



キーワード・研究テーマ Keywords・Research Themes

■ **食嗜好**
Food Preference

■ **香りと味わい**
Aroma and Flavor

■ **ワイン**
Wine

■ **視線計測**
Eye-tracking

味わいとおいしさを認識する心のしくみの研究

Study on the psychological mechanism of food flavor perception



担当教員 **大沼 卓也**
Subject Teacher ONUMA Takuya

PROFILE

職位 Position	准教授 Associate Professor	担当講義科目 Charge of Subjects	産業心理学、データ分析、心理と行動 Industrial Psychology, Data Analysis, Mind and Behavior
学位 Degree	文学博士 Doctor of Letters	e-mail	t.onuma@fuk.kindai.ac.jp

FOR MORE



ONUMA Takuya

研究概要 Research Outline

人々が飲食品を購入し、その味わいやおいしさを認識するに至る心理学的メカニズムについて、心理学実験法や視線計測を用いて科学的に研究しています。

We investigate the underlying mechanism of consumer choice, food flavor perception and preference. We apply variety of scientific methods, such as psychological experiment, physiological measurement, and eye-tracking measurement.

進行中の研究内容 Research Contents in Progress

1 飲食品の外側にある要因がその味わいやおいしさの感じ方に及ぼす影響について研究しています。具体的には、飲食品のパッケージや食器について、その色や重さなどを適切に操作することで味わいとおいしさをより良く感じてもらう方法を探索しています。

We are investigating the impact of external factors on the flavor perception and preference of food and beverages. Specifically, we are exploring methods to enhance the flavor perception and preference of food and beverages by manipulating factors such as the color and weight of packaging and tableware.

2 ワインの香りや味わいを感じる脳と心のしくみについて研究しています。特に、一般消費者とソムリエ等の専門家とで、ワインの香りや味わいの感じ方やその方略、好き嫌いの判断にどのような違いがあるかを検証しています。

Our research focuses on the brain and psychological mechanisms involved in the perception of wine aroma and flavor. Specifically, we are investigating the differences in perception, strategies employed, and preferences between the consumers and wine professionals.

最近の研究実績 Recent Research Results

〈著書／Books〉

- ブランドが食品の味わいやおいしさの評価に及ぼす影響。大沼卓也。2022。味以外のおいしさの科学—見た目・色・温度・重さ・イメージ・容器・パッケージ、食器、調理器具による感覚変化—。エヌ・ティー・エス。pp121-132。(分担執筆)
- 学習・言語心理学。木山幸子、大沼卓也、新国佳祐、熊可欣。2022。サイエンス社。(共著)

〈論文／Published Papers〉

- Eye-tracking research on sensory and consumer science: A review, pitfalls and future directions
Motoki, K., Saito, T., & Onuma, T., Food Research International, 2021, 145, DOI: 10.1016/j.foodres.2021.110389
- Choosing from an optimal number of options makes curry and tea more palatable
Onuma, T., & Sakai, N., Foods, 2019, 8(5), 145, DOI: 10.3390/foods8050145
- 目で味わうことの心理学
大沼卓也。嗜好品文化研究, 2019, 4, 122-130.
- Fabric softener fragrances modulate the impression toward female faces and frontal brain activity
Onuma, T., & Sakai, N., Japanese Psychological Research, 2018, 60 (4), 276-287.
- Enhancement of saltiness perception by monosodium glutamate taste and soy sauce odor: a near-infrared spectroscopy study
Onuma, T., Maruyama, H., & Sakai, N., Chemical Senses, 2018, 43 (3), 151-167.



チョコレートの甘味の感じ方が食器の色によって変わることを示した実験



ワインに関する味覚・嗅覚ワークショップの様子