

公募研究 D01-15

## 液体粘性知覚の神経メカニズムの解明

研究代表者 眞田 尚久（自然科学研究機構生理学研究所・特任助教）



近年、視覚生理学研究分野では、素材や光沢感など物体の質感の脳内表現が調べられるようになってきています。腹側経路 V4 野や IT 野における研究で、素材やテクスチャ、光沢感などの物体の質感に選択的に反応する細胞の報告がされましたが (Okazawa et al. 2014, Nishio et al. 2011, 2014), これらの質感情報処理の研究では静止画像が主に用いられてきました。質感知覚は、液体運動など動きの情報からも得ることができますが、視覚生理学の運動視研究は従来、ランダムドット運動などの単純な視覚刺激を用いて調べられてきており、液体運動の様な複雑運動がどのように表現されているのかはあまり研究されてきませんでした。本研究では、近年報告された液体粘性の知覚判断と相関する高次運動統計量(Kawabe et al. 2014, 2015)を視覚刺激生成に適用することで、液体粘性知覚が高次視覚領野でどのように表現されているかを明らかにします。

公募研究 D01-16

## 新奇食品に対する感性的質感認知の解明－食用昆虫を例として－

研究代表者 和田 有史（農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門・主任研究員）



我が国の多くの消費者は昆虫食の習慣がなく、昆虫をみるだけでも嫌悪感を抱く者も少なくありません。その一方で、伝統的に昆虫食がなされる地域も存在します。このため、食習慣によって同じ食用昆虫画像をみたときに生じる感性的質感が著しく異なる可能性があります。これまでの質感研究では、物理的質感認知を拡張して食品の鮮度の視知覚などは研究されてきましたが、食品として認識するかどうか、という食の感性的質感（好悪・美醜などの感情的な質感）における根本的な問題に対してアプローチしてませんでした。そこで本研究は食用昆虫をモチーフとして食文化と実際の摂食経験による新奇食品に対する感性的質感の変化を、潜在的態度と顕在的態度の両方向から解明することを目的としています。