

「味を感じる・・・とは？」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

ヒヒ(猿)は塩が好きである。アフリカのマハラ・ハビー族は、水を得る為に、まず野生のヒヒを捕獲する。その猿に岩塩を与えると、囚われの身も忘れて、いくらでも食べるという。ヒヒを逃がすと、のどの渇いた猿は、秘密の水場に一目散・・・という作戦。



「簡単にヒヒを捕えたマハラ・ハビー族」
(映画・「愉快的仲間」1976年より)



「岩塩を夢中で食べるヒヒ」(同上)

子どもも類人猿(霊長目)なので、塩が好きである。5年「もののとけ方」の単元では、食塩をよく使う。実験用の食用塩を配ると、「先生、塩なめていいですか?」とくる。私はそこを「味を感じるとはどういうことか」という問いの「思考のチャンス」ととらえる。

「味を感じる」ということの基本は・・・

- ①味は舌で感じる。(表面の「味蕾(みらい)」)
- ②舌が味を感知するには、水に溶けている必要がある。(水溶液になっている必要がある)

もともと水溶液の状態になっている、ジュースやスープは、そのまま舌が味として認識できる。しかし、食塩のような結晶は、そのままでは味として認識できない。食塩の粒を口に入れた場合は、唾液の水分に溶けて(水溶液になって)、はじめて味として認識できるようになる。

ということは、表面が乾いた舌の上に、食塩の結晶をのせても、味を感じないはずである。これを実験で確かめさせてみようと思った。

【実験】

- 1) 舌の表面をできるだけ乾かす。
 - ・まず、表面をティッシュでふく。
 - ・舌を空気に触れさせて乾かす。
- 2) その上に、少量の食塩の粒(結晶)をのせる。
- 3) その状態で、味を感じるかどうか。
- 4) その後、唾液(だえき)に混ざったものは、味の感じ方はどう変わるか。

子どもたちは、「えーっ!」と言うので、不評かと思ったら、実は塩をなめられるので喜んでいました。実験も、ヒヒ同様、夢中になって取り組んでいた。子どももの記録(ノート)に学びの履歴が残っていて、なかなか興味深いものだった。

【子どものノートから】

「塩の味をたしかめる実けんは、はじめてでした。舌がかわいていても味を感じると思ったら、ぜんぜん感じなかった。そのあと、だ液とまざったしゅん間、とつぜん塩味がした。」

「塩からいはずの、食塩のつぶを舌の上に置いたのに、何も味がしなかった。砂をのせたようだった。しばらくしたら、急に味がした。舌の水分で食塩が溶けたのだと思う。」

「味がすることのしくみがわかった。アメをなめる時も同じで、口の中で溶けて味がすると思う。」