

油のおいしさは快感だった！

無味の油を「おいしい！」と感じるメカニズムは、じつにユニーク。

舌の奥にあるセンサーが油のある種の成分を感知して、脳を興奮させる作用があることは114ページでお話しました。

京都大学農学部の伏木亨教授によれば、油は高カロリーで動物にとっても食べたいもの。けれども、油には本来、味にもおいしいないので、動物は油の手がかりを探し、その結果として、食感をひとつの手がかりにしたのだらうと述べています。

実際、油は温度が高くなるほどやわらかくなります。植物油の独特のねばり感は口のなかで広がり、存在感を主張します。舌で油の存在を感知した脳からは、なんと、快感物質のβ-エンドルフィンやドーパミンが放出されるのです。これは実際に動物を使った次のような実験で明らか。

脳を興奮させるメカニズムには、ある種の神経伝達物質がかかわっています。この神経伝達物質を遮断する薬物（塩酸ナロキソン）を前もって投与しておくで、投与前には油を喜んで食べていた動物が、油に対してまったく興味をもたなくなってしまうという結果が出たのです。

つまり、油のおいしさはイコール快感であり、味とは異なる「やめられないおいしさ」があるのです。