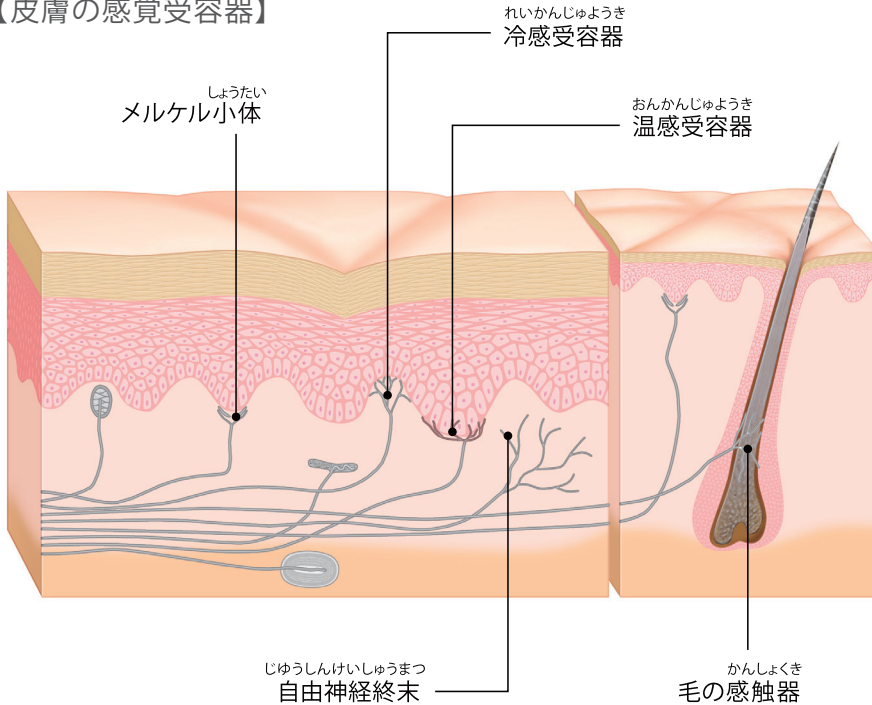


皮膚 (触覚)

皮膚の感覚は知覚神経、感覚細胞で知覚されており、感覚を受容するさまざまな感覚受容器があります。皮膚感覚は痛覚、触覚、温覚を感じる自由神経終末、触覚を感じるメルケル小体があります。鼻腔や口腔等にも、それぞれの感覚受容器が存在し、三叉神経や各脊髄神経の皮枝がこれを伝えます。

Memo

【皮膚の感覚受容器】



味覚 (舌)

水や唾液に溶けた味が、味蕾や舌粘膜で感受され、その刺激が顔面神経および舌咽神経の味覚神経に伝えられ、大脳の味覚中枢に達して、味覚を感じる。味蕾で感じる基本的な味は、甘味、塩味（鹹味）、酸味、苦味、うま味の5種類に分類され、基本味と言われる。

この他に、私たちは、辛味、渋味、金属味、アルカリ味、電気の味などを感じるが、これは嗅覚、触覚、圧覚、痛覚、温度感覚などの、味蕾以外の感覚受容器をも刺激されることによって感じる複合感覚なので、生理学的には味と区別されている。