

## 編集後記

---

2024年4月より、日本味と匂学会誌の編集に関わらせて頂くことになりました。長年、何気なく手に取っていたこの雑誌ですが、編集に関わることで初めて、創刊に尽力された先生方の想い、オレンジ色の表紙に込められた意味（詳細は本号のコラムをご参照ください）、さらに現編集委員の皆様のご工夫や広報の努力を知りました。また執筆者がご多忙の中、味と匂学会で何を共有すべきかを熟考し、推敲を重ねて寄稿して下さっていることにも思い至りました。この場をお借りして深謝申し上げます。読者の皆様の多くは、日々、研究の情報の多くを英語で得られるかと思いますが今の時世に、同じ分野の研究者同士が日本語でも情報を得て、交流できる場を持つことの有難さを改めて感じます。

本号の特筆すべき点として、今回初めて人文科学系の記事が特集されたことが挙げられます。日本の伝統的な感性を受け継ぐ香道、現代アートの新たな挑戦である嗅覚アート、思想史における味覚と嗅覚の探求、そして感覚史からみた味嗅覚が取り上げられています。日々の業務の中で、異なる分野の専門書に目を通すのは決して容易ではないと思いますが、各分野の専門家が味覚・嗅覚に関する理系の研究を意識して執筆して下さったこれらの記事は非常に読みやすく、化学分子と香り、生理状態と味嗅覚、感覚と記憶や言語、空間認知など、従来の味と匂学会誌で扱われてきたテーマとも重なる話題が散りばめられています。味と香りという人間の営みと密接に結びついた分野の研究において、非常に多くのヒントを提供してくれるものと感じています。

本号はさらに、味覚と嗅覚、動物研究とヒト研究、若手研究者とベテラン研究者など、さまざまな交流と融合のきっかけが詰まっています。ぜひ本号を手に取っていただき、皆様にも新たな視点を楽しんでいただければ幸いです。

(東京大学 岡本雅子)