



産業心理学研究室

Industrial Psychology Laboratory



担当教員 Subject Teacher

大沼 卓也
ONUMA Takuya

キーワード・研究テーマ Keywords・Research Themes

◆ 選択

Choice

◆ 食の知覚

Food perception

◆ 好き嫌い

Preference

◆ 生理・脳機能計測

Physiological and brain functional measurement

商品選択や食行動の心理メカニズムに関する研究

Study of the psychological mechanism of product choice and eating behavior

PROFILE

職位 准教授

Position Associate Professor

担当講義科目 産業心理学、データ分析、心理と行動

Charge of Subjects Industrial Psychology, Data Analysis, Mind and Behavior

学位 文学博士

Degree Doctor of Letters

e-mail t.onuma@fuk.kindai.ac.jp

FOR MORE



ONUMA Takuya

研究概要 Research Outline

人々が商品を選択し、商品の質や良さ、食物の味やおいしさを感じるそのメカニズムについて、心理学実験法や生理・脳機能計測を用いて科学的に研究しています。

We investigate the underlying mechanism of product choice, product evaluation, food perception and preference. We apply variety of scientific methods, such as psychological experiment, physiological measurement, and brain functional imaging.

進行中の研究内容 Research Contents in Progress

1 商品の陳列や見せ方が商品の選択に及ぼす影響について研究しています。何を選択したかという行動データだけでなく、何をどれだけ見ていたかという視線データも計測することで、選択行動の知られざる側面の解明を目指しています。

We have been investigating the effect of product layout or presentation on product choice. By integrating behavioral data and physiological data of eye movement, we aim to reveal hidden aspects of choice behavior.

2 ブランドやパッケージ、商品情報など、食物の外の要因が食物の味やおいしさに及ぼす影響を研究しています。これらを明らかにすることで、よりおいしくて楽しい健康的な食生活の実現への貢献を目指しています。

We have been investigating the effect of external factors on food flavor perception and preference, such as brand, package design, and other relevant information. This research aims to contribute to more preferable, enjoyable, and healthier dietary habits.

最近の研究実績 Recent Research Results

〈論文/Published Papers〉

- Choosing from an optimal number of options makes curry and tea more palatable
Onuma, T., & Sakai, N., *Foods*, 2019, 8(5), 145;
<https://doi.org/10.3390/foods8050145>.
- Fabric softener fragrances modulate the impression toward female faces and frontal brain activity
Onuma, T., & Sakai, N., *Japanese Psychological Research*, 2018, 60(4), 276-287.
- Enhancement of saltiness perception by monosodium glutamate taste and soy sauce odor: a near-infrared spectroscopy study
Onuma, T., Maruyama, H., & Sakai, N., *Chemical Senses*, 2018, 43(3), 151-167.
- The effect of order of dwells on the first dwell gaze bias for eventually chosen items
Onuma, T., Penwannakul, Y., Fuchimoto, J., & Sakai, N., *PLoS ONE*, 2017, 12(7), e0181641.



飲料の飲み比べ実験



キャンパス内での商品選択の実験