



8 機内食の味

Recently, airlines are taking a ¹⁰² **scientific** approach to ¹⁰³ **improve** the flavor of foods at high ¹⁰⁴ **altitudes**. At 30,000 feet, a person can experience up to a 30-percent ¹⁰⁵ **decrease** in their ability to smell and ¹⁰⁶ **taste** foods properly. One airline ¹⁰⁷ **called in** 13 chefs to ¹⁰⁸ **measure** sweet, sour, and bitter flavors at various times during flights. They found that flavors taste more bitter at high altitudes. This is because ¹⁰⁹ **moisture** helps us taste a food's ¹¹⁰ **true** flavor, but most airplanes lack a ¹¹¹ **humid** environment. Now, the chefs are ¹¹² **taking on** the ¹¹³ **task** of discovering which ¹¹⁴ **ingredients** will ¹¹⁵ **combine** to ¹¹⁶ **make up** better flavors.

全訳

最近、航空会社は、高度が高い所での食べ物の味を改善するために科学的なアプローチを取っている。3万フィート上空では、適切に食べ物の匂いを感じたり味をみたりする能力が、最大30%減少する。ある航空会社は13人の料理人を呼び、飛行中のいろいろなタイミングに甘味、酸味、苦味を測り、高度が高いと苦味が増すことが分かった。湿度があることで私たちは食べ物本来の味が分かるが、ほとんどの飛行機では湿度が不足しているからである。現在、料理人たちは、より良い味を作り出すためにどの食材を組み合わせるかを見つけるという仕事を引き受けている。

102 ☐ scientific ▲発音 [sàtəntɪfɪk]	形 科学的な, 科学の 名 science 科学
103 ☐ improve [ɪmˈpru:v]	動 を改良する, 良くなる
104 ☐ altitude [æltɪtʃù:d]	名 高度, 海拔
105 ☐ decrease [di:kri:s]	名 減少 〈in ~における〉 (⇔increase) 動 [di:kri:s] 減少する, を減少させる
106 ☐ taste [teɪst]	動 の味をみる 名 味, 嗜好
107 ☐ call in ~	(医師・専門家など) を呼ぶ, ~を招く
108 ☐ measure ▲発音 [méʒə]	動 を測る 名 措置, 基準
109 ☐ moisture [mɔɪstʃə]	名 湿気, 水分
110 ☐ true [tru:]	形 本当の (⇔false), 本物の 名 truth 真実
111 ☐ humid [hjú:mɪd]	形 湿気のある
112 ☐ take on ~	(仕事など) を引き受ける
113 ☐ task [tæsk]	名 (課せられた) 仕事
114 ☐ ingredient [ɪnɡri:diənt]	名 (料理の) 材料, 成分
115 ☐ combine [kəmbáɪn]	動 組み合わせる 名 combination 結合, 組み合わせ
116 ☐ make up ~	~を構成する (≒compose), ~に化粧をする