

14 夏休み理科自由研究「サポート講座Ⅱ」 「調理」を科学の目で見ながら再発見！ ー「うま味」とは何か？親子で味わってみましょう！ー

申込締切

7/13



【担当講師】 土屋 京子 (短期大学部教授)

講座日程	8月3日(土)
時間	9:30~11:00、11:10~12:40 [90分]×2コマ
定員	18組36名
受講料	3,000円(材料費含む)
対象	小学校4・5・6年生とその保護者 ★親子プログラム ※お申込のお子様と保護者の方以外(お子様の兄弟等)の同伴の受講はご遠慮ください。
持ち物	マスク、エプロン、三角巾(バンダナでも可)、 手拭き用のもの(ハンドタオル、ハンカチ等)、 筆記用具



◆講座概要

私たちは、食物のおいしさを五感を通して感じています。味覚は舌で感じる「味」に関係がありますが、この内の「うま味」は、甘い・塩っぱい・すっぱい・苦いでは表現できない複雑な味です。しかし、このうま味こそが調理の出来栄え(おいしさ)を左右する大事なもののなのです。今回はこの「うま味」について考えてみたいと思います。実際に色々な試料(出し汁)を作り、うま味成分を味わってみましょう。うま味を知ること、皆さんの食生活が1ランクアップすること間違いなしです。

最後に、ワークシートにまとめてレポートを作成します。

講義

9:30~
12:40

身近な食品を利用して、「調理」を 科学の目で見ながら再発見する

講義概要

始めに講義・示範をします。次に実験をします。出し汁の種類、塩分の添加等、数種類の試料を作り、実際に味わって比較検討します。
最後は味噌汁を作り、試食してみましょう。

