

SS-Lecture おいしいって何だろう？

～調理のコツ、そこには科学があった！～

令和6年10月26日(土)本校調理室にて

テレビでも大活躍の東洋大学の露久保美夏先生に、調理科学に関する講義を行っていただきました。重曹とベーキングパウダーの二種類の膨張剤を使った蒸しパンを作り、官能評価をして見た目や味、匂い、食感を比較しました。その後、膨化の原理やどのような化学変化、調理方法が「おいしい」に関わっているのかについて学びました。

(参加した生徒の感想)

私はお菓子作りに興味があったので今回の講義に参加しましたが、その中で、調理では様々な化学変化が起こっており、特有の色や匂い、味が生み出されているのだと分かりました。普段何気なく使っていたベーキングパウダーにも、化学的な工夫が凝らされていることを知って驚きました。また、知識として知っていることでも実際に実験をしてみることで、実験結果を細かく観察して言語化することで理解が深まるのだと教えていただきました。理系教科への関心が高まった楽しい講座でした。

