

SS-Lecture 第6回講座

「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！—

令和元年11月29日（金） 前橋女子高等学校

テレビでもご活躍の東洋大学の露久保美佳先生の「おいしいって何だろう」の実習と講義が行われました。まず材料を変えた2種類の蒸しパンを作り、見た目や味、匂いなどを注意深くじっくりと比較を行っていく「官能検査（試食）」を行いました。その後、その違いが材料のどの成分から引き起こされるのか、蒸しパンの味や膨らむしくみについて講義形式で学びました。

学校の授業では、家庭科、物理、生物、化学を別々に学びますが、おいしさの理由についてこれらの分野を融合させて考えたことは、生徒にとっても大変刺激的な内容だったようです。美味しく楽しいだけでなく興味深い、大変素敵な講座となりました。

以下は生徒達の感想の一部です。

「普段からお菓子作りをするのが好きなので、今回の講座を申し込みましたが、今回の講座では完全に料理を化学として扱われ、普段気にしないような食物の色や見た目、食感などについても考えることができ、視野が広がったように感じました。今後家で調理をするときにも、調理と化学を結びつけて考えながら行ってみたいと思います。」

「調理科学のことを今まで知らなかった。化学、生物、物理的な反応によって膨張した食べ物を、そうとは知らずに食べていたことに驚いた。調理が失敗してしまう原因というのは常に科学的根拠に基づいているのだと思うと、理科系の科目にも少し興味が湧いてきた。」



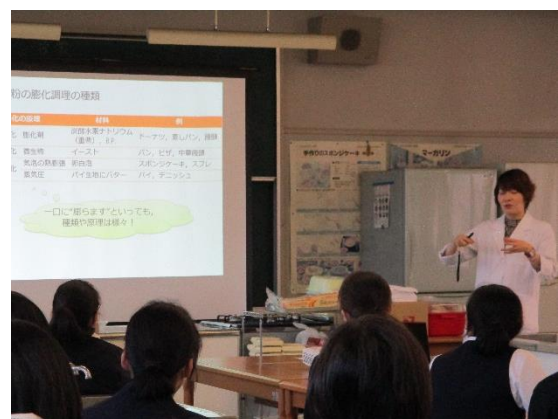
調理の様子



完成した蒸しパン



官能検査の様子



講義の様子