

発酵食品入門 ～身近な発酵を科学する～

国立研究開発法人科学技術振興機構 女子中高生の理系進路選択支援プログラム 採択事業
興味をキャリアへ 続・あきた理系プロジェクト

【8/6(土) 秋田大学で体験教室開催】
発酵食品入門 ～身近な発酵を科学する～

みなさんは、秋田県が味噌、醤油、しょうつる、日本酒、納豆、漬物などの発酵食文化がとてもしっかりと発展していることをご存じでしょうか？
秋田県は気候や水、豊かなお米に恵まれ、発酵食の製造所も多数あります。
そこで秋田大学では、私たちの身近にある「発酵」について分かりやすく学ぶと同時に科学的側面についても体験する教室を開催します。

講師には、秋田県の郷土食を研究されている秋田大学教育文化学部元教授の佐々木信子先生をお迎えします。

当日は、発酵の勉強をするためナンを【講師】佐々木信子先生つくります！

【開催日時】
令和4年8月6日(土)
13:30～15:30

申込フォーム


事前申込制 申込期限
7/30

会場：秋田大学教育文化学部3号館3階 341・342教室
対象：秋田県内の中学生が対象ですが、高校生の参加も可能です。
員：20名
(応募多数となった場合は女子中学生を優先し、先着順とさせていただきます。)

お申込み：事前申込制となっておりますので、裏面をご覧ください、申込フォームにてお申込ください。(メール・FAXも可)

備考：アンケートにご協力いただきたいので筆記用具をお持ちください。

【重要】新型コロナウイルス感染症 感染拡大防止について
・マスクを必ずご着用ください。
・受付での検温や手指消毒等にご協力ください。
・当日の体調によってはご参加いただけない場合がございます。
・今後の感染拡大状況によって、日程や内容を変更する場合がございます。

秋田市手形学園町1-1秋田大学男女共同参画推進室
TEL:018-889-2260 FAX:018-889-2219
Mail: rikeie@jimu.akita-u.ac.jp
<https://www.akita-u.ac.jp/coloconi/project/>






令和4年8月6日(土)に秋田大学教育文化学部において、佐々木信子先生を講師に、体験教室「発酵食品入門～身近な発酵を科学する～」を実施しました。

まず、発酵について、座学で発酵と腐敗の違いと境目などを学び、佐々木先生のレシピを元に「ナン」を発酵するところまで作成しました。

生徒の各テーブルには先輩学生が1人つき、計量から作成まで一緒に行いました。中には、うまく混ぜられない生徒や袋に粉がベタベタついてしまい、無事にできあがるのかなど心配する生徒もいましたが、最終的には暑い季節も後押しして全員のナンが発酵し、パンパンに膨らんだ袋を持ち帰ることができました。カレーを作って自宅で焼いて食べようなどの声もあがり、大いに盛り上がりました。

材料は簡単に手に入るものばかりだったので、「家でも作れそう」とレシピを大事に持ち帰ったり、「揉みこみが足りなかったかも？」と発酵を科学しつつ次回の検討をしたりと、家庭科からの科学を楽しんでいました。



座学では日本中の発酵食品のお話も！



ただいま発酵中… ↑



ナンの材料を混ぜて揉みこみ中



白衣を着て身支度中

体験教室終了後

参加者より

- ・発酵について少ししか知らなかったので詳しく学ぶことができ楽しかったです。
- ・初めて知ることがたくさんあり、さらに興味がわきました。

参加保護者より

- ・体験することで科学を身近に感じる事ができました。

体験教室講師の佐々木信子先生から 中高生のみなさんへ

「今できることに果敢に挑戦しよう！」

- 日常生活を科学的な視点でとらえ、「なぜ？」という問いをたくさん見つけましょう。「なぜ」を解明するための手立てを工夫し実践すると、多くの発見と感動に出会えるはずですよ。発見と感動の積み重ねは、よりよい生き方の選択肢を広げ、未来のあなたを輝かせてくれることでしょう。
- 失敗を恐れず、失敗からも多くを学ぶ気概をもって、大きな一歩を踏み出すチャレンジャーになってください。

