

2 サタデーセミナー

2. 1 おもしろい料理の科学 ～色が変わるホットケーキ！？～（家庭分野）

(1) 研究開発の課題（研究概要）

私たちの身の回りには科学の仕組みがいくつか隠されている。それにはどのようなものがあるのか、料理の実習を通して科学の仕組みを学ぶとともに、身近な食材や調理法を科学の視点から見るきっかけとする。

(2) 研究開発の経緯

科学する料理研究者として、身近な料理を通して科学の知識をわかりやすく紹介するだけでなく、ライターとしても活躍されている平松サリー先生に講師を依頼した。ブルーベリージャムを混ぜた紫色のホットケーキ生地を焼くとどのように色が変わるのか、さらにレモンシロップをかけるとどのように色が変わるのか、実習を通して身近に隠されている科学の仕組みを説明していただいた。

(3) 研究開発の内容

ア 仮説（ねらい、目標）

本事業は、物事を科学的視点から見ることにつながり「科学リテラシー」を育むことができる。

イ 研究の内容・方法

該当教科 SSH 家庭

対象生徒 1年生 38名

日時場所 12月9日(土) 本校 調理室

実施内容

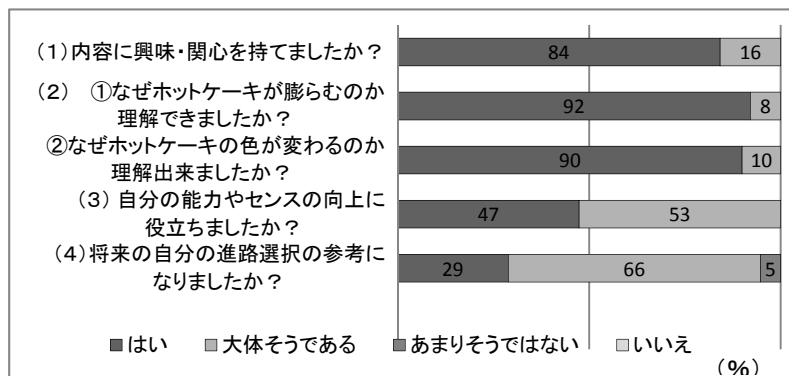
講演 演題 「おもしろい料理の科学～色が変わるホットケーキ！？～」

講師 科学する料理研究者 平松 サリー 先生

内容 実習を通して、ホットケーキの色の変化を知る

生地が膨らむ仕組み、色が変わる仕組みを学ぶ

ウ 検証（成果と反省）



講演の様子



実習の様子

生徒の感想から

- ・リトマス紙や試験管の中でしか見ることができないと思っていた化学反応を身近なホットケーキやブルーベリーで再現できておもしろかった。
- ・科学と料理は関係ないものと思っていたが、今日その考え方が変わった。これから料理に科学の知識を生かせないか考えてみたい。
- ・新たな視点で物事を見るおもしろさが学べた。家でも実験してみたい。

事後アンケートを見ると、物事を科学的視点で見るきっかけとなる講演であったとわかる。講演では、キャベツから抽出した液に食酢や重曹を加えて色が変わる実験や、それ以外の変化の例も紹介していただいた。講演終了後、講師の先生の著書を興味深く眺める生徒や、さらに詳しい話を聞きたいと質問を投げかける生徒もおり、科学に関心をもつ生徒にとってよい刺激となる講演であったと思われる。