

平成26年度
ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI
(研究成果の社会還元・普及事業)

実施報告書

HT26195

【プログラム名】食品衛生から学ぶお弁当づくり



開催日：平成26年9月27日(土)

実施機関：京都女子大学
(実施場所) (家政学部 B校舎)

実施代表者：米浪 直子
(所属・職名) (家政学部・准教授)

受講生：高校生14名

関連 URL：<http://www.kvoto-wu.ac.jp/chikikoryu/hirameki/index.html>

【実施内容】

本プログラムは、衛生管理に重点をおいた弁当の調理実習や食中毒予防のための講義により、手洗い、調理器具の扱い方、調理操作について科学的に理解してもらうことを主な目的とした。

・受講生に分かりやすく研究成果を伝えるために、また受講生に自ら活発な活動をさせるためにプログラムを留意、工夫した点

- 1) 実習前に身支度や手洗いなどの衛生管理について説明し、チェックシートを利用して各自確認を行ってもらった。実習内容の説明は、調理のデモンストレーションを行いながら、調理操作および衛生管理に関するポイントを説明した。
- 2) グループごとに担当の大学生スタッフが1人ずつ入って補助をしながら調理し、実習専用の食堂で試食をしてもらった。
- 3) 加熱調理では中心温度計により食品の中心温度を測定し、酢の物の調理ではpHメータを使用してpHの測定を行い、日常の調理に科学的操作を取り入れて実習を行った。
- 4) 測定結果については大学生スタッフとディスカッションをする機会を設けた。
- 5) 加熱調理や酢の物の調理に関する研究成果をテキストおよびスライドを用いてわかりやすく説明した。
- 6) 食品衛生学の授業を行って、細菌の種類や特徴、食中毒について詳しい説明を行った。

・当日のスケジュール

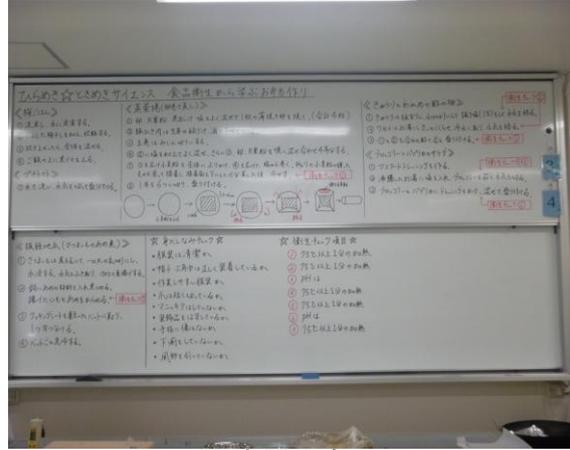
- 9:40～10:00 受付(B211)
10:00～10:20 開講式(オリエンテーション、科研費の説明)
10:20～11:00 実習方法の説明
11:00～13:20 調理実習(弁当づくり)および昼食会(途中10分休憩)
13:30～13:50 実験実習室の見学(途中10分休憩)
14:00～14:40 「食品衛生学」の講義
14:50～15:10 ディスカッション、クッキータイム
15:10～15:30 修了式(アンケート記入、未来博士号授与)
15:30 終了・解散

・実施の様子

開講式では、当日参加された日本学術振興会委員により科研費の説明があった。弁当の調理実習では、グループごとに梅ご飯、卵巻き蒸し、きゅうりとわかめの酢の物、ブロッコリーとパプリカのサラダ、プチトマト、さつまいものあめ煮の調理を行った。下処理の調理操作として、きゅうり、ブロッコリー、パプリカなどの野菜類は湯通しを行った。加熱調理の際は、中心温度計を使用して75℃で1分以上の加熱をするように温度の確認および記録を行った。酢の物やサラダなどの調理では、pHメータを使用してpHの測定および記録を行った。自分で調理し盛り付けた弁当をグループごとに試食した。午後から、受講生は実験実習室の見学を行い、「食品衛生学」の講義により食中毒を引き起こす細菌の種類や特徴、食中毒予防のポイントを学び、弁当の衛生管理について考察した。



調理のデモンストレーション



実習内容



中心温度の測定



中心温度の測定



pHの測定



弁当の盛り付け



試食



HACCP実習室見学



食中毒予防についての講義



記念撮影

・事務局との協力体制

- 1)書類および資料作成、物品購入について、事務担当者とは相談しながら準備を進めた。当日の受付業務は実施協力者が担当し、受講生への対応や写真撮影などは事務担当者が行った。
- 2)受講生の募集に関する連絡は事務担当者で行い、応募者からの問い合わせや申込み状況などについて定期的に連絡を取り合い調整を行った。
- 3)委託費の管理と日本学術振興会との連絡調整は事務担当者が行った。

・広報体制

- 1)オープンキャンパスおよび進学説明会でチラシを配布した。
- 2)本学ホームページへの掲載を行った。
- 3)近隣の高校へはチラシを持参または郵送し、電話でも協力を呼びかけた。

・安全体制

- 1)食中毒や異物混入を防ぐため、受講生にも白衣・三角巾を着用してもらい、手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用を指導した。
- 2)調理中のケガを防ぐため、大学生や大学院生の協力を得て、グループごとにきめ細やかな調理指導および対応を心がけた。
- 3)短期の傷害保険に加入した。

・今後の発展性・課題

- 1)本プログラムは、一般的な調理を行うだけではなく、研究成果を活用して科学的な視点から実習を行うもので、衛生管理についての興味を持ち、意識向上を図ることをねらいとしている。受講生からは「はじめて見た機器にワクワクした」、「いろいろな発見があって楽しかった」、「話を聞いて少し研究者についての興味がでた」という感想が得られた。準備が大変ではあったが、協力してくれたスタッフにも好評であり、本プログラムを通じて高校生に研究成果を説明し、実際に体験してもらうことで、研究への興味を引き出したので、本プログラムの実施に意義を感じた。
- 2)30名を募集したが、実施時期が高校の行事と重なっていることもあり、参加者が14名と受講生の確保に苦労した。しかし、少人数の方がきめ細やかな対応ができたため、日程および募集人数や最終的な人数の調整をどうするのかについては検討しなければならない。
- 3)今回は5回目の開催であったので、比較的スムーズに進行できた。高校生の進路選択に役立つことが期待できるため、毎年参加を希望している高校もあり、できれば今後も継続して実施して行きたい。

【実施分担者】

横山 佳子	家政学部・准教授
竹内 僚子	家政学部・実験助手
大矢 直子	家政学部・ラボラトリースタッフ
巳波 智佳	家政学部・ラボラトリースタッフ

【実施協力者】 9 名

【事務担当者】

酒井 桃子 学部事務課