

整理番号	HT29103	分野	生活・農学	キーワード	調理科学
------	---------	----	-------	-------	------

研究機関名	実践女子大学				
プログラム名	化学を知れば、調理がもっと楽しくなる！～「アピオス」って何？～				
先生(代表者)	奈良 一寛(なら かずひろ) 生活科学部・准教授				
自己紹介	<p>調理すること、食べることは好き！化学は嫌い！！</p> <p>そんな人いませんか？学生の頃は、私もその一人でした。</p> <p>そんな私は、調理と化学の関わりについて、体験を通して知り、学ぶことができ、嫌いだったはずの化学が好きになり、調理はもっと好きになり、食べることはもっともっと好きになりました。</p> <p>その様な経験を皆さんにもして欲しいと思っています。身近な食品でも、様々な角度から見ることで、新たな発見があるはずです。楽しく学びましょう！そして楽しく食べましょう！！</p>				
開催日時・募集対象	平成 29年 8月 6日 (日)	受講対象者	高校生	募集人数	30名
集合場所・時間	実践女子大学 (日野キャンパス)	(集合時間)	9:50		
開催会場	実践女子大学 (日野キャンパス) 住所: 〒191-8510 東京都日野市大坂上4-1-1 アクセスマップ URL: http://www.jissen.ac.jp/access_guide/index.html				
内 容					
<p>本プログラムでは、アメリカ先住民の栄養源であったとされる「アピオス」を「調理」し、試食することで、まだ十分に認知されていない新たな食材を身近なものとして触れてみたいと思います。また、成分分析により「化学」的側面からも見ることで、「調理」と「化学」の楽しさ、さらには融合することで見えてくる学びの奥深さも感じてみたいと思います。「化学」を知れば、「調理」への関心をもっともっと高まるはずです。</p>					
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>					
スケジュール				持 ち 物	
9:30 - 10:00 受付 (実践女子大学日野キャンパス)				筆記用具、エプロン、三角巾	
10:00 - 10:20 開講式 (あいさつ、オリエンテーション、科研費の説明)					
10:30 - 10:50 講義①「新たな食材としてのアピオス」					
11:00 - 11:15 実習の事前学習 (心構えと諸注意)				特 記 事 項	

11:15 - 12:30 実習「アピオスを食べてみよう」	調理、試食をしますので、アレルギーのある場合は、事前にご相談ください。
12:30 - 13:30 昼食・学内見学	
13:30 - 13:45 実験の事前学習（心構えと諸注意）	
13:45 - 14:45 実験「アピオスの成分分析をしてみよう」	
14:55 - 15:20 講義②「食材としてのアピオスの可能性」	
15:30 - 16:00 質疑応答（クッキータイム）	
16:10 - 16:40 修了式（アンケート記入、未来博士号授与）	
16:40 終了・解散	

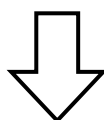
《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	実践女子大学 研究推進室 黒宮仁（くろみや ひとし）
住 所：	東京都日野市大坂上4-1-1
TEL 番号：	042-585-8821
FAX 番号：	042-585-8818
E-mail：	kenkyu@jissen.ac.jp
申込締切日：	平成29年7月26日(水)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

《プログラムと関係する先生（代表者）の科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
奈良 一寛	H28-H30	基盤研究(C)	16K00825	アピオスの潜在的機能の活用とその可能性の検索
奈良 一寛	H25-H27	基盤研究(C)	25350103	アピオスイソフラボン類の機能性とそれに関与する糖鎖の微細構造
奈良 一寛	H22-H24	若手研究(B)	22700740	イソフラボンの新たな摂取源としてのアピオスの可能性について



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。