

Ajico Report

Ajinomoto health & nutrition communication report

レポート



食と科学のふしぎ博 in和歌山 (主催:食と科学のふしぎ博in和歌山実行委員会 後援:湯浅町、和歌山県教育委員会、有田地方教育委員会連絡協議会)

アミノ酸と味のふしぎ ~リンゴジュースが大変身!~

2023年9月24日、「食と科学のふしぎ博 in和歌山」が開催されました。

このイベントでは、学校で学ぶ「理科」がいかに関係する日常生活の中に浸透し、私たちの生活を支えてくれているのかを実感すること、そして「食の中に潜む科学」を実体験することで、理科の有用性を直接理解してもらうことを目的としています。また、SDGsの目標4・17の達成に貢献することも狙いとしています。

味の素は、武庫川女子大学教育学部 藤本ゼミの皆様と共同で「おいしさの実験 アミノ酸と味のふしぎ ~リンゴジュースが大変身!」を実施。あわせて「5基本味」と「うま味」の教材が若い世代でも使いやすいかどうかという評価も行いました。今回は、その内容についてレポートします。



武庫川女子大学の皆さんと一緒に、参加者の方々へのレクチャーや実験に取り組みました。



おいしさの実験 アミノ酸と味のふしぎ ~リンゴジュースが大変身! (コンテンツ:約20分)

1 うま味レクチャー

「うま味」とは？
5つの基本味を学びます。
※うま味成分のグルタミン酸はアミノ酸の一つ



2 味の実験

リンゴジュースに「うま味」を加えてみよう!
※詳しくは裏面参照



3 まとめ・復習

今日の合言葉
「うま味」と交換で参加賞をプレゼント!



講師役を勤めてくれた学生の皆さんからの感想



子どもたちが実験に対してとても興味を持って取り組んでくれたので、授業を担当している側も楽しかったです。保護者の方も、子どもと一緒に楽しんでくださっていて、どの世代でも楽しめる素敵なプログラムだと思います。

藤本先生からのコメント

味を感じる仕組みや味の多様な表現、つまり味の不思議を取り上げた食育プログラムは、学校教育において、これまで十分ではなかった領域です。

「アミノ酸と味の不思議」のプログラムは、実験という体験を通して気づきや言葉を引き出す工夫があります。体験から生まれてくる言葉の多様性こそが、教育的な価値を持っています。また、タンパク質やアミノ酸といった子どもたちがよく目にする言葉の意味を結びつけることによって「なるほど」「そうか」と納得につなげる点も特徴的です。

先生方にとっても実践しやすいという良さもあります。食は体験を通して信頼やつながりを実体化していきます。小・中学校での実践が期待されるプログラムとなっています。



武庫川女子大学
教育学部
藤本第二 准教授



体験プログラムのご紹介

おいしさの実験 アミノ酸と味のふしぎ ~リンゴジュースが大変身！

りんごジュースに
うま味を加えてみよう！

材料

- 青りんごまたはりんご果汁100%ジュース※ 小さじ2(10mℓ)
- 水※ 小さじ4(20mℓ)
- うま味調味料「味の素®」 ほんの少し

※りんごジュース:水を、1:2~3に薄めてください。
ジュースの濃度は、使うジュースの種類によってご調整ください。

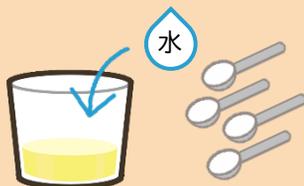


! アレルギーがある場合はご注意ください。

① りんごジュースの味を確認し、
カップに小さじ2を入れる。



② ①に水(小さじ4)を入れ、
よく混ぜて味を確認する。

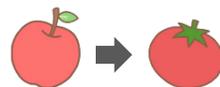


③ ②に「味の素®」を加えてよく混ぜ、
もう一度飲んで味を確認する。



えっ？ りんごジュースが、トマトみたいな味になっちゃった!?

実はりんごの味は、甘味と酸味、それに少しの苦味のバランスでできています。
ここに「うま味」が加わることで、トマトに似た味と同じバランスになるんです。



一緒に実施したい講習プログラム

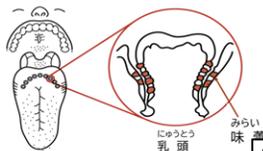
舌で味を感じる仕組み

舌を感じる基本の味覚(基本味)は5種類

日本人の大発見! 「うま味」

うま味調味料ってなあに?

味を感じる仕組み



実験は「AJINOMOTO PARK」
でもご紹介しています!



学会でのセミナーレポートなど最新情報を発信中!

あじこらぼ

Ajicollab.

栄養を通じて健康を考える人たちへ

お役立ち情報満載!

味の素KKサイト「あじこらぼ」

データのダウンロードも可能です

<https://ajicollab.ajinomoto.co.jp>



あじこらぼ