

～ようこそ大学の研究室へ～

# ひらめき★ときめき

修了後  
「未来博士号」  
授与

# サイエンス



場所 畿央大学

開催日 平成25年8月25日①

世界から注目される「日本料理」の  
おいしさをサイエンスする  
～おだしの文化の調理科学体験～

山本 隆	(健康科学部)	健康栄養学科	教授
上地 加容子	(健康科学部)	健康栄養学科	准教授
富岡 華代	(健康科学部)	健康栄養学科	助手
餅田 尚子	(健康科学部)	健康栄養学科	助手
松本 大輔	(健康科学部)	理学療法学科	助教

## いっしょに考えるテーマ

日本は独特の食文化をもった国です。世界から日本に観光にくる外国人には「和食」のおいしさにひかれてくる人も多く、また外国に行ってもお寿司やうどん、どんぶり物などの日本料理店がはやっているのを目にします。今や日本料理はフランス料理やイタリア料理、中華料理にならぶ世界料理の仲間入りをはたしたともいえます。日本料理の味のベースはお醤油やだしに深い関係があります。日本料理の「おいしさ」と「こく」を醸し出す醤油やかつおと昆布の「だし」の味覚の不思議にせまってみたいと思います。

## 参加募集定員

小学校5・6年生  
20名(原則保護者同伴)

参加費  
無料

## 実施場所

畿央大学  
講義教室および調理実習室、運動療法実習室  
交通：近鉄大阪線 五位堂駅より徒歩15分、  
もしくはバス5分、エコーラマミ隣



## 時間割

9:30~10:00	受付(畿央大学 L棟 L203 教室前集合)
10:00~10:10	開講式(あいさつ、オリエンテーション)
10:10~10:15	科研費と本事業の説明
10:15~10:40	講義「国・地域別の“うま味”と日本料理のおだしの文化について」(講師：山本先生)
10:40~11:15	実験「味覚の測定方法の実験」(講師：上地先生)
途中10分休憩・移動	
11:25~12:30	実習「調理をサイエンスする」(講師：上地先生、富岡先生、餅田先生)
12:30~13:20	ランチタイム
13:20~14:10	実験と講義「味覚測定結果のお話」 ・いろんなかつお「だし」の味覚実験 (講師：上地先生)
途中10分休憩・移動	
14:20~15:00	運動実習「胃腸の機能を整える健康体操」 (講師：松本先生)
途中10分休憩・移動	
15:10~15:30	修了式「未来博士号」授与式、学長講話
15:40	アンケート記入、記念撮影後、解散

## 応募方法

- 官製はがき、Fax、E-mailにて、①小学生本人名(ふりがな)、同伴の場合保護者名、②性別、③学校名・学年、④住所、⑤電話番号、⑥保護者の同意の有無、⑦家族・学校関係者の見学の有無、をご記入のうえ、下記へ申し込んでください。
- 定員を超えた場合、参加できない旨、申込者に電話等でご連絡します。
- 当日用意していただくものは、筆記用具、ノート、エプロン、三角巾です。昼食は実習室での作品を食べていただきます。

〒635-0832

奈良県北葛城郡広陵町馬見中4-2-2  
畿央大学 企画部 サイエンス係

- Fax: 0745-54-1600
- Tel: 0745-54-1601
- E-mail: uketsuke@kio.ac.jp
- http://www.kio.ac.jp

申込期限 平成25年8月19日(月)



～ようこそ大学の研究室へ～

KAKENHI

JSPS 日本学術振興会  
JAPAN SOCIETY FOR THE PROMOTION OF SCIENCE