

～ようこそ大学の研究室へ～

ひらめき★ときめき

サイエンス



場所 畿央大学

開催日 平成24年8月11日(土)

修了後
「未来博士号」
授与

お母さんの手作り料理の味は 一生忘れないってホント?

～調理科学の不思議体験～

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	助教
金 一玲	(健康科学部)	健康栄養学科	助手
新谷 実希	(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

お母さんが作ってくれた味噌汁の味は大人になってからも懐かしいもの、覚えているものだといいます。好きな食べ物、嫌いな食べ物も子どもの頃の味覚体験が左右されるとすれば、子どものときに好き嫌いせず何でも食べるよう心がけることが大事です。おいしく食べるための“味付け”が肝心なのですが、“味”（味覚）はどのように形成されるのでしょうか。味覚って測定できるのでしょうか。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、エコールマミ隣



時間割

9:30~10:00	受付(畿央大学 K棟 KB01 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
10:15~11:15	講義・実験 「なぜ好きな食べ物、嫌いな食べ物ができるのだろうか?」 ・味覚の測定方法の実験 (講師：山本先生)
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、金先生、新谷先生)
12:30~13:20	ランチタイム
13:20~14:10	講義「おいしさをサイエンスする」 ・おいしく食べるには? (講師：上地先生)
途中10分休憩・移動	
14:20~15:00	実技「おいしく食べるための健康体操」 ・親子みんなで簡単ストレッチ体操 (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 アンケート記入、記念撮影、解散

応募方法

- 官製はがき、Fax、E-mailにて、①(ふりがな、小学生本人名、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24年8月3日(金)



～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