

良と科学のふしぎ博

なるほど!

なぜ?

食べ物から学べる

科学のふしぎ!

9/22 土
10:00~17:00

(最終入場は16:30まで)

**大阪南港 ATC
ITM 2F**

(ハーバーアトリウム・セントラルアトリウム)

**入場
無料**



主催：(株)新興出版社啓林館 運営協力：アジア太平洋トレードセンター株式会社 後援：大阪府、大阪府教育委員会、住之江区

後援申請予定：大阪市、大阪市教育委員会 他

出展企業(五十音順)



旭松®



大阪糖菓



地方独立行政法人
大阪府立
環境農林水産総合研究所



大阪府立
農芸高等学校



近畿生乳販売
共同連合会

食品ロス・リポーンセンター、
いただきます.info、
三信化工



東洋水産

日本昆布協会



カレーと共に これまでも これからも
Hachi
SINCE 1945
ハチ食品株式会社



meiji



めんたいパーク大阪ATC



湯浅醤油



未来は、ミルクの中にある。
雪印メグミルク

武庫川女子大学

科学は「楽しい」、だから「好きになる」 食だったらもっともっと好きになる!



- | | | |
|---|--|--|
| 1 三信化工
非常食で、
食品ロスを
考えよう  | 2 大阪糖菓
コンペイトウの角の
秘密に触れてみよう!!  | 3 恩地食品
うどんの
コシのひみつ  |
| 4 伊藤園
水溶液として
お茶を見てみよう  | 5 雪印メグミルク
牛のミルクから
バターが
できるまで  | 6 大阪府立環境農林水産
総合研究所
①新しい大阪のぶどう「ボンタシードレス」
誕生の秘密を知ろう
②色の変化を新商品づくりに活かす。
大阪特産ナスから生まれる3つの色
③日本のモモ、サクラがピンチ?
「クビアカツヤカミキリ」を
探してみよう  |
| 7 旭松食品
こうや豆腐の
カガクを体験しよう!  | 8 ハチ食品
姿がかわるカレー
(オリジナルのカレー粉作り体験)  | 11 東洋水産
だしの秘密  |
| 9 明治
ヨーグルトを
知ろう!  | 10 昆布協会
昆布だしの秘密  | 14 大阪府立農芸高等学校
食品加工科
も〜も〜パーク
(模擬搾乳の体験)  |
| 12 味の素
味のふしぎ
〜アミノ酸ってなあに?  | 13 近畿生乳販売共同連合会
大阪府立農芸高等学校
資源動物科
砂糖の熱変化
〜甘い匂いに誘われて〜  | 17 めんたいパーク
広報協力
(ブースの出展はありません)  |
| 15 湯浅醤油
体験型醤油づくり  | 16 武庫川女子大学
浮く野菜・沈む野菜  | |

※ブース内容は変更になる場合があります



ステージ

科学する料理研究家 **平松サリー先生**

『色が変わる!?
ふしぎな食べもの』

経歴

静岡県出身
京都大学農学部卒業
京都大学大学院農学研究科修士課程修了
平成22年度 京都大学総長賞受賞

京都大学在学中に科学を分かりやすく楽しく伝えたいと考え、料理のコツを科学で解説するブログを始める。2011年よりライター、科学する料理研究家として本格的に活動を開始。2013年に初のレシピ本「おいしい」を科学して、レシピしました。」(サンマーク出版)、2017年に小学生向けの読み物「『おもしろい!』料理の科学」(講談社)を刊行。

子どもたちが、学校で学んだことが身近なところで役立っていることを実感してもらえる、食をテーマにした科学の出会いの場を用意しました。

みなさんがよく知っている企業や食品、関西に密着した食品を通して、科学の視点からふしぎやその魅力に迫っていきます。

実験や展示、演示などの体験が、子どもたちの「?」や「!」を刺激します。その中から子どもたち一人一人に、「なぜだろう」「ふしぎだな」「なるほど」「やってみよう」「たのしいな」が芽生えてくると思います。

身近な食の中に科学のおもしろさや大切さがあることをブースやステージを通じて、きっと発見できるでしょう。楽しみながら「?」や「!」を育てる「まちの理科室」でみなさんの来場をお待ちしています。

実行委員長：藤本勇二(武庫川女子大学)

アクセス

梅田・本町・心斎橋・なんば方面からOsaka Metro中央線「本町」からコスモスクエア経由で約18分
※Osaka Metro四つ橋線住之江公園から約16分「トレードセンター前駅」下車直結



お問い合わせ

(株)新興出版社啓林館 TEL: 06-6775-6525

<https://www.shinko-keirin.co.jp/shoku/20180922.pdf>

