

平成25年度
区民科学講座「日常生活と科学③」

「うまい味」の科学と生活

講師:外内尚人氏(味の素株式会社 バイオ・ファイン研究所)

私たちが普段使っている様々な日用品のなかにも、たくさん
の「科学」が潜んでいます。

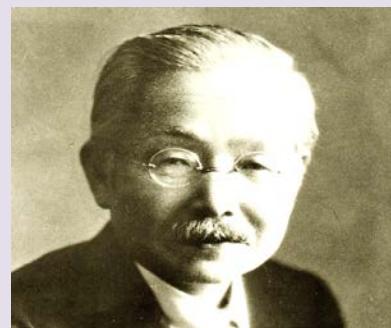
区民科学講座「日常生活と科学」は、メーカー・試験機関の
研究者の方を講師としてお呼びして、実験などを交えながら、身
近な「科学」について考えていく講座シリーズです。

「うまい味」とは何でしょうか?

テレビなどではよく「おいしさ」という意味で用いられますが、実は甘味や塩味と同様の、基本味の一つです。

うま味は「だしの味」ですが、約100年前に日本人科学者が発見したものです。最近では、うま味は世界中で注目されており、有名シェフの料理にも活用されています。

このセミナーでは、おいしさを決める要因・5つの基本味・うま味の発見の歴史などについて、体験も交えて楽しく紹介します。



うま味を発見した
池田菊苗博士

日時…12月7日(土) 午後2時30分～4時30分
定員…40名(先着順) ⇒ 当日直接、科学館へお越しください
費用…無料 対象…小学校高学年以上の方
共催…日本農芸化学会

※ この講座は、講師と参加者の
双方向なコミュニケーションを
重視するサイエンスカフェ形式
で行います。



杉並区立科学館

〒167-0033 杉並区清水3-3-13 ☎03-3396-4391

交通のご案内 ※車での来館はご遠慮ください

〈バス〉

・JR・地下鉄荻窪駅北口2番バス乗り場から「下井草駅行」
・西武新宿線下井草駅から「荻窪駅行」

⇒どちらも「中瀬中学校」バス停下車。徒歩5分。

〈徒歩〉

・荻窪駅・井荻駅・下井草駅からそれぞれ20分。

杉並区立科学館

検索

<http://www2.city.suginami.tokyo.jp/scied/index.asp>

