

平成22年1月22日

マスコミ報道関係各位 様
当日ご取材用等参考資料



神戸市中央区諏訪山町3 - 1
(直通)TEL.078 - 371 - 6151
(携帯)080 - 5363 - 5478
FAX.078 - 371 - 6166
学校法人 神戸山手学園
法人本部 管理・広報課 山本 明

「サイエンスキッチン山手」参加者(高校生対象)を募集 2 / 6 (土) 10:30 ~ 短期大学 2 号館(参加費無料) <フードスペシャリスト協会・神戸山手短期大学 共催>

神戸山手短期大学(川崎佳代子学長)では、フードスペシャリスト協会との共催で、下記のような高校生対象の催しを実施いたします。

昨今の短期大学生には「科学」を敬遠する学生が多くなっています。しかし、食べ物や生活の中の「もの」は科学的に見ていくと大変面白いことが多いように思います。調理過程は、食材や料理の状態を観察して考える、という格好の「教材」でもあります。イベントでは難しい実験まではとりあげられませんが、「茶碗蒸し」という身近な食べ物を題材にして、条件が異なるとどう違っているか、といったことを意識的に観察して好ましい条件を考えてみます。

さらに、日ごろ手軽に手に入る茶碗蒸しや巻きずしですが、惣菜を購入するにしても、家庭内で作るにしても、どう違うのか、どういうメリットデメリットがあるのか、などについて熟知したうえで選択できることが望ましいのではないかと考えます。自分たちで作ってみる、ということで、食べ物の準備や調達、流通に思いをはせていただきたいと思います。参加される方々が、季節のお惣菜について楽しく勉強していただけると幸いです。

記

日時：2010年2月6日(土)10時30分~14時30分(10時受付開始)

場所：神戸山手短期大学2号館 地下1階 食の美学実習室

内容：1)茶碗蒸しの調理で昆布と鰹節のだしの味を意識的に体験、旨味の相乗効果についての体験
2)簡単な比較実験により、条件による違いを考えます
3)学生の指導でハートやお花の飾り巻きずしを作ります
4)調理した献立で昼食会を実施し、交流会とします

申込方法：下記のいずれかの方法でお申し込みください。

- 1)神戸山手短期大学ホームページの「サイエンスキッチン」の項目の申込フォームにて
- 2)FAXの場合、お名前・連絡先 FAX あるいは電話あるいはメールアドレスを明記の上、078 362 4584 まで。
- 3)お電話の場合 078 362 4788 まで(平日9時から17時)。
- 4)Emailの場合、hara@kobe-yamate.ac.jp 宛に「サイエンスキッチン」の件名で送信してください。

詳しくは神戸山手短期大学ホームページ <http://www.kobe-yamate.ac.jp> をご参照ください。
行事について連絡・お問い合わせ先：神戸山手短期大学生活学科 原 知子

Email hara@kobe-yamate.ac.jp 電話：090 6066 8977

以上