

たこ焼きで化学！？ [R7.5.19(月)]

5月19日(月) 15:40~16:30、食物教室にて、今年度1回目となるわたしのみらいゼミ「たこ焼きで化学！？」を実施し、11名の生徒が参加しました。講師として、土庄町にある『たこ焼き no ばあーめいず』を経営されている高田大意さんをお迎えし、お店のたこ焼きのおいしさの秘密について教えていただきました。

小豆島手延べそうめんには、品質劣化を防ぐため、麺の表面にごま油が塗られています。そこから着想を得て、たこ焼きの生地にごま油を混ぜてみると、冷めても食感が良く香り高いたこ焼きのレシピが開発できたそうです。焙煎されたごま油の酸化防止率は、他の油に比べてもダントツで高く、化学的にも理に適った方法だと教えていただきました。たこ焼きを通じて、小豆島の歴史と文化や魅力を発信して地域貢献したいという、高田さんの熱い思いを感じた1時間でした。

ごま油の入った生地を使ったたこ焼きと、入っていない生地を使ったたこ焼きを講義中に焼いてくださり、食べ比べさせていただきました。



ごま油の酸化防止効果についてのデータを見せていただき、ごま油入りのたこ焼きの開発までのお話を聞きました。

ごま油による味と食感の変化は、たこ焼きが冷めたときに特に感じ取れました。

〈参加した人たちの感想〉

- ・生地の中のごま油の有無でこんなに変わるのかと思うほど、食感や風味が違ってびっくりした。
- ・自分の納得がいく味にするために、レシピを作成するまでに色々と試して努力された話を聞いて、何事にも探究心を持って取り組むことが大切だと思った。
- ・ごま油と同じくらい酸化防止力が強いといわれているオリーブオイルをたこ焼きの生地混ぜたら、同じような効果が得られるのか試してみたいと思った。

次の「わたしのみらいゼミ」は??

やわらかい専門職 ~あこがれのあの仕事について調べよう!~

by 穴吹学園 R7.6.9(月)

憧れの美容業界で働くには? ゲームやデザインの仕事って? 動物看護師の仕事は? みんなの“なりたい”が詰まった夢ある専門職について紹介します! これらの専門職に興味がある人はもちろん、「自分の将来がまだ見えない…」という人向けのブースもあります。参加して、自分の視野を広げよう!

(申込先: 矢田先生、岡橋先生)