

食べ物から学べる 科学のふしぎ!



良と科学の ふしぎ博なるほど!

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

※一部体験によっては料金が発生する場合がございます。
 (裏面をご確認下さい)



ステージ 12:30~13:10
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」が芽生えてくることと思います。
 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>



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、大阪市、住之江区、大阪府教育委員会、大阪市教育委員会

出展企業(五十音順)

各企業様のステージもあります

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 近畿生乳販売農協連合会
大阪府立農芸高等学校
資源動物科
も〜も〜パーク
(模擬搾乳の体験)

整理券有り

定員各回 **50**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:15 ②11:45 ~ 12:30
③13:30 ~ 14:15 ④15:00 ~ 15:45
(所要時間 / 45分)

2 大阪府立農芸高等学校
食品加工科
砂糖の熱変化
~甘い匂いに誘われて~

随時開催

3 東洋水産
だしの秘密

整理券有り

定員各回 **18**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:15 ②12:30 ~ 13:15
③14:30 ~ 15:15
(所要時間 / 45分)

4 大阪府立環境農林水産
総合研究所

整理券有り

定員各回 **20**名

(所要時間 / 全回 20分)

①新しい大阪のぶどう「ポントシードレス」
誕生の秘密を知ろう

スケジュール
①1回目: 10:30~ ②2回目: 15:00~

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

スケジュール
①1回目: 14:00~ ②2回目: 16:00~

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

スケジュール
①1回目: 11:30~ ②2回目: 13:00~

5 雪印メグミルク
牛のミルクから
バターができるまで

整理券有り

定員各回 **10**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:00 ②11:15 ~ 11:45
③12:00 ~ 12:30 ④12:45 ~ 13:15
⑤13:30 ~ 14:00 ⑥14:15 ~ 14:45
⑦15:00 ~ 15:30 ⑧15:45 ~ 16:15
(所要時間 / 30分)

6 旭松食品
こうや豆腐の
カガクを体験しよう!

整理券有り

定員各回 **12**名

スケジュール
①10:15 ~ 10:35 ②11:00 ~ 11:20
③11:45 ~ 12:05 ④13:15 ~ 13:35
⑤14:00 ~ 14:20 ⑥14:45 ~ 15:05
⑦15:30 ~ 15:50 ⑧16:15 ~ 16:35
(所要時間 / 20分)

7 日本昆布協会
昆布だしの
秘密

随時開催

8 湯浅醤油
体験型醤油づくり

整理券有り

定員各回 **12**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:15 ②11:30 ~ 12:15
③13:30 ~ 14:15 ④14:30 ~ 15:15
⑤15:30 ~ 16:15 (所要時間 / 45分)
体験料: 500円

9 明治
ヨーグルトを
知ろう!

整理券有り

定員各回 **18**名

スケジュール
①11:20 ~ 11:40 ②13:40 ~ 14:00
③15:00 ~ 15:20 ④16:00 ~ 16:20
(所要時間 / 20分)

10 武庫川女子大学
浮く野菜・沈む野菜

随時開催

11 大阪糖菓
コンペイトウの角の
秘密に触れてみよう!!

整理券有り

定員各回 **20**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:30 ②13:30 ~ 14:30
③15:45 ~ 16:45 (所要時間 / 60分)
体験料: 1,000円

12 味の素
味のふしぎ
~アミノ酸ってなあに?

随時開催

13 恩地食品
うどんの
コシのひみつ

整理券有り

定員各回 **12**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:00 ②12:00 ~ 12:30
③14:00 ~ 14:30 ④15:00 ~ 15:30
⑤16:00 ~ 16:30 (所要時間 / 30分)

14 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)

整理券有り

定員各回 **10**名

スケジュール
①10:30 ~ 11:10 ②11:30 ~ 12:10
③13:00 ~ 13:40 ④14:00 ~ 14:40
⑤15:00 ~ 15:40 ⑥16:00 ~ 16:40
(所要時間 / 40分)

15 食品ロス・リポーンセンター、
いただきますinfo、三信化工
非常食で、食品ロスを
考えよう

随時開催

16 伊藤園
水溶液として
お茶を見てみよう

整理券有り

定員各回 **18**名

スケジュール
①10:00 ~ 10:30 ②13:00 ~ 13:30
③15:30 ~ 16:00 (所要時間 / 30分)

17 めんたいパーク
広報協力
(ブースの出店ははありません)
「からし明太子の工場見学」
めんたいらポ内で工場見学ツアーを
行います。

定員各回 **40**名

スケジュール
①11:45~12:00 ②14:45~15:00
(所要時間 / 15分)