

名古屋文理大学との連携講座

第4回講座「課題研究のための講座～官能評価～」

① 事前指導 9月24日(木)1限 会場：本校2年6組教室

官能検査の例として、野菜パンの開発やチーズの好みの年齢的な特徴の調査をあげ、自分たちならどんなことを官能検査で調べてみたいかを話し合いました。話し合いながら思いついたことを書き出ししてもらい、後日アンケートをとって研究課題の候補を絞り込みました。



② 講座 10月23日(金)午後会場：名古屋文理大学

講義「官能検査の考え方について」健康生活学部 健康栄養学科助手 平塚ちあき先生

事前指導での話し合いで、「甘味の感じ方と男女差」について調べてみたいという意見が複数出たことを受け、これをテーマにした講座を実施しました。

官能検査のポイントは、次の3点です。

1. 何を調べるかを伝えない。
2. 他人と相談しない。
3. 直感を優先する。



【実験1～味覚の敏感さを調べる～】まずA液の様々な濃度を薄い順番に味見し、「何かわからないけど味がすると感じた濃度」「何の味かわかった濃度」をひとりひとり実験しました。薄い濃度の液でも味がわかった人はその味覚が敏感であるといえます。

A液は食塩水「塩味」でした。

B液も同様に検査しました。B液は砂糖水「甘味」でした。



【実験2～チョコレートの好みの違いを調べる～】

次に様々な甘さのチョコレートを苦い順に食べ比べ、おいしいと思う順番を調べました。

「甘味が敏感な人ほど苦いチョコレートを好むか」ということを実験1の結果と比べたのですが、甘味とチョコレートの好みには明らかな関係は認められませんでした。



ビター、ブラック、ミルク、ハイミルク、ホワイトの5種類を食べ比べしました。

【討議～課題研究の準備～】

事前指導で最も意見が多かったのは「BGMと味覚の関係」について調べてみたい、というものでした。今回、官能検査とはどういうものを体験したので、「BGMと味覚」について具体的にどの味覚についてどの食べ物で実験するのか、どのようなBGMで比較しようか、などについて討議をし、今後の課題研究の準備としました。

食べてみたいメニューが次から次へ出てきましたが、研究には費用がかかるので、「ステーキ」みたいなもので実験したいけれど…。食べ物について語る生徒の皆さんの表情は幸せそうでした。