

大学

食健康科学部 食創造科学科

食品学実験

三宅 義明 教授

身近な食品の成分を測定・分析し、
食品開発の基盤となる力を養う。

人々の豊かな食生活や健康に貢献するための食品開発を学ぶ食創造科学科。その専門基礎科目「食品学実験」は主に1年生が受講し、食品の成分や化学変化、栄養特性などの知識、成分分析の実験手法を修得します。食品の保存性に大きく関わる水分量と水分活性の測定では、せんべい、ポテトチップス、クッキーを試料として班ごとに実験。試料を粉碎し、加熱乾燥して分析天秤で重量変化を精密測定するほか、水分活性測定計で食品中の自由水の活性度を測定します。微量の手汗も測定結果に影響することから、手袋を装着して試料や器具を慎重に取り扱う学生たち。担当教員の三宅先生は「あらゆる人が食べる食品が、どのように設計され、つくられているのか。安全安心な食を人々に届けるための工夫を探究し、化学的に理解を深めてほしい」と語り、食品開発の土台となる理論や実験手法はもちろん、よりよい食を創造する広い視点を学ぶことの大切さも伝えています。



愛知淑徳の授業

生徒・学生の意欲に応え、一人ひとりの可能性を広げる愛知淑徳学園のさまざまな授業を紹介いたします。

高等学校

愛知淑徳高等学校

化学

伊藤 慎悟 教諭

身のまわりの化学に目を向けて学び、
広い視野とともに探究心を育む。

「実験」を重視し、身のまわりの自然現象・科学現象への理解を深める愛知淑徳の理科教育。伊藤先生が担当する高校化学においても、身近なものに目を向けながら、世の中を支える化学の基礎知識や、化学を探究するおもしろさを伝えています。電池の授業では、毎日の勉強に欠かせない電子辞書に着目。アルカリマンガン乾電池、リチウムイオン電池、ニッケル水素電池といった多様な電池で動いていることを確認した上で、それぞれの電池に活用されている化学変化を学びます。「何気ないものにも化学が隠れています。例えば、色付きステイックのりは、乾くとなぜ色が消えるのでしょうか？そこで、『なぜ？』と疑問を持ち、自分で考察し、答えを導き出して、知識を深めてもらえたら嬉しいですね」と語る伊藤先生。「視野の広い人になってほしい」と願い、ワクワクする化学の世界へと生徒たちを導いて、知的好奇心や探究心、思考力を豊かに育んでいます。

