

# 2008年度 長岡高専・中学生科学クラブ 第5回講座 米粉と小麦粉の科学

2008年7月26日（土） 13:00～16:00

長岡高専5号館 生物工学実験室

講師：株式会社ブルボン

健康科学研究所 峰尾 茂 室長



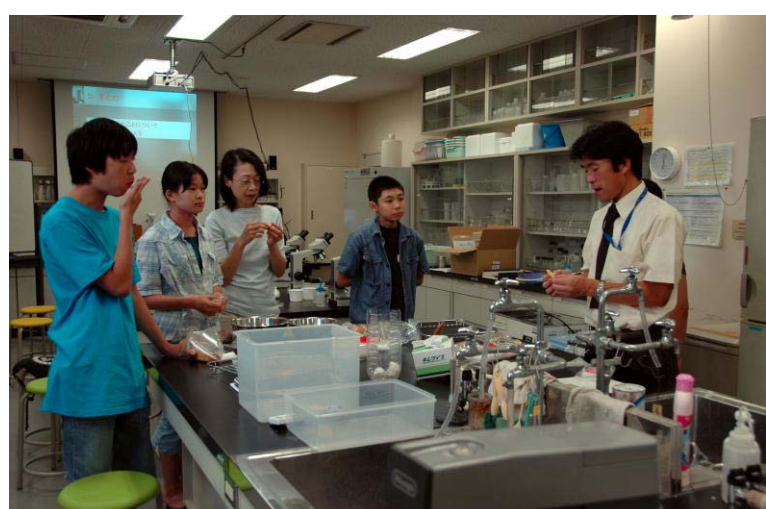
長岡高専・中学生科学クラブ5回目の講座は、株式会社ブルボン峰尾茂室長を講師として「米粉と小麦粉の科学」の公開実験を実施しました。参加者は中学生4名、保護者が2名の計6名でした。この講座では似たような穀物である小麦と米を比べてみることで、最近注目を集めている「米粉」について学んでみようというものでした。



米粉と小麦粉の科学では、今世界で起きている食糧問題や、小麦粉を使った食品、米粉を使った食品の説明がありました。小麦と米の粒の比較では、小麦は粒のまま食べにくく、粉になりやすい形をしていることを観察しました。また粉の比較では、ギュッと握ったときの触感の違い、小麦粉に水を加え、よくねったものを水で洗い流すと残る、ねばねばした物質「小麦グルテン」の観察を行いました。米粉で同様に行ってみました。グルテンは観察できませんでした。同じような穀物の粉でも米粉と小麦粉には大きな違いがあることを体感してもらいました。



また今回は米粉を使って、米粉パンを作ってみました。パンを膨らませるために必要な酵母菌と小麦グルテンの役割、また使用した米粉にはグルテンが混ぜられており、米粉を使うための工夫を学んでもらいました。よく膨らみ、もちもちした美味しい米粉パンを試食し、加工した後の食感の違いも確認してもらえたようです。



なお、8月2日（土）は、長岡まつり・ふれあい広場で第6回講座「楽しい科学実験」（長岡市大手通、東進衛星予備校長岡駅東校前）、8月23日（土）は、第7回講座「米について学ぼう。米って生きている。偽コシヒカリを遺伝子で探せ。」（講師：物質工学科菅原、7回目講座は平成20年度新潟県大学「理科・技術力向上機能」活用事業により開催します）。

長岡まつりは、申し込みは必要ありません。小学生・中学生・

高専生の参加を待っています。