

新潟ジュニアドクター育成塾

R3.11.20 No.9



体験学習「一正蒲鉾株式会社」

講師 一正蒲鉾株式会社の皆様



1日をかけて、蒲鉾についてたくさん学ぶことができました。午前中は、蒲鉾の歴史や原料、製造方法、地方特有の蒲鉾などについて教えてもらいました。受講生は大変興味を抱いたようで、質問が尽きることがありませんでした。また、普段は見学することができない工場内にカメラを入れていただき、製造工程を生ライブで視聴することができました。ちくわに穴が開いている理由や着色の仕方、美味しさを引き出す秘訣などがとてもわかりやすく伝わってきました。

午後は、事前に一正蒲鉾株式会社より配送された魚のすり身を使った自宅での蒲鉾づくりです。食塩を入れた場合と入れない場合のまとまり具合や弾力の違いなどを自分の手で感じながら作業は進んでいきました。ゆでた後の手触りや味の違いも確認することができました。

身近な食品である蒲鉾について科学的に知る大変良い機会となりました。



限りある資源をどう維持していくのか、魚のすり身に替わる原料の研究は進んでいるのか、蒲鉾独特の弾力を生む食塩を減らす技術はあるのかなど、今回の講座を環境と関連付けて考える受講生が多くいました。とても頼もしいと感じました。

最後となりますが、一正蒲鉾株式会社様からは無償で原料を提供いただくだけでなく、本社工場に勤務する多くの方々から多大なご協力を頂きました。ここに改めて、心よりの感謝を申し上げます。

※この取組は、国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)による「ジュニアドクター育成塾」事業（2019年度～2023年度）に採択されています。