

# 新潟ジュニアドクター育成塾

R4.11.19 No.12

## 自然と人講座

### 【一正蒲鉾株式会社】

対面講座が実施できるようになった今年度も、本講座はあえてオンラインで実施しました。一正蒲鉾株式会社本社工場と受講生の各家庭を繋ぎ、親子で楽しみながら蒲鉾について科学的に学ぶことができるためです。

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学びました。普段は見学することができない工場内にカメラが潜入し、製造工程を生ライブで視聴することもできました。



### すり身の変化

塩を入れない ⇒ サラサラ・ハサハサ  
塩を入れる ⇒ ネバネバ・つやつや  
坐らせる ⇒ つやつや・ぶにぶに

#### 加熱したら、どうなる？

塩を入れない ⇒ ボンボン  
塩を入れる ⇒ しっかりくっついている  
坐らせる ⇒ 弾力がある

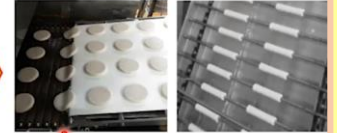
工場の中でも、すり身をよく見て  
ネバネバ・つやつやになってから  
加熱しています！



## かまぼこの作り方



材料を混ぜる  
(らいかい)



形をつくる  
(けいせい)



蒸す



焼く



揚げる



ゆでる

## らいかいしてみよう！③

### らいかいのポイント

- ①すり鉢にすり身を入れる
- ②すり身の粒が無くなるように、1分間よくすりつぶす
- ③すり身の様子を観察する
- ④食塩(小さじ1/2)を入れて5分間すりつぶす
- ⑤塩を入れる前と後で、どんな風に変ったかを見てみよう！



すり鉢

・さわった感じは？  
・見た目は？

午後はいよいよ、あらかじめ宅配した魚のすり身やすり鉢を使った実習です。食塩を入れた場合と入れない場合の違いを確かめたり、すり身の粘り気や照り、弾力などを見た目や手触り、におい、食感など、五感を使って確認したりしました。小グループごとに一正蒲鉾株式会社の社員の方が個々に関わってくださったこともあり、受講生からの質問は実習しながらも尽きることがありませんでした。

受講生にとっては、魚資源の減少やエネルギー問題、国際的な情勢不安、物価高騰、環境問題など、持続可能な社会づくりのために解決していかなければならない課題について深く考えていく、大変よい機会となりました。

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社員の皆様から多大なご協力をいただきました。講座内容を年々進化させてくださっていることも併せて、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。