

#### 【自分たちの生産物の活用法探究プロジェクト】

園芸科2年生では栽培している植物を加工原料として地域の企業へ提案できるようにするための研究をプロジェクトのテーマに挙げ、高大連携プロジェクトを始めました。

#### 【食べ物是有機物】

9月5日(金)に東京農業大学 農芸化学科 山本祐司教授に「食べ物是有機物」と題してオンライン講義をしていただきました。

普段の授業とは違う雰囲気の中、山本教授は、人が摂取する食品を消化する様子を化学変化で説明していき、特定保健用食品を効果的に摂取するタイミングなどの具体例を交えて講義してくださいました。生徒たちは、高度な内容についていこうと熱心にメモを取っていました。

#### 【生徒の感想】

- ・自分たちの食べたものが消化していく仕組みが分かった
- ・難しかった

#### 【機能性食品成分の探索と作用機構の解析】

9月19日(金)に東京農業大学 農芸化学科 井上順教授に「機能性食品成分の探索と作用機構の解析」と題してオンライン講義をしていただきました。

前回の講義で生徒たちも少しは慣れてきた様子が伺える中、井上教授は特定保健用食品を事例にして脂肪が付きにくくなる仕組みなどを講義してくださいました。生徒たちは、驚きながらメモを取るなどして理解しようとしていました。



#### 【生徒の感想】

- ・特定保健用食品と機能性表示食品の表示許可の違いを知りました
- ・前回の講義より分かった気がする



#### 【食品加工における基本的知識】

9月26日(金)に東京農業大学 応用生物科学部食品加工技術センター 野口智弘教授に「食品加工における基本的知識」と題してオンライン講義をしていただきました。生徒たちは、だいぶ雰囲気に慣れてきた様子の中、野口教授は食品加工によってどのように保存性を高めていくのかを過去の実験例を示しながら講義してくださいました。生徒たちも自分達が食べている食品の保存性の意義を理解している様子でした。



#### 【生徒の感想】

- ・食品の保存にpHが関わるのを初めて知りました。
- ・食品加工は難しいけど少しは分かった気がする

