

玉野高校で、市内の小学生親子を対象にした「わくわく実験教室」が開かれている。理科と料理を組み合わせたユニークな

内容で、子どもたちは楽しみながら「化学の不思議」に触れている。

身近な食材を使った親しみ



作った乳酸飲料を味わう児童

料理通じ化学楽しむ

小学生親子 身近な食材で実験

やすい実験で、理科好き小学生を増やそうと初めて企画。7月9日から9月24日まで計4回実施し、玉野高の生徒、藤田学理科教諭、原志穂家庭科教諭が講師を務める。児童はこれまでに、紫キャベツの色素が中華麺のかん水に反応して青い焼きそばになったり、でんぷん成分のアミロースとアミロペクチンの比率によって、作った団子の粘り気に大きな差が出たりすることを体験した。

8月27日の教室には、小学1～6年生と保護者計約80人が参加。温泉卵、プリン、乳酸飲料作りを通じて、タンパク質の変性などを学んだ。卵の黄身と白身を試験管2本に分けて入れ、

70度の湯でそれぞれがどの程度固まるかを調べる実験では、藤田教諭から「黄身の方が固まる温度が低いので温泉卵ができる」と説明を受けると、子どもたちは目を輝かせて見入っていた。

指導した玉野高3年上田雄也さん(17)は「実験教室を機に理科に興味を持ってほしい」と話した。築港小の5年箕岡大地君(11)、3年咲桜さん(8)きょうだいは「牛乳と砂糖などを混ぜた液体に乳酸を入れたら、どろっとして面白かった。飲むと甘くておいしい」と喜んでた。

(岡本遥加)

▲▲▲玉野高で初の企画

(C) 山陽新聞社 無断複製・転載を禁じます。