

市民
公開講座

お菓子と『あぶら』の おいしい化学



開催期間 ▶ 令和2年11月7日~14日

会場 ▶ 尚絅学院大学地域連携交流プラザ (イオンモール名取3階)
〒981-1294 宮城県名取市杜せきのした5丁目3-1



I. 講演会：11月14日 13:30-15:00

特別講演

チョコレートと乳酸菌の相性、『あぶら』のはたらき

株式会社ロッテ 中央研究所 菅野 範 氏

展示ポスター紹介

Zoomによる企画展示のポスター解説

参加費：無料

申込方法：URL <https://forms.gle/WoNJ1FrNEfF5MSyv9> でお申し込みください。

定員：会場 20名

Zoomによるlive視聴 80名

※会場参加者は宮城県内にお住まい、通勤または通学されている方に限らせていただきます。



II. 企画展示：11月7日(土)~11月14日(土) 10:00-19:00

おいしいお菓子の名脇役。『あぶら』の種類とかたち

東北大学大学院農学研究科 助教 伊藤 隼哉 氏

結晶がつくる艶めくチョコレートの不思議

東京フード株式会社 路川 聡一 氏

『あぶらと水』も乳化でなめらか！クリームの秘密

株式会社 ADEKA 田村 岳文 氏

※期間中、尚絅学院大学地域連携交流プラザにて展示しております。

※展示の見学に際し、入場料、事前登録は不要です。お気軽にお立ち寄りください。

※尚絅学院大学生涯学習講座のため入場できない時間帯がございます。

詳細は生涯学習講座 HP でご案内します。

主催：(公社)日本油化学会関東支部

共催：(一財)油脂工業会館、尚絅学院大学

お問い合わせ：木村 ふみ子

尚絅学院大学健康栄養学類 jos021114@gmail.com

※今後の感染症の流行状況等により中止となる場合がございますので、ご了承ください。

※中止の場合は日本油化学会関東支部ホームページ等でお知らせします。

日本油化学会関東支部ホームページへは次のアドレス、またはQRコードからアクセスください。

URL：<https://jocs.jp/oil-multi/kantosibu/> 主催セミナー /

※ご来場を予定される方へのお願い

・発熱 (37.5度以上) の他、下記の症状、項目に該当する場合、来場をお控えください。

症状：咳、呼吸困難、全身倦怠感、咽頭痛、鼻汁・鼻閉、味覚・嗅覚障害、

眼の痛みや結膜の充血、頭痛、関節・筋肉痛、下痢、嘔気・嘔吐

項目：過去14日以内の濃厚接触者、入国制限等が必要とされる国地域への渡航者、

当該在住者との濃厚接触者

・新型コロナウイルス接触確認アプリ (COCOA) を積極的にご活用ください。

・ご来場の際には、咳エチケット、マスク着用、手洗い・手指の消毒の徹底にご協力ください。

・会場への入退場、および会場内では、社会的距離の確保にご協力ください。



お菓子と『あぶら』のおいしい化学



チョコレートの口溶け、クリームのなめらかな食感、クッキーのサクサク感。水と混ざらない「あぶら」の性質は、お菓子に色々な役割を与えてくれます。エネルギー源だけでなく「あぶら」の役割を、油脂を専門に研究している大学や企業の皆様に解説してもらいます。

特別講演：11月14日 13:30-15:00

チョコレートと乳酸菌の相性、『あぶら』のはたらき

株式会社ロッテ 中央研究所 菅野 範 氏

チョコレートと乳酸菌の組み合わせが「いつでもどこでもおいしく食べられ、生きて乳酸菌を腸まで届ける」ことを可能にしました。この実現には、「選び抜いた乳酸菌（T001）」を「チョコレート中で安定に保ち」、「生きたまま腸に届ける」技術が必要となり、『あぶら』も役割を果たしています。

チョコレートの美味しさを感じて頂けるよう、お土産も用意しておりますので、ぜひご参加頂ければと思います。



特別講演は定員がございます。上のQRコードを読み取り参加フォームよりお申し込みください。

企画展示：11月7日（土）～11月14日（土） 10:00-19:00

おいしいお菓子の名脇役。『あぶら』の種類とかたち

東北大学大学院農学研究科 助教 伊藤 隼哉 氏

「あぶら」はお菓子をはじめとした食品に含まれる大事な成分です。栄養としての機能だけでなく、味や臭い、形や食感にも重要です。そのため、「あぶら」が食品中や調理の過程で、その種類やかたちが変わることが食品にとってとても重要な場合もあります。本発表では、そんな「あぶら」の種類とかたちの変化について、お菓子をはじめとした身近な食品を例に紹介します。

『あぶらと水』も乳化でなめらか！クリームの秘密

株式会社 ADEKA 田村 岳文 氏

皆さんがいつも食べているケーキのクリーム、実は「あぶら」と「水」から出来ているって知っていますか？そのままでは混ざることのない「あぶら」と「水」から、ふわふわでなめらかなクリームが出来る秘密は“乳化”です。“乳化”を操ることで姿を変えるクリームの秘密をミクロの視点から解き明かします。さらに、自宅でも失敗しないクリームの作り方のコツについても紹介します。これを見ればあなたもケーキ作り名人！



結晶がつくる 艶めくチョコレートの不思議

東京フード株式会社 路川 聡一 氏



やさしい甘さに、ちょっぴり苦い。チョコレートは、子供から大人まで世界中で愛されているお菓子のひとつです。そんなチョコレートの魅力は味だけではありません。艶めく漆黒のボディ。パキッと割れて、シャープなくちどけ。これらは、ココアバター（油脂）の結晶が織りなす神秘的テクスチャー（物性）です。結晶の奥深さに触れて、手作りチョコレートに挑戦してみませんか？

企画展示は期間中お気軽にお立ち寄りください。ただし、以下の生涯学習講座の実施時間帯は立ち入りを制限させていただきます。何卒ご了承ください。

<プラザへの立入りを制限している時間帯>

	10:30 ～12:00	13:30 ～15:00	16:30 ～18:00	18:00 ～19:00
11/7（土）				
11/8（日）				
11/9（月）	×			
11/10（火）	×	×		
11/11（水）	×	×		
11/12（木）	×	×	×	×
11/13（金）	×	×		
11/14（土）		※		

※11月14日（土）13:30～15:00は、特別講演の会場視聴にお申込みいただいた方のみ入場可能です。