

## 企業連携出前授業 第7回

- ◆ 日 時 令和元年10月23日(水) 15:10~16:10
- ◆ 企 業 (株)氷温研究所
- ◆ 講 師 山根 昭彦 様 ・ 福間 康文 様 ・ 福間 香苗 様 ・ 山根 芽生 様
- ◆ 小学校 大山町立名和小学校
- ◆ 対 象 4~6年生 15名
- ◆ 内 容 食品鮮度を保つ氷温技術 氷温ってなんだろう？

水は0℃で凍り始めるが、食品は0℃よりも低い温度で凍り始める。梨は-1.5℃から凍り始めるので、梨を0~-1.5℃の温度(氷温)域で保存すると、採れたての鮮度が保たれることを、クイズや氷温貯蔵した梨の試食などを交えて学びました。

また、食品を傷つけないように直径が1mmよりも小さな球状とした特別な氷(ジェルアイス)について、実際に手で触ったり、-10℃以下に冷やしたジェルアイスを利用して、試験管の中の水が一瞬で氷に変わる過冷却現象を体験しました。

氷温技術は、梨の貯蔵研究が失敗したにもかかわらず、その失敗した理由を研究して突き止めたことから生まれた鳥取県生まれの技術であること、現在では、全国のスーパーやコンビニで氷温技術を利用した食品がたくさん売られていることなどを学びました。

(株)氷温研究所 山根社長



### ★児童アンケートより★

- ・とてもおもしろい授業でした。実験を自分でやるところが良かったです。
- ・氷温の技術は鳥取県にしかないなので、世界中に広まっていくといいと思いました。
- ・氷温食品は思っていたよりたくさんあったし、私たちでもたべたことがある物があってビックリしました。
- ・このような仕事で働きたいと改めて思いました。