

メラメラ 情熱メラーキ

No.33

令和5年4月27日 発行

SSH メラーボプロジェクト部 活動紹介

SSH メラーボプロジェクト部は SSH の活動を行う部活動です。様々な科学実験機器を活用し、食べ物に付着する天然酵母を身近な食品から培養して、増えた天然酵母を使ったパン製作の活動を行っています。

本号では私たちの令和4年7月以降の活動内容を紹介します。

理化学研究所 筑波キャンパス訪問 (7月)



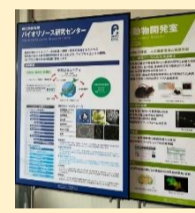
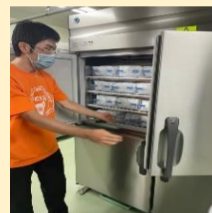
つくば理化学研究所

つくば理化学研究所では、酵母を用いて最新の研究を行っている研究員の方にお話を伺いました。講義の他に私たちが実際に培養した天然酵母や焼き上げたパンもみていただき、培養の問題点や温度管理のコツなども教えていただきました。

また、今後の活動にも使えるかもしれない酵母を多数保存しているバイオリソースセンターも紹介していただきました。



学校からバスで移動



理化学研究所の様子

文化祭出展「SSH コーポ工房」(9月)

研究の成果を生徒や保護者などの皆様、そして先生方に紹介した初めての場でした。ポスターやレポートを詳しくまとめようとする一方、高校生だけでなく中学生の方たちも楽しめるような展示にしようとパン作り体験を行っていただきました。最初はあまり興味を持ってくれる方が少なかったのですが、呼び込みの甲斐もあって多くの方に展示を楽しんでもらうことができました。研究成果を説明したことは、とても良い経験になったと思います。



天然酵母など展示した様子



パン作り体験の様子

天然酵母パン教室(11月)

パン作りの技術を学ぶため、多摩高校から徒歩数分、天然酵母パン教室「未来工房」を訪問しました。天然酵母の増やし方やパンへの仕込み方を教えていただき、実際に天然酵母を使ったパンを作りました。お話を聞く中で、今までの酵母の育て方、パンの作り方を見直した方がよいことに気付くことができました。出来上がったパンはイースト菌を使っていないのによく膨らんでいて、とても美味しかったです。今後は酵母の増やし方を追究していき、酵母の働きをパンの焼き上げによって確かめていければと思います。



↑パン作りの様子



↑焼き上がったパン

後記

今年度の7月以降は訪問させていただくことが多く貴重な経験になりました。

理化学研究所の方も未来工房の方も親身になっていろいろと教えてくださったのでとても実験の参考になりました。

その後、12月には理化学研究所とオンラインでつないで実験方法の助言をいただき、2月には分析の協力をいただきました。

今年度は、さらに発展した内容の実験をしていこうと思います。(SSHメラーボプロジェクト部メンバー)