

ヒルズレポート

2025. 1 月



サイエンスヒルズこまつ
SCIENCE HILLS KOMATSU



1/5 (日)

爆笑! 星兄プラネタリウムショー
星兄 (田端 英樹 氏)

星兄のプラネタリウムショーはやっぱり楽しい。参加された皆さんが思うことです。テンポのいい語りと笑い、それでいて星についてしっかり学ぶこともできる時間です。冬の大三角の他にも、冬のダイヤモンドという六角形の見方があることを教えてもらいました。北陸の冬は天候が悪くなかなか星を見ることはできませんが、晴れた時間があれば星を見つけてみます。

1/26 (日) どうしてサツマイモは焼くと甘くなるの?

石川県立大学生物資源環境学部 中谷内 修 氏

サツマイモにはアミラーゼという酵素があり、加熱するとこの酵素が活性化して、サツマイモ主成分であるでん粉を麦芽糖に分解するそうです。デンプン自体には甘味はなく、麦芽糖にかわることで甘味が出るとのこと。焼きイモにすると甘味が出るのはそのためだそうです。しかし、アミラーゼがよく働く温度は65度程度で、75度を超えると働かなくなるとのこと。甘味が出るおいしい焼きイモをつくるには、1時間以上かけてじっくりと焼くことが大切なのだそうです。参加した皆さんは、デンプンにアミラーゼを加え、加熱し麦芽糖に変化する様子を実験して確認しました。家に帰り、今日の学びを活かし、サツマイモにアルミホイルを巻いて焼いている人も多いのではないのでしょうか。



1 月実施の体験教室より



【干支キャンドルをつくろう】

今年は癸巳。穏やかで良い年になるといいな!



【世界に一つだけの石ペンダントをつくろう】

2・3月は色石編です。

【おからで味噌をつくろう】

これぞ手前味噌。美味しいよね。



【分子模型作り講座】

塩酸、硫酸、硝酸の分子

【サイエンスマジックショー】 楽しいよ

【横トコトコ
くニワトリ親子】
ちょっと動きがかわ
いいですね。

