

報道関係者 各位

2009年9月17日 日本科学未来館

## 「おいしく、食べる」の科学展 関連イベント

日本科学未来館(略称:未来館 館長:毛利 衛、所在地:東京都江東区青海)では、2009年11月21日(土)から2010年3月22日(月・祝)まで、企画展「おいしく、食べる」の科学展を開催します。

本企画展の会期中は、親子で楽しめる料理教室や、「未来の食」として期待されている食材について科学コミュニケーターが解説する実演など、さまざまなイベントを開催します。「おいしい」をキーワードに、企画展の中だけでは紹介しきれない内容を、特別協賛企業のご協力のもと、参加型のイベントで体験していただけます。年末には、日本の食文化や伝統を伝える特別展示や、食卓教育ワークショップも予定しています。食卓教育ワークショップでは、お正月の準備にも役立つお箸のマナーや、折形で箸置きやお年玉袋をつくるワークショップを開催。食の科学から文化まで、さまざまな視点から食を楽しむイベントを取り揃えました。

また、年明けの2010年1月9日(土)～11日(月・祝)の3日間は、小学生以上を対象にしたワークショップや体験イベントを集結させた「食育フェスタ」も開催します。(詳細は後日お知らせいたします。)

この機会に是非、日本科学未来館の企画展「おいしく、食べる」の科学展をご取材いただきたく、ご案内申し上げます。

### CONTENTS

1. もっとおいしく、食べよう!
2. 「しあわせの味 - UMAMI 体験」
3. マクドナルド スペシャルデー～ハンバーガーを科学しよう!～
4. キリン「おいしさのひみつ」教室
5. 食卓教育 特別展示、セミナー、ワークショップ

### ■企画展概要■

会 期	2009年11月21日(土)～2010年3月22日(月・祝)
開館時間	午前10時～午後5時(入館は閉館時間の30分前まで)
場 所	日本科学未来館 1階 企画展示ゾーンa (住所:東京都江東区青海2-41)
休 館 日	毎週火曜日(祝日、春・冬休み期間は開館) 12/28～1/1(※ただし1/5は開館)
入 場 料	大人 1,000 円、18 歳以下 400 円 / 団体 8 名以上 大人 840 円、18 歳以下 320 円 ※イベント参加には、企画展チケットが必要となります ※常設展示見学可 ※障害者手帳所持者は当人および付き添い者1名まで無料
主 催	日本科学未来館、財団法人 科学技術広報財団、読売新聞社
後 援	文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、食品安全委員会、東京都教育委員会、 社団法人 日本PTA全国協議会、独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)、 社団法人 食感性コミュニケーションズ
特別協賛	味の素株式会社、日本マクドナルド株式会社、キリンホールディングス株式会社
協 賛	日本食品添加物協会
協 力	イワサキ・ビーアイ
企画・制作	日本科学未来館
総合監修	相良泰行(社団法人 食感性コミュニケーションズ 理事長/東京大学 名誉教授)
空間・展示デザイン	assistant

※申し込み等、イベントの詳細は、「おいしく、食べる」の科学展の特設サイトに随時アップ予定(10月中旬頃から)

※本企画展に関するプレスリリース、及び関連画像は未来館ホームページよりダウンロードしてご利用いただけます

URL: <http://www.miraikan.jst.go.jp/j/press/index.html>

一般からのお問い合わせ先	このリリースに関するお問い合わせ先
日本科学未来館 TEL:03-3570-9151 FAX:03-3570-9150 URL: <a href="http://www.miraikan.jst.go.jp">http://www.miraikan.jst.go.jp</a>	日本科学未来館 広報室 広報グループ (press@miraikan.jst.go.jp) 〒135-0064 東京都江東区青海2-41 TEL:03-3570-9192 FAX:03-3570-9150

## 1. もっとおいしく、食べよう！

科学コミュニケーターによる関連イベント。トークイベントなどを通して、企画展の内容をより深く読み解きます。

### トークシリーズ「もっともっとおいしく、食べる」

■定員 各回40名 ■開催場所 1階シンボルゾーン

#### 第1回「もっと、おいしく～“おいしい”の感性を科学する～」

■開催日時 2009年11月22日(日) 13:00～13:45 ■講師 相良泰行(本企画展総合監修者)

#### 第2回「もっと、知りたい～身近な食品添加物～」

■開催日時 2010年1月17日(日) 13:00～13:45 ■講師 佐仲登(日本食品添加物協会 常務理事)

#### 第3回「もっと、健康に～食べものの情報を科学する～」

■開催日時 2010年1月31日(日) 13:00～13:45 ■講師 高橋久仁子(群馬大学 教育学部 教授)

### 会場内実演

企画展をさらに楽しく、理解できる！科学コミュニケーターによるトークを毎日会場内で開催。

■開催日程 2009年11月21日(土)～2010年3月22日(月・祝) ■開催場所 企画展会場内

■内容 「15分のグルメツアー」/「未来の美味」/「チョコレートのおいしさの秘密を体験しよう！」など

## 2. 「しあわせの味 - UMAMI 体験」(提供:味の素株式会社)

日本の食文化のベースである「うま味」「だし」を中心とした「おいしさ」、そしてその「素晴らしさ」を伝える創業100周年を迎える味の素グループの食育イベント。

### スポーツごはん 料理教室

体を作るのに欠かせないアミノ酸。調理をしながら、アミノ酸を上手に取り入れるコツや工夫を楽しく学びます。

■開催日時 2010年3月13日(土) 10:30～12:30

■開催場所 1階オリエンテーションルーム

■定員 各回20名

### 「うま味」体験料理教室

ベテラン講師が移動式調理台でお料理教室を開くクッキングスクール。料理に興味をもつきっかけとなる教室です。

■開催日時 2009年11月29日(日)、12月26日(土)、27日(日)、1月9日(土)、10日(日)、11日(月・祝)、3月14日(日)  
10:30～12:30/14:00～16:00

■開催場所 1階オリエンテーションルーム

■定員 各回20名

### 特別展示「味の素グループの100年～おいしさ、そしていのちへ～」

味の素グループは創業100周年を迎えました。その中で発見された「うま味」や、「うま味」等のアミノ酸によるおいしさ、近年のアミノ酸による日本代表選手の国際競技力向上に向けた取り組みをご紹介します。

■展示期間 2009年12月9日(水)～2010年1月7日(木)

■展示場所 3階サイエンスライブラリ

### “だし”と“うま味”の「味覚教室」

日本の食文化の真ん中にある「うま味」「だし」の素晴らしさの体験と学びを通じて、日本の食の「おいしさ」の理解・再発見をする体験教室。現在、全国で広く展開中の“体験しながら楽しく学ぶプログラム”です。

■開催日時 2009年12月12日(土)、2010年1月30日(土)、2月13日(土)、3月20日(土) 10:30～11:15/13:30～14:15

■開催場所 1階オリエンテーションルーム ■対象 小学生～中学生(親子も可)

■定員 各回30名

### うま味発見100周年記念ドキュメンタリードラマ「AMBITION (志)」-化学者池田菊苗

1908年、東京帝国大学理学部教授池田菊苗博士により発見された「うま味」は、近年の味覚生理学の進展によって、基本味の一つであることが学術的にも認められ、世界共通の味覚として注目を浴びています。池田博士のうま味発見100周年を記念し制作された、うま味発見ドキュメンタリー・ドラマを上映。ドイツ・ハンブルグで行われたWorld Media Festivalで、Education(教育)部門Grand Award(最高金賞)を受賞した作品です。

■開催日時 2009年12月26日(土)、27日(日) 11:00～12:00、13:00～14:00、15:00～16:00

■開催場所 7階イノベーションホール ■定員 各回100名

■提供 うま味発見100周年委員会

### シンポジウム「うま味の秘密に迫る！」

研究者や料理人など、食のスペシャリストがトークセッションを行いながら、「だし」「うま味」を科学的・文化的に検証します。料亭のだしを味わえる「利きだし」も体験いただけます。

■開催日時 2010年2月11日(木・祝) 10:15～16:00

■開催場所 7階みらいCANホール、会議室3 ■定員 300名

### 3. マクドナルドスペシャルデー～ハンバーガーを科学しよう！～ (提供: 日本マクドナルド株式会社)

食の情報提供、食育支援活動を通じ、食への関心の喚起に努めてきた日本マクドナルド株式会社のイベント。

#### 特別展示「食の情報を知る！」

「ハンバーガーは何でできているのか?」「安全・おいしさのひみつは?」「食べものことからだの関係は?」ハンバーガーをテーマに、体験映像やゲームを駆使して「食とからだの関係」を科学します。

■展示期間 2009年12月5日(土)、6日(日) ■展示場所 3階サイエンスライブラリ

#### ドナルド ステージ・ショー

マクドナルドのキャラクター ドナルドが、子供たちと一緒に健康的な食事メニューを考えながら、バランスのとれた食事の大切さや、自然の恵みをいただくありがたさを伝えます。

■開催日時 2009年12月5日(土)、6日(日) 11:20～11:50、14:20～14:50  
■開催場所 3階サイエンスライブラリ ■定員 各回50名

#### シンポジウム「食の情報をいかに活用するか? (仮)」

氾濫する食情報の中、いかに正確な情報を入手し健全な食生活を目指すのかを、食のスペシャリストが話し合います。

■開催日程 2009年12月5日(土) ■開催場所 7階みらいCANホール  
■定員 300名 ■ゲスト 料理研究家、管理栄養士、研究者等

### 4. キリン「おいしさのひみつ」教室 (提供: キリンホールディングス株式会社)

「未来に向けてうるおいのある食生活を創造する」をテーマに開催する、キリングループのイベント。

#### ワインの楽しみ

ワインの様々な味わいとタイプの違いを知り、楽しみながら自分好みのワインの味を見つけます。

■開催日程 2009年12月19日(土)、20日(日) 18:00～19:30 ■開催場所 7階 レストラン  
■対象 20歳以上 ■定員 各回50名 ■提供 メルシャン株式会社

#### みんなで学ぼう! ヨーグルト ～ヨーグルトのいろは～

ヨーグルトの種類や原料の生乳からヨーグルトができるまでなど、ヨーグルトの知識や乳酸菌の働きを学びます。

■開催日時 2009年12月19日(土) 11:00～12:00、2010年1月9日(土) 13:00～14:00、2月20日(土) 15:00～16:00  
■開催場所 1階オリエンテーションルーム(12/19、2/20)、1階シンボルゾーン(1/9)  
■対象 小学3～5年生とその保護者 ■定員 各回15組30名 ■提供 小岩井乳業株式会社

#### 紅茶の学校

紅茶ができるまでの話や、「午後の紅茶」を使った好きな味づくりなど、さまざまな角度から紅茶のおいしさのひみつを説明します。

■開催日時 2009年12月19日(土)、2010年1月10日(日)14:30～15:15  
■開催場所 1階シンボルゾーン(1/10、1/11)、1階オリエンテーションルーム(2/21)  
■対象 小学生～高校生(小学生は保護者同伴) ■定員 各回15組30名  
■提供 キリンホールディングス株式会社(キリンビバレッジ社監修)

#### おいしい学校 味覚編

基本的な味覚を学び、甘味・酸味・塩味・苦味・うま味を実感。五感を使って味覚の不思議を体験します。

■開催日時 2009年12月19日(土)、2010年1月10日(日) 13:00～13:45  
■開催場所 1階オリエンテーションルーム(12/19)、1階シンボルゾーン(1/10) ■定員 各回15組30名  
■対象 小学生～高校生(小学生は保護者同伴) ■提供 キリンホールディングス株式会社

#### おいしい学校 発酵編

“発酵”をテーマに、実験や顕微鏡による観察を通して、発酵が作り出すおいしさのひみつを学びます。

■開催日時 2010年1月9日(土) 10:30～12:00、2月21日(日)、3月7日(日)13:00～14:30  
■開催場所 1階シンボルゾーン(1/9)、1階オリエンテーションルーム(2/21、3/7)  
■対象 小学4年生以上とその保護者 ■定員 各回15組30名 ■提供 キリンホールディングス株式会社

#### おいしく食べてうまくなる! 食べ方のひみつ～スポーツ好きの子どもたちへ

大好きなスポーツをより楽しむために、毎日の「食べる」「飲む」ことの大切さを学びます。

■開催日時 2010年1月9日(土)、11日(月・祝) 14:30～15:15 ■開催場所 1階シンボルゾーン(1/9、1/11)  
■対象 小学生とその保護者 ■定員 各回15組30名 ■提供 キリンホールディングス株式会社

### 特別展示「サッカー支援を通じた次世代育成の取り組み」

サッカー教室を通じてスポーツの楽しさ、心の豊かさを伝えているキリングループ。サッカー教室「キリンサッカーフィールド」の中で、スポーツにおける食の大切さを伝える活動、「おいしく食べてうまくなる！食べ方のひみつ」について、紹介します。また、今年30回目を迎えた「キリンカップサッカー」の歴史も併せて展示します。

- 展示期間 2010年1月9日(土)～2月8日(月)
- 展示場所 3階サイエンスライブラリ
- 提 供 キリンホールディングス株式会社

### おいしさづくり探検隊

味作りの基本、コツ、隠し味などを学び、「おいしさつろう！」を合言葉に味作りを体験します。

- 開催日時 2010年1月10日(日)、1月11日(月・祝)、2月21日(日)、3月7日(日) 11:00～12:00
- 開催場所 1階シンボルゾーン(1/10、1/11)、1階オリエンテーションルーム(2/21、3/7)
- 対 象 小学4～6年生とその保護者
- 定 員 各回15組30名
- 提 供 キリン協和フーズ株式会社

### トマトの学校

トマトについて、見て・聞いて・食べて、参加者が体験を共有しながら、その魅力を楽しく学びます。

- 開催日時 2010年1月11日(月・祝) 13:00～14:00、2月21日(日)、3月7日(日) 15:00～16:00
- 開催場所 1階シンボルゾーン(1/11)、1階オリエンテーションルーム(2/21、3/7)
- 対 象 小学生とその保護者
- 定 員 各回15組30名
- 提 供 株式会社ナガノトマト

### ビールセミナー

ビールの醸造方法や歴史的背景を学び、ビールと料理の味の相性を実感しながら、ビールの楽しさを深く知ります。

- 開催日程 2010年2月20日(土)、3月6日(土) 18:00～19:30
- 開催場所 7階 レストラン
- 対 象 20歳以上
- 定 員 各回50名
- 提 供 キリンビール株式会社

### 生命を作る設計図～野菜のDNAを見てみよう

顕微鏡を覗いてミクロの世界を探索。日ごろ食べている野菜のDNAなど、遺伝子のしくみを学びます。

- 開催日時 2010年2月20日(土)、3月6日(土) 10:30～12:00
- 開催場所 1階オリエンテーションルーム
- 対 象 小学4年生以上とその保護者
- 定 員 各回18組36名
- 提 供 協和発酵キリン株式会社

### 「おいしい」を科学しよう！

味覚の変化の体験など、いくつかの楽しい実験を通じて、親子で試して、感じて、考えながら学びます。

- 開催日時 2010年2月20日(土)、3月6日(土) 13:00～14:30
- 開催場所 1階オリエンテーションルーム
- 対 象 小学生とその保護者
- 定 員 各回15組30名
- 提 供 協和発酵キリン株式会社

### 紅茶研究家磯淵猛先生の紅茶セミナー ～紅茶の楽しみかた

紅茶研究家で「午後の紅茶」商品アドバイザーの磯淵猛先生による紅茶セミナー。「紅茶はどうやって作るの?」「紅茶は世界中でどんな風に飲まれているの?」など、紅茶の楽しい話を通じてそのひみつについて学びます。

- 開催日時 2010年3月6日(土) 15:00～16:00
- 開催場所 7階みらいCANホール
- 対 象 小学3年生以上(小学生は保護者同伴)
- 定 員 200名
- 提 供 キリンビバレッジ株式会社

## 5. 食卓教育 特別展示、セミナー、ワークショップ (提供: ジャパンテーブルアーティスト協会)

お正月に関する展示やセミナーを通して、伝統文化や食卓のルールを楽しく学び、「食卓教育」の大切さを見直します。

### 特別展示「お雑煮日本列島」

日本全国のお雑煮を各地の日本酒とともに展示。豊かな日本の食文化をご覧ください。

- 展示期間 2009年12月26日(土)～2010年1月7日(木)
- 展示場所 1階シンボルゾーン

### 食卓教育セミナー＆ワークショップ

お箸の決まり事や食卓ルールを、家族そろって楽しく学びましょう。

#### セミナー「～お正月までに知っておこう～お餅・お箸で知る日本の食卓文化 美しく楽しく学ぶ」

- 開催日時 2009年12月27日(日) 14:30～
- 開催場所 1階シンボルゾーン
- 定 員 50名
- 講 師 阪口恵子(ジャパンテーブルアーティスト協会会長)

#### ワークショップ「紙芝居～お正月の事いっぱい知ろう～」・「折形で作る箸置き」

- 開催日時 2009年12月26日(土)～2010年1月7日(木) 11:00～/14:30～(※但し、1/7は11:00～のみ)
- 講 師 ジャパンテーブルアーティスト協会認定講師・食卓教育アドバイザー