

ひしおの郷祭り記念 -オープンラボ@発食-

日時:平成23年7月23日(土) 9:30~15:00

場所:香川県産業技術センター 発酵食品研究所 (小豆警察署隣)

近くにあるが普段は何をしているか全く分からない謎に包まれた施設「発酵食品研究所」。ひしおの郷祭り記念ということで特別に公開しちゃいます！！

記念講演

10:30~11:00

発酵食品研究所の歴史と島内産業のかかわり

タケサン株式会社 武部一成 代表取締役社長

14:00~14:30

発酵食品といつもの授業との関係

産業技術センター発酵食品研究所 末澤保彦 所長

生醤油づくり体験

(9:30, 11:00, 13:00~)

今夜の醤油は自分で絞ろう

島内2社の醤油屋さんの「もろみ」から自分だけの生醤油を作る。

絞る力や速度で味が違って来かも

自分で絞る醤油は格別！！



実験体験

(10:00, 11:30~, 13:30~)

麺の硬さ調べ

硬さを測定できる機器「レオメーター」で素麺、冷凍うどん、ラーメンの硬さを測定する。

有名メーカーの麺には色々な秘密が…

甘味料の甘さ比べ

実は香川県は糖研究が盛んな「糖王国」。食品に使われている様々な甘味料や今話題の希少糖「プシコース(1g = 数万円)」を実際に味見してみよう。

マイクロ世界の観察と素材の判定

当研究所お勧め No.1 の機器！！何でもみることができる(はず)電子顕微鏡で普段は見れない世界を見てみる。

持ち込み試料の観察もOK！！

モデルコース (ひしおの郷祭り見学プラン)

A コース:発酵食品研究所(9:30~10:30)
講演(10:30~11:00) マルキンにて昼食
ポケットパーク, 京宝亭, 一徳庵で楽しむ

B コース:ポケットパーク, 京宝亭, 一徳庵
で楽しむ マルキンで昼食 発酵食品研究所
見学(13:00~14:00) 講演(14:00~14:30)

お問合せ先:発酵食品研究所 小豆島町苗羽甲 1351-1(Tel:0879-82-0034)

担当: 藤川・末澤