



ブログ

[HOME](#) / [ブログ](#) / Science Class

2022年1月19日

ブログ

Science Class

福岡市早良区百道浜にあるコーナーズインターナショナルスクールです。

今回は理科の授業より「味覚の実験」についてお届け致します。

五感と言われる味覚は、「甘味、酸味、塩味、苦味、うま味」を感覚として認識します。

コーナーズでは、「甘い、塩辛い、苦い、旨味」を「砂糖、塩、ダークチョコレート、かつお節」で体感しました。

今まで食べたことはあっても、その分類や種類について知らなかった子どもたちは、味を感じる今回の研究がとても楽しかった様子でした。

そして、不思議なサプライズ! 皆様はミラクルフルーツをご存知でしょうか?

長さ2cmほどの小さな赤い実本体は、それほど甘くはないものの、次に食べる酸っぱい食べ物を甘く感じさせる効果があるという、何とも不思議な現象を起こすフルーツなのです♪

その秘密は、含まれているミラクリンという甘味誘導物質の効果で、甘味を感じるという仕組みです。

さて早速ドキドキしながら実食です。

まずは、国産レモンをそのままかじります。

子どもたちの感想は「酸っぱい」です。舌から神経に信号が送られ、脳へと味覚が伝わったようです。

次に、ミラクルフルーツを食べた後にレモンを実食です。

すると…なんということでしょう! その感想はズバリ「甘い」と笑顔になり、実験大成功でした(^^)

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナーズでは、理解力、観察力、分析力を身に付けると共に、実験や研究に関する技能や知的好奇心を経験学習型教育により育成しています。



































