

【前半活動のまとめ A 班】

■ 8月3日

展示デザインについてと、科博のコラム展示についてのお話をして頂きました。

- 展示で魅せて、そのものの内容に興味をもたせる意味が複雑だけど表現がシンプルなデザインがおもしろいと思った。

■ 8月10日

野菜ソムリエについてのお話をして頂いた後、味の素の工場に見学に行きました。

- ソムリエが3段階に分かれているのがおもしろいと思った。
- 品種改良をした野菜の名前がおもしろかった。ex) きゅうりの名前がフリーダム
- 味の素は化学調味料ではないっていうのがびっくりした。
- 本だし工場に行ったときに、かつおが泳ぐのを再現した機械がとても速くて、かつおのスピードにおどろいた。

■ 8月17日

食物自給率と「ごはんパン」の話をして頂いた後、東京都中央卸売市場食肉市場に見学に行きました。

- 自給率が生産額ベースとカロリーベースをみないと判断できないということを初めて知った。
- 日本のしょう油の自給率が0%ということにおどろいた。
- 自給率はかならずしも高ければいいわけではなくて、適地適作やリスク回避などの理由により低くてもいいという考えに感心した。



- セリ(競り)が機械を導入していてハイテクなのがびっくりした。
- (と場で働く人への)中傷の手紙をみて、まだそんな偏見があると知り、悲しくなった。
- 動物の加工過程を見てショックだった。

■ 8月22日

江戸東京野菜のお話をして頂いた後、江戸東京野菜と現代の野菜の食べ比べをしました。また、その後料理実験として寺島なすとカッテージチーズの黒米巻き寿司を作り、食べました。

- 江戸東京野菜を初めて知った。
- 江戸東京野菜を食べてみて、野菜本来の味を知ることができた。
- チーズがなかなか作れなくて不安だった。
- 銀まくわを食べて、甘くないと感じたが、昔の人にとってはとても甘かった、というのを聞いて、現代人は舌が肥えていると思いました。
- じゃがいもがナス科というのがおどろいた。
- 漬物が苦手だったのですが、寺島なすのヨーグルト味噌漬けがとてもおいしくて感動した。

