



## 料理の科学

今年は夏休みが長かったせいで、秋休みがほとんどありません。でも前期の通知表は必ず渡されます。後期に向けてしっかり気持ちを切り替えていきましょう。

さて先日、郊外の森を散歩していたら実の入った栗のイガが落ちていました。残暑は続きますが、そろそろ秋を感じます。そして食欲の秋です。どうも塾生たちは年齢の割に固定概念を持っているらしく、「え～！塾長、自分で料理するの？」とか「ギター弾けるの？」とか言ってきます。ギターや歌は来年3月の「Tジョイ蘇我」での「ベルゲン卒業ライブ」を楽しみに待っていてもらうとして、今回は料理についての話です。

講習の時など、昼食を自分で作っているところを目撃されたりして「料理できるの？」発言につながるようですが、私は食べることも料理することも大好きです。そして料理は理科の4分野、物理・化学・生物・地学に関わっているのです。みなさんにも身近に感じてほしいと思っています。例えばフライパンは金属ですから火にかければすぐに熱くなります。やけどにも気をつけなければいけません。でも水をいれて火にかけたときはすぐには熱くなりません。物理の熱伝導の学習を実感できます。また材料の肉や野菜の性質や、味付けする塩や砂糖の使い方、気温や湿度に合わせた調理方法など生物・化学・地学とも関わっています。それだけでなく、その料理が生まれた場所はどこなのか、材料の産地はどこでそこからどうやって運ばれてくるのかという地理の知識や、その料理法はいつから始まってどんな伝統があるのかという歴史の学習にもつながられます。材料の価格・流通・税金・安全を守る法律などの公民分野も大切。めんつゆを何倍に薄めればいいのかは算数の勉強そのものです。このように教科横断そして総合型学習の宝庫ですが、そんなに構えなくても最も身近な学習素材と考えればよいのではないのでしょうか。

もちろん料理が得意になっておいた方が良いことに男女の差はありません。食べることは生きることなのですから。