

つくば科学フェスティバル2003報告

不思議の世界を体験できる「つくば科学フェスティバル2003」が10月11日(土)～12日(日)の2日間にわたり、つくばカピオで開催されました。つくば市内にある研究機関や高校、小中学校等56団体が出展。その中で当研究所は品質開発部微生物利用研究室が「乳酸菌でミルクが大変身！チェダーチーズのできるまで」というタイトルで、チェダーチーズの製造工程を観察したり、フレッシュチーズと一緒に作って味わうコーナーを設けて参加いたしました。

青少年に科学技術に対する夢や希望、関心を与えるために10年近く開催されてきたこのイベントも今

や来場者の子供達の大半はリピーター。各参加機関のブースでの内容を知り尽くしている様子もある中で、当所コーナーにおいては初めて、一般参加型による、家庭でお馴染みの牛乳、酢、レモン汁などで美味しいチーズが簡単にできるといった実演を行いました。

2日間の実演予約は全て満杯。ミルクに「酸」を加えると、タンパク質が分解して固まり、簡単にフレッシュチーズができるという暮らしに密着したこの大発見に子供達は大喜びのようで、約200名の小学生や幼児の参加を得て、大盛況のうちに終えるこ

とができました。

この子供達の笑顔を科学への興味に結びつけるために、是非、次回以降も各研究部の協力のもとに参加していきたいと考えています。

(情報資料第1課
岡田明子)



会場全体の風景



実演コーナー