

においのふしぎ

長野県短期大学 生活科学科 健康栄養専攻 食品学研究室

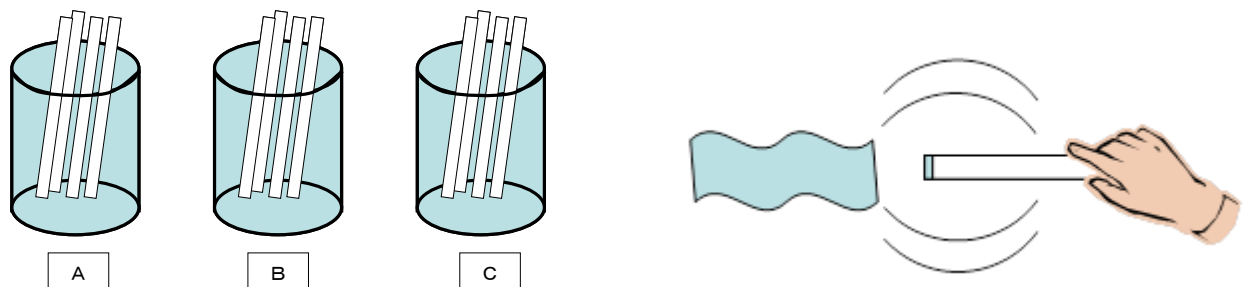
1. わらい

みかんにはみかんの^{にお}匂い、バラの花にはバラの花の^{はな}匂いというように^た食べものや花にはそれぞれ^{いろい}ろ々な^{にお}匂いがあります。しかしこれらの^{にお}匂いの^{せいぶん}成分は、1種類^{しゅるい}ではありません。食^{しょく}品^{ひん}の中^{なか}にはいくつかの^{にお}匂いの^{せいぶん}成分^{こうりょう}（香^く料^あ）を^あ組み合^あわせて^{かお}香^{かお}りを^{つく}作^{つく}っているものがあります。

今^{こん}回^{かい}はいくつか^{にお}匂いの^{もと}元^{ようい}を用意^{なん}しました。それぞれ何^{なん}の^{にお}匂いかわかるかな？

これらの^{にお}匂いを^く組み合^あわせると、どんな^{かお}香^{かお}りになるかな？やってみよう！

2. 実験^{じっけん}のしかた（^{じゅんび}こちらで準備^{じゅんび}します）



^{にお}匂いの^{えきたい}ついてる^し液体^{つか}をしみ込^{えー}ませ^{ビー}せ^{シー}た^ろ紙^しを使^{つか}います。A、B、Cはそれぞれ

何^{なん}の^{かお}香^{かお}りでしょうか？ ^{にお}匂いの^しつ^もいた^{さゆう}ろ^ふ紙^しを持^もって^{にお}左^{ひだり}右^{みぎ}に^ふ振^ふて^まみ^{よう}よう。匂^{にお}い

が^{ひろ}広^かがる^{なん}ので、それ^{なん}を^{にお}嗅^あいで^{ぜん}何^{なん}の^{かお}匂^{にお}い^かか^{なん}当^かて^てま^{よう}よう。全^{ぜん}部^ぶ一^{いっ}緒^{しょ}に^か嗅^{なん}ぐ^{かお}と^{なん}何^{なん}の^{かお}香^{かお}

り^きに^{たの}なる^{たの}で^しょう^か？ 来^きて^{たの}か^らの^お楽^{たの}し^み！

3. わかること

食べ物にはそれぞれ違った匂いがあります。それぞれの組み合わせでおいしい料理が作られています。例えばお肉にコショウを振ったり、アップルパイにシナモンを振りかけたりするのは、嫌な匂いを消したり、おいしさを引き出すためなのです。みなさんもおうちで食べ物や匂いの元を組み合わせで良い香りのするお料理を作るお手伝いをしてみてくださいね。

4. きをつけよう

匂いを嗅ぎすぎるとだんだん鼻が慣れて匂いがわからなくなってしまいます。そんなときは少しそこから離れて外の空気を吸ってこよう！戻ってきたときには、また匂いがわかるようになるよ！

5. もっと詳しく知るために

ながのけんたんきだいがく せいかつかかくか けんこうえいようせんこう しょくひんかくけんきゅうしつ
長野県短期大学 生活科学科 健康栄養専攻 食品学研究室