

アウトリーチ活動報告書

作成日：2024 年 10 月 1 日
旭川医科大学・生化学講座
渡辺裕伍・矢澤隆志

アウトリーチ活動名：焼きそば七変化
実施日時：2024 年 9 月 7 日（土） 13 時～16 時
場所：旭川医科大学（旭川市）
対象：旭川地区の小学 5 年生とその兄弟姉妹
参加者：57 名

環境省エコチル調査のイベントである「エコチルサイエンス」において、「焼きそば七変化」と題したブースを出展しました。学校で酸性・アルカリ性を学ぶ小学 5 年生に、アントシアニン色素が、pH によって色が変わる性質を利用して、身近な食材である焼きそばの色を変える実験を行ってもらい理科への興味を深めてもらう内容です。

カンスイによりアルカリ性となっている焼きそばは、アントシアニンを含む紫キャベツと一緒に炒めることで、緑に変色し、ここに酸性のレモン汁を搾ることでピンク色に、そして、ウスターソースにより中性に戻るという内容で体験してもらいました（写真）。あまりにも劇的な色の変化に、子供たちのみならず同伴した親御さんからも驚きの声が聞かれたのが印象的でした。色が変わるメカニズムのみならず、家でも再現したいという親子も複数いらっしゃって、実験手法についても詳細な質問がありました。本活動を通じて、子供たちが学校の理科教科を意欲的に学ぶきっかけとなり、理科離れ解消の一助になることを期待する次第です。

本活動の機会の提供いただくと共に、多くの協力をいただいたエコチル調査・旭川地区サブユニットセンターの皆様には厚く御礼申し上げます。また、私たちの研究とアウトリーチ活動を支援して下さった公益財団秋山記念生命科学振興財団に深く感謝申し上げます。