

## ☆ハマヤクサイエンス研究会第2回学術発表会

ゴーヤの苦味に関する研究① ～ゴーヤの苦味成分を分子式・構造式で考える～ 奨励賞

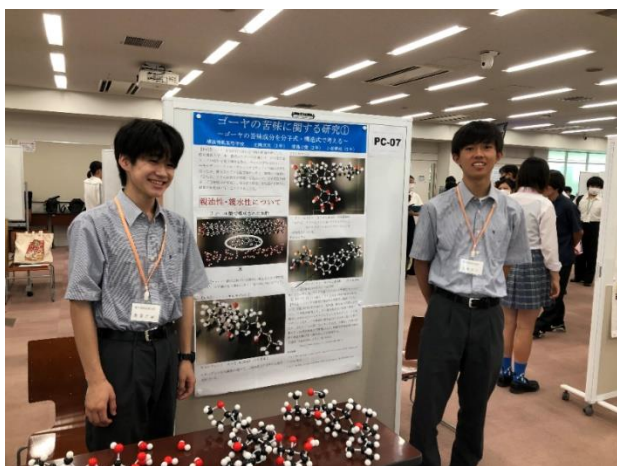
ゴーヤの苦味に関する研究② ～ゴーヤの苦味成分を親水基、疎水基で考える～ 奨励賞

ゴーヤの苦味に関する研究③ ～ゴーヤの苦味成分と調理方法について～ 優秀賞

豆腐に関する研究 ～ゴーヤチャンプルのための豆腐水分量について～ 奨励賞

(発表33団体)

## ○ポスター発表の様子



## ○参加した生徒の感想

### 2年 K.Wさん

研究発表に取り組むと決めたときには、大学の先生や他校の高校生が見ている前でポスターセッションをするなんて想像もしていませんでした。審査員の前で発表・質疑応答をすると知ったときはとても焦りました。なぜなら、私は今までそういった経験がなかったからです。また、人前に立って話すこともあまり得意ではありません。それでも覚悟を決め、発表の練習に取り組みました。先生協力のもと発表原稿と資料はできましたが、当日は不安と緊張でいっぱいでした。そんな中、なんとか発表を終え、他校の高校生の発表をいくつか聞きました。多くの発表校では、資料作成も発表準備もずっと前から計画的に取り組んでいることが分かりました。全て自分達で準備しているからこそ発表の際も質問に答える際にも堂々と話せるのだと気づきました。この会を経験して、私も自分で行動しなければいけないと思いました。もちろんポスターセッションをするという経験も大切なものになりましたが、自ら行動することに気づけたことが今回の研究発表会での一番の収穫だと思います。今後は大学の先生にも協力いただいて、研究を続けようと思います。さらに深く研究を続けるために、大学の味覚センサーや液体クロマトグラフィーなどの機器を使用させていただく予定です。データをまとめ、次の発表会では早めに準備し、本番は自信を持って発表したいです。

### 2年 A.Mさん

今回、横浜薬科大学での研究発表会で多くの経験ができてとても勉強になりました。今後、横浜薬科大学教授による指導のもと、ゴーヤを緑色部分、白色部分、種子まわりに分け、水と油それぞれで苦味成分を抽出し、ヒトの舌（味蕾）で感じる感覚と味覚センサーを用いて測定した値との比較を考察したいと思っています。そして、この研究を活かしてさらにゴーヤの研究とゴーヤの調理方法を考えていきたいと思っています。