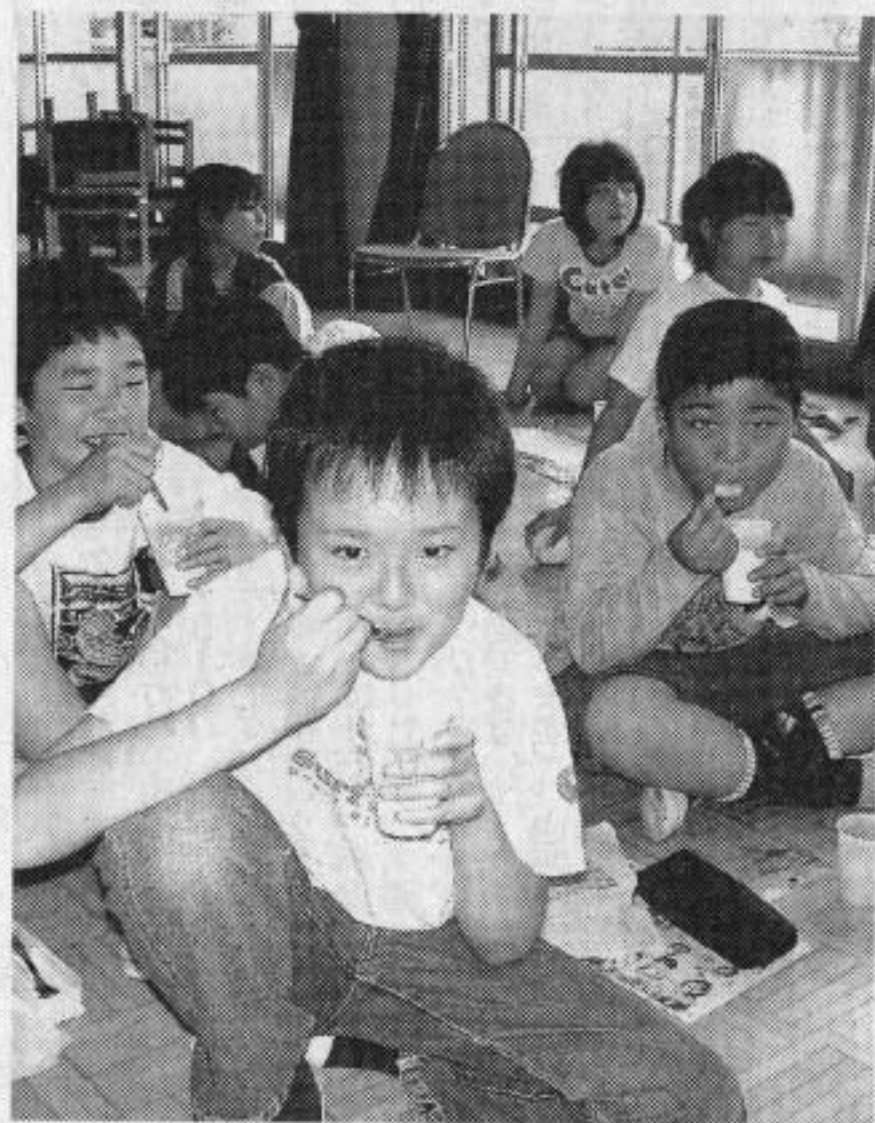


あれ、チョコレートがバターの味に



ミラクルフルーツをなめた後、レモン入りのヨーグルトを食べ、「甘〜い」と驚く児童ら＝半田・乙川東小で

“秘密”はギムネマの葉

半田市花田町の市立乙川東小（永田敏彦校長）で7日、5年生76人を対象に「味覚の体験授業」が行われた。食を通して科学に興味を持ってもらうのが狙いで、味覚機能を変える植物を研究している知多市の会社員、島村光治さん（29）を講師に招いた。

授業ではまず、甘味を

半田・乙川東小で「味覚の授業」

抑える働きがあるギムネマの葉を試食。葉を食べた後に砂糖をなめると砂のようだったり、チョコレートがバターに感じられるという。

次に試したのは、酸味を甘味に変えるミラクルフルーツの実。果肉をなめたあとレモンをかけたヨーグルトとグレープフルーツを味わうと、酸っ

ばいはずのヨーグルトは甘く、グレープフルーツがオレンジジュースやピーチジュースのよう。水野勇介君（10）は「全然酸っぱくない。不思議だね」と驚いていた。

児童たちは授業後、ギムネマの苗をもらって鉢植え。育ったら家族で実験することになっている。

【林幹洋】