

やさしいをおいしく マヨネーズ教室

東京都北区立豊川小学校



キューピー株式会社では、食の楽しさと大切さ、また野菜摂取の重要性を学び、家庭でのコミュニケーションを育むことを目的としたマヨネーズ教室を、2002年から小学生を対象に出前授業として実施しています。

マヨネーズ教室では、最初にマヨネーズについての話をし、次に子どもたちがグループに分かれてマヨネーズを作ります。決して混ぜることのない酢と植物油が、卵黄を加えることで乳化して混ざり合い、マヨネーズになっていく様子を体験したあと、工場で作られたマヨネーズと食べ比べをします。こうして、身近な食品であるマヨネーズがどのようにして作られているかを知り、加えて野菜摂取の重要性も学ぶことができます。

今回は、東京都北区立豊川小学校で行われたマヨネーズ教室の様子をご紹介します。

野菜のお話

「最初に、野菜についてお話したいと思います。野菜には、体を元気にするビタミン、ミネラル、おなかの調子を整える食物繊維などがたくさん含まれています。ここで質問です。野菜を全部好き嫌いなく食べられるお友だちは？」半分近くの児童から手が挙がります。

「じゃあ、嫌いな野菜があるお友だちは？」

今度も約半数の児童たちが手を挙げました。

「生で食べたときの野菜と、ゆでて食べたときの野菜だと、違う音もするし、違う味がしますね。ですから、嫌いな野菜でも食べ方を工夫すれば食べられるかもしれません。例えば、おうちの冷蔵庫に入っているマヨネーズやドレッシングを使っても、今まで食べられなかった野菜が食べられるようになるかもしれませんので、これからはチャレンジしてみてくださいね。」

マヨネーズの秘密

「じゃあ、野菜のことについてわかったので、次はマヨネーズについて学んでいきましょう。皆さんは、マヨネーズ食べたことありますか？」あります！と元気のいい声が返ってきます。

「じゃあ、マヨネーズって何からできているか、わかる人いますか？」卵、油、お酢。みんなちゃんと知っていました。

それからドレッシングを見せます。「ドレッシングを食べるときは、どうしますか？ 振りますよね。なぜ振るのでしょうか？ それは、時間がたつと元の状態に戻ってしまうからです。」

「でも、マヨネーズは食べる前に振りません。なぜでしょうか？ それには卵が関係しています。卵を入れると、乳化して混ざったままです。」

「られます。」

児童たちからは、「へえ〜」という感心した声が上がりました。

「では、マヨネーズはいつまで食べることができるでしょうか？」答えは、未開封で約1年間。マヨネーズにおなか痛くなる菌を試験的に添加しても、殺菌力のある酢と、細菌の繁殖を抑える食塩のパワーにより、すみやかに菌は死滅してしまいます。(キューピー(株)調べ)

マヨネーズの裏ワザ

「マヨネーズの裏ワザを教えたいと思います。ホットケーキを作る時、ホットケーキミックス一袋に対して大さじ1と1/2のマヨネーズを入れてみてください。マヨネーズを入れるだけで、ふわっとしたホットケーキが作れます。」

「ほかに、卵焼きにマヨネーズを入れると、ふわふわのきれいな色の卵焼きになります。」

「では、実際マヨネーズをどうやって作っているのか、DVDを見てみましょう。」

生野菜が苦手なQ助君のDVDをみんなで鑑賞します。



マヨネーズを作ろう！

「早速マヨネーズを作っていきますよ。はじめにお手本を見せます。まずは卵です。黄身を分けるために、

黄身と白身を
わける・・・



油は少しずつネ



速く！速く！



キューピー と マヨネーズの話

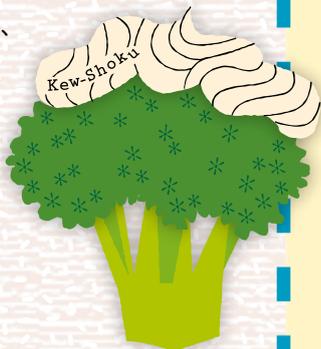
国産マヨネーズ第一号

大正14(1925)年3月。ついに日本初の国産マヨネーズの製造・発売。商品名はキューピーマヨネーズ。その当時大流行していたセルロイドのキューピー人形にちなんで、この商標にしました。

この時、何とキューピーマヨネーズは、当時の輸入品の2倍もの卵黄を使用したのです。これは栄養豊富な卵黄だけで、おいしく高品質なマヨネーズを作りたいと考えた、キューピー株式会社の創始者、中島董一郎の理想の結果でした。この工夫が国産マヨネーズならではの味を生み出したのです。

取材日記

取材で訪れた豊川小学校の児童は、説明を聞く時も、マヨネーズの作り方のDVDを見る時も、おしゃべりもしないで集中して真剣な姿が印象的でした。材料である酢の殺菌力と塩の細菌の繁殖を抑える相乗効果でマヨネーズは腐らないということを知り子どもたちは驚いていました。自分たちで実際にマヨネーズを作る時には、グループ内できちんと役割分担をして、友達が攪拌している時には、ボールを支えたり飛び散ったのを拭いたりと協力して作業をしている様子がほほえましかったです。できあがったマヨネーズを試食しながら、「これなら、野菜パクパクいけるね」とおいしそうに食べる子もいれば、「工場がおいしいね」という子もいました。学校公開日でもあったため、保護者の方々も参加されて、「家でも作ってみようかな」との声もきかれ、家庭へも波及する取組になったようです。



セパレーターを使います。次に、お酢とお塩を入れ、一度混ぜます。それから油を注ぎます。糸のように細く、ゆっくり垂らしてください。そして、工場の機械に負けないくらい速く混ぜます。泡だて器を立てて、円を描くように混ぜてください。」
「マヨネーズを作る時のコツを教えます。1つ目、油は糸のようにゆっくり注ぐこと。2つ目、機械に負けないように速く混ぜること。3つ目、おいしくなれ、おいしくなれ」と愛情を込めて作ること。」
片付けもみんなで行います。
「洗いのコツです。マヨネーズがついた食器をいきなり洗剤やお湯で洗ってしまうと、乳化が壊れてしまい、ベタベタになってしまいます。それで、まずペーパーで十分ふきとったあと、水で洗い流してから、洗剤で洗ってください。」
最後に、児童たちからの質問に答え、マヨネーズ教室は終了しました。

マヨネーズ教室のながれ(90分)



生徒のみなさんから

友達と協力しあって作ったマヨネーズをきゅうりにつけて、友達と一緒に食べたのが楽しかったです。

ししよくが、グループごとにいろいろな味がしておもしろかったです。

これからマヨネーズできらいな野菜をへらしていきたい。

マヨネーズの作り方が分かったので、家でも作ってみたいです。

きゅうりをマヨネーズにつけるとすごくおいしかったけど、他の野菜はどうなるか調べてみたいです。

マヨネーズ教室のお問い合わせ先

マヨネーズ教室運営事務局(株式会社放送映画製作所 東京支社)
〒103-0027 東京都中央区日本橋3丁目5番13号 三義(みつよし)ビル
電話: 03-5202-6063 FAX: 03-5202-6066
<http://www.kewpie.co.jp/company/activity/food/03/index.html>