

おいしさを

解き明かす

台所の科学

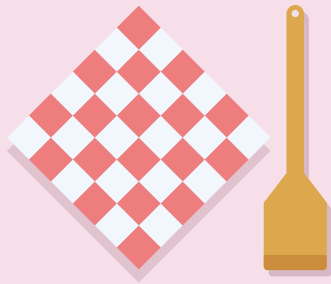
調理科学を

探求し続けて60年。

渋川祥子先生の

研究の歩みと

これから。



横浜国立大学名誉教授

渋川祥子

2016 横浜国立大学YNUミュージアム

2.15 [月] → 7.29 [金]

[開館時間] 月曜・金曜 : 12:00-14:00 / 水曜 : 11:00-13:00

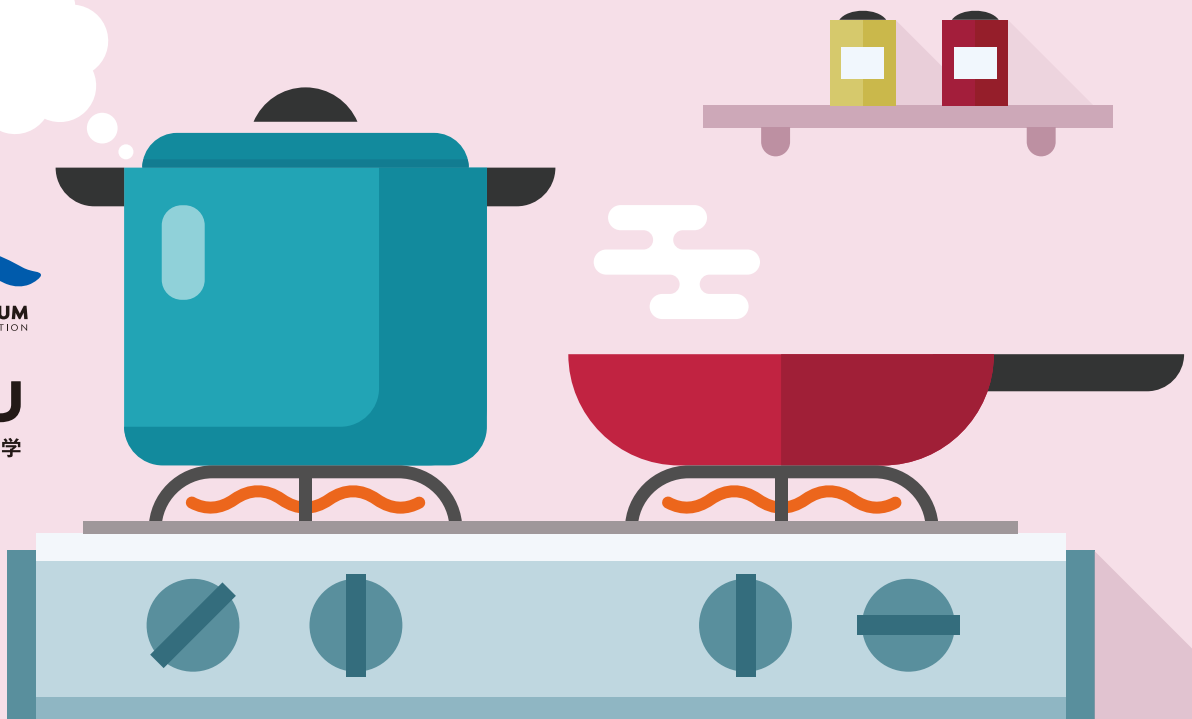
[開館場所] 横浜国立大学 教育文化ホール

詳細はWEBにてご確認ください ▶ www.ynu.ac.jp/about/center/museum/

Science
of
Cooking


YNU MUSEUM
PLAZA OF INFORMATION


YNU
横浜国立大学



助手時代
(1966頃)



テレビでもおなじみ!

「調理科学」の第一人者、 渋川祥子先生の人生と 研究実績をご紹介します。



SHIBUKAWA
Shoko



実習室にて(1990)

テレビのバラエティ番組で、美味しいお料理が作れる「マジック・クッキング」を教えている渋川祥子(しぶかわしょうこ)先生。先生は家政学のひとつである「調理科学」研究の第一人者で、横浜国立大学では、研究と共に、家庭科の先生を目指す学生たちに「食物教育」を30年間教えていました。

渋川先生が本学に就任し(1971年)、調理科学の研究に本格的に取り組み始めた頃は、日本の高度経済成長期にあたります。電子レンジやオーブンレンジなど、新しい調理機器や家電製品が次々と登場し、先生がテーマとした「加熱」の研究成果は、さまざまな画期的な新商品の開発に活かされています。

現在は、今までの研究者人生を支えてくれた人々への感謝として、「食」に関する正しい知識を、多くの人にわかりやすく伝える活動をライフワークにしている渋川先生。これまでの人生、そして研究実績をご紹介します。

「調理科学」とは、何ですか?



食品を調理することで、その成分等がどのように変化するかを科学的に解明し、いつでも同じような美味しさになる調理方法を研究する学問です。

[プロフィール] 横浜国立大学名誉教授。博士(農学)。1936年広島県生まれ。お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業。鹿児島女子短期大学講師、横浜国立大学教育学部(現教育人間科学部)講師・助教授・教授、聖徳大学教授。わかりやすい調理科学の解説でテレビ出演や講演活動などを行う。『ケミ太郎とベジ子の台所サイエンス』(朝日学生新聞社)、『加熱上手はお料理上手』(建帛社)など児童書から専門書まで多数の著書を執筆している。



本学名誉教授の渋川祥子先生が2015年春に瑞宝中綬章を受章されました。この勲章は公共的な職務の複雑度、困難度、責任の程度などを評価し、重要と認められる職務を果たされた方に授与されるものです。



横浜国立大学YNUミュージアムのご案内

【開館時間】 月曜・金曜：12:00-14:00 / 水曜：11:00-13:00
(入場は閉館の30分前まで) ※火・木・土日・祝日はお休み

【主催】 横浜国立大学

【開催場所】 〒240-8501 横浜市保土ヶ谷区常盤台79-1 教育文化ホール内

【観覧料】 無料

【電話番号】 045-339-3237 (不在の場合は045-339-4443)

【アクセス】

▶横浜駅西口からバス20分
キャンパス内バス停「横浜国立大学正門」「大学会館前」下車 徒歩2分
もしくは「岡沢町」下車 徒歩5分

▶相模鉄道 和田町駅下車 徒歩20分

▶横浜市営地下鉄 三ツ沢上町駅下車 徒歩16分

▶www.ynu.ac.jp/about/center/museum/

