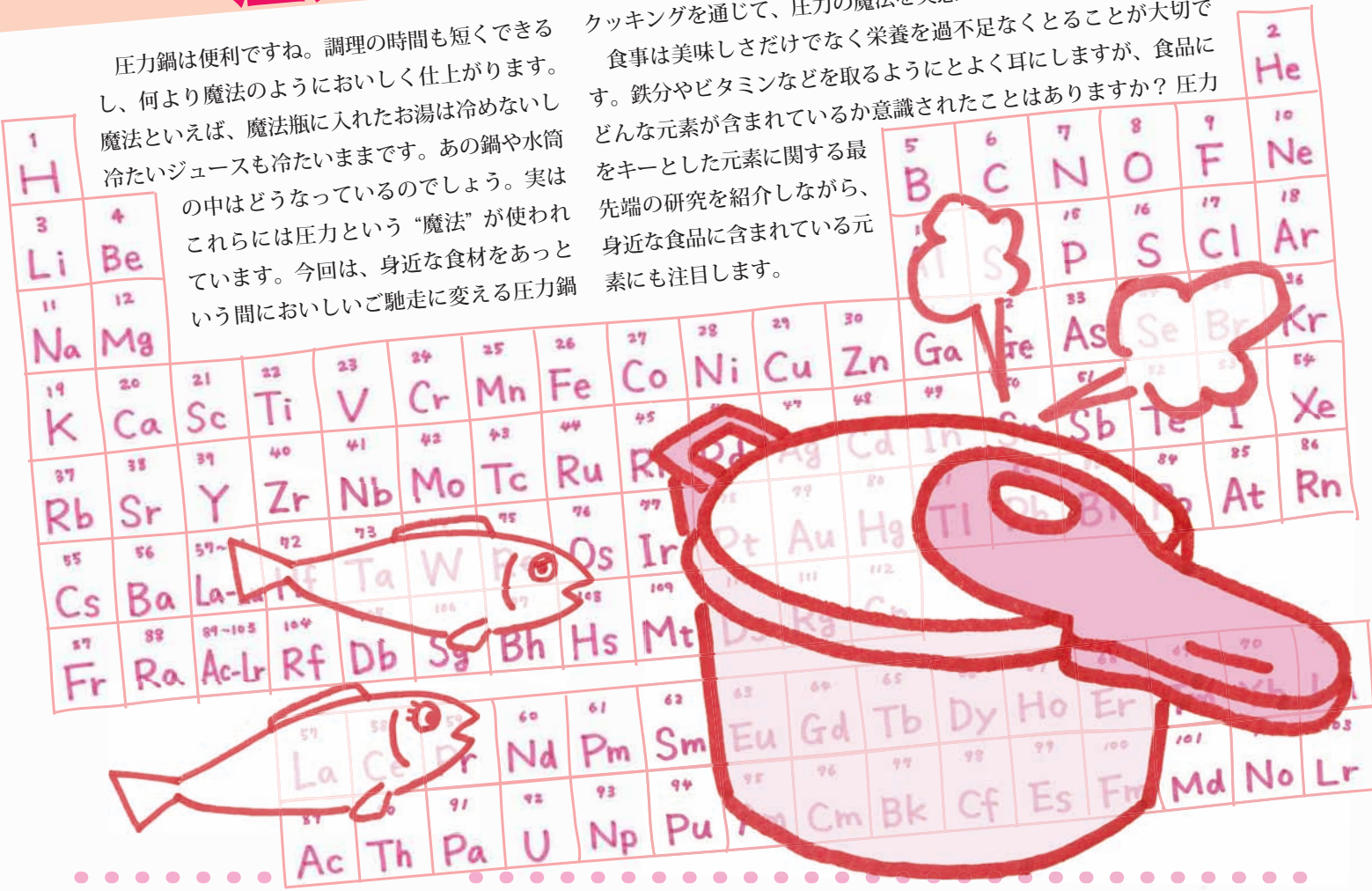


No Pressure, No Life

～圧力で世界はこんなに変わる！

圧力鍋は便利ですね。調理の時間も短くできるし、何より魔法のようにおいしく仕上がります。魔法といえば、魔法瓶に入れたお湯は冷めないし冷たいジュースも冷たいままです。あの鍋や水筒の中はどうなっているのでしょうか。実はこれらには圧力という“魔法”が使われています。今回は、身近な食材をあっという間においしいご馳走に変える圧力鍋

クッキングを通じて、圧力の魔法を実感いただけます。食事は美味しさだけでなく栄養を過不足なくとることが大切です。鉄分やビタミンなどを取るようにとよく耳にしますが、食品にどんな元素が含まれているか意識されたことはありますか？ 圧力をキーとした元素に関する最先端の研究を紹介しながら、身近な食品に含まれている元素にも注目します。



しみず・かつや／「おしてもダメならもつとおせ」を合い言葉に、色々な物質に極限まで圧力をかけて出てくる現象を研究している物理学者。博士（理学）。どんな物質でも圧力をかけると超伝導になると考え、色々なモノをおしまくっている最近のテーマは「なんでも超伝導」。(研究課題「全元素の超伝導化」※)
※本研究は、総合科学技術会議により制度設計された最先端・次世代研究開発支援プログラムにより、日本学術振興会を通して助成されたものです。

- 講座名／ 大阪大学 × 大阪ガス「アカデミッククッキング」vol.39 「No Pressure, No Life ～圧力で世界はこんなに変わる！」
- 日時／ 2013年10月24日(木) 18:30～21:00
- 18:30～ 料理実習 ————— 元素&圧力が決め手！情熱のスペイン風料理 (圧力鍋で作るいわしのトマト煮、松の実入りホウレンソウの炒め物、スペイン風あさりご飯)
- 19:15～ 講義
- 20:15～ 試食+質疑応答
- 会場／ 大阪ガスクッキングスクール千里 (裏面に地図)
- 講師／ 清水克哉 (大阪大学極限量子科学研究センター・教授)
- 定員／ 24名 (申込が定員を超えた場合は抽選)
- 対象／ どなたでも (15歳以上)
- 受講料／ 2,000円 (税込)
- 持ち物／ エプロン、ハンドタオル、筆記用具、受講料領収書
- 主催／ 大阪大学 21世紀懐徳堂、大阪ガス株式会社
- 協力／ 大阪大学大型教育研究プロジェクト支援室

■大阪大学 × 大阪ガス「アカデミッククッキング」とは／“食”や“料理”という身近な切り口から、学問的なものの見方・考え方を身につける教養講座です。専門的で難解な大学の先生の研究でも、どこかで普段のわたしたちの生活とつながっている…。そんな楽しい実感から、日常生活にちょっと変化をもたらすアカデミックな思考回路が生まれます。あなたも一緒に、ガス火で作る料理から新たな学びのとびらを開いてみませんか？