



Vol. 94

CONTENTS

- 【コラム】 あんこはジャムか… 川合 慧
【解説】 中高生ポスターセッションの報告—企画と概要—… 中山 泰一
【解説】 中高生ポスターセッションの報告—意義と効果—… 鹿野 利春
【解説】 中高生ポスターセッションの報告—当日の様子—… 和田 勉・中野 由章

COLUMN

あんこはジャムか



以前ネットを見ていたら標記の記事が目についた。「ん、面白いことを考える人がいるものだな」と思い中味を見てみた。あんこもジャムもべとっとしたペースト状のものだし、どちらもおおむね甘いし、植物由来のものだし、もっともな疑問にも思えた。その記事を読んで驚いたのは、それがあある生徒の夏休みの研究課題であったことである。ここでは、最初に抱いた疑問、ごく一般的な予想（ほとんど同じものだろう）、あんことジャムのそもそもの定義、などが順に述べられ、それらのつき合わせによって議論する、といった、ごく一般的な研究論文の体裁を備えた文章が展開されていたのである。この課題に取り組むにあたってどのくらいの指導を受けたのかは不明であるが、まっとうな研究として認められるべき内容であった。

近頃は研究会や全国大会にも高校生がよく参加するようになった。当然のことながら担当する先生方の指導があるわけだが、新鮮な発想が込められている発表も多く、今後に大いに期待できそうである。情報処理学会もしばらく前から学生会員の拡充を進めている。先日聞いた発表は、学校へのスマホの持込みが禁止されている場合、実際の持込みに対して先生が注意する度合いが、その先生自身のスマホの利用性向に依存しているのではないか、という予想をアンケートで確かめる内容であった。はっきりとした結果は出ていなかったが、なるほど、と思わせる論旨の組み立てであった。

冒頭の「あんこはジャムか」問題であるが、試しにネット検索してみると、現在でもかなりの記事が見つかる。ただしそのほとんどは世間話的なもので、かの生徒の作品とは比べるべくもない。実はジャムの定義については日本農林規格が1988年（昭和63年）に出されている。

ジャム類：果実等を砂糖類、糖アルコール、蜂蜜とともにゼリー化するようになるまで加熱し、酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
果実等の含有率は33%以上であること

この定義を意識した文章も、もちろん見受けられる。さらに特定の商品「小豆ジャム」を紹介している記事がある。小豆を煮込んでレモン汁を加えてゲル化したものだそう。テレビでも作り方が紹介されたい。市販もされているそうなので、上記の研究を思いながら購入し味わってみるのも一興かと思う。

川合 慧(放送大学)