

化学と教育

第58巻 第5号 2010年 目次

◆ 化学教育 徒然草

教育における普遍と個別 上村 大輔…………… 199

◆ ヘッドライン：味覚と旨味

味覚のメカニズム 一味を目で見る 都甲 潔…………… 202

「糖類0」なのになぜ甘い？ 橋本 秀紀…………… 206

味覚を発現させる天然物と化学構造 一構造・活性相関から分子設計へのアプローチ
寺井 忠正…………… 210

うま味発見の志と、だし・うま味の大切さを子供たちに伝える食育活動
外内 尚人, 二宮くみ子…………… 214

◆ レーダー

超臨界・亜臨界流体を用いた環境保全技術 佐古 猛…………… 218

分子センサで超分子ゲルを形成する 前田 大光…………… 220

◆ 実験の広場

ビギナーのための実験マニュアル

金属イオンの系統分離 松岡 雅忠…………… 222

化学クラブただ今実験中！

渋谷教育学園幕張中学・高等学校 化学部 東谷 修, 村上 欣央, 大木 崇史…………… 224

石川県立金沢泉丘高等学校 化学部 垣内 貴司, 入道 正行…………… 225

◆ 講座：化学の大学入試問題を考えるための基本

反応速度式の正しい求め方 石田 尚行…………… 226

化学反応速度と化学平衡 泉 康雄…………… 230

ヘッドライン企画趣旨

現在、砂糖以外に種々甘味料が使用されている。また「糖類ゼロ」飲料などといった健康志向の飲食物が世の中には増えている。そこで、甘みに限らず、広く「味覚」とはどういう刺激なのか、味覚を感じるということは物質にどのような要件（構造や官能基など）が備わっていないといけないのか、化学の視点で解説していただく。

◆ シリーズ：教科書から一歩進んだ身近な製品の化学

口紅とは？ 半山 敦士..... 234

△ 日本化学会より

化学オリンピックがやってくる！ 伊藤 真人..... 236

■ 行事一覧..... 240

次号予告 58巻 6号

ヘッドライン：匂いと香りの化学

ヘッドライン	彩り豊かな五感の世界を支える隠れた主役：フレーバーとフレグランス.....	角田 一
	脱臭剤の化学.....	梅原 勝雄
	フェロモンの化学.....	安藤 哲
	動物の匂いの世界.....	菊水 健史
講 座	アルコールからのエーテル合成 一単に水がとれるだけ？—.....	斎藤 慎一
	求核置換反応—メカニズムを中心に—.....	三野 孝