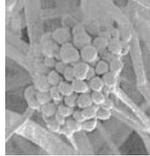


整理番号	HT29104	分野	生活・生物	キーワード	食品
------	---------	----	-------	-------	----

研究機関名	実践女子大学				
プログラム名	「日本の発酵食品を見直そう！ ～微生物がつくるおいしい食べ物～」				
先生(代表者)	白尾 美佳(しらおみか)生活科学部食生活科学科教授				
自己紹介	<p>食べ物に関する教育や研究をおこなっています。小さな赤ちゃんが大きなおとなになることができるのは、毎日いろいろな食べ物を食べているからです。また、食べ物にはいろんな不思議(ふしぎ)な力があります。そんな不思議な力を小学生の皆さん方と一緒に発見したいと思っています。そして、食べ物の不思議を通して科学に興味をもってもらえると大変うれしく思います。</p>				
開催日時・募集対象	平成29年8月5日(土)	受講対象者	小学5・6年生	募集人数	20名
集合場所・時間	実践女子大学 日野キャンパス本館 3F ロビー		(集合時間)	9:45	
開催会場	<p>実践女子大学日野キャンパス本館3階 生活科学部食生活科学科 住所: 〒191-8510 東京都日野市大坂上4-1-1 アクセスマップ URL: http://www.jissen.ac.jp/access_guide/index.html</p>				
内 容					
<p>日本には、古くからこうじ菌などの微生物(びせいぶつ)を利用した伝統的な食品が多くあります。そういった食品を発酵食品といいますが、このプログラムではこうじ菌のはたらきを中心に、日本の伝統的な発酵食品のおいしさを生み出す仕組みや魅力、面白さに気づいてもらうことを目的とします。</p>					 <p style="text-align: center;">こうじ菌</p>
スケジュール			持 ち 物		
9:45~10:00 受付(集合場所:日野キャンパス本館 3F ロビー)			筆記用具、ノート、飲み物		
10:00~10:30 開講式(あいさつ、自己紹介、科研費の説明)					
10:30~11:15 講義「こうじ菌と和食」			特 記 事 項		
11:15~11:30 実験「こうじ菌を顕微鏡で観察しよう」					
11:30~12:15 実験「こうじ菌のふしぎ①～甘酒をつくらう～」					
12:15~13:00 昼食・休憩					
13:00~13:15 キャンパスツアー					
13:15~13:45 講義「ヒトの5つの感覚とおいしさ」					
13:45~14:10 実験「味を感じる細胞のみらいを観察しよう」					
14:10~14:30 講義「和食の基本！だしの材料～かつおぶし～」					
14:30~15:30 実験「だしをとって味と成分を調べよう！」					
15:30~15:45 クッキータイム(大学生、教職員との歓談)					
15:45~16:30 実験「こうじ菌の不思議②～つくった甘酒を調べよう～」			アレルギーをお持ちのお子さんはあらかじめお知らせください。		

16:30～16:45 ディスカッション	
16:45～17:00 修了式(アンケートの記入、未来博士号の授与)	
17:00 終了・解散	

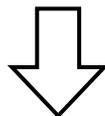
《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	実践女子大学 研究推進室 黒宮仁 (くろみや ひとし)
住所：	東京都日野市大坂上4-1-1
TEL 番号：	042-585-8821
FAX 番号：	042-585-8818
E-mail：	kenkyu@jissen.ac.jp
申込締切日：	平成29年7月21日(金)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

《プログラムと関係する先生(代表者)の科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
白尾 美佳	H21-H23	挑戦的萌芽研究	21653106	保育所、幼稚園、小学校、中学校、高等学校までの一貫した食育カリキュラムの構築
白尾 美佳	H18-H20	萌芽研究	18653113	小・中学校における栄養教諭が携わるカリキュラムの開発研究



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。