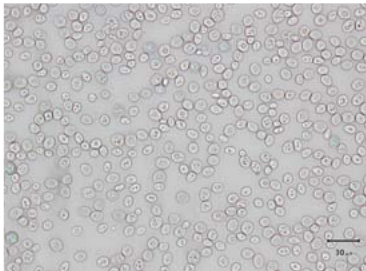


研究機関名	新居浜工業高等専門学校				
プログラム名	実は良いヤツ！？身近な微生物の见えない力を体験しよう！				
先生(代表者)	早瀬 伸樹(はやせ のぶき) 生物応用化学科・教授				
自己紹介	大学時代から、目で見ることにはできない微生物の優れた能力に魅せられて、微生物に関連した研究を続けています。新居浜高専では、化学・生物を教えながら、微生物を使って水や土壌をきれいにする研究や廃棄物からエネルギーをつくる研究に取り組んでいます。				
開催日時・募集対象	平成30年12月26日(水)	受講対象者	小学5・6年生、中学生	募集人数	20名
集合場所・時間	新居浜高専 管理棟正面玄関		(集合時間)	10:00～10:30	
開催会場	新居浜工業高等専門学校 住所：〒792-8580 新居浜市八雲町 7-1 アクセスマップ URL： http://www.niihama-nct.ac.jp/guide/access/				
内 容					
微生物という「バイキン」という病気になったりする危ないものだと思いませんか。ほとんどの微生物は安全で、私たちの食卓を豊かにしてくれたり、環境をきれいにしてくれたりしています。このプログラムでは、お酒作りに欠かせないコウジカビやパンを作るのに必要な酵母を観察します。そして、コウジカビのデンプンを分解する力や酵母の炭酸ガスを発生する力を体験しながら、私たちの生活に役立っている微生物について学習しましょう。					
スケジュール			持ち物		
10:00～10:30 受付(集合場所:新居浜高専 管理棟正面玄関) 10:30～10:40 オリエンテーション「ひらめき☆ときめきサイエンス」の主旨及び科研費の説明 10:40～11:10 講義「微生物とはどのような生物なの？」 11:10～11:20 休憩 11:20～12:00 実験・実習①／酵母でパンを膨らませて焼いてみよう。 12:00～13:00 休憩、昼食（研究施設紹介などを含む） 13:00～13:30 実験・実習②／微生物を見てみよう。 13:30～14:30 実験・実習③／コウジカビの酵素で絵をかこう。 14:30～14:40 休憩 14:40～15:30 実験・実習④／コウジカビの酵素を測ってみよう。 15:30～15:50 試作したパンの試食 15:50～16:00 アンケート、「未来博士号」授与式 16:00 解散			筆記用具		
			特記事項		
			お子さんには、昼食を用意します。また、自分たちで作ったパンを試食してもらいます。(小麦粉、卵、牛乳等を使用します。アレルギーをお持ちの場合は事前にお知らせください。)		

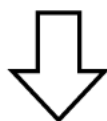
《お問合せ・お申込先》

所 属・氏 名：	新居浜工業高等専門学校 総務課総務企画係 藤本 藍(ふじもと あい)
住 所：	愛媛県新居浜市八雲町 7-1
TEL 番 号：	0897-37-7704
FAX 番 号：	0897-37-7842
E - m a i l：	skika-c@off.niihama-nct.ac.jp
申込締切日：	平成30年11月22日(木)

※当プログラムは定員を超えた場合は申込締切日後に抽選を行い、11月30日(金)までに郵便(またはメール)にて全員にご連絡します。

《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
早瀬 伸樹	H29~32	基盤研究(C)	17K00606	環境を汚染するスルホン化合物の微生物分解の促進に関する新規な方法の提案



★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。