

DIY顕微鏡で  
発酵微生物を観察しよう。  
興味のある中高生集え!

「ひらめき☆ときめきサイエンス」は、大学や研究機関で「科研費」(KAKENHI)により行われている最先端の研究成果に、直に見る、聞く、触れることで、科学のおもしろさを感じてもらおうプログラムです。



作って観よう!

自作顕微鏡で観る

香る発酵微生物の秘密

講座内容

発酵食品は微生物によって創り出されます。人類はこれらの微生物をどのようにして知ようになったのでしょうか? それは約400年前の顕微鏡の発明から始まりました。本プログラムでは、レーウェン・フックが1600年頃に世界で初めて作成した顕微鏡と同じ原理のものを作成します。さらにこれを使って微生物を観察し、発酵のしくみについて学びます。

講義・実験内容

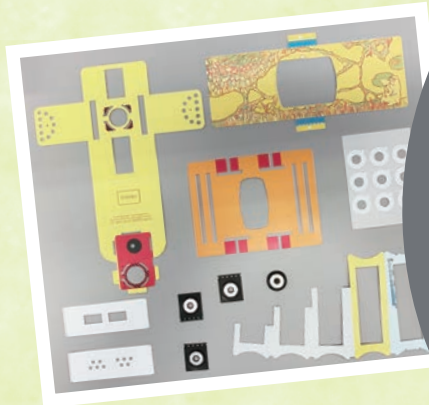
講義 1 微生物の発見と顕微鏡の歴史

講義 2 微生物と香り

実験 1 レーウェン・フックの顕微鏡を作成してみよう

実験 2 自作顕微鏡で微生物を観察してみよう

実験 3 香り発酵微生物の酵素を取り扱おう



講師

仲宗根 薫 (なかそね かおる)  
工学部化学生命工学科・教授

要申込

※先着順

2020年10月31日(土)  
10:00~17:00 (受付 9:40)

近畿大学工学部 広島キャンパス D館 D116実験室  
(広島県東広島市高屋うめの辺1番)

※今後の新型コロナウイルスの感染状況によりプログラムを延期又は中止する可能性があります。

下記 URL から必要事項を入力してお申込みください。(先着順)

<https://www.jsps.go.jp/hirameki/index.html>

申込締切: 2020年10月12日(月)

問い合わせ先: 近畿大学工学部・庶務会計課・船瀬 (ふなせ) 082-434-7002



参加費無料

対象

中学2・3年生  
高校生  
定員15人

※保護者の参加同意が必要