

2009 広島大学生物生産学部公開&農場祭

日時：11月8日（日）10：30～16：00 場所：生物生産学部及び農場

生物生産学部公開のプログラム

●生物圏環境学コース

- －花の苗プレゼント（B棟108学生実験室，10：30～ただし，花苗が無くなった時点で終了）
 - ◎先着200名様に葉牡丹，パンジー，ビオラなどの花苗をプレゼント
- －おコメのことをもっと知りたい！（C棟201講義室，10：30～15：00）
 - ◎わが国のコメについて，生産・流通の現状を紹介します。おコメの食べ比べなどの企画も予定。

●水産生物科学コース

- －見てびっくり食べておいしいマガキの生物学（A棟210学生実験室，11：00～11：30，13：30～14：00）
 - ◎広島名産の牡蠣（カキ）は日本最大の生産量を誇ることから「県魚」にも制定されています。自然の恵みを糧にするカキの生物学と養殖法の概要，里山の重要性について，パネルと標本を使って説明します。
- －覗いてすくってメダカを知ろう（A棟210学生実験室，11：30～12：00，14：00～14：30）
 - ◎メダカ本来の体色は黒色。そこからなぜカラフルなメダカが生じるのかをパネルを用いて説明します。また，メダカすくいを体験し，持ち帰って育てていただきます。

●動物生産科学コース

- －ミニ動物園（B棟東側芝生広場，10：30～16：00）
 - ◎ウサギ，ネズミ，ヒヨコと遊ぼう。
- －日本在来鶏の紹介（B棟東側芝生広場，10：30～16：00）
 - ◎日本では，世界的にも珍しいニワトリの品種が多く作られています。それらを展示するとともに，その特性，遺伝的なつながり，歴史などについて説明します。
- －乗馬体験（有料）（B棟東側芝生広場，10：30～16：00）
 - ◎馬術部の指導のもと，乗馬が体験できます。

●食品科学コース

- －顕微鏡でのぞいてみよう，食べ物の中のミクロの世界（C棟205講義室，10：30～16：00）
 - ◎納豆菌，ヨーグルト菌などを顕微鏡で観察してもらいます。パネルで食中毒を起こす菌やその検査法，さらに予防法について紹介します。
- －缶詰ができるまで－タイムカプセルを作ってみよう（食品製造実験実習棟，11：00～12：00，14：00～15：00）
 - ◎缶詰ができるまでの工程を実機を前に紹介します。実際に手持ちの小物を缶詰にして持ち帰ってもらいます。
※タイムカプセル缶詰の作成を希望する方は，缶詰に入れたい小物/おもちゃ/メッセージなど（たて・よこ・高さがそれぞれ4cm以内）を持参してください。
- －古代マヤ・アステカに学ぶ石臼風カカオドリンク作りの実演（C棟206講義室，11：00～12：00，14：00～15：00）
 - ◎古代マヤ・アステカの人びとの知恵を活かし，日本の石臼作りの技術を応用し，日本の気候に合わせて広島大学食品物理学研究室が独自に考案した装置を使って，極上のカカオ豆による「神の食べ物」作りを再現します。チョコレートに使う異なる種類の極上のカカオ豆を使うので，香りの違いを楽しむことができます。

●分子細胞機能学コース

- －液体窒素で-200℃の世界を体験しよう（C棟205講義室，10：30～16：00）
 - ◎私たちの身の回りでは気体として存在する窒素も，-196℃以下にすると液体になります。これが液体窒素です。液体窒素による-200℃の世界を体験してみましょう。
- －化学の目でみるチョウの不思議な世界（C棟205講義室，10：30～16：00）
 - ◎チョウは植物と深く関わりながら生活しており，その関わり合いをつくり出す植物成分について紹介します。生きたチョウも展示します。

農場祭のプログラム

- 農場見学ツアー ●ふれあい動物体験（ヒツジ，やぎ，子ウシなどとのふれあい） ●搾乳体験（機械搾乳ではなく，手搾りを体験） ●フェルト作り体験（緬羊の毛からフェルトができるまで） ●バター作り体験
- 牛乳試飲，乳製品試食 ●各種模擬店 ●ライブ演奏

※農場には駐車場がありませんので，生物生産学部からのシャトルバスをご利用下さい。