

## 実践女子大学 夏休み 小学生・高校生対象 ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHIを8月に開催

実践女子大学（東京都日野市、学長 城島栄一郎）は、独立行政法人日本学術振興会（JSPS）による研究成果の社会還元・普及事業である、平成29年度「ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI」に採択され、小学生および高校生対象の2つのプログラムを8月に開催いたします。

8月5日（土）は小学5,6年生対象のプログラムを実施。古くから日本にあるこうじ菌などの微生物を利用した伝統的な食品である発酵食品について、こうじ菌の働きを中心に、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います。

8月6日（日）は高校生対象。アメリカ先住民の栄養源であったとされる「アピオス」の調理・試食をとおして、まだ十分に認知されていない新たな食材を身近なものとして触れてもらいます。また、成分分析により化学的側面からも見ることで、調理と化学の楽しさ、学びの奥深さも感じることでできるプログラムとなっています。

ひらめき☆ときめきサイエンスは、独立行政法人日本学術振興会委託事業として行われ、大学や研究機関で行われている最先端の研究成果について、小学5・6年生、中学生、高校生の皆さんが、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体験型プログラムです。実践女子大学としては初めてこの事業を実施します。

つきましては、メディアの皆様には本件の取材、記事化をご検討いただきたく、ご案内する次第です。

### 記

#### プログラム概要

日時：8月5日（土） 10：00～17：00

タイトル：「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～

会場：実践女子大学日野キャンパス（日野市大坂上4-1-1 JR中央線日野駅徒歩12分）

対象：（小学5,6年生対象）

実施代表者：生活科学部 食生活科学科 白尾美佳 教授

#### 【タイムスケジュール】

10：00 - 10：30	開講式	13：45 - 14：10	実験
10：30 - 11：15	講義	14：10 - 14：30	講義
11：15 - 12：15	実験	14：30 - 15：30	実験
12：15 - 13：00	昼食	15：30 - 15：45	クッキータイム
13：00 - 13：15	キャンパスツアー	15：45 - 16：30	実験
13：15 - 13：45	講義	16：30 - 16：45	ディスカッション
		16：45 - 17：00	修了式

日時：8月6日（日） 10：00～16：40

タイトル：化学を知れば、調理がもっと楽しくなる！ ～「アピオス」って何？～

会場：実践女子大学日野キャンパス（日野市大坂上4-1-1 JR中央線日野駅徒歩12分）

対象：高校生対象

実施代表者：生活科学部 食生活科学科 奈良一寛 准教授

#### 【タイムスケジュール】 8月6日（日）

10：00 - 10：20	開講式	13：30 - 13：45	実験の事前学習
10：30 - 10：50	講義①	13：45 - 14：45	実験
11：00 - 11：15	実習の事前学習	14：55 - 15：20	講義②
11：15 - 12：30	実習	15：30 - 16：00	質疑応答
12：30 - 13：30	昼食・学校見学	16：10 - 16：40	修了式

ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～の詳細は実践女子大学ホームページをご覧ください。

URL: <http://www.jissen.ac.jp/research/hirameki.html>

プレスリリースおよびプログラムの詳細、本件の取材に関するお問合せは下記へ

■実践女子学園 企画広報部、広報担当

電話(042) 585-8804 E-mail: [koho-ml@jissen.ac.jp](mailto:koho-ml@jissen.ac.jp)