

特別教室・その他

微生物がパンを作る！筑波大学で微生物実験&見学会

私たち人間は様々な微生物を使って、多くの医薬品や食品を生産、利用してきました。最近の研究では、人間が利用している微生物は地球上に存在する微生物の1%程度にしかならないと言われています。

微生物の中で有名なものの1つが「酵母（イースト菌）」です。酵母はパン作りや味噌、お酒などさまざまな発酵食品に利用されています。

この教室では、筑波大学の実験室にて「酵母」を使ってパン作りをしながら発酵の実験・勉強をします。条件を変えてパン作りをし、作ったパンはもちろん試食しましょう。

また、筑波大学内にあるIPS細胞に関連する再生医療の研究室や植物品種改良室、微生物の培養室の見学も予定しています。

この教室は、公益財団法人 新技術開発財団のご協力のもと、同財団の植物研究助成を受けられその研究内容で市村学術賞を受賞された筑波大学教授青柳秀紀氏のご協力のもと実施いたします。

スケジュール（予定）

| | |
|-------------|--------------|
| 10:20 | 筑波大学 本部棟前 集合 |
| 10:30~12:00 | 実験 |
| 12:00~13:00 | 昼食休憩 |
| 13:00~15:30 | 実験・筑波大学内施設見学 |
| 15:30 | 解散予定 |

☆講師：青柳 秀紀（筑波大学 生命環境系 教授）

☆共催：筑波大学 生命環境系
公益財団法人 新技術開発財団 植物研究園

☆日時：6月22日（土）10:20~15:30

☆集合場所：筑波大学 本部棟前 10:20集合

☆対象：小学3年生以上の会員と保護者

※必ず親子でご参加ください。

※非会員の保護者も応募・参加できます。

※参加希望の場合は、下記の注意事項をお読みください。

☆定員：14組 約30名

☆参加費：1000円（会員1名あたり。非会員の保護者は1200円）

☆持ち物：会員証、筆記用具、ノート、お弁当、飲み物（筑波大学の学食の利用もできます。）

※注意事項

※集合時刻を過ぎますと教室には参加できませんので、余裕をもってお越しください。

※食物アレルギーのある方はご注意ください。

※応募されていない方は付添も含めて当日参加はできません。

※当選者には、当選のご連絡の他に、追加参加者の有無の確認のメールを差し上げます。非会員の方で参加を希望される方はその際にお申込みください。



[集合場所への交通アクセスはこちらをご覧ください。\(6月3日更新\)](#)