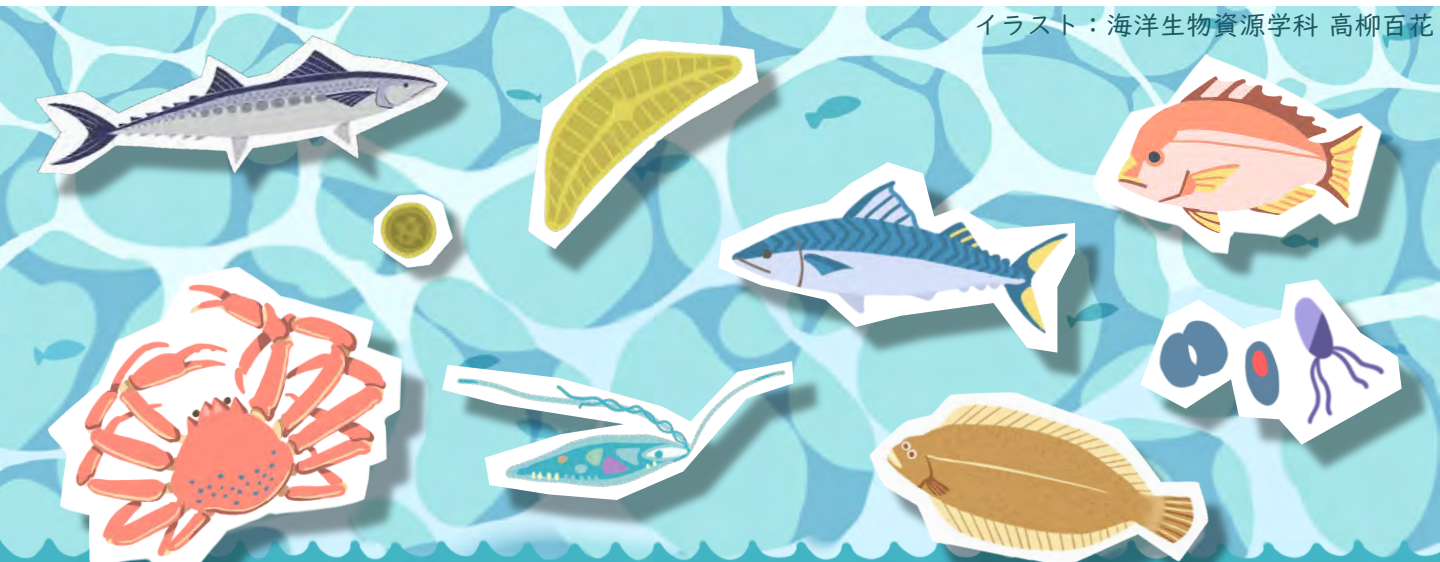




海洋生物資源学科

の研究を体験しよう！

開催日：2025年8月2日 土曜日
場 所：福井県立大学小浜キャンパス
時 間： 13:00 開始（12:30 受付開始）
16:30 終了（講座により前後する可能性あり）

参加登録はこちら→
申込期間
6月19日10時～7月10日12時
www.fpu.ac.jp/opencampus



分野	講座番号	タイトル【担当教員】	研究体験の概要
生物	講座1 「魚の解剖」	魚の“しましま”を見てみよう！ 【松林順】	参加者には、若狭湾で漁獲された色々な魚の中から1尾選んでもらいます。選んだ魚を解剖してしましま組織（耳石、水晶体など）を取り出し、顕微鏡等で観察してみましょう。魚のしましまからどんな研究ができるでしょうか？
	講座2 「藻類の光合成」	藻類の光合成を見てみましょう！ 【吉川伸哉】	海藻から光合成色素を抽出し、陸上植物とはことなる海藻の色について分析したり、酸素濃度を測ることで、光合成を解析します。
環境	講座3 「海水の微生物」	海の中の目には見えない微生物の世界に触れてみよう 【片岡剛文・高尾祥丈】	透明に見える水の中にも、さまざまな微生物が存在し活動しています。本講義では、水の中に生息する微生物の姿を観察して顕微鏡下で1細胞ずつ分取する技術に挑戦したり、より小さな細菌の姿を蛍光顕微鏡で観察します。
	講座4 「海洋モニタリング」	海のモニタリング・予報技術について知ろう！ 【兼田淳史】	海の流れ、水温などの観測方法について実機を用いて説明するとともに、プログラミングを用いたデータの分析方法や海のデータの「読み方」について学びます。
食品	講座5 「魚のうまみ成分」	刺身の美味しさの変化を知ろう！ 【松川雅仁】	即殺直後の刺身と即殺してから数日間経過した刺身の美味しさを比較します。官能的な評価に加えて、分析機器を使って旨味成分濃度と物性の変化を調べます。
	講座6 「魚の脂質」	魚の油を抽出してみよう 【細井公富】	EPAやDHAを豊富に含み体に良いことが知られている「魚油」を抽出する実験を行います。魚種や加工状態によって、油の量や質にどのような違いがあるか、確かめてみましょう。