



海洋生物資源学科

の研究を体験しよう!

開催日：2024年8月3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15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！鱗、耳石、水晶体の抽出と観察 【松林順・山本昌幸】	魚の体には“しましま”模様を持つ組織があります。しま模様の組織には、過去から現在までの化学的な情報が残されています。本講座では、小浜で獲れる様々な魚から鱗・耳石・水晶体などのしましま組織を摘出し、顕微鏡で観察します。
	講座2 「藻類の光合成」	藻類の光合成を見てみよう！光合成色素や光合成の測定 【吉川伸哉】	水の中で生活する藻類は、陸上植物が使えない光を使って光合成を行います。本講座では、色々の藻類からの光合成色素の分析や、実際に光合成の測定を行います。
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・近藤竜二】	美しい透き通った海水の中には、餌を求めて動き回るもの、光合成によりエネルギーを得るものなど、多様な生物が混在する独自の世界が広がっています。本講座では海水中の微生物を観察したり、その水の中にいる微生物を1細胞ずつ分取する超絶技巧を体験し、海洋微生物研究の世界に触れてみましょう。
	講座4 「プログラミング」	生物の個体数変動をモデル化してみよう！ 【田中祐希】	さまざまな環境で暮らす生き物たちは、「食う・食われる」関係などを通じてお互いに影響しながら、増えたり減ったりしています。このような生物群の個体数変動をモデル化し、パソコンの中で再現してみましょう。
食品	講座5 「食品中の細菌」	食品に潜んでいる細菌を検鏡してみませんか？ 【下畑隆明】	食べ物の中には、たくさんの細菌が潜んでいます。中には健康に良い働きをしてくれる細菌もありますが、病気を引き起こす細菌もあります。食品に潜んでいる細菌を培養、染色し、顕微鏡と一緒に観察してみませんか？
	講座6 「魚の鮮度」	魚の鮮度を化学分析してみよう 【細井公富】	魚肉の「鮮度」は、美味しさや品質に極めて重要ですが、外見から判別すること(目利き)は、非常に難しいです。この実験では魚肉のATP関連化合物のHPLC分析を行い、化学的に鮮度を評価します。