

大学コンソーシアムあきたサイエンスプラザの実施状況

■ 食べる生物学<6話シリーズ>

1 テーマ

「食べる生物学ー身近な魚貝類で美味しく学ぶ生命の不思議ー」(6話シリーズ)

2 案内人(講師)

秋田大学教育文化学部 石井照久 准教授

3 対象

一般県民(年齢制限等を設けず、どなたでも参加可として参加者を募集)

※参加費無料、参加者は希望回に出席可とし定員20名で募集、25名までを受付

4 参加状況

第1話 申込23名 参加者21名(うち小学生5名) ※小学3年1名、4年3名、5年1名

第2話 申込27名 参加者24名(うち小学生5名) ※小学3年1名、4年3名、5年1名

第3話 申込23名 参加者18名(うち小学生5名) ※小学3年1名、4年3名、5年1名

第4話 申込24名 参加者21名(うち小学生7名) ※小学3年1名、4年5名、5年1名

第5話 申込24名 参加者21名(うち小学生7名) ※小学3年1名、4年5名、5年1名

5 各回テーマ

第1話 平成20年10月10日(金)18:30~20:00 ※活ウニは悪天候により未入荷

「ウニ、ナマコーとげの皮をもった動物ー」 観察材料:男鹿産海鼠

第2話 平成20年11月14日(金)18:30~20:00

「アジー魚の構造を知ってさばくー」 観察材料:道川産マアジ

第3話 平成20年12月19日(金)18:30~20:00

「ホヤー脊椎動物のルーツー」 観察材料:石巻産殻つきホヤ

第4話 平成21年 1月23日(金)18:30~20:00

「イカー背骨のない動物ー」 観察材料:鳥取産生スルメイカ

第5話 平成21年 2月20日(金)18:30~20:00

「シラスとハマグリー海洋生態系を知るー」 観察材料:三重産畜養活蛤

第6話 平成20年 3月 6日(金)18:30~20:00

「カニー10本の足を持つー」 観察材料:北海道産ホタルヒメタラバガニ・ズワイガニ

6 進め方

30分 案内人によるレクチャー

30分 解剖・観察

30分 調理・食材に纏わる蘊蓄・試食

7 設備等の準備

水道及び排水については、カレッジプラザ大講義室に簡易シンク、ポリ水缶、ホース、バケツ排水で代用。熱源はカセットボンベ式コンロ。

■ 身の回りの科学の？はてな？〈4話シリーズ〉

1 テーマ

「身の回りの科学の？はてな？」（4話シリーズ）

2 案内人（講師）

国際教養大学 安積 徹 客員教授（Question 1～2 担当）

秋田看護福祉大学 奥野智且 教授（Question 3～4 担当）

3 対象

一般県民（年齢制限等も設けず、どなたでも参加可として参加者を募集）

※参加費無料、参加者は希望回に出席可とし定員15名で募集、20名までを受付

4 参加状況

Question 1 申込 20名 参加者 15名

Question 2 申込 22名 参加者 12名

Question 3 申込 26名 参加者 19名

Question 4 申込 32名 参加者 20名

5 各回テーマ

Question 1 平成 20年 9月 13日（土）14:00～15:30

「ダイオキシンってどれくらい毒なの？」

Question 2 平成 20年 10月 4日（土）14:00～15:30

「マイナスイオンが体にいいって本当？」

Question 3 平成 21年 2月 14日（土）14:00～15:30

「遺伝子を知るー生命の設計図の解読が始まった！ー」

Question 4 平成 21年 2月 28日（土）14:00～15:30

「遺伝子組み換えー青いバラはどうやって作られたのかー」

6 進め方

45分 案内人によるレクチャー

～休憩・コーヒーブレイク～

45分 コミュニケーション・タイム（質問あり、雑談あり）

～講師と受講者、受講者同士のフリートーク～

■ 受講者アンケート（自由記載方式）の意見等

Q:この講座に関するご意見・ご質問、その他の御意見などをお聞かせください

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
01	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・生物学を知ると、料理のアレンジが理論的にできそうです。とても興味深いです。
02	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・口とこう門のみわけ方を知りました。あなが黒い方はこう門で、いそぎんちやくみたいなどころがある方は口というみわけ方を知りました。 ・ほかにナマコを切ろうとしてもなかなか切れませんでした。自分でナマコを切れてよかったです。
03	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ナマコはいつも食べていますが、自ら解体したのは初めてで楽しかったです。ウニとナマコが同じ種類だということも初めて知ったし、実際さばいて食べることができたのも楽しかったです。 ・次回も楽しみですですが、来年もぜひ続けてほしいと思います。先生のお話も聞きやすくよかったです。
04	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ナマコ解体後食することが出来るなんてうれしいことか。おいしいこということなし。
05	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ調理をするのでも生体を良く知って調理すると又違った楽しさがありました。教えるときの幅も広がるので大変参考になります。有難うございます。ナマコに火を入れる調理はしたことがなかったので、これから私も考えてみたいと思います。
06	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・様々な年齢層の方々と一緒に学べたのがとても楽しかったです。おいしく食べながら、勉強できました。時間帯もよかったです。
07	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨年友人が参加していて知りました。子ども小3、小5を誘ったら、メモしながら興味深く参加していたので、良い機会を得ました。実はナマコは食べるだけ（ちょっとにがてな方）でしたが、今回説明を聞きながら扱い、今度は大丈夫そうに思えました。次が楽しみです。

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
08	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・大変に楽しかったです。炒めたのは初めてで、とても良かったです。発見でした。次回も楽しみにしています。</p>
09	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・ぬるぬるしてみためははまずそうだったけど、みためよりおいしかったのでよかったです。またやりたいです。</p>
10	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・初めて参加させていただきましたが、思っていたよりも楽しかったです。</p> <p>・ナマコ初めて食べました。見た目はちょっと苦手ですが、おいしくいただきました。ごちそうさまでした。</p>
11	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・初めての参加でしたが、とっても楽しく参加させていただきました。生きているナマコを見たのも、焼いたナマコを食べたのも初めてで、感動しました。</p>
12	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・大好きなナマコを充分食味出来て大変嬉しい。学んで、食べれてこんな楽しい勉強はそうあるものではないと思う。材料の手配、会場の清掃など、係員の仕事に感謝いたします。</p>
13	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・わたしが知っているただポンずにつけてたべるたべ方以外にも2つのやりかたをおぼえておいしかったです。なまこ、うには、どういのかかんじでかくとどうなるのかについても、よくわかりました。またこんどもききにくるので、はやく次回やるときになってほしいです。</p>
14	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・今日は、ナマコやウニをくわしく教えてくれて、ありがとうございます。次の時も、ぎ間に答えて下さい。ごちそうさまでした。</p>
15	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・石川県出身ということでよく食べてはありましたが、よく見ていなかったのだと感じました。</p> <p>・お話もとても楽しく、おいしくいただきながらだとみなさんとのお話がはずんでより楽しいのだなと思いました。</p> <p>・本年度はお子さんたちも多くなり、あたたかくなごやかに過ごせました。ありがとうございます。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
16	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・恥ずかしながら食わずぎらいでしたが、本日初めてナマコを食べました。おいしかった上に知識も得られて二重に得した気分です。ありがとうございました。実際に生きている状態から観察し、そのまま食べることにより、本当に「食べる生物学」を実感できました。</p>
17	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・今日の材料はやっぱりさわり…あまりできなかつたけど…おいしくいただきました。おもしろい内容でわかりやすく説明していただき、楽しかったです。「くいしんぼう」は私も大好きです。じっくり観察する楽しさを教えてもらいました。</p>
18	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・また、また、新発見。五放射相称体制というのも初めて知りました。そして、とてもおいしかったです。</p>
19	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・ナマコは大好きな食材ですが、解剖学的な見方はしておりませんでした。今日から食べる姿勢も変わる気がします。次回は服装も気をつけます。職場帰りの背広はちょっと厳しいですね。</p>
20	<p>食べる生物学①ウニ、ナマコ-とげの皮を持った動物-受講者様<20.10.10></p> <p>・ナマコで作った料理がとってもおいしかったです。ウニとナマコにも、口とおしりがあるのが、分かりました。ナマコを切るとき、ぬるぬるしていて、とってもきもちわるかったです。こんな体験はめったにできないことなんで、できてうれしいです。またさん加したいです。</p>
21	<p>食べる生物学②アジ-魚の構造を知ってさばく-受講者様<20.11.14></p> <p>・今日は、おいしいアジをありがとうございました。かいぼうは、エラを全部とって、あごの下にあるまくを、とって、べん強できました。口は、とても、のびていたの、のみこむのかなあと思いました。なのでぼくは、プランクトンを食べる魚だと分かりました。</p>
22	<p>食べる生物学②アジ-魚の構造を知ってさばく-受講者様<20.11.14></p> <p>・まえの日にアジをさばきました。けれどアジが大きすぎて、びっくりしました。さしみは、しょうがにあってとってもおいしかったのです。ついおいしくなってお姉さんの分まで、食べてしまいました。次はホヤなので、また来て、いっぱい研究したいです。今度魚をさばくとき、今日、やったことをいかしてやりたいです。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
23	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・はじめてアジをさばいて、たてにしてきるのがむずかしかったけど、きれいでさしみにして食べておいしかったです。</p>
24	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・おいしかったです。内臓はとり出しますが、頭の中まではみたことがなかったの、勉強になりました。時々近所のこどもたちと遊んでみたいと思います。ありがとうございました。身近な食材についていつもとは別の視点でみることを学びました。</p>
25	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・初めて魚をさばきました。とてもいい経験をさせてもらえました。おいしくいただくこともでき、とても勉強になりました。</p>
26	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・本日は仕事の都合で途中からの参加でしたので、家に帰ってから子供たちから伝達研修？受けたいと思います。魚はおろしますが、脳まで、ましてや視神経まで確認は初めての体験でした。だんだんおにぎり、お酒はまだまだ他にもいろいろ持参したり、アットホームな雰囲気いいですね。</p>
27	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・アジはおいしいと言いつつ、脳を観察するのは初めてでした。前回のナマコといい、生物の機能的美しさを感じます。次回も期待しております。</p>
28	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・本日はおぼつかない魚さばきをみなさんにやさしくお教えていただきはげましていただき楽しくできました。お魚の脳を観察するのははじめてで新しい感覚でした。息子もえらをじっくり観察してとても楽しそうで親子でよき時間を過ごすことができました。ありがとうございました。又、次回もよろしくお願い致します</p>
29	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・たのしくかつ、おいしく学ぶことができました。1回目が、仕事の都合で参加できなく、残念でした。次回以後、休まず参加したいと思います。</p>
30	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・魚にも脳があるというあたり前の事に改めて気づかせていただきました。同じ生命体であるとうことに妙な感動を覚えました。ありがとうございます。</p>
31	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・初めて参加しました。最後は、食べて処理するのはとてもいいですね。ありがとうございました。また参加します。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
32	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・日常なにげなく調理している魚貝類ですが人と同じように脳の存在を確認して不思議な感じでした。次回もぜひ参加したいです。</p>
33	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・今まで知らないで食べていた生物の生命の不思議を解説していただきありがとうございます。家で料理する時も、今までとは違う視点で観察することができるようになりました。簡単レシピもありがとうございます。アジの脳みそを見て、新発見!!!考えると当然のことなのでしょうが・・・。</p>
34	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・魚ののうみそをはじめてみる事ができてすごかったです。あじたしざんあじ+うまい=あじは、おいしい</p>
35	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・普段アジをさばいても内臓や脳まで詳しく観察しないので、とても面白かったです。調理法なんかも先生や、一緒の受講者の方と話しながら食べて、まさに「食べる生物学」!帰ってからも、いろいろ挑戦したいと思いました。</p>
36	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・やいてカレーコをつけたらおいしくなってよかった。でもあじのかいぼうはたいへんでした。</p>
37	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・久しぶりの実験実習で楽しく学びました。味も鱈もおいしくいただきました。ごちそう様でした。この授業はとて楽しくまた参加したいと思います。</p>
38	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・大変おいしくいただきました。</p>
39	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・アジ(魚類全般)の脳は初めて見ました。内臓も普段はこういう風に見ることがないので楽しかったです。</p>
40	<p>食べる生物学②アジー魚の構造を知ってさばくー受講者様<20.11.14></p> <p>・魚をこんなに時間をかけて見たことがなかったので、おもしろかったです。3枚おろし、勉強になりました。おいしくいただきました。ごちそう様でした。</p>
41	<p>食べる生物学③ホヤー脊椎動物のルーツー受講者様<20.12.19></p> <p>・ホヤが固いカラをつけているわけがわかった。ほう丁が刺さらなかった。</p>
42	<p>食べる生物学③ホヤー脊椎動物のルーツー受講者様<20.12.19></p> <p>・背骨の代わりというおもしろい構造をしていることがよくわかりました。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
43	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・こんどいつか「ハタハタ」や「たこ」をやってみたいです。おもしろかったです。</p>
44	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・イカのさばき方を教えていただき色々な意味で大変よい講義でした。虫もまったく知らないままでおりましたが、次回より注意してみます。ありがとうございました。主人も初めて料理を試みてくれてよかったです。</p>
45	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・今日は仕事の都合で遅れて参加させていただいたのですが、解剖よりも料理することと食べることを楽しませていただきました。今まで家で全く料理をしていませんでしたが、今後は少し手伝おうという気持ち（今は）なっています。いつも新しい世界を体験させていただけるので感謝しています。</p>
46	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・今日は、せんのどのいいスルメイカを使って、かいぼうしたり、食べたりできました。ありがとうございます。ハマグリや、しらすもせんのどのいいやつをおねがいします。今日は本当にありがとうございました。</p>
47	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・イカの巨大神経を持ったやつと言われる私ですが、なかなか、巨大神経を見ることがありませんでした。今日は見た！！</p>
48	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・イカは普段料理でなじみがあり、それぞれの構造がわかり、とても納得できました。また寄生虫のこと、アニサキスしか知らなかったのも、害がないものもあることも知り良かったです。毎回調理実習(?)になるのも楽しいです。</p>
49	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・ヤリイカなどスルメイカ以外のイカとの比較ができたらおもしろいかと思いました。イカの切り方によって味や食べやすさも異なることを一緒に受講した方からきけて勉強になりました。</p>
50	<p>食べる生物学④イカー背骨のない動物ー受講者様<21. 1. 23></p> <p>・今まで何気なく食べていたイカについて、体の仕組みから生態まで楽しく知ることができました。先生からだけでなく、参加者の間でも教え合いなどもあり充実した講座でした。次回もまた参加しますのでよろしくお願ひします。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
51	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・イカの生態と体の仕組みと味にまいりました。これからは刺身の作り方を覚えましたのでチャレンジしていきたいと思います！！</p>
52	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・普段食べているイカですが、ここまで(内臓)考えて食べたことがないので今日は大変参考になりました。ありがとうございました。</p>
53	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・食べたらすごくおいしかったからまたやりたい。</p>
54	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・大変楽しく学ばせていただいております。できればもっと長い期間教えていただきたいと思います。</p>
55	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・楽しいテーマで興味をもって参加しました。魚類の調理は何げなく行ってききましたが最近はどうちようを入れる度に確かめるようになりました。</p>
56	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・イカは4本目が長いと知りませんでした。なので、学校の友達にじまんしたいです。イカの焼いたのはおいしかったので、家でやりたいです。</p>
57	<p>食べる生物学④イカ-背骨のない動物-受講者様<21. 1. 23></p> <p>・今まで知らなかった食べ物の不思議がよくわかります。自分で切ったりするのでとてもたのしいです。自分で料理するのも楽しいです。</p>
58	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・毎回、目からウロコです。</p>
59	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・回を重ねる毎に、小学生が解剖の様子にかぶりつき？で見ている様子が印象的でした。ハマグリ的心脏をみて、貝も生きているんだーと実感しました。</p>
60	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・今日はハマグリ解剖の時に自分で心脏を出すことができ、実際に動いている所も観察できて、非常に感動しました。次回も楽しみにしています。ありがとうございました。</p>
61	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・今日はりっぱなハマグリだったので心脏の動きを観察でき家族で感激しました。皆さんとも驚きをともにできてよかったです。息子に夕食を食べさせてから来ることができたためか、今日はじっくりと時間をかけて観察してくれてうれしく思いました。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
62	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・きょうも、せんだのいいハマグリとしらすをありがとうございます。今日は、先生のお話もとてもわかりやすく、おいしくいただきました。今日はありがとうございます。</p>
63	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・しらすのかいぼうがおもしろくて、さんまいおろしのかいぼうができました。すごくむずかしかったです。こんどハタハタのかいぼうをやってみたいです。</p>
64	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・今後、シラスを食べる時、どんな生物がまざっているか、よく観察したいと思います。シラスにまざっている生物をみながら、環境についても考えたいです。何げなく食べていたシラスですが、奥が深い。ハマグリも同様に海の環境にいろいろ関わっていて、ハマグリの見方がかわりました。</p>
65	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・いろんな海の生き物の体、様子がよくわかった。料理もできるので楽しい。今まで知らなかったことがたくさんわかる。</p> <p>・しらすのかいぼうが楽しかったです。先生の料理が、とってもおいしかったです。</p>
66	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・普段慣れ親しんでいる食材の本当のことを知ることができて、いい勉強になることと、簡単な料理方法を知ることができて、楽しい授業です。寒い時期に家にこもっていないで、出てきて、知識も得ることができ、最高です。いつもありがとうございます。</p>
67	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・プランクトンがいっぱいなければ食物連鎖がくずれてしまうというお話、とってもいいお話でした。三重のハマグリはなかなか開かないのは秋田弁がわからないのかそれともハングル語か関西弁しか通じないのかこまった、こまった。シラスの料理とても手軽にかつおいしく食べれて満足満足でした。</p>
68	<p>食べる生物学⑤シラスとハマグリ-海洋生態系を知る-受講者様<21. 2. 20></p> <p>・講座名が楽しかったので申し込みました。受講してから、魚類を調理する時に、内臓を確かめるようになりました。受講後の試食や調理もとても楽しみです。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
69	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・職場が遠方なのでちょっと遅れての参加でしたが、とても楽しく参加できました。 ・水族館はあまりおもしろくないというイメージがありましたが、今度行くときは視点がかわりそうです。 ・夜の講座なのもいい雰囲気ですね。ありがとうございました。
70	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・カニのみそ汁はカニのダシがあっっておいしかったです。家でもカニを買ったら作りたいです。石井照久先生ありがとうございました。また機会があったら参加したいです。
71	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ズワイガニはカニで、タラバガニはヤドカリ、またまた新発見でした。ありがとうございました。
72	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・楽しい講座でした。ありがとうございました。カニとエビとヤドカリの関係がとても面白かったです。
73	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・昨年と比べて回数も増え、いろいろな生物について学ぶことができよかった。今回は豪華なカニもあって大変よかった。来年度も是非、開講してほしい。
74	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・カニ汁おいしかった。
75	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・カニを学問的に観ることがなかったものですから、今日はとてもよかったです。いろいろ学びながら食べると一段とおいしいように感じます。これからの活動に生かして行けたらと思います。本当に有難うございました。
76	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・今回一回限りでしたが、普段分からないカニの生態が分かりとてもよかったです！！またやってほしいと思います。
77	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・いままで知らなかったことがたくさん知れるので楽しいです。食べることもできるのでとてもいいなと思います。
78	<p>食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <ul style="list-style-type: none"> ・おいしかった。

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
79	<p data-bbox="279 302 1380 347">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 347 1380 492">・身近な食材の神秘を学んだシリーズでした。構造や生態を知ることはいおいしく食することだと改めて分かりました。楽しい講座をありがとうございました。又、機会がありましたらよろしくお願ひします。</p>
80	<p data-bbox="279 515 1380 560">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 560 1380 649">・全6回、楽しく参加させていただき、勉強させていただきました。是非、次回は「食べるゲテモノ生物学」をお願いします。</p> <p data-bbox="279 649 1380 750">・こんなもの食べられるの?、こんなにおいしんだ~、例えばイモムシ、ミミズ、トビゲラ、どうでしょう?</p>
81	<p data-bbox="279 772 1380 817">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 817 1380 896">・6回目のカニはすごくおもしろくて、カニがおいしかったです。またこんどはハタハタのメスのぶりこのついてるのをやってください。</p>
82	<p data-bbox="279 918 1380 963">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 963 1380 1064">・毎回、参加を楽しみにしておりました。学生時代の理科はどうにも暗記中心になってしまい実生活とかけはなれた「勉強」でした。</p> <p data-bbox="279 1064 1380 1220">・この年になりようやく実は生活と理科が結びついていることを感じるようになりましたが、この講座は、日常の食材に対する興味をさらにわかせてくれました。</p> <p data-bbox="279 1220 1380 1265">・家族3人とも楽しい経験をさせていただき大変ありがとうございました。</p>
83	<p data-bbox="279 1288 1380 1332">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 1332 1380 1478">・いつも楽しい時間を過ごすことができありがとうございました。ようやく少し慣れてきたというのが正直なところで、来年も是非お願いできれば嬉しいです。</p> <p data-bbox="279 1478 1380 1635">・息子にとって今日は生まれて初めてのカニということで思い出深い日になりました。カニの種類を同時に食べ比べられるなんてとても貴重な経験をありがとうございました。</p> <p data-bbox="279 1635 1380 1780">・5本目の足や口、ツメ等々はじめて手に取り見ることができ、多くの驚きを感じる事ができ、とても嬉しく思いました。本当にありがとうございました。</p>
84	<p data-bbox="279 1803 1380 1848">食べる生物学⑥カニ-10本の足を持つ-受講者様<21.3.6></p> <p data-bbox="279 1848 1380 1993">・いままで最終回までありがとうございました。ぼくは生まれて初めてカニを食べました。おいしかったです。次の時もせんだのいいものをおねがひします。またやってください。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
85	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・ダイオキシン→マイナスイオン→？。今後も、マスコミ報道の内容が怪しい話題を、できるだけタイムリーに伝えてくださるよう期待しております。</p>
86	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・身近な話題をしっかりと学びたく、これからも取り上げて下さい。</p>
87	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・この様な身近かな化学をつづけて欲しい。むずかしい化学を易しく解説して欲しい。(この様な教室をつづけて欲しい)</p>
88	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・環境問題が政治的に利用され過ぎ、その片棒かつぎの新聞社がいる。科学者はもっと科学的に正しく発表し、マスコミやマスメディアを利用し啓蒙すべきと思います。</p>
89	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・ダイオキシンについて事実を知りたいと思い受講しました。マスコミ等世間一般からは危ないとさわがれているが、外国の学者の書いている本などではさほど問題にされていない。以前にもまして問題にならない。ビジネスに利用された面が大きいなど聞いたのですが、やはりそうかなという疑問が残ってましたが、その疑問はすっかり消えました。</p>
90	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・秋田県内の大学の先生のお話しを聞き秋田を再認識できます。ありがとうございます。</p>
91	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・ダイオキシンが、心配するほどのものではないということを知り、考えを改めたいと思った。</p>
92	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・また、いろいろなことを教えて下さい。ダイオキシンの毒性について、少し不安が解消されました。家庭ゴミ焼却も野焼きもできればしたいと思います。(秋田県の条例も化学的に証明して、解禁して欲しいと思います)</p>
93	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・世論や政治は科学的なエビデンスに基づく議論を往々にしてしないものである。</p> <p>・正しくない(誤った)意見を科学的に(批判的に)検証する社会的な仕組みをどうつくっていくべきか、考えさせられる内容であった。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
94	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・今回は、ダイオキシンは、こわいものと思っていたがそれほど身の回りの物としてこわがらなくても良いと聞いて安心しました。こうゆう問題こそ学者の先生たちが私たちと交流して教えてくださって初めてわかる事もあり本当に有りがとうございます。今回みたいにリラックスした中でお話しを聞けるのはとてもよかったですと思います。これからの子供達にももっと知るきかいを与えてほしいと思います。おいそがしいでしょうが、せっかく秋田にいらっしやるのですからお願いいたします。</p>
95	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・環境問題について興味、関心があったので参加させていただきました。何十年前の化学の勉強を少しづつ思い出しました。ベンゼン環にはほんとうに久しぶりに出会いました（だいぶ忘れていましたが）。</p> <p>・ダイオキシンについては正しい知識をもつことが大事と思いました。ただ恐がることだけでなく・・・。</p> <p>・ありがとうございました。とてもよい企画と思います。</p>
96	<p>身の回りの科学①ダイオキシンってどれくらい毒なの？受講者様<20.9.13></p> <p>・ダイオキシンを環境の視点から調べると「猛毒」「人体に影響ある」「発癌性」などの言葉に当たる。これらがどの程度のものなのかを科学的に理解できるよい機会となった。難しいことを易しく教えてもらえるのが良い。</p>
97	<p>身の回りの科学②マイナスイオンが体にいいって本当？受講者様<20.10.4></p> <p>・ありがとうございました。また身近な問題を取り上げて下さい。科学の学習は初めてで大変良かったです。</p>
98	<p>身の回りの科学②マイナスイオンが体にいいって本当？受講者様<20.10.4></p> <p>・日本人はカタカナ用語に弱い人種なのだと判明しました。各メーカー、メディアにも責任があるのではないのでしょうか？</p>
99	<p>身の回りの科学②マイナスイオンが体にいいって本当？受講者様<20.10.4></p> <p>・マイナスイオンという物についていかに私たちがメディアにおどらされていたか良く分かりました。ありがとうございました。</p>
100	<p>身の回りの科学②マイナスイオンが体にいいって本当？受講者様<20.10.4></p> <p>・マイナスイオンって何だろう、体にいいってどういうことだろうか、森林浴はマイナスイオンいっぱいだからとか色々聞くのですが。でも、マイナスイオンって本当にあるのかなと非常に疑問だったのです。</p> <p>・結局、先回のダイオキシンと同様でマスコミの力はすごいし、また、こわいものだと再認識しました。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
101	<p>身の回りの科学②マイナスイオンが体にいいって本当？受講者様<20.10.4></p> <p>・ここ数年県内の各大学が積極的に社会・市民活動を行うようになり、私たち一般市民も興味を持てる、また、とてもハイレベルな講義を受講できるようになりました。大学コンソーシアムあきたに対し感謝しています。</p>
102	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・2回では内容が豊富すぎて理解するのが大変でしたが、おもしろく受けさせていただきました。ありがとうございました。</p>
103	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・せっかくのイベントですが、講座時間が短い。矢島からですので、まとめて半日あるいは1日開催にして、多くの関連事項を学べたらと思います。</p>
104	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・遺伝子に興味があったので、参加させていただきました。が、非常に難しいものだということが分かりました。先生の話がもう少し分かりやすければ良かったと思います。先生からしてみれば、相当分かりやすくしようとしていたのかもしれませんが、もっとレベルを落として下さると助かります。ただ、普段はこうやって科学の話聞くことがないので、また同じような機会があったら参加してみたいと思います。</p>
105	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・中学で遺伝について習った以来の講演で、普段は親子の確認や犯罪に係わるDNA鑑定などを耳にしたり、目にする程度で、今回の講演は古くなった頭の細胞を呼び覚ますには少し難しいところですが、遺伝子の関係は人間の生活にたいそう深く関わっていることを改めて考えさせられた講演でした。</p>
106	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・大変おもしろかった。</p>
107	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・知識を正しく理解していない先生のお話しは、正直興味を持って訪れた人を「学ぶ場」から遠ざけるようにも思えます。でも、メガネのお姉さんの逆質問は、ナイスフォローです。</p>
108	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・もともと文系ですが大人になってから理系の面白さに目覚めました。受験が関係ないからだと思いますが…。今は、理系の知識がいかに日常生活に関係しているのか痛感しているので、これからもこういう機会があれば参加したいです。今日のお話も、とても刺激的で面白かったです。ありがとうございました。</p>

No.	講座名・回・テーマ<受講年月日>
109	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・楽しかった。もっといろいろなことを知りたいと思いました。</p>
110	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・普段、疑問に思っていた遺伝子について詳しく教えていただき納得したり、驚いたりです。</p> <p>・メールマガジンで、イベントの紹介をしていただいて、ありがたく思っています。</p>
111	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・難解でしたが2回目は興味深く受講しました。話が聞き取りづらかった。</p>
112	<p>身の回りの科学③④生命の設計図遺伝子を知ろう受講者様<21.2.14・28></p> <p>・最近の遺伝子工学の発展は目ざましいものがあり、特に最近は過去に分からなかったDNA鑑定が分かるように、世の中の犯罪（捜査）に役立つようになりました。最近は食品加工の分野まで広がり、外国からの輸入食品に対して一般の消費者の目が向けられるようになりました。</p> <p>・自然を相手の実験ですのでメンデルの法則では無いが根気のいる学問分野だと思います。我が秋田県は食料の供給基地として、今後ますます発展していける分野だと思います。今後の若い人達に期待したいと思います。</p>



[HOME](#)>[トピックス](#)

大学トピックス

サイエンスプラザ「食べる生物学」第1回が開催されました。【カレッジプラザ】

- 平成21年03月
- 平成21年02月
- 平成21年01月
- 平成20年12月
- 平成20年11月
- 平成20年10月
- 平成20年09月
- 平成20年08月
- 平成20年07月
- 平成20年06月
- 平成20年05月
- 平成20年04月

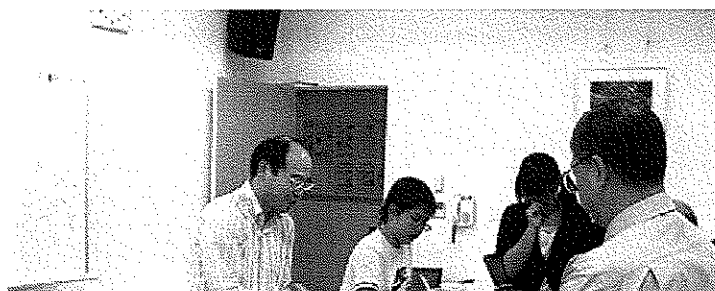
平成20年度
 <<前年度 翌年度>>

【平成20年10月11日(土)】

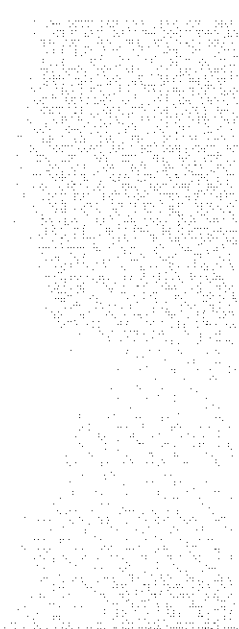
昨年も大好評をいただきました「食べる生物学」。6回シリーズに拡大して今年もスタートです。サイエンスプラザは大学の研究者と市民の方々がアットホ



ームな雰囲気の中で一つテーマのもと楽しく語り合う新しいスタイルのイベントです。「食べる生物学」の案内人である秋田大学教育文化学部准教授・石井照久先生は動物発生学が専門。身近な魚介類を題材に、生き物の体の仕組みなど学問的なお話しは勿論、美味しい食べ方などのうんちくに至るまで、色々なお話しをしていただきました。初回のテーマは「ウニ、ナマコ ーとげの皮を持った動物ー」。「ウニ」と「ナマコ」のそれぞれの名前の由来や体の構造などを解説し、「ウニ」と「ナマコ」が同じ棘皮動物の仲間であること、体の構造が五放射相称の同じ仕組みを持っていることなどの説明があったあと、実際に「ナマコ」を解剖して観察をしました。この日の教材は生きた「ナマコ」。先生の解説の後には参加者がそれぞれ観察材料を手に取り、まな板の上でナマコを解体しました。今の時期は繁殖期ではないため、生殖腺などは殆どわからないだろうという先生の予想でしたが、参加者の方が解体した2匹のナマコからそれぞれ卵巣と精巣が発見されるなど予想外の嬉しい観察もできました。



体の仕組みを学んだ後は、恒例の調理・試食。石井先生が見事な翌



丁さばきで「ナマコ」を調理。先生はイベント前にかぼすとレンコンを用意していました。まずは、一品目。こちらはかぼすを利用してオーソドックスな「ナマコ酢」が完成。「ナマコ酢」だけではレパートリーが少ないと今度はフライパンでレンコンと一緒に炒めて醤油で味付けをした創作料理も完成しました。ナマコをさばきながら「クチコにもなるナマコの腸が一番美味しいんですよ。」「こりこりした食感はナマコの体に5本に走った筋肉の食感です。」など、解説していただいた知識と料理を結びつけて調理をされていました。参加者の皆さんも石井先生の調理を見ながらそれぞれのグループでナマコを調理。最後にはみんなで観察材料の味を楽しみました。

この回を皮切りに来年の3月まで「食べる生物学」は実施されます。今後の観察材料は「アジ」「ホヤ」「イカ」「シラスとハマグリ」「カニ」の予定で続きます。

[トピックス一覧へ](#)

大学コンソーシアムあきた

〒010-0001 秋田市中通2丁目1-51 明德館ビル2階 カレッジプラザ内 TEL:018-825-5455 FAX:018-836-5388 お問い合わせ



HOME>トピックス

大学トピックス

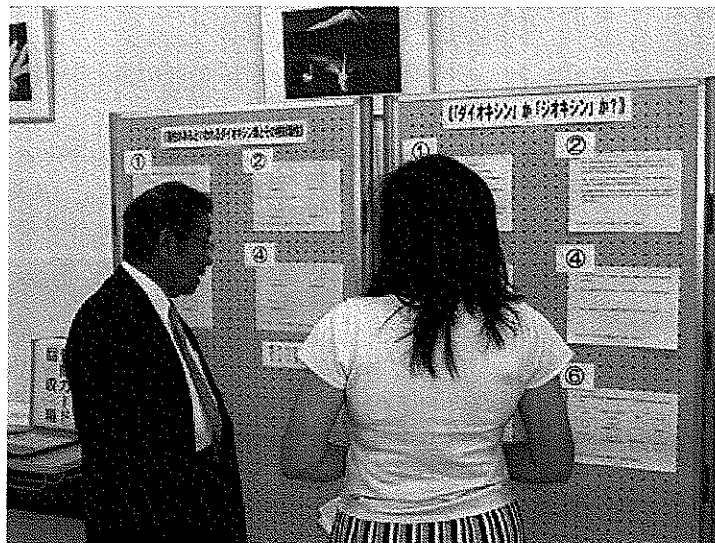
- 平成21年03月
- 平成21年02月
- 平成21年01月
- 平成20年12月
- 平成20年11月
- 平成20年10月
- 平成20年09月
- 平成20年08月
- 平成20年07月
- 平成20年06月
- 平成20年05月
- 平成20年04月

平成20年度
 <<前年度 翌年度>>

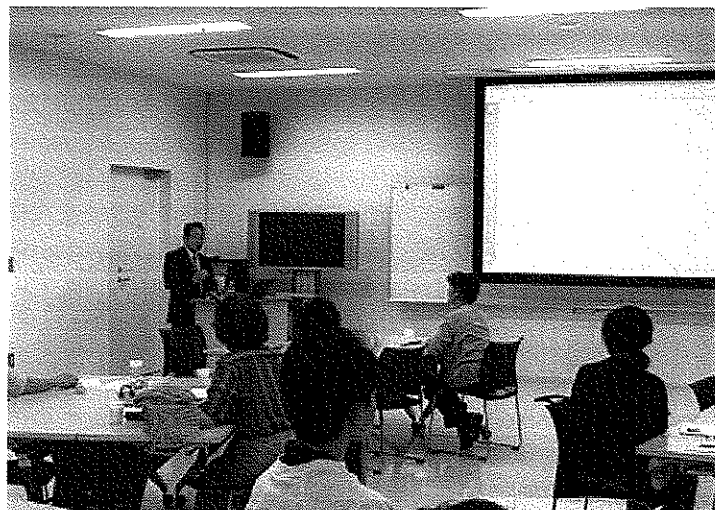
サイエンスプラザ「身の回りの科学の？はてな？」第1回が開催されました。
 【カレッジプラザ】

【平成20年09月28日(日)】

サイエンスプラザは大学の研究者と市民の方々があつとホームな雰囲気なかで一つテーマのもと楽しく語り合う新しいスタイルのイベントです。



今回は「身の回りの科学の？はてな？」をテーマに東北大学名誉教授・国際教養大学客員教授の安積徹先生を案内人にお迎えしました。安積先生は化学物理・量子力学・分子分光・分子磁性などが御専門。先生は、常日頃、メディアなどが科学的数値を用いてもっともらしく伝える情報に科学者として疑問を持つことが多いそうです。そんな疑問の中から今回は「ダイオキシン」と「マイナスイオン」の2つをトピックスに挙げて、サイエンスプラザを開催しました。



第1回は「ダイオキシンってどれくらい毒なの？」をトピックステーマに「①ダイオキシンとは何か」「②ダイオキシンの発生」「③ダイオキシン

の毒性」についてイベントの前半45分間で解説していただきました。

全210種類のダイオキシン類で15種類のみが毒性を持つこと、ダイオキシンはその成分や発生段階などを考えると人工物ではなく天然物と考えられること、その毒性は人体には殆ど影響がないものであることなどを解説、何故ダイオキシンに対する恐怖が高まったのかなどもあわせてお話しいただきました。

後半の45分間では、前半で解説いただいた「ダイオキシン」について案内人と参加者の間で、活発な対話が行われました。「ダイオキシンは毒性がとても強い物だと思っていたのに違うのですか?」「野焼きなどダイオキシンが発生するので禁止されていることが撤回されないのでしょうか?」「もし、ダイオキシンが体内に入ったとしたら、分解されるのでしょうか?」などそれぞれの疑問が飛び出しました。

日ごろ何の疑問も持たず鵜呑みにしてしまっている科学的と思われる情報を研究者の科学に裏付けられた視点から見る事が出来た時間となりました。

[トピックス一覧へ](#)

大学コンソーシアムあきた

〒010-0001 秋田市中通2丁目1-51 明德館ビル2階 カレッジプラザ内 TEL:018-825-5455 FAX:018-836-5388 お問い合わせ