

「自由研究お助けタイ！～発酵食品のミクロの世界～」

日時：平成29年8月8日（火）14:00-16:00

初めての中学生対象！

場所：まもる一む

参加者：市内在住の中学生12名

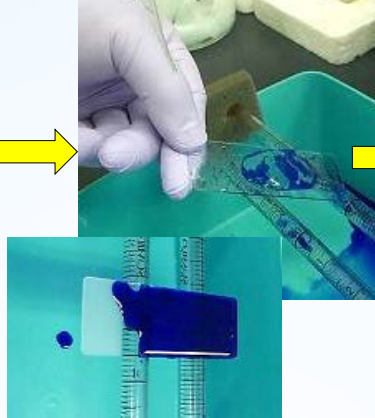
普段食べているヨーグルト，納豆，そしてパン酵母はどんな形をしているのか，顕微鏡を使って，発酵食品のミクロの世界をのぞいてみました！

① ヨーグルトと納豆の中にある微生物の確認



ヨーグルトと納豆を
スライドガラスに塗って

染色液で色をつけて



顕微鏡(1,000倍)で観察

② 酵母によるアルコール発酵の確認



パン酵母に砂糖とお湯を
入れてしばらく置いたら…



ガスが発生！

アルコール発酵！



自分でピントを合わせて
顕微鏡(400倍)で観察

スライドガラスに
1滴たらして



参加していただいたみなさん，ありがとうございました！