

# 自由研究お助けタイ ～発酵食品のミクロの世界～

日時：平成30年7月25日（水）14:00-16:00

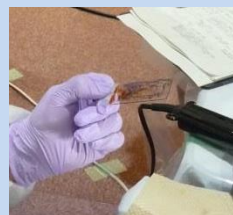
場所：まもる一む 参加者：市内在住の中学生8名

パンやヨーグルト、納豆など、身近な発酵食品の中にある微生物がどんな姿をしているのか、ミクロの世界をのぞいてみました！

## ①ヨーグルト、納豆の中の微生物の観察

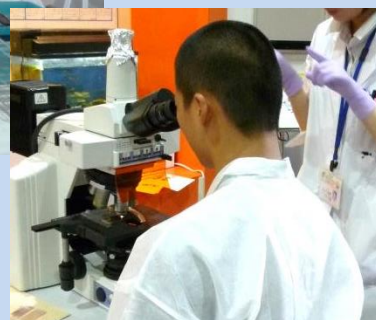


←納豆、ヨーグルト飲料をスライドガラスに塗って



↑中の微生物を見やすくするため色をつけます

うまく見えるかな？→



## ②酵母によるアルコール発酵の観察



←パン酵母、砂糖、お湯をまぜてしばらく置いたら…

↓ふくらみました！



どんな微生物がいるんだろう？→



参加していただいた皆さん、ありがとうございました！