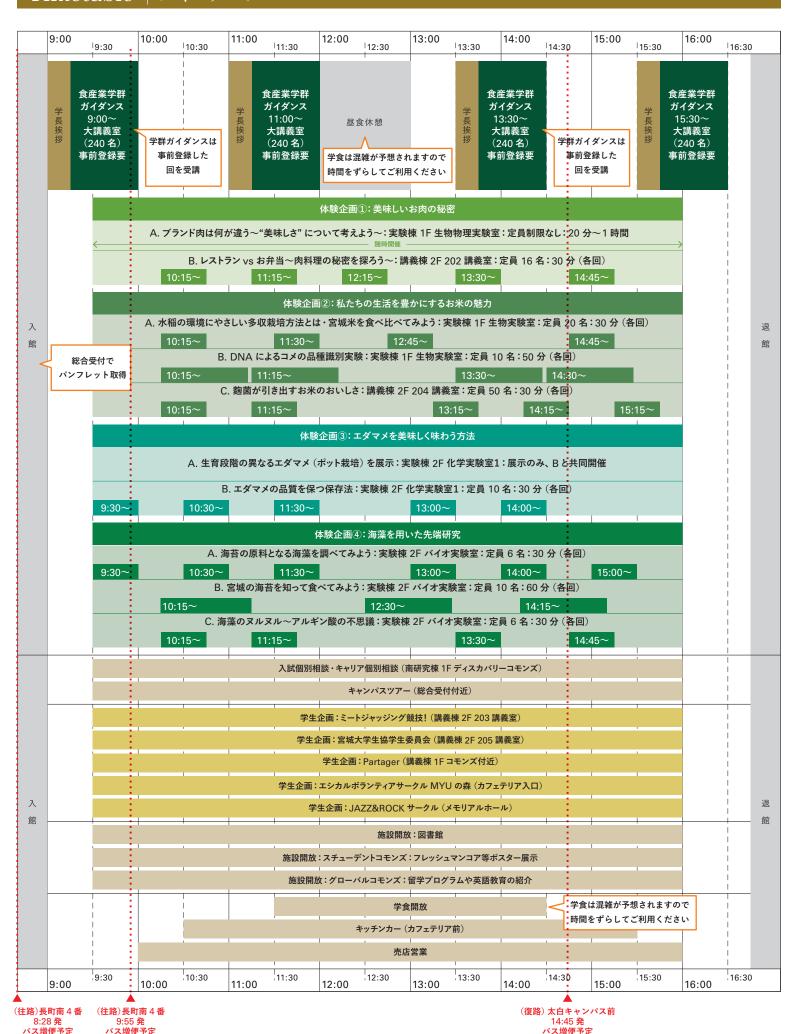
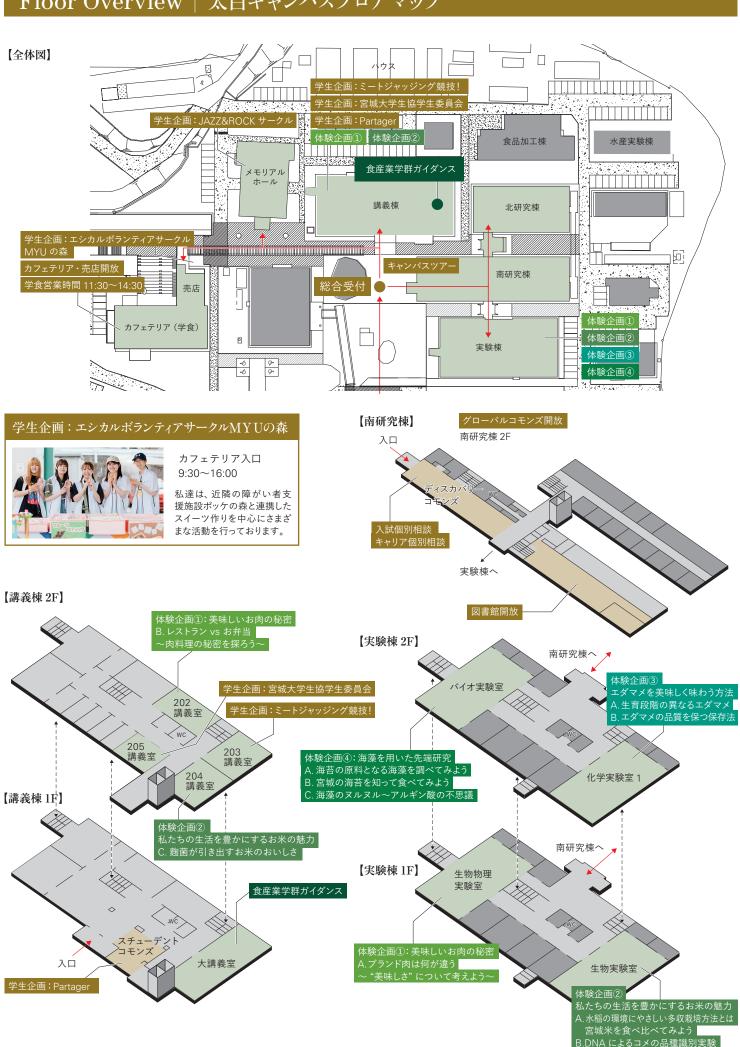
Timetable タイムテーブル



Floor Overview | 太白キャンパスフロアマップ



体験企画①: 美味しいお肉の秘密



A. ブランド肉は何が違う ~ "美味しさ" について考えよう~

実験棟 1F 生物物理実験室 | 定員制限なし | 20 分~1 時間

今、日本は史上最高の"お肉ブーム"の中にあり、その消費量が高まって います。この傾向は、国際的に見てもそのように捉えることが出来ま す。ブランド化は"お肉への信頼を高める"ものであるものの、"食べて 違いは分かるのか?"という点が大切です。是非、試してみませんか?



B. レストラン vs お弁当 ~肉料理の秘密を探ろう~

講義棟 2F 202 講義室 | 定員 16 名 (各回) | 30 分 (各回)

駅弁のような市販のお弁当は、レストランで食べる出来立ての料理とは 条件が大きく異なります。レストランで美味しいと感じる肉料理をその まま弁当に詰めてもがっかりすることが多いのです。おいしいお肉を楽 しめるお弁当について、フードサービス論の観点から考えてみましょう。

体験企画②: 私たちの生活を豊かにするお米の魅力



A. 水稲の環境にやさしい多収栽培方法とは B. DNA によるコメの品種識別実験 宮城米を食べ比べてみよう

実験棟 1F 生物実験室

定員 20 名 (各回) | 30 分 (各回)

使わない、新しい水稲の栽培法について解説し ます。また、宮城県で栽培されている水稲品種 を食べ比べ、品種の味の違いを感じてみよう。



実験棟 1F 生物実験室 定員 10 名 (各回) | 50 分 (各回)

環境問題となっているプラスチック被覆肥料を 最近の品種改良ではDNA分析により、より良い コメが開発されています。分析の基礎となる、 植物からのDNAの抽出実験と電気泳動法による DNAの識別実験を体験してみましょう。



C. 麴菌が引き出すお米のおいしさ

講義棟 2F 204 講義室 定員 50 名 (各回) | 30 分 (各回)

麹菌が米の上に生育した米麹は味噌やみりんと いった調味料に使われております。麹菌が作り 出す酵素によって米や原料の美味しさが引き出 されます。この不思議について解説します。

入試個別相談・キャリア個別相談

南研究棟 1F ディスカバリーコモンズ 9:30~16:00

宮城大学の教職員が、入試や進路に関する個別 相談に応対しますので、ぜひご利用ください。

学生企画: 宮城大学生協学生委員会

講義棟 2F205 講義室 9:30~16:00

学校生活がより良くなるよう活動しています! 相談会や展示を行うので来てください!



総合受付付近 9:30~16:00 (ツアー1回30~40分程度)

宮城大学の教職員や学生が、キャンパスをツ アー形式でご案内する人気企画です。



学生企画: ミートジャッジング競技!

講義棟 2F 203 講義室 9:30~16:00

お肉のランクはプロが判断し、値段に強く影響 します。君もプロの目に挑戦してみませんか。

学生企画:Partager

講義棟 1F コモンズ付近 9:30~16:00

全ての生物に感謝し、日々の食事を楽しむ人を 増やすための活動を紹介します。

体験企画③: エダマメを美味しく味わう方法



A. 生育段階の異なるエダマメ (ポット栽培) を展示

実験棟 2F 化学実験室1 | 展示のみ、B と共同開催

宮城の夏の郷十料理ずんだ餅でおなじみの「ずんだ」の原料はエダマメ ですが、これはダイズの未熟莢を収穫し、茹でて食用にしたもの。宮城 県はエダマメの収穫量は全国第11位、ダイズは全国第2位です。エダマ メが種から食卓に上るまで、どのように生長するのかをみてみよう。



B. エダマメの品質を保つ保存法

実験棟 2F 化学実験室1 | 定員 10 名 (各回) | 30 分 (各回)

エダマメは数ある青果物の中でも品質低下が早い品目のひとつです。品 質維持には、対象品目の呼吸の大小が大きく関与しており、それをコント ロールする最大の要因が保存時の温度です。本企画では、保存時の温度 がエダマメの品質にどのような影響を与えるのかについて観察します。

体験企画④: 海藻を用いた先端研究



A. 海苔の原料となる海藻を調べてみよう

実験棟 2F バイオ実験室

定員 6 名 (各回) | 30 分 (各回)

られます。ここではスサビノリの細胞を調べる 他、ノリDNAの塩基配列を解析することで、板



B. 宮城の海苔を知って食べてみよう

※本企画で使用する海苔は宮城県漁業協同組合からご提供いただきました。

海苔の原料となるノリの種類を特定します。

実験棟 2F バイオ実験室 定員 10 名 (各回) | 60 分 (各回)

板海苔の原料は紅藻で、主にスサビノリから作 本体験企画では、海苔を知っていただくために コンブなどの海藻のヌルヌル、正体は何なので 海苔製造工程や養殖の問題点を説明し、さらに しょう。実は、牛乳を加えてふんわり固めるあ しさや養殖業の重要性を実感していただきます。 基づく「つかめる水」実験をやってみます。



C. 海藻のヌルヌル~アルギン酸の不思議

実験棟 2F バイオ実験室 定員 6 名 (各回) | 30 分 (各回)

数種類の海苔を食べ比べて、宮城の海苔の美味 のデザートと似た性質があります。この性質に

学生企画: JAZZ&ROCK サークル

メモリアルホール 9:30~16:00

オーキャンスペシャルライブを開催します!さまざ まなバンドが出演するのでぜひ来てください!



図書館開放

南研究棟 1F・2F 図書館 9:30~16:00

太白キャンパス図書館を開放していますの で、ぜひご利用ください。

スチューデントコモンズ開放

講義棟 1F スチューデントコモンズ 9:30~16:00

主体的な自学自習のための空間を開放していま す。休憩などにご利用ください。



グローバルコモンズ開放

南研究棟 2F グローバルコモンズ 9.30~16.00

語学自習のための空間を開放しています。展示 もありますので、ご利用ください。