

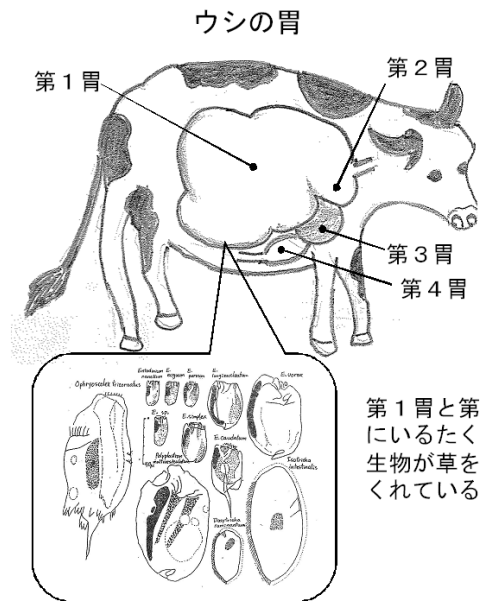
平成 20 年度大学 Jr.サイエンス
岡山大学農学部附属フィールド科学センター（津高牧場）公開講座
《小学生向け公開講座》
「身近な食品，牛肉の生産フィールドを科学する」

いまや牛肉はだれでも口にすることのできる身近な食品になりましたが、実際の肉牛飼育とか生産に使われている技術などについては必ずしも広く知られているわけではありません。

そこで今回は、牛肉生産の基礎知識をはじめ、生産に使われている科学技術、草など繊維質を消化できる牛の消化および牛肉の色に関するサイエンスについて実験教室を開きます。この機会に少しでも畜産物の生産に関心をもってもらえたらと考えています。

☆ 日 程

- 第1回 10月11日（土）13：30～16：00
どのようにして牛肉はつくられているの？
－和牛・牧場の紹介と飼い方の実習
- 第2回 11月 8日（土）13：30～16：00
牛はなぜ草で大きくなるの？
－えさ（牧草）と胃の中の微生物の観察
- 第3回 11月15日（土）13：30～16：00
ハムは煮ても赤いのはどうして？
－牛肉や肉加工品の色に関する実験



☆ 対 象 小学生（4年生以上）20名とその保護（引率）者
ただし、自家用車で岡山市日応寺の津高牧場まで来られる方

☆ 場 所 岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター
津高牧場（岡山市日応寺）

☆ 受講料 無料（実費で保険料が必要）

☆ 申し込み

平成20年9月19日（金）までに
山陽圏フィールド科学センターへ電話
でお申し込みください。

※先着順で登録し、定員に達し次第、
募集を締め切ります。

※連続した講座内容となっているため、
全て出席できる方に限ります。

岡山大学農学部附属山陽圏フィールド科学センター
〒700-0084 岡山市津島桑の木町 1-62
TEL：086-251-8392(センター直通)
FAX：086-251-8401(センター直通)

☆ 主 催

岡山大学農学部

☆ 後 援

岡山市教育委員会



日本では江戸時代ごろのヨーロッパ
の肉屋さん。後ろにハムやソーセージ
が見られます。

昔は冷蔵庫がないので、乾燥や塩漬
け、それにコショウなどの香辛料を使
うのが重要な保存法でした。