



どうしてサツマイモは焼くと甘くなるの？

石川県立大学 中谷内 修 先生

サツマイモを甘くするには、主成分であるデンプンとサツマイモに含まれるアミラーゼという酵素が関係しているということを教えていただきました。この2つが結びつくと甘みの成分ができるということです。しかし、生成温度は65度～80度で、1時間以上かけてじっくりと焼くことが、大切だということでした。

あなたも先生の教室に参加して、食物のことをいろいろと学んでみませんか。



なぜ天気は変化するの

公立小松大学 生産システム課学部教授 木村 繁男 先生

太陽光が海や地表を暖めることで対流や大気の循環がおきる様子を、沸騰したみそ汁を大気に見立てた実験を通して学びました。最後にハリケーンの被害の様子がわかる動画も見せていただきました。すさまじい威力でした。太陽光の力がいろいろな気象現象を引き起こしていることを改めて感じることができました。



月は地球のタイムカプセル

会津大学教授 大竹 真紀子 先生

惑星科学は、我々の住む太陽系や地球の成り立ちを知り、生命が生まれた環境がどのようにできたのかを知ろうとする学問です。先生の説明はわかりやすく、月の誕生を知ることは、深い関係のある地球誕生の解明に繋がることや、月探査ミッションの意義、今後の目的について知ることができました。質問タイムでは、興味を持った人が多く、幅広い年代からの質問が出ていました。(講演はリモートで行われました。)



魚よりも海洋プラスチックごみが多くなるってホント！？

JAMSTEC(国立研究開発法人海洋研究開発機構) 中嶋 亮太 先生

金沢星稜大学 人間科学部教授 池田 幸應 先生

今回の講座は、大きな問題となっている海洋プラスチックの研究に取り組んでいる中嶋亮太先生のお話でした。リモートでお話を聞き、池田先生が参加者の意見をまとめてくれる形態でした。マイクロプラスチックが、海中や海岸に長期間滞留・蓄積していくこと。ナノプラスチック本体が消化管の壁を通して体内に入ってしまうこと。海中プラスチックの重量は、2050年までに魚の重量を超えてしまうこと。どれも衝撃的なものでした。参加者で感じたこと、考えたことを話し合いました。



○2/27に予定されていた 国立極地研究所 渡辺佑基 先生の講演会は6/26(日)に延期になりました。

○イチゴについて楽しく学ぼうは3/20に行います。HPより申し込んでください。