

【様式 02】 高大連携公開講座シラバス

* 科目 No.

40210

1. 開設大学	福山大学 生命工学部	開講場所 (キャンパス・施設)	因島キャンパス
2. 科目名	瀬戸内海の恵みについて学ぼう		
	学問分野	番 号	33 名 称 農学 (農学・水産学など)
3. 担当教員	有瀧真人ほか 5 名 生命工学部 海洋生物科学科		
4. 開講期間 (曜日) 開講時間	平成 31 年 8 月 19 日 (月) 9 時 30 分 ~ 16 時 00 分 (60 分 × 4 回)		
個別開講日	1 回目 8/19		
5. 募集定員	30 人		
6. 科目内容・ 授業計画	9 時 30 分 本学キャンパスに集合 9 時 40 分~10 時 20 分 スクールバス (無料) で因島キャンパスに移動		
	10 時 20 分~11 時 20 分 講義「海の森~「藻場」の話」(担当: 山岸幸正) 海岸で海藻が繁茂する場合は「藻場」とよばれ、海の中にまるで「森」や「草原」のような景観を作り、魚類などの多様な生物の生活場となっています。この講義では「藻場」の種類や働きについて解説し、わたしたちが行っている瀬戸内海の藻場研究の実例をいくつか紹介します。 11 時 20 分~12 時 20 分 実習「海産魚類における発育と形態形成」(担当: 有瀧真人、南卓志、阪本憲司) 多くの魚類は卵から生まれ親魚へと成長しますが、その間に大きさや形が大きく変化します。この実習では身近なシロギスを使って卵から仔稚魚の発育過程を観察し、どのように「シロギス」になっていくかを把握してもらいます。 12 時 20 分~13 時 20 分 昼食休憩 13 時 20 分~14 時 20 分 Workshop「チリメンジャコから学ぶ食物連鎖」(担当: 真田誠至) 私たちが普段、食卓でいただいているチリメンジャコの漁業で捕獲された生物たちを選別し、観察やスケッチを通して、海の中の食物連鎖について学び、海の環境保全について考える体験学習をします。(ワークショップ形式で行います) 14 時 20 分~15 時 20 分 講義「海の恵みを保存食に - 水産発酵食品」(担当: 満谷 淳) 日本では、古来から魚やイカなど海の恵みを材料としていろいろな発酵食品が作られてきました。瀬戸内海で採れるイカナゴという小魚を材料として作られている「いかなご醤油」もそのひとつです。この講義では、いかなご醤油など日本で今でも作られている水産発酵食品を紹介し、それらの作り方や作られるようになった歴史的背景などを説明します。 15 時 20 分~16 時 00 分 スクールバス (無料) で本学キャンパスに戻り、そこで解散		
7. 受講料	無料		
8. 別途負担費用	(テキスト代・実習料等) なし		
9. 開講条件※1 あり	① 最少開講人数 (5 人) 定員超過の不許可は選考により決定		
	② 不許可・不開講通知日 (7 月 12 日 (金) 以前の開講科目は 3 月末まで / 7 月 13 日 (土) 以降の開講科目は 6 月末まで)		
10. その他特記事項	受講者についての制限事項、事前に予習しておく資料・文献など特記すべきこと 集合場所: 本学キャンパス 27 号館学生会館玄関前		
11. 開設大学への 交通手段	http://www.enica.jp/ から開設大学のホームページにジャンプして確認してください。		

※申込時点で原則、受講できます。ただし、開講条件で不許可・不開講があった場合は受講申込者へ通知します。