

夏やすみ

静岡県大で食を体験しよう!

# 食品 サマースクール

参加  
無料

2026.8.18 火 10:00~15:00

場所 静岡県立大学 草薙キャンパス

対象 高校1~3年生

体験テーマ

- 魚が食いつくエサをつくろう
  - 食感を数値で見よう
  - 食品の抗酸化力を測ろう
  - チョコレートの物理学
  - 酵素を使ってあそぼう
  - 発酵に関わる微生物を見よう
  - 食物アレルギー検出に挑戦してみよう
- ※体験できるテーマは7つのうち1つです

## スケジュール

9:30~

受付開始 (食品栄養科学部棟 入口)

10:00~10:30

全体説明 (食品栄養科学部棟 5211室)

10:30~15:00

各テーマで体験実験

15:00~

希望者は大学見学

## 持ち物

- 汚れても良い服装
- 飲み物、筆記用具、昼食  
※昼食は学内の食堂もご利用いただけます
- 白衣またはエプロン  
※指定テーマのみ: 裏面または公式HPをご確認ください



体験実験の様子

## 申し込み

定員 60名

公式HPまたは申し込みフォームから  
お申し込みください!

申し込みフォーム

※先着順・事前登録が必要です >>>



[https://x.gd/food\\_summer](https://x.gd/food_summer)

## お問い合わせ

静岡県立大学 食品栄養科学部

静岡県立大学 食品栄養科学部  
〒422-8502 静岡市駿河区谷田52-1

担当: 増田、島村 (食品衛生学研究室)  
✉ [foodhygn@u-shizuoka-ken.ac.jp](mailto:foodhygn@u-shizuoka-ken.ac.jp)





未来の自分に  
会いに行く♪

夏やすみ

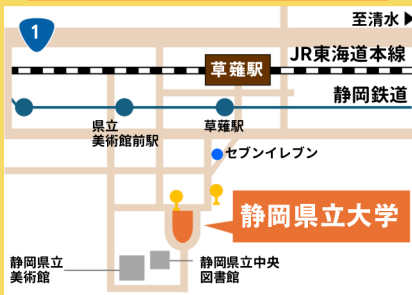
静岡県立大学



参加  
無料

で食を体験しよう!

## アクセス



静岡県立大学 草薙キャンパス 食品栄養科学部棟

〒422-8526 静岡県静岡市駿河区谷田52-1

JR「草薙駅」南口（県大・美術館口）または  
静岡鉄道「県立美術館前駅」、同「草薙駅」から徒歩15分

JR「草薙駅」（県大・美術館口）バス停から草薙団地行き（三保草薙線）  
「県立大学入口」下車、徒歩5分

※大学の駐車場は利用できません。公共交通機関をご利用ください。



## 体験テーマの内容

※先着順・事前登録が必要です

### サカナが食いつくエサを作ろう



■持ち物: なし

#### 体験内容

ヒトだけでなく魚にも食べ物の好みがあります。本実験では、さまざまな原料を配合して飼料を試作し、小型養殖魚に与えて食いつきを評価することで、魚の「食の好み」に迫ります。 ◆定員4名

### 酵素を使ってあそぼう



■持ち物: なし

#### 体験内容

身近な食品（レバー、パイナップル、謎の食品）を使って、酵素の働きを調べます。この実験を通じて、酵素の働きや重要性を楽しく学ぶことができます。 ◆定員6名



### 食感を数値で見よう



■持ち物: 白衣 or エプロン

#### 体験内容

食品の食感はどのように測定されるか知っていますか？実際に絹ごし豆腐と木綿豆腐を作り、その食感を数値で比較し、豆腐の製造方法の違いが食感に与える影響を調べましょう。 ◆定員8名

### 発酵に関わる微生物を見よう



■持ち物: なし

#### 体験内容

ワインや納豆の製造には微生物が用いられています。これらの微生物を培養してみましょう。顕微鏡で観察すると、その姿や形を見ることができます。 ◆定員16名

### 食品の抗酸化力を測ろう



■持ち物: なし

#### 体験内容

お茶や野菜・果物には、私たちの身体を様々な酸化傷害から守り、健康を保つ働きがあります。身近な食品の抗酸化作用を調べて、健康に役立つ食べ物について一緒に学びましょう。 ◆定員12名

### 食物アレルギー検出に挑戦してみよう



■持ち物: なし

#### 体験内容

食物アレルギーは、時に命に関わる重要な問題です。実際に使われている検出キットを用いて、食品中のアレルギーを検出します。科学が食の安全にどのように役立っているか体験してみましょう。 ◆定員8名

### チョコレートの物理学



■持ち物: なし

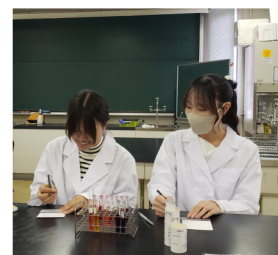
#### 体験内容

チョコレートの口溶けは、ココアバター結晶の物理的性質によって決まります。チョコレートを融かして、混ぜて、固めて、潰して、物理的性質を調べてみましょう。 ◆定員6名



注目!

「食品」をキーワードとした実験を体験することができます。各研究室の先生や大学生の先輩が丁寧に教えます。高校1年生も大歓迎です!



県大で食の魅力を再発見!

※体験できる内容は1つです。申し込み時に希望の体験テーマを選択してください。④ 終了時間（15:00）は前後することがあります。

主催 静岡県立大学 食品栄養科学部 食品生命科学科

お問い合わせ先: 増田、島村 ✉ foodhygn@u-shizuoka-ken.ac.jp