「スーパーサイエンススクール体験講座」 に講師を派遣しました

令和5年9月15日 独立行政法人家畜改良センター 本所

9月1日(金)に福島県須賀川市第二中学校、3年生約210名を対象とした「スーパーサイエンス講座」に、家畜改良センター本所(福島県西郷村)から、人員9名(講師4名)を派遣しました。

「スーパーサイエンス講座」は、理数教育の一環として、新たな産業基盤の 構築、職業等への興味・関心の醸成、福島を担う人材の育成を目的として外部 から講師を招いて実施されています。

次の内容を講義しました。

(1) 家畜改良センターの業務内容 家畜改良センターの概要を紹介しました。 将来の進路として、参考にしていただければと思います。

(2) 肉牛の改良の実際について

理科で学習した「遺伝」「品種改良」が、実際に肉牛の改良でどのように活用されているか、種畜の生産供給・遺伝的能力評価等を題材に説明しました。

(3) 生殖細胞の凍結保存に使用する液体窒素を用いた実験 豚受精卵保存で使用する液体窒素を用いて、受精卵のガラス化をなぜ行うか など技術的な話と、液体窒素で凍らせたバナナで釘が打てるか、など実験を 行いました。

(4) 国産和牛と外国産 WAGYU の食べ比べ

食味による肉質評価手法の紹介として、産地を秘した2種類のサンプル(「外国産 WAGYU」と「福島牛(福島県内で生産肥育された黒毛和種)」)を食べ、どちらの肉がやわらかいか、ジューシーさがあるか、甘い香りがするか、どちらが好きか、挙手によるアンケート後に産地を発表いたしました。ほとんどの生徒が、やわらかさ、ジューシーさ、甘い香りの点では福島牛の方がポイ

ントが高いと評価しましたが、総合的評価としてどちらが好きか、という問いかけに対しては、若干、外国産 WAGYU を選ぶ生徒さんがいました。講義の締めくくりに、福島牛を食べて応援しよう!と呼びかけました。

約210名分の試食サンプルを10分程度で焼いて用意するため、学校の 先生方にも協力いただき総勢12名で奮闘しました。

【写真1・センター概要及び肉牛の育種改良について】





肉用牛の育種改良については、高度で専門的な話でしたが、生徒さんたちは真剣に聞いていました。

【写真2・液体窒素の性質について実験】



液体窒素に風船を入れると風船が小さくなることを実演。 科学的になぜそうなるかを解説



液体窒素でアイスクリーム作り。 冷蔵庫だと何時間もかかるものが 1 ~2分でできました。

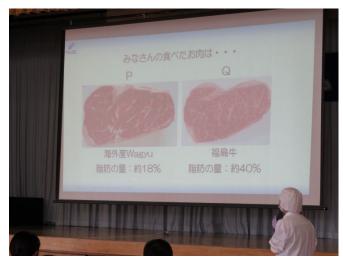
【写真3·外国産 WAGYU·福島牛食べ比べ】



焼く時間が決められています



食べてみてどちらの肉がやわらかかったか、ジューシーだったか香りがよかったか挙手にて集計



産地の発表 思っていたのと違った?