

メラメラ 情熱メラーキ

67期(1年)前期 Meraki 天然酵母の実験

Meraki I では、学年をクラスごとに A・B2コースにわかれて、仮説の立て方～天然酵母の実験～結論と考察をおこないました。活動の様子や感想を紹介します。

★前期 Meraki 総合★スケジュール★

日程	Aコース(1年2・4・7組)の内容	Bコース(1年1・3・5・6組)の内容
5月10日(火)	科学技術機器を用いた天然酵母の作成 @化学・調理・社会科	リサーチクエスチョンの立て方
5月17日(火)	天然酵母液の測定(pH) @化学・調理・社会科	先行研究の調べ方
5月31日(火)	上記の統計解析(t検定)・考察と結論 @各HR教室	発表の仕方
6月14日(火)	リサーチクエスチョンの立て方	科学技術機器を用いた天然酵母の作成 @化学・生物・調理・社会科
6月21日(火)	先行研究の調べ方	天然酵母液の測定(pH) @化学・生物・調理・社会科
6月28日(火)	発表の仕方	上記の統計解析(t検定)・考察と結論 @各HR教室
7月	「天然酵母について」の展望(SDGsも踏まえる)・課題提出(データ)	

① 天然酵母を育てました!

果物等に付着している「天然酵母」酵母の活動は酵素や温度の影響を受けていることが知られている。酵母は呼吸をしているらしい? 解剖はさみでバナナを切って、ガラス瓶にいれました。



パラフィルムがよくのびる〜!

① リサーチクエスチョンの立て方

日常生活の上で、関心、興味のあるものを1つ選び、問を考えます。例えば私の友達は、「食堂の売上を向上させるには」や、「坂道と階段ではどちらがつかいの?」のように、食堂、階段等の私たちの学校生活にありふれた物を題材にしていました。

② 先行研究の調べ方

題材が決まったらインターネットや本を使い、各々で、その問いに対する研究の状況を調べます。



② 天然酵母液の pH を測りました!!!

天然酵母の活動について、観察やpH値の測定、酵母の増え方などに注目しました。実験では写真をとり、再現できるものにします。



酵母の動きは4℃よりも20℃のほうが活発? 予想と違った班も…?

③ 発表

調べた内容を元にスライドを作成し、発表原稿を作ります。最後に、スライドを見せながらグループ内で発表しました。



発表の様子です。自分は、以前から気になっていたことを、このプレゼンを機に調べることができました。他の人のプレゼンを聞いて、自分の知見を広げ、面白い知識を得ることが出来て楽しかったです。(2組 橋本剛)

③ 統計解析!

t検定を含めた結果をレポートにまとめます。帰るまでが遠足のように、レポートにまとめるまでが実験です。



調査・実験の分析のしかたを覚えようね〜

後期に向けて...

9月以降は文献読み込みということで、各自関心のあるテーマの先行研究を読みこみ、クラス内でスライドを使って紹介します。また、いよいよ1年生も興味・関心のある分野で研究テーマを決めていきます。10月には3年生の研究発表を聴講する機会もあります。Meraki情報では引き続き、情報活用の授業を進めていきます。