

平成23年6月8日

香川大学博物館

第16回ミュージアム・レクチャー

「煮干しの解剖」について

香川大学博物館では、年6回程度、土曜日午前中に「ミュージアム・レクチャー」を開催しています。学内外の研究者から専門に関連した実習などを通して、研究の手法、面白さや苦労などを聞く絶好の機会です。

今回は、日本の食卓に欠かすことのできない味噌汁の出汁に多く用いられる「煮干し」を解剖の題材とします。煮干しは、海の生物資源を有効に活用する保存食であり、また学校現場で生の魚の解剖が難しくなっている現状で魚類を学ぶ教材として有効です。

第16回「煮干しの解剖」

日時：2011年6月11日（土）10:30～11:30

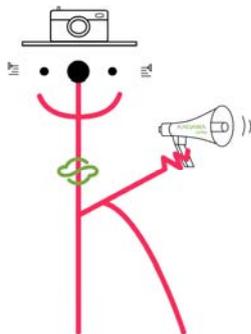
定員：15名

講師：松本一範（香川大学教育学部准教授・著書に平凡社「日本動物大百科6魚類」、海遊舎「魚類の社会行動2」、創風社出版「えひめ愛南お魚図鑑」あり）

内容：煮干しを解剖して、魚のからだの中の仕組みを調べます。

備考：「伊吹島近海産の大羽いりこ」を用います。

※参加者は既に定員に達しており、募集を締め切っておりますが、報道各社様には、大学博物館の取り組みの一端として紹介いたしたく、ご案内申し上げます。



➤ 問い合わせ先

香川大学博物館 藤城

TEL : 087-832-1300 FAX : 087-832-1300

E-mail : museum@ao.kagawa-u.ac.jp

香川大学博物館へ行こう！

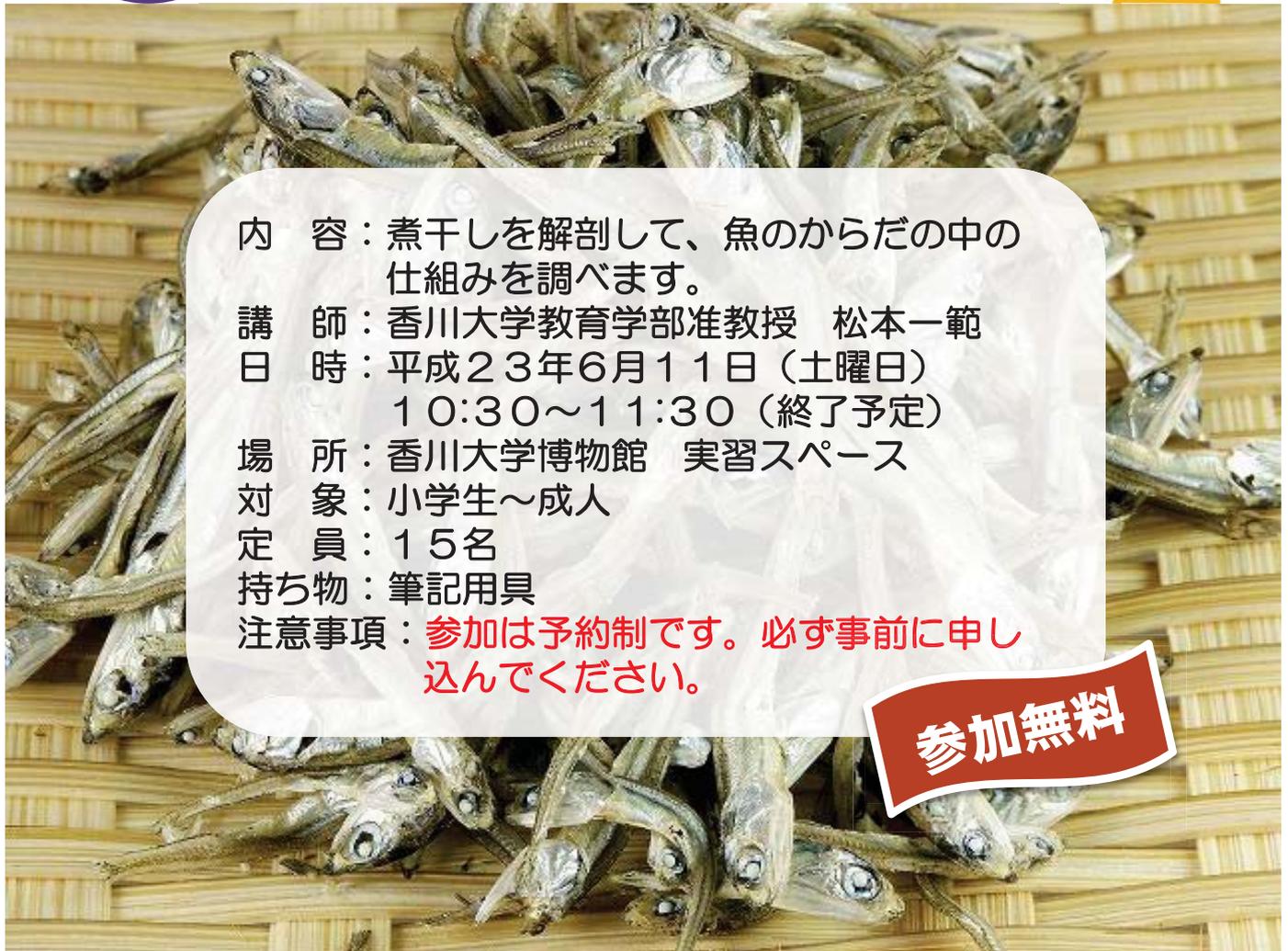
ミュージアム・レクチャー

第16回

参加者募集

2011
6月

煮干しの解剖



内 容：煮干しを解剖して、魚のからだの中の仕組みを調べます。

講 師：香川大学教育学部准教授 松本一範

日 時：平成23年6月11日（土曜日）
10:30～11:30（終了予定）

場 所：香川大学博物館 実習スペース

対 象：小学生～成人

定 員：15名

持ち物：筆記用具

注意事項：参加は予約制です。必ず事前に申し込んでください。

参加無料

お申し込み方法

お電話・FAXまたはE-mailにて、①参加者の氏名、②参加者の年齢（学生の場合は学年）、③電話番号をご連絡ください。FAX、E-mailに関しましては、休館日等の関係で、多少確認が遅くなる場合がございます。ご了承ください。

香川大学博物館

〒760-8521 高松市幸町1-1

開館：10:00～16:00（日・月曜日、祝日、展示替え期間は休館）

TEL・FAX：087-832-1300

E-mail：museum@ao.kagawa-u.ac.jp

URL：http://www.museum.kagawa-u.ac.jp/