

教室ミュージアム で出来ること

- ・ 空きスペースを活用し、普段の学校では体験できない空間を作り出します。
- ・ 身近な食材を入口に、海の生物や環境(理科)、水産物の加工(家庭科)、水産物の仕事(社会)に、興味を持てるようになります。
- ・ 展示と連動し、協力企業によるイベントや、出前授業の企画も可能です。
(例: 鰹節削り&出汁の試飲体験、「水産物の持続可能性」レクチャーなど)



教室ミュージアムを貸し出します

- ・ 運搬・組み立てしやすいパッケージになっています。
- ・ 組み立てると教室ひとつ分(8m×9m程度)になります。スペースに合わせてレイアウト調整が可能です。
- ・ 組み立て・解体には、お手伝いをお願いしています。4~5名のお手伝いがある場合、組み立てに2~3時間、解体に1.5時間程度かかります。
- ・ 期間は3週間程度を基本に、調整の上決定します。
- ・ 貸し出し費用は無料です。場合により運搬費はご相談することがあります。



展示の貸し出しにご興味がある方はこちらにご連絡下さい。
お茶の水女子大学 サイエンス&エデュケーションセンター 渡辺 友美 watanabe.yumi@ocha.ac.jp

本展示は日本財団の助成によりお茶の水女子大学が実施している「海洋教育促進プログラム」の一環で制作しました

教室ミュージアム

うみ

海のめぐみを

いただきます! 展^{てん}

お茶の水女子大学
Ochanomizu University

Supported by 日本財団 THE NIPPON FOUNDATION

教室ミュージアム 海のめぐみをいただきます!展

私たちは、知らないうちに海のめぐみをたくさん食べています。
でも、そうして食べた海のめぐみが、海の中でどんな姿なのか、
どうやって食べものの姿になったのか、知っていますか?
海のめぐみをいただきます!展では、海のめぐみ代表の3つの食べものたちが、
「海での暮らし」、「おいしく食べるひみつ」、「変身のひみつ」を楽しく紹介します。



いつもの教室が、ある日突然ミュージアムに

私たちの海での暮らし

カツオ・アサリ・ワカメの生態や生息環境を、実物標本と共に紹介します



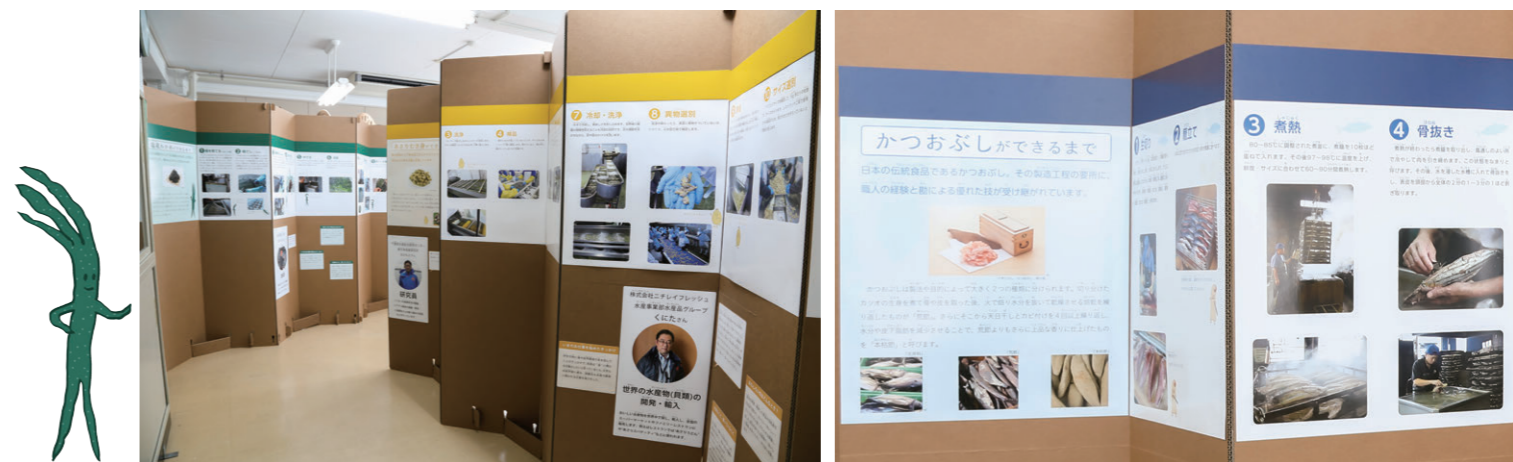
おいしく食べるひみつ

水産物の加工の手法や、さまざまな加工食品について、実物を手に取りながら楽しく学べます

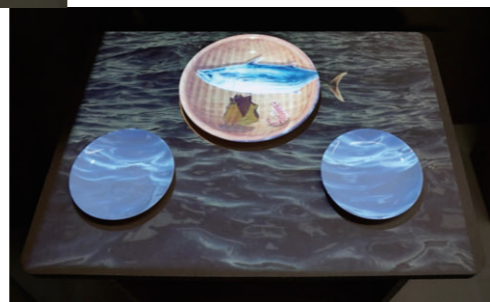


こんなふうに変身します

水産加工品ができるまで、そして水産業に関わる人たちを紹介します



プロジェクションマッピングを使ったイメージ映像がお出迎え



本物の海藻でできた、海藻トンネルを抜けたら始まりです