

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）、水産業の仕事（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：鯉節削り＆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。

貝類代表
あさりむきみちゃん

魚類代表
かつおぶし

海藻類代表
塩蔵わかめくん



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



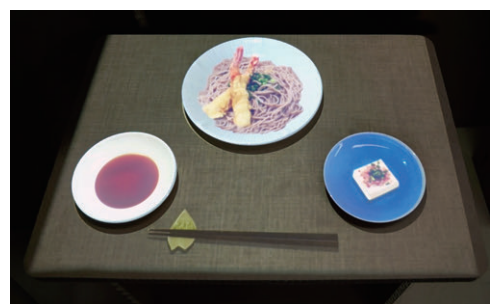
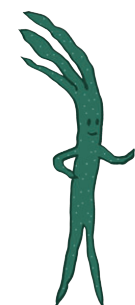
おいしく食べるひみつ

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

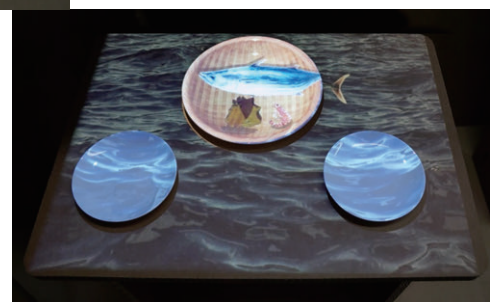


こんなふうに変身します

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