

生徒実験を実施しました

9月25日(月)第5,6限 26日(火)第5,6限 「手洗いと掌の細菌」

会場：名古屋文理大学 理化学実験室 講師：健康生活学部健康栄養学科
准教授 滝川 和郎 先生

参加者：2年6組20名 引率：家根谷、門口



手を綿棒でふきとり



寒天培地にこすりつける

「手洗いすると手は本当にきれいになっているのか？」という疑問を解明すべく、菌を培養する実験を行いました。①手洗い前 ②普段の手洗いの後 ③理想的な手洗い後にアルコール消毒を3回繰り返した後 の3通り行い、標準寒天培地とサンコリシートで菌を36℃で24時間培養しました。

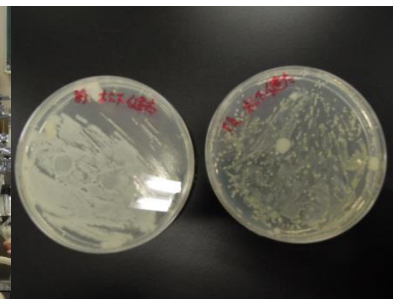
トイレの後のちょっと水でぬらす程度の手洗いでは、皮膚の奥の菌が出てきてしまい、全く効果がないと教えていただきました。

寒天培地ではコロニーの色や形で菌の種類がおおよそわかるそうです。人によって、またその日の行動や体調によっても菌の種類は変わります。普段の手洗いを動画で記録し、コロニーの状態と手洗いの行程との関係について考察しました。アルコールで消毒した後の寒天培地にはコロニーが見当たらなかった生徒も数人いて、アルコールの効果の大きさを実感することができました。

食中毒の原因になる大腸菌や黄色ブドウ球菌が見つかった人はいませんでした。いつ、どのような経路で自分の皮膚に付着するかわかりません。普段の手洗いについて考えさせられた2日間でした。



手洗いの手順を動画で記録



(左)手洗い前 (右)手洗い後



サンコリシート(上段)手洗い前 (下段)手洗い後
左から、大腸菌用、カビ用、ブドウ球菌用、一般細菌用



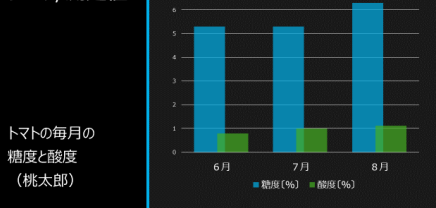
UV で大腸菌と黄色ブドウ球菌を調べます

理科部でトマトの糖度と酸度の計測を実施中



以前の果物などの糖度と酸度の測定の実験を引き継ぎ、理科部では毎月桃太郎トマトを購入し、

データ/測定値



左から6月,7月,8月。青が糖度、緑が酸度

トマトの糖度と酸度を計測しています。8月のトマトの糖度が高いという結果が出ています。中間報告を稲東祭でポスター発表しました。

次回の予定

名古屋市科学館
「科学を人に伝える手法」

10月27日(金)

参加者：2年6組21名