

科学研究実践活動「管楽器のマウスピースの菌について」を実施しました

11月15日(水) 16:30~17:30 「菌の培養」

会場：本校 音楽室 参加者：吹奏楽部 5名 指導：門口

11月17日(金) 16:00~17:00 「培養結果の観察と考察」

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組の吹奏楽部員3名 引率：門口

口に直接触れる管楽器は、食器のように毎回洗剤で洗うことをしません。衛生面は大丈夫なのでしょうか。先日名古屋文理大学で実施した手洗い前と手洗い後の細菌の培養の実験をヒントに、「管楽器のマウスピースの菌について」調べてみました。

マウスピースの表面と内側で別々に、手入れ前と手入れ後の細菌を培養し、36℃で48時間培養しました。検出される菌は人によって、楽器によって様々でしたが、金管楽器の表面は布でしっかり拭きとることで菌が検出されなくなることがわかりました。管の内側はスワブ(おもりとひもの付いた布)をとおしても菌が残っていました。また、リードは竹でできており水分を吸ってしまうので、リードの菌をなくすことが難しいことがはっきりしました。



プレゼンテーション入門講座「研究発表会に向けて」を実施しました

12月7日(木) 16:00~17:30 会場：名古屋文理大学

参加者：2年6組 3名、理科部 4名、講師：情報メディア学部情報メディア学科 准教授 江草 普二 先生



研究発表会でポスターセッションをするにあたり、ポスターに何が必要かを学びました。たくさんのポスターの中で自分たちのポスターの前で立ち止まってもらい、さらによく読んでみたいと思わせるテクニックの具体例を示していただき、大変参考になりました。この講座を生かし、月末の発表会に向けてポスターの作成をしていきます。

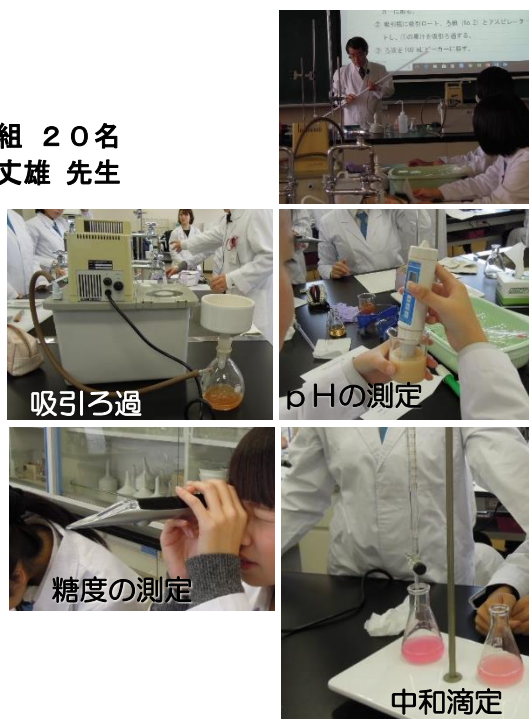
生徒実験「中和滴定による食品の酸度測定」を実施しました

12月8日(金) 5,6限 「食品の糖度、酸度とpH」

会場：名古屋文理大学 理化学実験室 参加者：2年6組 20名

講師：名古屋文理大学健康生活学部健康栄養学科 教授 加藤 文雄 先生

1学期から果物や野菜の糖度や酸度について研究をすすめてきましたが、今回は、酸度計ではなく中和滴定法でリンゴ果汁、乳酸菌飲料、食酢の酸度を測定しました。また、pH計でのpH測定、糖度計での糖度の測定も実施しました。リンゴをすって布でこすだけでなく、吸引ろ過で果汁を得ることで、溶液の体積をより正確にはかりとることができます。また、pHよりも酸度の値が酸味に影響することも学びました。



今後の予定

研究発表会「科学三昧 in あいち 2017」

12月27日(水)終日

会場：岡崎コンファレンスセンター

参加者：2年6組3名、理科部5名