

現場から学ぼう 大七酒造，アサヒビール福島工場を見学

12月10日 杉森助教授らの引率によって酵母菌などの学習をかねて，アサヒビール福島工場のビール製造工程の見学や，大七酒造での生もとによる酒造りの紹介や麹室，発酵タンクの見学会が開催され17名の学生が参加いたしました。

学生からは「ヤクルト工場，大七酒造，アサヒビール工場いずれとも、私は福島市出身なので、よく名前は聞いていたのに一度も行ったことがありませんでした。ですから今回行くことができ、とても嬉しく思いました。私は長い間、民間の企業からイメージすることといったら、暗いとか地味で何をやっているのかまるで分からないとかいう、悪いイメージばかりでした。ですが、やはり地味ではあるけれど、しっかりと細部まで企業努力がなされていることが分かりました。特に印象に残っているのは、大七酒造で



の原料となる米の精米方法です。いかに美味しい酒を造ることにこだわっているのが伝わってきました。」などの感想を戴きました。企業を直接見ることによって、地元の企業の見方や自分達の学習観もすこしずつ変化しているようです。

大七酒造で原料について説明を受ける学生たち

また、こうした現場体験に基づいて、杉森助教授の研究室ではDNAに関する体験実験も実施されました。

学生の感想では「とても楽しい実験でした。自分のDNAを見れた事や大腸菌が光っているのを見て感動しました。また、分かりやすい説明でなぜ、そのような結果になる



DNA に関する実験を体験する学生達

のか理解する事が出来ました。本当に楽しかったです。ありがとうございました。」「今回の実験は DNA に関するもので、はじめは難しそうだなあと感じていました。でもやってみるとそうでも

なく、先生の説明も

分かりやすくとてもよかったです。自分の DNA を取り出す実験では食器用洗剤(!?)という生活の中にあるものを利用し、実験が身近に感じられました。私は今回やったような実験をずっとやってみたいと思っていたので、できてよかったし楽しかったです！ありがとうございました」と本学での学習方向性を見出すことも出来ているようです。

現在もさまざまな体験学習，工場見学が企画，実施されています。学生の積極的な利用を勧めていきたいと考えております。