

理系高校生が庄内の食学ぶ

科学的視点で農業考えるSSH酒田東高講座

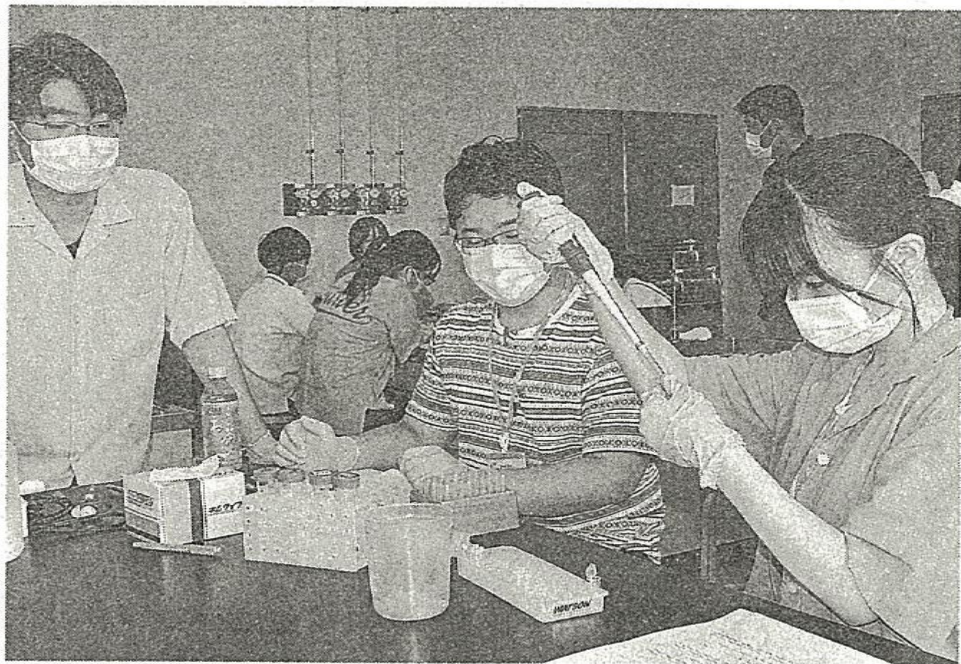
科学的な視点で農業について考える「庄内食みらい研究所」が8日、鶴岡市の山形大農学部で開かれた。庄内地域の理系の高校生18人が、実験や座学を通じて庄内の食材について理解を深めた。

18人が参加。8・9日の2日間、4班に分かれて「庄内食材のおいしさの秘密を探れ」をテーマに実験や農地でのフィールドワークを行い、各班がまとめを発表する。

この日は、山大農学部の片平光彦副学部長の座学を聞き、スマート農業について学習。その後、品種ごとに味が異なるただちや豆のおいしさを探る実験を行った。

文部科学省が指定するSSH(スーパーサイエンスハイスクール)事業の一環。庄内の農業に触れ、生徒の課題解決力を高めようと酒田東高と山大農学部が連携し、今年初めて企画した。

今回は酒田東高と酒田西高、鶴岡南高の2、3年生



ただちや豆の種子からDNAを抽出する生徒

山、甘露、晩生甘露、秘伝の5種類の種子からDNAを抽出。同大の研究結果から、ただちや豆は一般の大豆と比べて塩基配列に違いがあることを学んだ。

鶴岡南高3年の吉田明莉さん(17)は「大学で食品開発をしたかと思っっているのに参加した。スマート農業という言葉自体初めて知ったし、実験の基礎を復習できて良かった」と話した。

9日は、山大農学部とヤマカタデザイン農場で、野菜の収穫体験や自動抑草ロボット「アイガモロボ」の見学などを行う。