

令和3年度 下関市生涯学習まちづくり出前講座メニュー

No.	講座名 サブテーマ	内容	備考
1	日本の漁業を考える 漁業の成り立ちや重要性を確認する	漁業者の苦労や楽しさ、また漁業の重要性や現在の問題などを紹介します。	考える対象を山口県内・下関市内の漁業に限定することも可能です。 また、所要時間も適宜調整可能です。
2	漁村における漁協の役割 海の秩序と住民の生活のために	漁業者が減少し、高齢化していく中で、今後の社会での漁協の役割を考えていきます。	要望に応じてアレンジします。
3	水産資源の共同管理の話 漁業者はどうやって資源を守ってるの？	漁業者グループが行っている水産資源・漁場の管理の取り組みやルール作りについてお話しします。	要望に応じてアレンジします。
4	日本の海、世界の海 海に関する国際的ルール	海には人は住めないが様々な利害が存在する。そこで、海に関する国際的ルールについて解説する。	対象：小中高生向け 内容、時間については適宜調整可能です。
5	「地球生きもの条約」の話 「生物多様性」の保全とは何？	「地球生きもの条約」というこの環境条約が意味するものについて新しい見方を提示する。	対象：中高生向け 内容、時間については適宜調整可能です。
6	サワラの栽培漁業と魚食普及 サワラなどの海の幸の栽培漁業と魚食普及のための食育	美味しい海の幸をつくり育てる栽培漁業により増えたサワラは健康食として優れた効果があります。 そこで、栽培漁業の成果と楽しく食育ができる取り組みについて紹介します。	要望に応じてアレンジします。
7	陸上養殖が地球を救う 循環型水産業の話 ～地球環境を守る閉鎖循環式陸上養殖とは？～	ほとんど水を換ええない陸上養殖の最先端技術とその事例を紹介し、循環型社会の重要性を解説します。	要望に応じてアレンジします。
8	サーモンの養殖事情 国内外サーモンの養殖、流通、食文化の現状と未来	日本人が最も好きな魚となったサーモンの国内外の養殖事情と未来について、食の観点から解説します。	要望に応じてアレンジします。
9	水難事故時の対処法を学ぼう 海や川で身を守るために必要な知識	海や川で発生する水難事故に対処するための知識とともに、事故予防についてもお話しします。	要望に応じてアレンジします。
10	大学は何をする所なのか 大学で手に入れなければならない力とは？	大学での生活では、なぜ？と考えることが大切です。 意外と難しい、「考えること」についてお話しします。	対象：高校生向け
11	関門海峡の今と昔 関門海峡の変化を昔の海図から見よう	明治、大正、昭和、平成の時代に発行された海図から、関門海峡やその周辺の変遷を見てみよう。	対象：小学生高学年～大人 時期・場所は要相談となります。

令和3年度 下関市生涯学習まちづくり出前講座メニュー

No.	講座名 サブテーマ	内容	備考
12	とっておきの空と海 外洋の海はどんなところか	北極海から赤道までの航海で見てきた、外洋の海と空について話します。	要望に応じてアレンジします。
13	海流とは 海の流れのしくみと水産	海流はなぜ生じるのか、水産にどのような影響を与えているのか等について話します。	要望に応じてアレンジします。
14	地球温暖化と水産 地球温暖化とその水産に対する影響	地球温暖化の仕組みと海の変動、そしてそれが水産にどのような影響を及ぼすかについて話します。	要望に応じてアレンジします。
15	ボンボン船などを動かそう! 牛乳パックでボンボン船orパタパタ船を作って動かす。	近くの海を通るいろいろな船を紹介し、船が浮く力の実験をお見せする。 参加者がボンボン船orパタパタ船を作って動かす。	ボンボン船 対象：小学生高学年～ パタパタ船 対象：小学生低学年向け(変更可) 状況により材料提供可能です。 柔軟に調整します。
16	下関から流れた海ゴミのゆくえ 海・風の流れと海ゴミ問題を知ろう!	参加者に漂流物を触ってもらったり、漂流物が浮く力の実験をお見せする。 漂流物の移動経路、海ゴミの被害を説明する。	柔軟に調整します。
17	六分儀（ろくぶんぎ）って何? 六分儀を使って建物などの長さを求めよう!	本来は天体の角度を測定する六分儀のしくみを説明し、六分儀を使って参加者に建物などの長さを求めてもらう。	対象：高校生～ 柔軟に調整します。
18	関門海峡における潮汐の流れと航海 関門海峡における水位、流れ、船の航海を知ろう!	潮汐のしくみ、関門海峡における潮汐による水位と流れ、船の航海について説明する。	対象：小学生～ 柔軟に調整します。
19	これからの魚のと리카た 漁業新技術と持続的漁業生産	「最新の漁業技術」を写真・動画を使って解説します。	要望に応じてアレンジします。
20	日本人が食べているイカ こんなイカも食べているの?	下関ではおいしいケンサキイカが獲れますが、それ以外にも食べている様々なイカを紹介します。	要望に応じてアレンジします。
21	鮮魚の目利きの技 プロの目利きの魚のみかた	魚市場の競り人、老舗ふぐ仲卸のふぐ処理師による魚の品質のみかたを解説します。	時期は要相談となります。
22	振動と音の不思議 魚の美味しさから機械の健康診断まで	振動や音を使ったフグやマグロの品質評価法や機械の健康診断法について分かりやすく紹介します。	対象：中学生～ 時期・場所は要相談となります。

令和3年度 下関市生涯学習まちづくり出前講座メニュー

No.	講座名 サブテーマ	内容	備考
23	お魚をおいしくお届けする冷凍技術 大間のマグロと地中海のマグロの鮮度はどっちが上か？	鮮度とは何か？について、具体的な比較で考えるとともに、環境に優しくかつ美味しくお魚を冷凍する技術についてお話しします。	要望に応じてアレンジします。
24	浮力って何だ？ 簡単なおもちゃを作りながら、浮力とは何かをみんなで考えましょう！	身近なもので浮沈子を作り、遊びながら「浮力とは何だろう？」と考えていただきたく思っています。	対象：園児～大人 要望に応じてアレンジします。
25	魚介類に含まれる毒の話 魚介類に含まれる毒の種類とその検出方法	フグ毒や貝毒など、魚介類に含まれる毒の種類とその検出方法について最新の情報を交えて紹介します。	要望に応じてアレンジします。
26	食中毒に気を付けよう！ 食品衛生の話	今、気を付けるべき食中毒や予防法を通じて、食品衛生の意識を高めます。	対象により、柔軟に対応します。
27	魚食と健康 魚食はなぜ健康に良いのか？	魚食がどのように健康に良いのか説明します。	要望に応じてアレンジします。
28	アレルギーとからだのしくみ（免疫） アレルギーの原因はなに？	食べ物や花粉とからだの両方の視点からアレルギーのしくみを、わかりやすく説明します。	対象：園児～大人 時期・場所は要相談となります。
29	食べられた物の旅 栄養成分の消化・吸収のしくみ	食べたものが身体に吸収されるしくみや栄養の貯蔵と利用について、わかりやすく解説します。	対象：園児～大人 時間：45分～90分を目安 ※適宜調節します 難易度を変えながら幅広く対応します。 時期・場所・設備は要相談となります。
30	水産物由来の健康機能成分 海藻由来の食品機能成分について	コンブやワカメなどの褐藻類に含まれる機能性成分とその健康効果について紹介します。	時期・場所は要相談となります。
31	フグの毒はどこから来るのか？ フグ毒を持つ海の生き物たち	フグ毒を持つ生き物やフグ毒の性質について紹介します。	対象・時間・場所については要望に応じてアレンジします。 時期は要相談となります。
32	フグの生物学 見分け、雑種、毒、美味しさの秘密について	フグの見分けはなぜ難しいのか、なぜ雑種が多いのか、なぜ毒を持つのか、なぜ美味しいのか、について解説します。	要望に応じてアレンジします。
33	川の生き物と水辺環境 森・川・海をつなぐ	河川の生態系をより豊かにするために、川の生き物を通して森・川・海をつなぐ重要性を解説します。	要望に応じてアレンジします。