

## 成蹊中学・高等学校 生物科企画特別講義

「見て触れて解剖して。五感で深海魚の多様性を体感しよう。」取材のご案内  
～深海魚の解剖をはじめ、調理・試食を生徒が体験～

■日時:2016年6月11日(土)13:00～16:00

■会場:成蹊中学・高等学校 生物第一実験室・家庭科調理室

拝啓 貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

学校法人成蹊学園(東京都武蔵野市)では、中学・高等学校の生徒を対象とした生物科企画特別講義「見て触れて解剖して。五感で深海魚の多様性を体感しよう。」を来る6月11日(土)13時より同校生物実験室・家庭科調理室にて開催いたします。

講義は、深海魚研究の第一人者で当中学・高等学校 OB でもある、東京大学大気海洋研究所海洋生物資源部門 猿渡敏郎博士を講師に招き、海洋生物学者を目指された契機、現在のご研究をはじめ深海魚の体の構造などについてご講演いただきます。

後半は、猿渡博士よりご提供いただいたサンプル捕獲した深海魚を用いた実習を実施。日頃、直に触れることがない深海魚の解剖観察と、当校家庭科と共同による深海魚を食材にした調理・試食体験から、今回のテーマである「五感で体感」を実践します。

敬具

## 記

- 【講義名】 「見て触れて解剖して。五感で深海魚の多様性を体感しよう。」
- 【日時】 2016年6月11日(土)13:00～16:00
- 【会場】 成蹊中学・高等学校 生物第一実験室・家庭科調理室  
〒180-8633 東京都武蔵野市吉祥寺北町 3-10-13
- 【講師】 東京大学大気海洋研究所海洋生物資源部門 猿渡敏郎博士
- 【対象】 成蹊中学・高等学校の参加希望生徒
- 【スケジュール】(予定)
- |        |                 |                     |
|--------|-----------------|---------------------|
| 13:00- | 講演(生物講義室)       | 深海魚の体の構造について等       |
| 13:45- | 解剖実習(生物第一実験室)   | サンプルとして捕獲した深海魚の解剖観察 |
| 14:40- | 調理実習・試食(家庭科調理室) | 深海魚を食材にした調理実習と試食    |
| 16:00  | 終了              |                     |

※取材をご希望の方は、企画室広報グループ(連絡先下記参照)までご連絡ください。

※ご取材の途中入・退室も可能です。

以上

本件に関するお問合せ・ご取材お申込み先  
成蹊学園 企画室 広報グループ

TEL.0422-37-3517 FAX.0422-37-3704 E-mail.koho@jim.seikei.ac.jp