

びせいぶつ

# 微生物のチカラ

## ～味噌をおいしくするすこいやつ!～



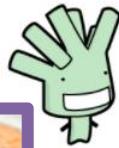
みんなが普段のんでいる味噌汁に使われている、「味噌」。

実は味噌は、大豆を発酵させてできているんだ。

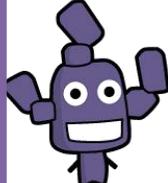
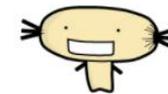


じゃあ「発酵」ってなんだだろう?そこにはとある**微生物**の力を使っているんだ!

**微生物**とは、人間の目には見えない生き物。

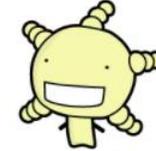


今回はそんな**微生物**について大講義!

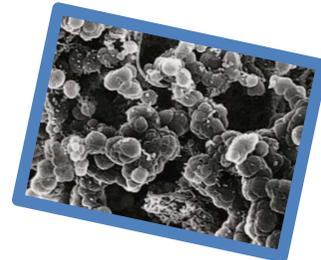


1日目には、実際に、味噌を作っている工場、愛知県西尾市「みそパーク」へ潜入調査を行うぞ!

味噌をおいしくするすこいやつの正体を暴くんだ!



そして2日目に・・・きみだけの**微生物**図鑑をつくっちゃおう!



### ◆保護者の方へ◆

言葉の表現力を高めるためには、まず「なぜ?」「すごい!」など、心を動かされる体験が必要です。その感動を、言葉へ、そしてそれを言葉や文章として表現する力を指導するのがシーガルスクールです。今回は古来より、日本の伝統食として食べられてきた味噌について調べていく中で、自ら物事を探求する楽しさを学び、誰かに伝えたい、それを文章にしたい、言葉にしたいという表現意欲をかきたてます。そうして自ら学んだことを文字や言葉で、他者へ伝える喜びを味わっていただきます。「書く」こと、「伝える」ことが嫌いになる前の今こそ「表現することの楽しさ」を体験してみたいかがでしょうか。皆様のご参加をお待ちしております。

日時：1日目：7月30日(金) 10:00～16:00

2日目：7月31日(土) 9:30～12:00

受講費：9,900円(税込)

学年：小1～小3

定員：クラス8人



※お申込みの際は、11:00～16:00、19:00～20:00の間にお電話ください。

※参加費は、内部生の方は9月の授業料と合わせて口座振替させていただきます。外部生の方は、請求書をお送りさせていただきますので、お振込みでのお支払いとなります。

※各学年とも定員になり次第締め切らせていただきますので、お早めにお申し込みください。

※新型コロナウイルスの影響により、中止になる場合がございます。



**6/9 (水) 受付開始**  
お申込みはお電話でお願いします  
シーガルスクール2nd  
地下鉄植田

052-800-0931