

福井県立若狭高等学校海洋科学科 研究発表パネル展

会場：福井県海浜自然センター 2階企画展示室等
開催期間：4月1日（土）～5月7日（日）

小浜の伝統食「小鯛の笹漬け」に最新VRを使った研究、若狭高等学校 海洋科学科 高校生の研究から目が離せない！！

高校生が真摯に取り組んだ研究成果をぜひご覧ください！！

前期（4月1日～16日）研究テーマ

VRで海を届ける

タイラバ制作

海洋プラスチック問題に対する意識改革 ～箸に姿を変えて現状を伝える～

海洋プラスチック問題解決へ～発泡スチロールに関する条例提案

生分解性ワーム開発に関する研究

魚の発泡スチロール誤食を防ぐには

異なる塩濃度飼育水でのトラフグの成長 ～温泉トラフグを参考に～

イワガキのシングルシード養殖 ～夏期のへい死について～

近年の水産業

鹿肉飼料によるヒラメ稚魚の飼育

小浜湾に海の宝を作ろう！ ～若狭ひじきを養殖して商品化～

後期（4月18日～5月7日）研究テーマ

未利用魚を使ったお菓子作り ～部活動後の小腹を満たすために～

～魚のアラをソーセージに変身させよう～

宇宙鯖缶～3Dフードプリンターへの挑戦

サワラと発酵食品の出会い～缶詰編～

未利用魚を使って寿司の缶詰を作りたい

越前がれいの加工

星の見える次の日は晴れる？ ～観天望気は当たるのか

ヒラメはいつおいしくなるのか ～熟成期間を追求～

小鯛ささ漬けのパッケージ開発

クラシックに金魚が反応？！

三方五湖のフナを使用した新商品開発

〇〇。アクアポニックス。〇〇 ～次世代の循環型農水産業システム～

お問い合わせ

福井県海浜自然センター
福井県三方上中郡若狭町世久見 18-2

福井県海浜自然センター

検索

TEL:0770-46-1101

