

第56回 長崎大学水産学部

鵜 洋 祭

海 革

KAIKAKU

両日実施中!
水色の羽根募金
緑の募金

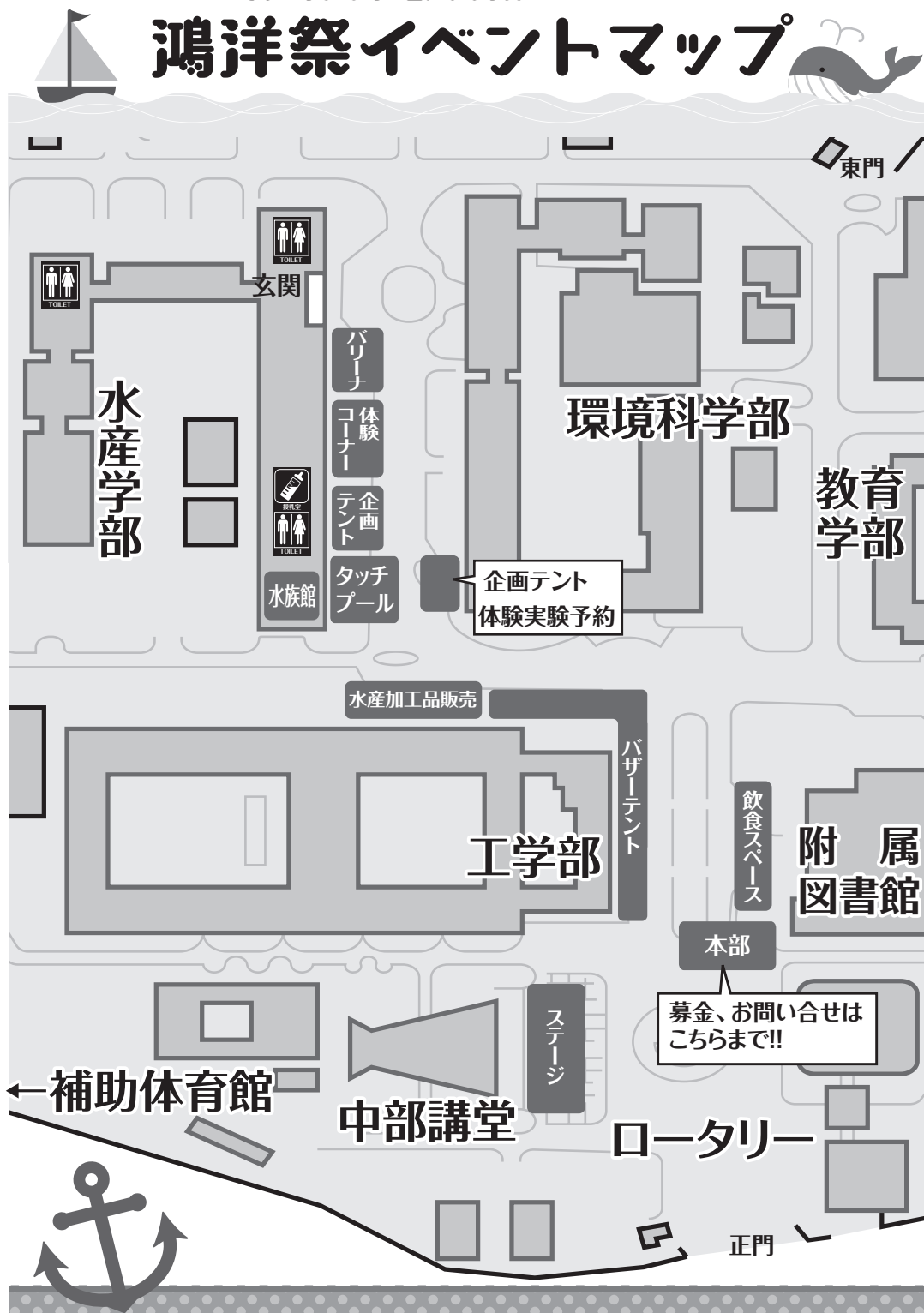
5/24 土 25 日
10:00~17:00 10:00~15:00

長崎大学文教キャンパスにて開催



@KOU_YOUSAI

長崎大学部文教キャンパス 鴻洋祭イベントマップ



タイムスケジュール

タイム		10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00
5月24日(土)																
タイム		10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	13:30	14:00	14:30	15:00	15:30	16:00	16:30	17:00
5月25日(日)																
5月25日(日)																
5月25日(日)																
5月25日(日)																

水族館

5/24 日

時間／終日

25 日

時間／10:00～
15:00

～ 海に関する展示 ～
場所:水産学部第1実験室

内 容

- 海に関するパネル展示
- 水槽展示

※写真は昨年展示された生物です。
生物は多少変更になる場合があります。

会いに
来てね!!

いろいろ
いるよ!



鯨類研究サークル

バリナ展示

5/24 土 時間／終日 25 日 時間／10:00
～15:00

場所／水産学部棟前

内 容

- イルカの頭の骨
- イルカウォッチング
活動報告

みんな
来てね!

海の生物タッチング

■場所：企画部イベントブース

5/25 日

11:00～15:00

時間・場所は変更になることがあります。



みんな
さわりにきてね♡

こわがら
ないでね♡

企画部
テントにて
予約受付中!

体験! 水産学部

当日10時より、企画部テントにて予約受付を開始します。

水産学部生が日ごろ学んでいる実験内容を、お子様向けの分かりやすい実験を通して体験していただきます。それぞれ異なった実験を1時間程度行います。これらの実験に参加していただくことで水産学部の魅力をより身近に感じていただけたと思います。

5/24^土

13:00~

海藻の恋♡

定員 1グループ2~4名を10グループ

桑野 和可 先生

場所/水産学部第5実験室



5/25^日

11:00~11:30

11:30~12:00

人エイクラ作製

定員 10名

上野 幹憲 先生

場所/水産学部第3実験室



体験コーナー

5/24 土 時間／終日

25 日 時間／10:00～15:00

■場所／水産学部棟駐車場

摩訶不思議 スライム作り

スライムって聞いたことあるかな？

ぷにぷにしているととても不思議なやわらかいものだよ。

色々な色のスライムを作って楽しもう！



着色したり、ラメを
入れたり…、オリジナルの
スライムを作ろう!!

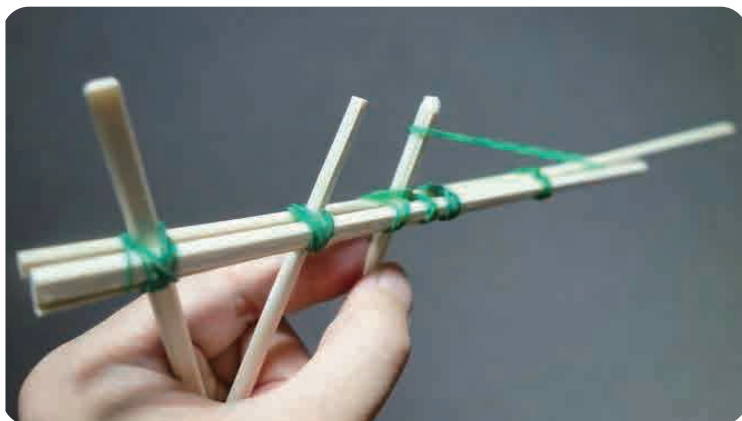


危険生物をやっつけろ！



射的

海には危ない生き物がいっぱい！
そんな生き物をみんなの力でやっつけるんだ！
ぜひ倒すのを協力してくれ！



不思議な液体!?

ダイランシー現象体験

最近話題のダイランシー現象にふれるコーナーです！優しく触ったり、
強く触ったりすると全く
違うものになる??
ぜひ来てね!!



5/24土
11:00~

早い者
勝ちだよ!

初日
限定

長崎県漁業協同組合連合会

ヒラマサの解体show

■場所／水産学部前周辺

※魚種は変更する可能性があります。

解体されたヒラマサは
なんとなんと...!!

数量限定
無料配布!!

長崎県適正養殖業者の認定を受けた業者が作るヒラマサを使用!

※適正養殖業者認定制度とは、生産した養殖業が安全・安心であるという情報提供能力を有する養殖業者を認定する制度です。



5/25(日) 限定!

場所：水産学部棟前テント

～11:00 水産学部棟前テントで整理券配布
(人数に空きがあり次第、先着順に受付)

第一部 11:10-11:30 第三部 12:10-12:30

第二部 11:40-12:00 第四部 12:40-13:00



主催



お魚格付けチェック

クイズ
内容

1. 本物のお魚を見て名前当てよう!
2. お魚の重さを当てよう!
3. お魚を食べ比べて名前を当てよう!



クイズ正解者には
豪華景品をプレゼント!

バラティエ

～水産食品販売所～

うま
うまい



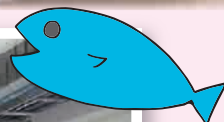
ヒラスの
漬け丼

しっかり漬けど
浅漬け有り



トッピングとして
とろろと炙りマヨ有り

あら汁



5/24 土
25 日

■時間 / 11:00～

数量
限定