

【説明資料】 発明・工夫作品コンテスト 製作の動機または目的, 利用方法, 作品自体やその製作過程で工夫したことを, 文章, 写真, 図などで説明。この用紙1枚に記入し, PDFファイルに変換した後, ホームページに貼り付けてください。

学校名	静岡大学	個人・グループ名	小林 一輝	作品名	計測制御システム搭載型燻製器
-----	------	----------	-------	-----	----------------

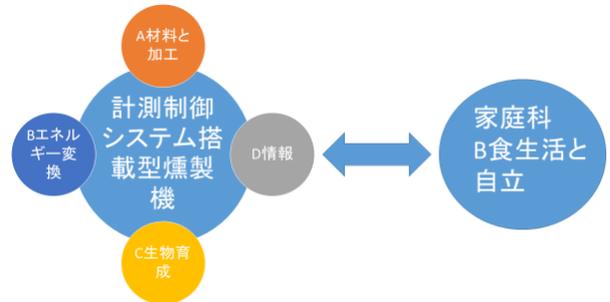
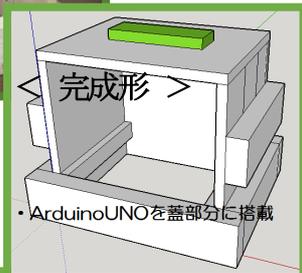
### < 目的 >

人類が燻製という調理法を発見したのは石器時代と言われている。現代でも**世界各地**で燻製は行われており、代表的な燻製食品にベーコン、生ハム、かつお節などがある。しかし、人類にとって身近なはずである燻製は学校教育ではほとんど**行われていない**。

技術分野において燻製器を製作することができればそのハードルを取り払えると考え**計測制御システム搭載型燻製器**の製作を行った。



< 現在の段階 >



### < 教材としての特徴 >

- 製作を通じて技術科の**4つの分野を網羅**することができ、**連続性**のある授業を行える
- **家庭分野と連携**した授業が行える

### < 燻製器としての特徴 >

- 複数個の燻製器を重ねて熱源からの距離を変えることで**熱燻、温燻、冷燻**それぞれに対応できる
- ArduinoUNO と温度センサ、照度センサを利用した**自動燻製システム**

### < 想定される授業づくり >

- ◆ **A材料と加工**で木材を用いて本体の製作
- ◆ **Bエネルギー変換、D情報**でLED、各種センサ、モータを用いた制御システムの設計製作とプログラミング
- ◆ **C生物育成**で食材の栽培、育成
- ◆ **家庭分野B食生活と自立**で調理