Is it living?【いきていないように見えるもの】



【学習の目的】

今回は生きていないように見えるものでも、実は眠っているだけで、様々な条件が合致すれば動き始める ということをイーストを使って確認します。イーストは、砂糖と水という条件を得ると、活動を始めます。

キーワード: conditions, dormant

【背景】

身の回りにあるものの中で「生きているもの(living things)」は何かを考えてみましょう。実際のところ、「生きているもの」の定義は困難であり、様々な定義が存在します。今回は、欧米の小学校の課程で用いられている「生きているもの」の定義を紹介します。「生きているもの」は、①呼吸をする(Respiration)、②成長する(Growth)、③環境変化に反応する(Sensitivity)、④動く(Movement)、⑤繁殖する(Reproduction)、⑥栄養を摂る(Nutrition)、⑦排出する(Excretion)、という7つの機能を持っています。

- ① Respiration: 酸素を取り入れて、二酸化炭素を排出するという過程。
- ② Growth: 子供から大人になったり、苗が植物に育ったりすること。
- ③ Sensitivity: 冬になると葉が色づいたり、冬眠したりするなど、周囲の環境の変化に反応すること。
- ④ Movement: 動物はある場所から別の場所へ移動し、植物は水や光の方へ向かって育つこと。
- ⑤ Reproduction: 子供を産んだり、植物が種や挿し木などで増えたりすること。
- ⑥ Nutrition: 食事をしたりしてエネルギーを得ること。
- ⑦ Excretion: 汗や尿など、体から不要な物質を排出すること。

【実験】

今回は、生きているのかどうか判断が難しいものを紹介します。「生きているもの」だが、現状では「生きていないもの」のように見えるものです。例えば、種や卵、イーストなどがあります。これらは、7つの機能を持っている状態にないため、一見「生きていないもの」のように思えますが、実際は休眠状態(dormant state)にあるだけで、一定の条件(conditions)が揃えば再び活動を始めます。ここでは、イーストを使って実験をしてみましょう。イーストは、酵母とも呼ばれる菌の一種です。砂糖を分解し、二酸化炭素を発生させます。イーストが二酸化炭素を作り出すという性質を利用しているのが、パン作りです。

Is it living? (3)



Name:	Date:	
name:	 Date:	

1. Read and write.

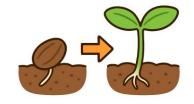
									n	> 2	d	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	()			
	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
-	-	-	-	-	-	-	_	_	-	-	_	_	-	-	-	-	_ _	-	-	-	_	-
-	_	_	-	_	_	-	-	_	-	_	- -	<u>-</u>	_	_	_	_	_	_	-	-	- -	_
-	-	-	_	-	-	-	-	_	-	-	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	-	
-	_				-		-	-	-		-	-	-	-	-	-	- -	-	-		-	

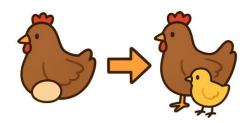
* * * *	
dormant	
	-
	-

2. Choose and read.

Seeds are *living / non-living*.

When they are given water, soil, air, and light, they start *growing / dying*.





Eggs are *living / non-living*. When parents *warm / cool* them, they will hatch. Then, chicks will come out.

Seeds and eggs look like non-living. But they are only waiting for the right *conditions / concentrations*. We say they are in a "dormant state (*sleeping / growing* state)."

Worksheet

Is it living? (4)



	Name: Date:	
experiment		
How can we start the yeast working	again?	
Materials		
Dry yeast, sugar, warm water, 2 con	tainers, and a tea spoon	
Steps		
	ar and a teaspoon of dry yeast n of dry yeast only in Container B.	in
2. Mix with your spoon.		
3. Add 3 teaspoons of warm wat	ter to each container.	
4. Stir the mixture in the warm	water well.	
Container B (yeast only):		
Container A (yeast + sugar):	Container B (yeast only):	