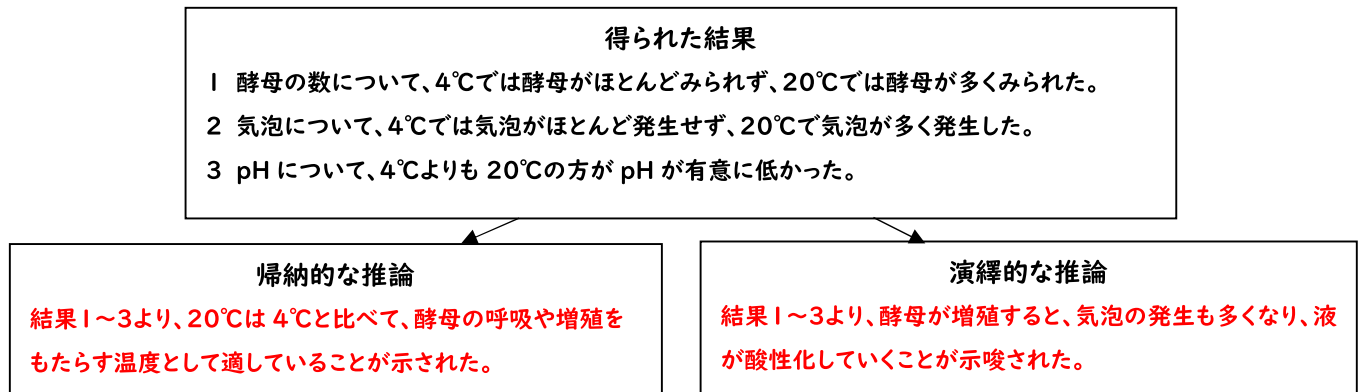


課題4 天然酵母の実験から次の結果が得られたとします。帰納的な考察、演繹的な考察を行ってみましょう。



【1-12】展望の仕方(社会課題とイノベーション)

展望は、直後の研究から取り組むことができる「研究の深化につながる展望」、社会の課題解決など長期的な実現を検討する「将来的な展望」について考えましょう。

【研究の深化につながる展望】新たな調査・実験に向けた展望を行います。



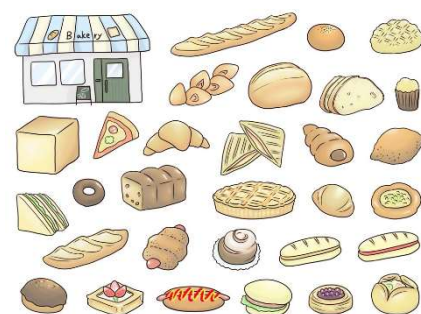
研究成果を発表し、質問を受けた内容の中に、研究をさらに深める手がかりが見つかることがあります。推論により、まだ明からにできていないことが、今後の研究の手がかりになります。

例 天然酵母の反応は温度の影響を受けており、20℃が適した温度であることが示唆された。

発表をしたところ、「天然酵母ってどんな酵母が含まれていますか」と質問を受けた。

→今後は天然酵母に含まれる酵母の種(species)を特定し、複数の酵母について、温度に対する反応を分析する。

【将来的な展望】あくまでも「研究の問いは自身の関心から」…研究の始まり、または研究の終わりには、自身の研究が社会に生かせるかをSDGsなどの社会課題やイノベーション(技術革新)の視点で考えてみましょう。



食生活へのイノベーション

酵母を使う食品は、貧困をなくしたり、すべての人に健康をもたらしたり、社会課題の達成につながるのでは

天然酵母を用いた効率的な発酵方法の開発により、食生活にイノベーションをもたらせるのでは