

講習の名称	【選択】カビによる発酵と物質生産，里山と都市における人間と野生生物の関係
講習の概要	食生活の中で，食品，医薬品，日用品などさまざまところに，発酵技術が利用されています。その発酵技術を支える微生物の中でも，麹菌と呼ばれるカビの利用と有用物質生産について講義します。／人間と野生生物の間には様々な軋轢が生じており，その解消が課題となっています。本講習では，里山と都市において生じている人間と野生生物の軋轢を紹介し，今後どのように軋轢を解消していくべきか考える機会を提供します。
担当講師	小関 卓也（農学部主担当教授） 斎藤 昌幸（農学部主担当准教授）
講習開設日	令和3年8月11日（水）
時間数	8:50～16:10（6時間）
開催地	山形県鶴岡市
会場・教室	鶴岡キャンパス 農学部3号館4階 401講義室
対象職種	教諭
主な受講対象者	高等学校教諭（農業）
受講予定人数	6人
受講者への連絡事項 （持ち物等）	持ち物：ノート，筆記用具 教科書：なし（プリントを配布する）
評価基準	合格基準 ①全時間出席していること ②テストの得点が60点以上であること
評価の観点	講習内容を理解し，説明（記述）もしくは実践できるか否か。
その他特記事項	