令和６年度山形大学模擬講義一覧（I.食品・栄養・健康）

講義番号	開講方法		学問分野	講義テーマ	講義概要	教員氏名・職名	学部・学科・コース名	形式	受講人数	講義時間（目安）	対象			消耗品費の要否	消耗品費の額（目安）	備　考	SDGsの17の目標															
	オンライン	対面									小学	中学	高校				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
I6-1		○	食品・栄養・健康	発酵と食生活	食生活の中で、食品、医薬品、日用品などさまざまなところに、発酵技術が利用されています。発酵食品の中で、しょうゆ、みそ、酒などの醸造技術やそれに関わる微生物を紹介します。	小関　卓也　　教授	農学部 バイオサイエンスコース	講義	特になし	ご希望に応じます		○	○	否	ー									○								
I6-2	○	○	食品・栄養・健康	酸化ストレスへの防御～体が持つ抗酸化防御系について～	常に体は様々な刺激により活性酸素種に曝されています。過剰な活性酸素種は体に悪影響を与え、老化や生活習慣病の原因になり得ます。そのような活性酸素種に対して抗酸化酵素や抗酸化物質が協調的に働き、体を保護しています。本講義では、活性酸素種と体がもつ抗酸化防御系についての概説と共に最近の研究内容についてご紹介いたします。	小林　翔　　准教授	農学部 バイオサイエンスコース	講義	何名でも可	ご希望に応じます	○	○	○	否	ー				○	○								○					
I6-3	○	○	食品・栄養・健康	下水道資源を農業に活かす「ビストロ下水道」	下水道の役割は，皆さんの家庭から出る下水をきれいにして，環境をまもることだけではありません。下水道から出る栄養豊富な水，たい肥（コンポスト），熱を農業に活かす研究が進んでいます。飼料用米，豚肉，野菜，だだちゃ豆，魚のアユまで，下水道資源を用いて，いろんな食べ物を育てている鶴岡市の先進的な取組とともに紹介します。	渡部　徹　　教授	農学部 エコサイエンスコース	講義	何名でも可	ご希望に応じます		○	○	否	ー				○		○						○	○		○			
I6-4	○	○	食品・栄養・健康	ウイルス感染症の流行を下水で調べる「下水疫学」	毎年冬になるとノロウイルスによる胃腸炎が流行します。下水に存在するウイルスをモニタリングすると，この流行の兆しを早くとらえることができます。その情報を皆さんに伝えて注意を促すことで，医療に頼らず社会で流行拡大を防ぐ新しい取組を紹介します。これは新型コロナウイルスの対策にも活用が試みられており，また，安全な生ガキの養殖にもつながる取組です。	渡部　徹　　教授	農学部 エコサイエンスコース	講義	何名でも可	ご希望に応じます			○	否	ー					○		○				○			○			
I6-5	○	○	食品・栄養・健康	食品による健康の維持・増進機能を科学する	食品には3つの基本的な機能として、ヒトが生きていくうえで最も重要な栄養機能（一次機能）に加え、感覚・嗜好機能（二次機能）、健康の維持や増進に関与する生体調節機能（三次機能）があります。本講義では、食品の三次機能の研究方法やそこで得られた成果を社会に還元する保健機能食品制度に加え、最近の研究内容についてご紹介いたします。	叶　奈緒美　　准教授	農学部 バイオサイエンスコース	講義	何名でも可	ご希望に応じます			○	否	ー							○										
I6-6	○	○	食品・栄養・健康	生命を繋ぐアニマルバイオテクノロジーと私たちのくらし	動物の生殖細胞を高度化利用する技術開発は、産業動物の生産性を飛躍的に向上させ、希少動物資源の保全、ヒトの高度生殖補助医療や疾病の基礎研究など、私たちのくらしに深く関わっています。これらの技術についてご紹介するとともに、「いのち」の在り方について、皆様と考えたいと思います。	木村　直子　　教授	農学部 バイオサイエンスコース	講義	指定なし	概ね30～90分間の間で適宜		○	○	否	ー				○	○	○		○		○			○			○		
I6-7	○	○	食品・栄養・健康	美味しさを科学する	人はなぜ食品を口にした時に「美味しい」と感じるのでしょうか？この講義では、人の「味覚」に関する仕組みや、食品の「味」に対する評価方法、食品の中でも特に農産物を美味しくするための技術について、なるべく皆さんの身近なできごとを例にあげながらお話しします。	宮城　敦子　　准教授	農学部 バイオサイエンスコース	講義	何名でも可	ご希望に応じます		○	○	否	ー				○	○	○	○						○	○		○		