

食の安全・安心問題を学際的に学ぶための教育プログラム

自然科学と社会科学、様々な分野の幅広く深い知識を得ることができます

2021 年度

## 食の科学ゼミナール

2021 年 4 月 21 日版

4 月 2 日(金) 18 時からのアグリコクーン全体ガイダンス(オンライン)の後に食の科学フォーラムグループのガイダンス(オンライン)を行います。なお、4 月 8 日(木)の食の科学ゼミナールⅠ(食と人間)の初回に簡単な授業上の注意を説明します。食の科学ゼミナールⅢは新型コロナウイルスの関係で実施できるかどうか未定です。質問は産学官民連携室のメールアドレスまで(本資料の最終行をご覧ください)

■食の科学ゼミナールⅠ(大学院)&食と人間(学部)【講義】(S1・A1)2単位

開講曜日・時間:木曜日 19:00~20:30 オンライン講義で実施

開講日	講義内容	担当教員
4 月 8 日	フードコミュニケーションと食の信頼	中嶋 康博(農業・資源経済学専攻)
4 月 15 日	水産食品のリスク&ベネフィット	渡邊 壮一(水圏生物科学専攻)
4 月 22 日	機能性食品の機能と安全性	小林 彰子(食の健康科学(ニッポン)寄付講座)
5 月 6 日	網羅的解析技術と食品の機能性・安全性評価	加藤 久典(健康栄養機能学社会連携講座)
5 月 13 日	細菌性食中毒とその対策	平山 和宏(獣医学専攻)
5 月 20 日	食品機能性成分の作用機構解析と食品の成分分析による特徴づけ	永田 宏次(応用生命化学専攻)
5 月 27 日	近年の食品粉体技術の動向	五月女 格(生物・環境工学専攻)
10 月 7 日	食の嗜好性変化とその発生要因	三坂 巧(応用生命化学専攻)
10 月 14 日	循環器系と自律神経系機能に及ぼす食品成分の影響	桑原 正貴(獣医学専攻)
10 月 21 日	加齢性難聴の発症機構と食・運動による調節	田之倉 優(食の安全研究センター)
10 月 28 日	栄養素のシグナル学:栄養学・内分泌学・代謝学分野の古くて新しい課題	高橋 伸一郎(応用動物科学専攻)
11 月 4 日	高齢化社会へ向けて食品加工が果たすべき役割	朝倉 富子(味覚サイエンス寄付講座)
11 月 11 日	ライフステージに応じた食生活と健康	石島 智子(食品機能学寄付講座)

### 【成績評価】

■出席回数とすべての授業終了後に提出するレポートで総合的に評価します。

・授業の出席は、要約の提出によって確認します。当日の講義内容について 400 字以内の要約を作成してください。記述した内容によっては、出席評価が最大 2 分の 1 に減点されます(出席回数として 0.5 回)。当日 21 時 00 分 00 秒までにグーグルフォーム(毎回 20 時 15 分に ICT-LMS の「お知らせ」で公表)経由で提出してください。

・ネットワークが不調なためリアルタイムで受講できなかった場合、オンデマンド配信での受講を認めますが、要約の提出期限は当該授業日の 1 週間後の 20 時 30 分 00 秒までとします。なお、この場合の出席評価ははじめから 2 分の 1 に減点されます(出席回数として 0.5 回)。その上で記述した内容によってはさらに 2 分の 1 の評価とされることがあります(出席回数として 0.25 回)。

■レポート課題は、各講師から大学院生、学部生別に一題ずつ出されます。計 13 題の中から 2 題を選んで、それぞれ 2000 字以上(英文の場合は 1000 ワード以上)のレポートを作成して、ITC-LMS の「課題」にある、選択した教員名宛に提出してください。レポート提出期間は、11 月 12 日(金) 12 時(正午)~11 月 26 日(金) 12 時(正午)です。それぞれのレポートの始めに必ず所属専攻(専修)名、学籍番号、氏名を記してください。

・レポートを提出しないと未受験となります。

※東京大学農学部において、以前に「食と人間」の単位を取得した場合、「食の科学ゼミナールⅠ」の単位はつきません。

■食の科学ゼミナールⅡ(大学院)&食の安全システム演習(学部)【演習】(S1・SP) 1単位

①外部講師招聘・討議 開講曜日・時間:火曜日19:00~20:30 オンラインで実施  
講師による講義(60分)+質疑(30分) ※Googleフォームで質問票を提出(出席確認を兼ねる)

開講日	講師
4月20日	サントリーマーケティング&コマース(株) 富岡 伸一 氏「食の安全・安心、お客様からの信頼獲得に向けた科学と企業活動~サントリーDNA”やってみなはれ”に基づいて~」(仮)
5月25日	サントリーウエルネス(株)健康科学センター 柴田 浩志 氏「健康食品の開発と研究 ~健康長寿延伸を目指して~」(仮)
6月1日	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 鬼武 一夫 氏「食品の安全と品質保証-国際化の中での食品表示-」(仮)
6月8日	(株)明治 品質科学研究所 神谷 哲氏「牛乳 ~その品質の向上に向けた科学と技術~」
6月15日	農林水産省 食料産業局 食品製造課 基準認証室 西川 真由 氏「農林水産・食品分野における標準・認証について~グローバルに羽ばたくための標準・認証講座入門~」(仮)
6月29日	日清製粉(株) つくば穀物科学研究所 早川 克志 氏「小麦粉の科学 ~品質向上に向けた穀物科学的取組み~」(仮)
7月6日	マルハニチロ(株)中央研究所 高橋 義宣 氏 (未定)

※外部講師のご都合により、毎週実施ではないので注意してください。

企業内部のお話しをすることがあるので、授業後のオンデマンド配信は行いません。

②実地研修 9月にオンラインで実施

ハウス食品(株)中央研究所: 研究所紹介、若手研究者とのグループディスカッション

※各企業での研修は3時間半(予定)。出席カウントは3回分。

※※詳細については、決まり次第、随時ホームページと履修学生にはMLで連絡  
参加には事前登録が必要。定員が定められます。

- 食品企業からの講師を招いてのゼミは、履修していない学生でも興味のある回にだけ参加することは可。
- 夏休みの実地研修に履修していない学生が参加することは可。ただし事前の申し込みが必要。また、非履修の参加者もレポート提出は必須。
- 応募人数が定員を超えた場合は、履修学生を優先した上で抽選により決定。

【成績評価】

- ・実地研修も含めたゼミの出席回数で成績評価します。ただしその回数は「出席換算回数」とします。
  - ・ゼミに出席した場合の出席換算回数は1点です。授業中の質問票(Googleフォーム)を提出しなければ出席したことにならないので注意してください。
  - ・毎回ゼミ後に提出するショートレポートの内容によって出席換算回数が0.5点減点される場合があります。
  - ・ショートレポートを提出しないと出席換算回数は0.3回とします。
  - ・講師から出される課題へのショートレポートは、翌週の火曜日正午までに、用意されたGoogleフォームで提出してください。ショートレポートは、特に指定がある場合を除いて、1000字以内で作成してください(英語の場合は500ワードを目途に)。
  - ・実地研修の終了後に提出するレポートの内容によって出席換算回数が1点になる場合があります。
  - ・出席換算回数の合計が4回未満の出席の場合は「未受験」となります。
- ※以前に「食の安全システム演習」の単位を取得した場合、「食の科学ゼミナールⅡ」の単位はつきません。

■食の科学ゼミナールⅢ(大学院)【実習】(サマープログラム期間)2単位 ※実施できるかどうか未定

農林水産省消費・安全局/食料産業局/生産局/技術会議、厚生労働省医薬食品局において行われた食の安全・安心・科学に関連するインターンシップ実習については、担当官の評価をもとに、単位として認めます。ただし単位に認められない部署もあるので、必ず事前に産学官民連携室へお問い合わせください。

質問はこちら↓

産学官民連携室(農学部3号館1階101号室)

Email: [office@agc.a.u-tokyo.ac.jp](mailto:office@agc.a.u-tokyo.ac.jp) <http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/>