

食をめぐる安全・健康に関する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

食の科学ゼミナール（2022年度）

最新の情報はアグリコクーンのホームページに掲載されています。

<https://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp/>

不明な点があれば気軽に産学官民連携室(農学部 3 号館 1 階 101 号室)に連絡ください。

Email: office@agc.a.u-tokyo.ac.jp

Tel: 03-5841-8882 Fax: 03-5841-8883

■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 化3講義室においてハイブリッド講義で実施

開講日	講義内容	担当教員
4月14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21日	細菌性食中毒とその対策	平山 和宏(獣医学専攻)
4月28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)
5月12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19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26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6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13日	こころを支え、愉しませる食	喜田 聡(応用生命化学専攻)
10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)
10月27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)
11月3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10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)
11月24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)

【成績評価】

- 授業ごとに提出してもらったエッセイ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。
 - エッセイについて
 - ・ 授業終了時に当日の講義内容について400字以内で作成してください(英文で入力する場合は200ワード以内)。400字を少し上回っても構いませんが、必ず文章の最後に文字数を記載してください。
 - ・ 講義室で聴講している人は、その際に配られるエッセイ票に記入してその場で提出してください(以下のグーグルフォームで入力してもらっても結構です)。
 - ・ オンラインで聴講している人は、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。
 - レポートについて
 - ・ レポート課題は、各教員から大学院生、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、(教員からの特段の指定がなければ)それぞれ2000字以上のレポートを作成して、ICT-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25日(金)12時(正午)~12月2日(金)12時(正午)です。
 - ・ PDFファイルで提出してください。ファイル名は「姓名+学籍番号」(例. 東大太郎J98765432.pdf)としてください。
 - ・ それぞれのレポートの本文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。
 - ・ 2題分のレポートを提出しないと未受験となります。
- ※学部科目「食と人間」の単位を過去に取得した場合、本大学院科目の単位は認められません。
大学院科目等履修制度の下で、学部学生が「食の科学ゼミナール I」を履修できます。
大学院科目等履修制度については教務課大学院学生担当にお問い合わせ下さい。

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

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26日	サントリーマーケティング&コマース(株)技術顧問 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10日	サントリーホールディングス(株)フェロー&サントリーウエルネス(株)取締役専務執行役員 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～」
5月17日	(株)明治研究本部栄養機能研究部部長 古市 圭介 氏「食品における乳酸菌利用の可能性～現在と今後の食品企業のイノベーション～」
5月24日	マルハニチロ株式会社中央研究所 リサーチ二課 高橋 義宣 氏「水産物由来の機能性食品素材の開発～健康長寿と循環型社会への貢献を目指して～」
6月7日	農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課基準認証室長 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～」
6月14日	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 総合品質保証担当 鬼武 一夫 氏「食品の安全と品質保証～コーデックス委員会の挑戦～」(仮)
6月21日	日清製粉(株)つくば穀物科学研究所長 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)
6月28日	シグマクス常務執行役員 田中宏隆氏「(検討中)」※『フードテック革命』(日経BP、2020年)の著者

※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。

【成績評価】

●授業中に提出してもらった質問票の内容(質問になっていない場合は提出されなかったことになり)と毎回の授業終了後(1週間以内に)提出してもらったショートレポートを総合的に評価します。

●質問票

- ・当日の授業中に指定されたGoogleフォームに質問を入力して20時15分までに送信しなければ提出したことになりません。
- ・20時15分以降に提出した場合でも表面上受け付けますが、記録された時刻を見て提出期限を超えていたら未提出と判断します。
- ・講義が終わってすぐに質問を送れるように、講義を聴きながら事前に手元で質問を作成しておくことをお勧めします。
- ・GoogleフォームはECCSクラウドメールでアクセスしなければなりません。
- ・このGoogleフォームのURLは、授業中にチャットで知らせます。
- ・提出された質問をもとに質疑応答します。

●毎火曜日のゼミでのショートレポートについて

- ・ショートレポートは1000字以内で作成してください(文末に文字数を記入)[英文の場合、500ワード程度]。
- ・ショートレポートは、こちらから指定するGoogleフォームを通して提出してください。
- ・このGoogleフォームはECCSクラウドメールでアクセスしなければなりません。
- ・フォームのURLは、毎回ゼミ終了時20時30分にITC-LMSの「お知らせ」に掲示します。
- ・提出期限は1週間後の20時30分です。それ以降に提出しても表面上受け付けますが、記録された時刻を見て提出期限を超えていたら未提出と判断します。

●出席回数について

- ・5回以上出席しないと「未受験」となります。

※以前に「食と健康システム演習」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問い合わせてください。