

平成 30 年度 食の科学ゼミナール I / 食と人間

レポート課題一覧

---

□レポート提出要項

- ・各講師から示された課題13題の中から2題を選ぶ
- ・字数：それぞれ2,000字以上
- ・提出期限：11月26日（月）17時【必着】
- ・提出方法：2題、課題ごとにプリントアウトし、別々にホチキス止めのうえ、  
各レポート冒頭に氏名、専攻（専修）名、学生証番号を必ず書くこと。
- ・提出先：産学官民連携室：03-5841-8882（3号館学生サービスセンター入口左隣）

※ レポートを提出しないと未受験になる。

---

■4月19日「水産食品のリスク&ベネフィット」潮 秀樹（水圏生物科学専攻）

- ・**大学院生**：本講義で紹介したもの以外の食品を一つ上げ、そのリスクとベネフィットを分析して考察せよ。
- ・**学部学生**：これまでの自分の人生で、リスクとベネフィットを考慮して選択した事例を一つ上げ、その選択に至った根拠を簡単に説明せよ。

■4月26日「網羅的解析技術と食品の機能性・安全性評価」加藤 久典（食と生命総括寄付講座）

- ・**大学院生**：食品機能性や食の安全の研究において、動物や動物細胞を用いての網羅的分子解析を利用することは、どのようなメリットがあり、またどんな課題があるか、考察せよ。
- ・**学部学生**：食品の機能性や安全性の研究において、各種の網羅的解析をどのように活用できるか、説明しなさい。

■5月10日「農産物のポストハーベスト管理と安全性」安永円理子（生態調和農学機構）

- ・**大学院生**：現時点でのポストハーベスト管理の問題点、ならびに、問題を解決するための改善策について述べなさい。
- ・**学部学生**：食の安全にさらに貢献するためにポストハーベスト管理をどう改善すればよいと思うか具体的に述べなさい。

■5月17日「食品病原微生物と食リスク」関崎 勉（食の安全研究センター）

・**大学院生**：1. 食中毒に遭遇する確率は低くても感染した場合死者が出るほど危険な病原体がある。これをメディアで伝えるために効果的と思えるオリジナルな方法（キャッチフレーズ、標語、マスコットキャラ等何でも）を提案しなさい。

さらに、2. または3. を選択（院生は合計2課題）

2. と畜場ではなく、それ以降の工程（加工・パッケージング工程、小売店のバックヤード等）での二次汚染があるとして、それを防止するために業界に働きかける最良と思える方法を提案しなさい。

3. 養豚場で100%の豚のだ液から豚レンサ球菌が検出されたが、養豚場従業員はこれに対してどのような注意を払うべきか。養豚場の経営者の立場になって、提案しなさい。

・**学部学生**：院生の課題1. から3. のうち1課題を選んで答えなさい。

■5月24日「エピジェネティック研究を基盤とした栄養の評価」廣澤瑞子（応用動物科学）

・**大学院生**：エピジェネティクス状況に影響をあたえる可能性がある身近にある物質を文献検索等で調べ、論じて下さい。

・**学部学生**：エピジェネティクス状況の異常が病気の原因になる可能性について、論じて下さい。

■5月30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）

・**大学院生**：食の信頼とフードコミュニケーションとの関係を考察しなさい。

・**学部学生**：食の信頼を高めるために食品産業はどのようなことができるか、思うところを述べなさい。

■9月27日「高齢化社会に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）

・**大学院生**：咀嚼と脳機能について最近の知見を2000字以内でまとめる 注意：参考にした原著論文、図書名を必ず記載すること

・**学部学生**：1. 高齢者の食生活では、どのような点に配慮する必要があるか。  
2. より良い嚥下調整食を作出するために考慮すべきことは何だと考えますか。

■10月4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）

・**大学院生**：講義で取り上げた何れかの食品成分に関して生体に対する新たな機能を想定しそれを明らかにするための研究計画を述べなさい。

・**学部学生**：講義で取り上げた何れかの食品成分に関してその有効性に関して述べなさい。

■10月11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）

・**大学院生**：「ヒトや実験動物における嗜好性変化」に関するテーマを報告した英文の原著論文（ただ

し、2017-2018 に報告されたもの) を検索し、それらのうちの 1 報について、論文内容の概説、 およびその知見に関する将来展望を述べよ。

・ **学部学生**：各人の食生活における嗜好性の変化について、具体的な食材・料理名等を挙げよ。

①小さい頃好きだったもの、

②小さい頃は好きだったけれども、今はあまり好きでないもの

③小さい頃は嫌いだったけれども、今は好きなもの

また②・③に挙げたものについて、嗜好性変化が起きた理由について考察せよ（②・③のそれぞれ一つ以上について）。

■10月18日「ライフステージに応じた食生活と健康」石島 智子（機能性食品ゲノミクス寄付講座）

・ **大学院生**：ライフステージに特徴的な食生活または健康に関する事象について、現在までの動向（背景）、現状について調べた上で、今後の動向・対策についての自身の考えを記述する。

・ **学部学生**：自身の食生活の現状を知るため、連続した3日間の食事バランスを食事バランスガイド等で評価し、改善すべき点や継続すべき点について記述する。

■10月25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）

・ **大学院生**：抗老化の効果のある食物質や生活スタイルを見つけるためには、どのようなアプローチのし方が考えられますか。皆さん独自のアイデアを記述してください。

・ **学部学生**：抗老化の効果のある食物質や生活スタイルを見つけるためには、どのようなアプローチのし方が考えられますか。皆さん独自のアイデアを記述してください。

■11月1日「食とデトックスの科学」内田 浩二（応用生命化学専攻）

・ **大学院生**：「食と発癌の関係」について

・ **学部学生**：「食の毒性」について

■11月8日「消化管を介した食品の機能と安全性について」小林彰子（食の安全研究センター）

・ **大学院生**：消化管（腸管）の機能とそれらを制御する食品因子について説明し、これらを踏まえた上で安全で効果的な機能性食品の利用法について自分の考えを述べなさい。

・ **学部学生**：消化管（腸管）の機能とそれらを制御する食品因子について、食の機能性および安全性の両面から説明しなさい。