

令和元年度 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25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1階101 旧国際交流室）

※ レポートを提出しないと未受験になる。

■ 4月11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）

- ・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18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：GFJ 以外にも薬物との相互作用のリスクが考えられる食品について、例を挙げて説明しなさい。
- ・学部学生：本日の講義の内容から、題材を1つ選び、食の機能性および安全性について述べなさい。

■ 4月25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：現在のポストハーベスト管理の問題点とその解決方法について述べなさい。
- ・学部学生：食品ロス・食品廃棄削減にさらに貢献するためにポストハーベスト管理のどこ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9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）

・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た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16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. 2. 3. から1つを選択

1. 生の食肉は危ないということを、メディア等で一般消費者に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。

2. 食肉加工工程での二次汚染防止のために小売店等に説明して協力を依頼するとした時、注意すべき点について述べなさい。

3. 汚染豚肉に特徴的な14菌種のうち7菌種はだ液にも存在した。残りの7菌種の由来はどうしたら分かると思うか。

・学部学生：上記の1

1. 生の食肉は危ないということを、メディア等で一般消費者に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。

■ 5月23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：「ヒトや実験動物等における嗜好性変化」に関する研究テーマを報告した英文の原著論文（ただし、2017-2019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）。

■ 9月26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。

・大学院生：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。

■ 10月3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・学部学生：抗老化の効果がある食物質やライフ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。皆さん独自の考えを記述してください。

■ 10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）

・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17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：デトックス（解毒）の分子メカニズム

・学部学生：食の毒性と発癌性の関連

■ 10月24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字以内でまとめて下さい。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：高齢化社会における「食」の在り方についてあなたの考えを述べて下さい。

■ 10月31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。

■ 11月14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）

・大学院生：育てられた環境によって、低タンパク質栄養状態に应答した成長遅滞の度合いが異なることが知られている。*Cell Metabolism* **25**, 522-534, 2017 を読んで、どのような可能性が考えられるか、論じなさい。

・学部学生：今回の講義を聞いて、小児において、アミノ酸不足がどのような機構で、成長遅滞や脂肪肝を引き起こすか、説明しなさい。