

❖ 科目名 Course Title			
健康と社会 魚をたべる			
❖ 担当教員 Instructor			
岸村 栄毅			
❖ 開講学期 Semester	後期	❖ 対象学年 Year	1～
❖ 履修可能人数 Capacity	30 (遠隔) 30 (対面)	❖ 単位数 Number of Credits	2
❖ 授業形態 Type of Class	講義		

❖ キーワード Key Words	
魚、海藻、食生活、加工保蔵、嗜好性、栄養成分、機能性、健康、安全性	
❖ 授業の目的 Course Objectives	
❖ 授業概要 Course Description	
我々は、日常生活において食物を食べなければ生きていけない従属栄養生物です。海や川に恵まれる我国では、昔から水産物が重要な食料源となっています。本授業では、魚を食べることの意義と我々の健康維持・増進との関係について理解を深め、食生活の楽しみを増やすことを目標とします。	
❖ 到達目標 Course Goals	
水産学部教員および外部講師の13名の教員より、魚を食べる意味と背景、水産物利用の歴史と将来、健康増進への貢献などをそれぞれの専門分野から講義を行います。これらの講義を通して、食生活を取り巻く諸問題の広がり理解することが必要です。水産物利用の現状を理解して、健全な食生活の維持・向上に役立ててください。	
❖ 授業計画 Course Schedule	
次に示すテーマについてオムニバス形式で講義します（講義順序等には変更もあります）。 1) 川合祐史教授「水産食品の加工技術 ～食文化とのかかわり～」 2) 埜澤尚範准教授「生鮮魚介肉の鮮度判定と保蔵技術」 3) 阿部 茂講師「低未利用水産資源の有効活用～鮭節の実用化～」 4) 宮下和夫教授「海藻の食文化と機能性」 5) 岸村栄毅准教授「魚介類のタンパク質、ペプチドの機能性」 6) 細川雅史准教授「魚油の健康機能」 7) 安藤靖浩准教授「養殖魚と天然魚の機能性」 8) 関 秀司教授「安全な魚を育てる」 9) 佐伯宏樹教授「水産物のアレルギー」 10) 山崎浩司准教授「水産食品と食中毒」 11) 松原伸二講師「北海道の水産加工の現状と安全」 12) 澤辺智雄教授「海からやって来る小さな魔物～コレラと腸炎ビブリオ～」 13) 藤田雅紀准教授「海洋生物の毒」	
❖ 成績評価 Grading System	
授業毎に小テストあるいは小論文作成を行い、講義内容の理解と自らの意見の論理性をもとに成績評価します。ただし、5回以上欠席した場合には単位は認定しません。	
❖ テキスト Textbooks	

❖参考書Reading List さしみの科学 ーおいしさの秘密ー / 畑江敬子：成山堂書店, 2005, ISBN:4425852214 ビジュアルでわかる魚の鮮度 ーおいしさと安全へのこだわりー / 渡邊悦生ら：成山堂書店, 2007, ISBN:4425883810 科学でわかる魚の目利き / 成瀬宇平：ソフトバンククリエイティブ, 2010, ISBN:978479734848 最新水産ハンドブック / 島 一雄ら：講談社, 2012, ISBN:9784061537361
❖準備学習Homework 講義指定図書などにより次回の授業について予習しておくこと。また、各回の授業で配布された資料やノートをもとに授業内容を復習し、ポイントを整理しておくこと。疑問や不明な点などは授業担当教員に訊いて確認すること。
❖オフィスアワーOffice Hour
❖連絡先 (E-mail) E-mail
❖質問・相談への対応方法Contact Information
❖履修上の注意Notes
❖備考Other Information

- ※「対象学年」と「単位数」は、科目提供大学における数字であり、受講大学に応じて異なるので、所属大学で確認してください。
- ※「履修可能人数」は、科目提供大学以外の人数であり、遠隔と対面それぞれの受講形態で履修できる人数を示しています。(例.5(遠隔), 5(対面):遠隔授業で5名, 対面授業で5名まで履修可能。)
- ※北海道大学の対面授業は、教室の収容人数によって履修できない場合があります。