

一般教育演習 (フレッシュマンセミナー) 食べ物の安全と安心

授業概要

私達が安心して健やかな食生活を送るためには、食品の原料となる植物が栽培され、作物が加工され、それらが食品として摂取されるまで、多くの段階での安全が保障される必要があります。また、摂取した食品の成分が私達の健康におよぼす影響も理解しなければなりません。この授業の目標は、各段階の安全を保障するための理論および技術ならびに食生活に関連した疾病等について農学院の複数の教員がそれぞれの専門から紹介し、それらについて議論することにより、食の安全・安心に関する科学リテラシーを向上させることにあります。

到達目標

食品原料（主として植物）の生産時および加工時における安全性の確保、ならびに食生活にともなう健康リスクに関する情報を収集することができ、それらを理解して説明できるとともに、それらに対する自らの考えを表現することができる。

成績評価

出席状況、グループ討論への取組み、課題や感想レポートの内容等から総合的に評価する。

担当教員 *teacher in charge*

園山 慶 他

農学研究院 准教授

授業計画

以下の項目について担当者が授業を実施します。

- 1) 栽培時における安全の確保
水圏の汚染を防ぐ農業の取り組み (倉持 寛太)
植物栄養学的視点からみた安全な作物生産 (渡部 敏裕)
食料生産を支える物質循環 (波多野 隆介)
- 2) 加工時における安全の確保
食品と微生物 (曾根 輝雄)
微生物由来の食中毒のリスク評価 (小関 成樹)
食の豊かさや科学技術 (森 春英)
糖質変換技術の過去と現在と未来 (森 春英)
- 3) 食品の安全性
毒の四方山話 (松浦英幸)
食生活と発ガン (石塚 敏)
食生活とアレルギー (園山 慶)
栄養素とメタボリックシンドローム (比良 徹)
腸内細菌叢と健康 (吹谷 智)
新食品開発と食品の安全性 (原 博)