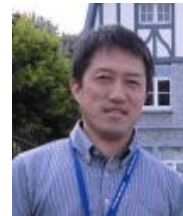


# 魚をたべる



代表教員 Instructor

岸村 栄毅 他12名

北海道大学水産科学研究院 教授



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

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担当教員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を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

水産学部教員および外部講師が、オムニバス形式で講義を行います。

各講義毎に、小テストあるいは小論文作成を行い、評価します。

### 各講義の内容 (担当教員名)

- ・ 水産食品の加工技術 -食文化とのかかわり- (川合)
- ・ 海藻の食文化と機能性 (宮下)
- ・ 生鮮魚介肉の鮮度判定と保蔵技術 (埜澤)
- ・ 安全な魚を育てる (関)
- ・ 養殖魚と天然魚の機能性 (安藤)
- ・ 低未利用水産資源の有効活用 -鮭節の実用化- (阿部)
- ・ 魚介類のタンパク質・ペプチドの健康機能 (岸村)
- ・ 魚油の健康機能 (細川)
- ・ 水産物のアレルギー (佐伯)
- ・ 海洋生物の毒 (藤田)
- ・ 水産食品と食中毒 (山崎)
- ・ 北海道の水産加工の現状と安全 (松原)
- ・ 海からやって来る小さな魔物 -コレラと腸炎ビブリオ- (澤辺)