科目名　**食品資源利用学特論(二)　(2単位)**

担当者氏名　藤森　嶺､佐藤広顕

◆学習・教育目標

わが国では食糧自給率向上が問われているが、北海道は約200%を誇り、食糧供給基地としての役割が大きい。反面一次産品が豊富なだけに規格外などの未利用資源も多く、自給率向上にはそれらの有効活用が不可欠となっている。しかし、オホーツク地域は加工による高付加価値化率が低く、一次産品の高次加工が望まれている。そこで講義ではそのような現状を踏まえ、北海道における品質の高い食糧資源を理解し、その有効利用について学び、低・未利用資源の高度活用法について考える。このように、地域資源を理解してそれを活用する考え方を習得することを本講義の目標とする。

◆取り扱う領域（キーワードで記載）

食品加工	農畜水産資源	未利用・低利用資源	地域特産品開発
地域活性			

◆授業の進行等について（単位制度に基づく授業の進行予定・内容）

回数	テ　ー　マ	内　　容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1回	北海道の食文化と食糧資源（佐藤）	北海道の食文化と各種食糧資源について知る。	食品製造関係の授業の復習をして講義に臨む
2～4回	食品加工の手法(佐藤）	農、水、畜産物の加工について、その主な工程について説明する。	同上
5～7回	実際の加工例（佐藤）	北海道の食材を利用した各種製品開発の実際について説明する	同上
8回	北海道の香料植物（藤森）	北海道で見られる香料植物について知る	有機化学の復習をしておくこと
9～10回	抽出手法（藤森）	植物資源より香料を得る方法の説明	有機化学の復習をしておくこと
11～13回	分析手法（藤森）	得られた香料を有効利用するための分析手法の説明	有機化学の復習をしておくこと
14～15回	実際の香料利用例（藤森）	北海道の香料植物を利用した各種製品開発の実際について説明する	有機化学の復習をしておくこと

◆教科書及び資料（授業前に読んでおくべき本・資料）
書名／著者／発行所（発行年）

プリントを配布

◆授業をより良く理解するのに便利な参考書・資料等
書名／著者／発行所（発行年）

食品香粧学への招待／藤森　嶺／三共出版(2011年)

◆評価の方法（レポート・小テスト・定期試験・課題等のウェイト）

出席および発表､討論により評価する。

◆その他受講上の注意事項