

# 環境共生生物学特論 I (2単位)

担当者氏名 鈴木敏郎

◆学習・教育目標 (到達目標を記載)

現在、社会問題になっている食品の安全と安心について、その概念と指標を学ぶとともに、消費者と生産者間にある立場の違いを明確にし、共生が難しいとされている両者が、今後いかに共生していくべきかについて講義を進めていく。特に、食品加工品における食の安全と安心、遺伝子組み換え作物、BSE問題を食品原料の搬入から、加工、流通、消費を通して、消費者と加工・流通・販売業者および行政間の考え方の違いを明確にしてその共生法を探る。

◆取り扱う領域 (キーワードで記載)

食の安全と安心                      遺伝子組み換え作物                      BSE                      食品の保存

◆授業の進行等について

週	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	食の安心と安全の概念	原料から製品いたるまでの各段階における食の安心と安全の概念について畜産物および加工品について講述する	各回、プリントを配布し、それに乗っ取り講義を進めていく
2	肉の安全性について		
3	牛乳の安全性について		
4	加工食品の安全性について		
5	統括討論		
6	遺伝子組み換え作物	世界と日本における主要遺伝子組み換え作物の現状と考え方の相違について講述する	
7	大豆について		
8	トウモロコシについて		
9	綿花について		
10	総括討論		
11	BSE問題	BSEの発生メカニズムと安全性および予防策について各国の対応を講述する	
12	発生要因		
13	予防対策		
14	総括討論		
15	予備日		

◆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)

◆授業をより良く理解するために便利な参考書・資料等

書名／著者／発行所 (発行年)

新訂版 食品のうそと真正評価／ 藤田 哲／ INS(2003)

◆評価の方法 (レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト)

各回レポートを提出し、レポートの内容により評価する

◆その他受講上の注意事項