

## 園芸機能開発学特論演習Ⅱ (2単位)

担当者氏名 山口正己・雨木若慶・杉山信男・馬場正

### ◆学習・教育目標

園芸機能開発学特論演習Ⅰと同様、各自の修士論文の主題（テーマ）に関する先行研究を渉猟し、それをまとめ、プレゼンテーションする経験を積むことで、質の高い学会発表や修士論文発表ができるような資質を高めるのが目的である。さらに参加者の発表を聞き、ディスカッションに参加することで、学部で学習した園芸機能開発に関する学識を深化させることができる。

発表に先立ちレジュメを作成することにより、事実と意見を区別して論理的に記述する能力や明快簡潔な文書能力の習得が可能となる。

### ◆取り扱う領域（キーワードで記載）

<u>園芸</u>	<u>機能開発</u>	<u>バイオテクノロジー</u>	<u>品種育成</u>
<u>種苗生産</u>	<u>環境制御</u>	<u>ポストハーベスト技術</u>	<u>品質保持</u>

### ◆授業の進行等について

	テーマ	内容	授業のねらいまたは準備しておく事項
1	ガス環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（1）	<p>毎回数名が発表を行い、発表後にディスカッションを行う。発表内容は修士論文研究テーマに関連したものを中心とする。また、研究の進展に応じて、実験方法、結果および考察棟の発表を行うことも可能である。</p> <p>1. から 3. までは、低酸素、高二酸化炭素条件が個別の青果物の日持ち性に及ぼす影響について既往の知見の整理と今後の研究方向について理解を進める。</p> <p>4. から 6. までは、氷蔵庫等を用いた低温・高湿度貯蔵、ヒートショックによる貯蔵性の改善技術などについて既往の知見の整理と研究の展開方向について検討を行う。</p> <p>7. から 9. までは、高酸化活性等の非破壊評価法について既往の知見の整理と研究の展開方向を理解する。</p> <p>10. から 12. までは、エチレン阻害剤利用による鮮度保持技術について既往の知見の整理、研究課題の理解を進める。</p> <p>13. +から 15. までは、新規果樹としての小果樹類について鮮度保持法の開発の現状、今後の課題等について理解を進めるとともに、新品種育成についても目標や手法、到達点について理解を進める。</p>	<p>修士論文研究実験の目的、方法について整理を行うと共に、得られたデータについても整理し、可能な推論等について考察を行っておく。</p>
2	ガス環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（2）		
3	ガス環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（3）		
4	温湿度環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（1）		
5	温湿度環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（2）		
6	温湿度環境制御による園芸作物の収穫鮮度保持法（3）		
7	園芸作物の機能性成分の非破壊評価法（1）		
8	園芸作物の機能性成分の非破壊評価法（2）		
9	園芸作物の機能性成分の非破壊評価法（3）		
10	エチレン生成制御による園芸作物の鮮度保持法（1）		

11	エチレン生成制御による園芸作物の鮮度保持法 (2)		
12	エチレン生成制御による園芸作物の鮮度保持法 (3)		
13	小果樹類当の新規果樹の鮮度保持技術の開発と品種の育成法 (1)		
14	小果樹類当の新規果樹の鮮度保持技術の開発と品種の育成法 (2)		
15	小果樹類当の新規果樹の鮮度保持技術の開発と品種の育成法 (3)		

## ◆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）

植物生理学/L. テイツ、E. ザイガー/培風館/2008)

## ◆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）

園芸生理学/山木昭平編/文永堂出版/2007

## ◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）

各自が行う発表内容と、その後受講者全員で行うディスカッションで総合的に評価する

## ◆その他受講上の注意事項

毎週金曜日 3 時より、相談を受け付ける。