# 食品資源利用学特論（一）（２単位）

**担当者氏名**　佐藤　広顕　戸枝　一喜

**◆学習・教育目標（到達目標を記載）**

近年、我が国を取り巻く諸外国の食糧生産や食品製造力が著しく向上する中で、我が国の食品産業が今後とも経済的な優位を保ちつつ世界に生き残るためには、食品産業自体が高度な技術力を駆使できる産業へと脱皮することが不可欠となる。そのため、本特論では、グローバル化した社会において、食品の一次生産から最終消費に至るフードサプライチェーンのすべての過程において要求される食糧資源の基礎的な特性を理解することを本講義の目標とする。
到達目標は、各種資源の特性を理解してそれを活用することを考察できるだけの深い知識を得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）　ご自身のキーワードを記入してください**

農産物　　畜産物　　水産物　　未利用・低利用資源

**◆授業の進行等について**

| | テ　ー　マ | 内　　容 | 準備学習(予習復習)等の内容と分量 |
|---|---|---|---|
| 1 | 穀類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 学部で学んだ関連分野の復習（２時間） |
| 2 | イモ類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 3 | 豆類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 4 | 種実類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 5 | 野菜類、果実類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種農産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 6 | キノコ類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 7 | 魚類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 8 | 貝類<br>（担当　戸枝） | 食糧資源としての各種水産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 9 | 藻類<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 10 | 獣肉類<br>（担当　佐藤）<br>鶏肉類<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態<br>食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間）<br>前回の講義内容の復習（２時間） |
| 11 | 卵類<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種畜産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 12 | 乳類<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種未利用産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 13 | 農産物<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種未利用産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 14 | 水産物<br>（担当　佐藤） | 食糧資源としての各種未利用産物に関する基礎的特性並びに利用形態 | 前回の講義内容の復習（２時間） |
| 15 | 畜産物<br>（担当　佐藤） | | |

**◆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）**

テーマに応じてプリントなどを配布予定。

**◆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）**

講義時に適宜紹介。

**◆評価の方法（レポート・小テスト・試験・課題等のウェイト）**

授業中のディスカッションの積極性（80点）とレポート（20点）で評価する

**◆オフィスアワー**

佐藤：毎週火曜の昼休み、研究室。　戸枝：毎週火曜の３時限、研究室。

**◆その他受講上の注意事項**

積極的に質問するなどして学んだことを自分の知識として蓄える努力をすること。