

■模擬講義

農学部3学科の先生が、植物や動物の生命に関する知識や技術、人と動植物の関わりについて、25分で講義をします。

日にち	No.	時間	学科	教員名	テーマ&内容
8/1(土)	20	11:15～11:40	畜産学科	入澤 友啓 助教	『食品加工の秘密に迫る』 普段、何気なく食べている加工食品ですが、その製造には多くの科学的要素が詰まっています。本講義では畜産食品の製造を科学の目線で解説します。
	21	11:50～12:15	畜産学科	平野 貴 准教授	『牛の霜降り形質について』 和牛は「霜降り」に優れています。最近、赤身肉にも注目が集まっていますが、高級牛肉として霜降り肉は好まれています。その霜降りは、筋肉内に脂肪が蓄積することで形成されるのです。
	22	12:30～12:55	バイオセラピー学科	三井 裕樹 准教授	『遺伝子でわかる？あなたの体と心』 人の全ての遺伝情報が10万円で知れる時代になりました。外見から体質、さらには知能や心まで、遺伝子でどこまで私たちの“個性”がわかるのでしょうか？
	23	13:05～13:30	バイオセラピー学科	松林 尚志 准教授	『絶滅危惧動物の生態と生息地保全』 「熱帯雨林」と聞いて、どんなイメージがありますか。本講義では、熱帯雨林の現状、オランウータンなどの絶滅危惧動物を考慮した森林管理について紹介します。
	24	13:45～14:10	農学科	石川 忠 助教	『都市と昆虫-身近な新発見！-』 街のなかの自然に昆虫はいないのでしょうか？ いや、とんでもない！ 数々の未発見・未確認がいっぱいです。身近な自然を見直してみましょう。
	25	14:20～14:45	農学科	峯 洋子 准教授	『夏にイチゴを食べるには』 日本でイチゴは冬に最も多く出回り、端境期の夏は輸入に頼っています。国内で夏に美味しいイチゴを作るにはどうすればよいか、何が問題かについて解説します。
8/2(日)	26	11:15～11:40	バイオセラピー学科	松嶋 賢一 准教授	『ハーブの育て方』 ベランダで育てたハーブで食卓を飾りませんか？身近でできる“育てて、摘んで、食べて”楽しむ食農体験を提案いたします。
	27	11:50～12:15	バイオセラピー学科	増田 宏司 教授	『愛犬という、奇跡のパートナー』 イヌの特徴や行動、しつけの方法からペットロスへの対処法まで、愛犬と快適な生活を送るためのノウハウをご紹介します。
	28	12:30～12:55	農学科	山口正己 教授	『青果物は生きている』 青果物の収穫後の生理の概要と環境条件の関係をしながら、鮮度保持技術の概要について紹介します。
	29	13:05～13:30	農学科	森田 茂紀 教授	『作物をエネルギーに変える』 日本の食料自給率は40%ですが、エネルギー自給率はわずか5%です。作物をエネルギーに変えるための研究や東日本大震災復興支援への応用例を紹介します。
	30	13:45～14:10	畜産学科	谷口 信和 教授	『飼料用米が日本農業を救う(農学原論)』 1. 全てを疑え 2. 大学での研究とは何か 3. ウサギとカメの話し 4話バージョン 4. 日本農業の救世主＝飼料用米
	31	14:20～14:45	畜産学科	古川 力 教授	『野生牛がスーパーカウに進化する』 乳牛は約9,500年前、西アジアにおいて野生牛が家畜化されてから多数の品種が作出され、現在では、遺伝育種学の発達とともに改良が進み、年間に2万kgも牛乳を生産するスーパーカウが誕生しました。