

東京農業大学生物産業学部出張講義テーマ一覧

2026年度 <北方圏農学科>

研究室	職名	教員氏名	研究分野・キーワード	講義テーマ
作物生産管理学	教授	伊藤 博武	作物栽培学、作物形態学、農学	70億人の食糧を保障する根！ 農業小話から農作物の安定多収栽培への取り組みまで
	教授	中丸 康夫	土壌、肥料、地球環境	宇宙農業のすすめ 農業と人類の歴史 北海道農業の歴史 地球温暖化と北海道農業
	准教授	笠島 真也	作物生産科学	未来の食卓を支える小麦の科学：栽培技術とその挑戦
植物生産科学	教授	小栗 秀	糖鎖生物学、細胞生物学、植物	北方の植物 サゼンソウとミズバショウの花の匂い
	准教授	坂本 光	塩害、乾燥、遺伝子組換え	バイオテクノロジーで劣悪な環境に耐える作物を作る
家畜生産管理学	教授	相馬 幸作	畜産、飼料作物 畜産、エゾシカ、エミュー	乳牛がよるこぶ飼料作り ～高品質の粗飼料調製の取り組み～ お肉が食べたい！～畜産やジビエの生産から考えてみよう～
	教授	平山 博樹	乳牛、肉牛、家畜増殖、家畜育種、受精卵移植	スーパー種雄牛ができるまで ～おいしい牛肉や牛乳の生産を支える技術～
	准教授	大久保 倫子	動物管理、エゾシカ、色覚、鳥獣被害対策	エゾシカ肉をいただきます！～増えすぎたエゾシカの有効活用～ エゾシカの見ている世界とは？～行動学と動物の色覚～
動物資源開発学	教授	亀山 祐一	動物保全、発生工学 家畜、繁殖、人工授精、受精卵移植 動物生態、動物生理、実験動物化	哺乳動物の絶滅種、希少種を発生工学で殖やせ！ 農家には種雄牛はいない？～家畜繁殖の実際～ 夜の森でトガリネズミを捕まえる！～新しい動物モデルの開発を目指して～
	教授	和田 健太	生物資源、遺伝学	ヒトの役に立つ有益な動物たち、疾患モデル 新たな家畜？エミューの魅力と今後の展望
	教授	下井 岳	卵子、エイジング、生殖医療、不妊治療、体外受精、生命倫理	神の御業か、悪魔の所業か!? 身近になった生殖医療
			生命倫理、生殖医療 動物愛護・動物福祉・動物実験・研究倫理・生命倫理	生命(いのち)のはじまりはいつですか？～生殖医療から生命倫理を考える～ あなたは賛成派？それとも反対派？～アニマルウェルフェアから動物実験と私たちの関わりを考える～
生態系保全学	教授	中村 隆俊	自然再生、植物生態、湿原、湿地	自然再生事業のホントのところ ～湿原・湿地の再生～
	准教授	白木 彩子	研究分野:鳥類生態学・保全学 キーワード:野鳥の生態と保全、猛禽類、生態系、風力発電	希少猛禽類の保全を目指した研究最前線 風力発電は本当に自然にやさしいか？再生エネルギーと生物多様性保全との両立
	助教	岡田 慶一	菌根菌、生存戦略、生態学、天然林、森林 シカ、農林業被害、環境保全、阿寒 世界遺産、知床、森林再生、広葉樹林化	樹の上に樹が育つ「倒木更新」～稚樹が菌根菌とともに生き抜く術～ 自然を守る最前線～樹木の“健康診断”から読み解くエゾシカ被害と対策の効果～ 原生の森を再生する～世界遺産「知床」で実践する順応的管理とは？～

東京農業大学生物産業学部出張講義テーマ一覧

2026年度 <海洋水産学科>

研究室	職名	教員氏名	研究分野・キーワード	講義テーマ
海洋生物学	教授	小林 万里	海生哺乳類、アザラシ、生態系、生物多様性、流水、フィールド	アザラシってどんな生き物？ ～"愛らしい" だけではない?! ～ 北海道で海生哺乳類を研究する魅力! 海生哺乳類からわかる、オホーツク海の豊かさ! 海生哺乳類の生態系サービス～アザラシがコンブを繁茂させる?! ～ 海生哺乳類の特徴から見た生態系での役割
	准教授	山家 秀信	魚類、サケ・マス、雌雄、行動、異性認知、ホルモン、フェロモン、繁殖生理学、化学生態学	水圏生物の性フェロモン サケの母川回帰と繁殖の仕組み
	助教	福井 翔	サケ、クマ、生態系、保全、生態、進化、フィールド	自然豊かなフィールドで、海と川の繋がりを理解する：サケ学をベースに
水圏生態学	教授	西野 康人	温暖化、流水（海水）、オホーツク海、水海生態系、海の生態系、プランクトン、海の環境、海洋プラスチック生分解	オホーツク海の流水がもたらすもの —海水と生物生産のかかわり— 2千年にわたる海流の旅 —海水が地球環境におよぼす影響そして温暖化— 水の中の生き物の意外な実態 —氷の海の生産者— 陸と海の生産者 —陸上生態系と水圏生態系の違い— アマモ（海草）のはなし —浅い海から地球を守る— どうするプラスチック？ —海のプラスチック問題—
	教授	中川 至純	植物プランクトン、動物プランクトン、海洋の生態系、ミズダコ、ふ化幼生	プランクトンは小さな巨人 オホーツク海の豊さを支える動物プランクトン ミズダコの赤ちゃんもプランクトン
	准教授	朝隈 康司	水圏の環境、リモートセンシング	衛星やドローンでオホーツク海をみてみよう
水圏生産科学	准教授	市川 卓	魚類、甲殻類、養殖、生物の走性	大きく育てて、美味しく食べる、養殖のお話 カニの子供の行動を光で撮る！光と生物のお話
	准教授	黒田 真道	魚類、染色体、クローン	オホーツクに棲む不思議な魚、クローンドジョウの謎に迫る！
水産増殖学	教授	千葉 晋	生物多様性、人間生活と環境保全、行動、「食うー食われる」の関係、性転換、アマモ場、干潟、磯、甲殻類、貝類	漁業で魚が進化する？ ～水産と進化論の意外な関係～ 海岸の保全はなぜ重要か？ 海岸動物の生活史と進化 ホタテガイの生態と漁業
	教授	高橋 潤	海藻類、増養殖、光合成色素	海の中の植物～海藻類のはなし
	助教	園田 武	水生無脊椎動物、汽水域、流域生態系、シジミ、海・川・森の生態的連環、人間活動の環境影響、ホタテ増養殖と環境、農業と漁業の結びつき、海岸漂着物	シジミのはなし：シジミの進化・生態・環境と漁業 陸と海の接点：汽水域の生態学 森と川と海のつながり 生態系の連環と農業・漁業 持続可能なホタテ養殖と漁場環境 海岸漂着物の面白さ：ビーチコーミング入門
	助教	松本 裕幸	温暖化、アマモ場、行動、甲殻類、海洋熱波	エビはどこへ逃げる？温暖化する海と暑さを避ける行動から考える資源の守り方

東京農業大学生物産業学部出張講義テーマ一覧

2026年度 <食香粧化学科>

食香粧化学科だからできる実習講義（複数教員で担当する場合あり）

分野	講義テーマなど	内容
化粧	スキンケア商品によるお肌のケア？	肌とそのケアに関して勉強し、肌観察しながら乳液製造を体験します。
化粧・香料	化粧品とフレグランスの切っても切り離せない関係	化粧品の基礎を学び、クリーム製造とフレグランスの調香を通して両者の関係を学びます。
化粧	SDGsに配慮した化粧品製造 - 合成界面活性剤を使用しない化粧品づくり-	環境に配慮した化粧品製造を体験的に学びます。
香料	香水 - 匂いと臭いの科学 -	香水を中心として、フレグランスの調香を通してその基礎を学びます。
食・香料	フレーバーはただのニオイにみならず - 風味の仕組みを紐解きます -	食品風味の主役であるフレーバーの知られざる世界を、体験的に学びます。
食・香料・化粧	酵素パワーの食香粧化学	酵素がもたらす、食・香・化粧品あるいはそれらの効果を体験的に学びます。

食香粧化学科の特徴的学びの講義

研究室	研究分野・キーワード	講義テーマなど
—	—	食香粧化学科の特色ある実学教育（5つのプロジェクト）についての解説
生物資源化学	細菌毒素、細胞生物学、低温酵素、応用微生物、医薬応用	毒から見える“細胞のしくみ”
	微細藻類、機能性食品、地域資源、美容応用	湖の小さな生き物が未来のコスメに？
	低温適応酵素、微生物資源、食品酵素、バイオテクノロジー	低温で活躍する“微生物の酵素”
	細菌毒素、タンパク質工学、応用分子設計、医療応用	“毒”は悪者だけじゃない？
	血管機能改善、健康、動脈硬化、血圧、トレーニング、運動生理・機能性食品	健康と機能性食品、化粧品のはなし
	細菌毒素、タンパク質工学	社会に役立つタンパク質を創る
食の化学	食品加工、色、香り	「かつぺん」色と香りのはなし
	食品加工、食肉加工、エミュー、肉	神の鳥エミューのお肉は超ヘルシー！
	発酵、醸造、微生物	身近な発酵食品を形作る微生物のはなし
香りの化学	香り、分析	化合物としての香りとその分析手法の基礎を解説
	植物香気、フレーバー・フレグランス	「美味しい香り」と「効く匂い」
	成分、指標化、構造決定、ものとり	どうして食品は美味しくなり続けているのか。成分の観点から考えてみませんか。
化粧の化学	化粧品、皮膚、保湿、スキンケア	皮膚の構造とスキンケア
	化粧品素材、化粧品製造技術	化粧品をつくる成分と科学のはなし
	紫外線、皮膚、抗老化、化粧品	お肌の老化と紫外線 ～今から始めるエイジングケア～

東京農業大学生物産業学部出張講義テーマ一覧

2026年度 <自然資源経営学科>

研究室	職名	教員氏名	研究分野・キーワード	講義テーマ
環境情報	教授	笹木 潤	価値の見える化、環境経済、地域経済	環境は0（ゼロ）円？ ～環境を経済学で考えてみよう～
				地域の魅力を探ろう！（PCをつかった演習）
				農業・農村の見えない価値を見える化する！
				生態系サービスとは？生態系サービスが生み出すブランド価値
准教授	小山田 晋	環境意識、合意形成、ゲーミングシミュレーション	ゲームで考える環境保全	
助教	坂田 圭子	地域産業	地域企業の経営分析	
地域観光	教授	佐藤 史郎	国際関係論、安全保障論、平和研究	戦争と平和を考える
				核兵器の問題を考える
	准教授	野村 比加留	マーケティング、街おこし、地域ブランド	あなたのまわりのマーケティング
				発見！地域ブランド ～あなたのまちを再発見しよう～
助教	小林 駿	海棲哺乳類、鯨類、生態学、エコツーリズム、ホエールウォッチング	北海道オホーツク海沿岸と知床半島周辺の鯨類について	
			エコツーリズムとは何か？ ～環境共生型ホエールウォッチングの実現にむけて～	
企業経営	教授	上田 智久	地域活性化、未利用資源、大学	地域活性化における大学の役割
	准教授	松村 広志	企業戦略、社会的課題解決	企業と地域社会の共存共栄 ～社会的課題への取り組みを通じて～
	准教授	小川 繁幸	異業種連携、商品開発、地方創生	GX、DX、AI・ロボティクスが進んだ日本のミライ ～15年後、日本は豊かになっているのか？～
				ファッションで地域と地域産業の魅力を発信 ～農家、漁業者、高校生と取り組んできたウェア開発・ファッションイベントの紹介～ 地域資源を活用した商品開発の進め方
農業創生	教授	菅原 優	農業経営学、6次産業化、地域活性化	新規就農者の挑戦 ～経営センスが大事～
				農業創生から新たなビジネスの創造 ～6次産業化で地域を変える！～
				作るだけが農じゃない！ ～農業ビジネスの可能性～
	教授	范 為仁	中国の「三農」(農業・農村・農民)問題	中国における「生態文明」建設と農業グリーン発展
	教授	佐藤 広顕	食・香料・おいしさ評価・商品開発	君はホクホク派、ネっとり派？ジャガイモを美味しく食べるには ～身近な食材ジャガイモを例に食品科学の奥深さを体感してみよう～
				君にもできる！フレーバーを活用した様々な香りのフルーツジュース体験 ～食品の美味しさに重要なフレーバー。その基礎を学んで自分でフルーツフレーバーを作成してみよう～
フレーバーはただのニオイにみならず（風味の仕組みを紐解きます） ～食品風味の主役であるフレーバーの知られざる世界を、体験的に学びます～ おいしさの見える化（数値化） ～原料から製品までを対象に比較・解析～				