第11回 生物生産学部編　～ 実習内容 ～

コアコース：見つめてみよう，食べものの来た道

《担当教員》
矢野　泉

私たちが口にする食べもの，あるいはその食材がどこで作られ，誰の手を介して，私たちにたどり着いたのかを知ることが困難になりつつある現代社会。安くて美味しいものを食べたい私たちですが，このコースでは，「なぜ安いのか？」「美味しさとは何か？」を改めて問い直します。
本コースが，「食べもの」の本質を，人間，社会，環境，技術の様々な面から考えるきっかけになればと思います。

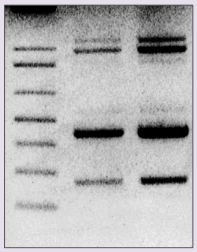


サブコース1：DNAの電気泳動法を体験！

《担当教員》
冨永　るみ

植物の形づくりに関わる遺伝子の研究をしています。
生物の研究において頻繁に用いられ，重要な操作として位置付けられているDNAのアガロースゲル電気泳動法を体験することができます。
実際に実験を体験することによって，研究に興味を抱いて頂きたいと思います。





サブコース2：多彩・多才な海藻類を観察しよう

《担当教員》
加藤　亜記

ノリ，ワカメ，ヒジキなどの「海藻」は，日本人の食卓には欠かせない食材ですが，生き物としてはあまり知られていないのではないでしょうか？そこで，海藻の様々な色や形，生態系での機能にも関係する光合成色素について学びましょう。





サブコース3：「人間動物関係学」ってどんな学問？

《担当教員》
森元　真理

人間は，家畜，ペット，野生動物など様々な動物と関わりながら暮らしています。しかし，私達の身の回りの動物との関係は必ずしも良好とは言えません。それはなぜでしょう？
私達一人一人の動物観が異なることもその原因となっているようです。そこで本コースでは，「人間動物関係学」における動物観の科学的な測定方法を実際に体験するとともに大学農場の家畜にふれることで，私達の動物観について考えます。

