

授業科目

食を楽しむ

担当教員名 宮岡 洋三、山崎 貴子、川上 心也	対象学年	1	対象学科	全学科
	開講時期	前期	必修・選択	選択
	単位数	1	時間数	15

ディプロマポリシーとの関連性

知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現
◎	○	◎	○	

授業の概要

食べるという重要な行動について、食品側と生体側の両視点からの知見ならびに問題を示す。食べ物の「おいしさ」のみではなく、食品の物理・化学的基盤から生体の感覚・知覚機構の基礎まで紹介する。

授業の目的

「食」は人間だけでなく、すべての動物にとって欠かせない。また、「食」の楽しみは、生きていく上での大きな喜びでもある。その大切な「食」について、食べられる側と食べる側から考える。

学習目標

- ・おいしさに影響する食品の特性や伝統を把握する
- ・日常生活に占める食品の社会的役割を理解する
- ・ヒトを含む動物にとって「食」がもつ意味を理解する
- ・進化との関係から「食」について考える

授業計画

回数	授業計画・学習の主題	学習方法・学習課題・備考	担当教員
1	おいしさの科学：おいしさに影響する要因とは？	講義	山崎 貴子
2	食料と環境：自給率とフードマイレージ、食品ロスについて考えてみよう	講義	山崎 貴子
3	生物にとっての「食」：微生物から高等生物までの食行動特性について	講義	川上 心也
4	生物の食嗜好性：畜産動物等の食べ物の選り好み・・・ウシにも好き嫌いがある？	講義	川上 心也
5	霊長類（ヒトを除く）の食行動がもつ特徴（特性）について	講義	宮岡 洋三
6	霊長類（ヒトを除く）の味覚に関する神経機構の概要について	講義	宮岡 洋三
7	ヒトの食行動特性とその神経機構（特に、味覚）について	講義	宮岡 洋三
8	レポートの作成と提出		

使用図書

使用図書	書名	著者名	発行所	発行年	価格	その他
教科書						
参考書						
その他の資料						

評価方法

成績は、「レポート」によって評価する。

履修上の留意点

「レポート」の書式・内容が満たされない場合には、再提出を求める。

オフィスアワー・連絡先

本科目はオムニバス形式のため、科目担当の代表者へ連絡して欲しい（必要に応じて、各担当教員へ取り次ぎます）
授業・会議等のない時間帯（メールによるアポ後が望ましく、その際には必ず担当教員名を明記する）
第2講義棟Q301研究室、miyaoka@nuhw.ac.jp