

生命工学部 生物工学科

教 員 名	職 名	テ ー マ	講 義 内 容	講 義 可 能 日
久 富 泰 資	教 授	福山バラ酵母の発見と 地域特有なパンの開発	「100万本のばらの街づくり」を標榜する福山市を活性化するため、福山産のバラから酵母を発掘して、地域特有なパンを開発している。50品種のバラから約3000種の野生酵母を単離し、製パンに適した8種の酵母を選別した。これらの酵母は、焼き色・香り・食感・味わいにおいて、優れた特徴のあるパンをつくり出すことがわかった。	相談により 調整可能
吉 崎 隆 之	講 師	福山大学 ワインプロジェクト	「ワイン」はおそらく人類が初めて口にしたお酒です。果汁が酵母の力で勝手にお酒に変わるからで、人の力が必要な他のお酒とは一線を画します。ワインは原料の出来が品質を大きく左右し、科学だけでは推し量れない複雑な味わいとなります。この講義ではワインを通した「発酵」の世界とその奥深さを紹介したいと思います。	相談により 調整可能

生命工学部 生命栄養科学科

教員名	職名	テーマ	講義内容	講義可能日
菊田 安至	教授	太る遺伝子	「痩せたい！」と思っている人はたくさんいますが、なかなか思い通りになりません。なぜ私たちはダイエットに失敗するのでしょうか？ その答えの一つが、私たちの遺伝子にあります。食べ物が十分でない時代に、我々の身体は栄養を無駄なく使えるように進化してきました。多く摂りすぎた栄養は、いざという時のためにしっかりと貯蓄するのが長生きの秘訣でした。そんな太る遺伝子を持った私たちが、今を健康に生きるにはどうしたらよいのかを、 生物学 の視点で考えます。	相談により調整可能
山本 英二	教授	食品に関する物理と化学	食品の製造では、物理、化学は重要な役割を果たしています。 アイスクリーム には微細な気泡と微細な氷が食感を決めています。 チョコレート は油脂の分子の結晶の作り方でくちどけが変わります。食品に関連する物質の状態変化、物質の溶解と析出についてお話します。	相談により調整可能
石井 香代子	教授	管理栄養士のお仕事と未来	管理栄養士の資格 とそれにつながる仕事を紹介します。様々な職場で活躍している管理栄養士免許とその教育システムを分かりやすく解説します。栄養学・病気へのアプローチ等関連した科目も説明します。	相談により調整可能
久保田 みどり	准教授	スポーツ栄養学入門	スポーツ栄養は、アスリートだけに必要なものではありません。もちろん、オリンピックに出るような一流アスリートは当然栄養管理を行っています。私たちの日常生活において、 疲れにくい体・けがをしにくい体・強い体 をつくるためにも、 スポーツ栄養学 は役に立ちます。クラブ活動や趣味のスポーツ、日常生活に活かせるお話します。	

生命工学部 生命栄養科学科

教 員 名	職 名	テ ー マ	講 義 内 容	講 義 可 能 日
西 彰子	准教授	ダイエットの「勘違い」を探してみよう！ —あなたの食べ方 チェック—	やせたいと思っているあなた！この講座で学んで良い方法を考えてみてください。栄養学から提案する、得する食べ方を学びましょう。もちろん、元気できれいに、スポーツも頑張りたいあなたにもぴったり、 頭で食べる賢い食べ方 です。	相談により調整可能
村上 泰子	准教授	あなたをつくる「食」	私たちの身体は、全て食べ物に由来します。そして、進化の過程で獲得してきた、食をはじめとする生活環境に適応するためのシステムを持っています。今、「食」の変化が、現代人の健康に大きな影響を与えています。 健康な身体は、規則正しい食生活から 。この当たり前のことの理由を、分かりやすく説明します。	相談により調整可能
近藤 寛子	助教	身近な調理の科学	調理は科学と言われます。皆さんが調理で経験的に行っていることにも、そのほとんどに、科学的に説明できる理由があります。「ほうれん草をゆでる時、塩を入れるのはなぜ？」など 調理に関する疑問 について 科学的 、かつ、簡単にお話します。	相談により調整可能
柴田 紗知	助教	高校生の食生活	高校生にとって、 食生活は健康な心身を育む ことに欠かせないものです。また自身にとってだけでなく、次の世代の健康にも影響を与えます。生涯に渡り健康で質の高い生活を送るため、食生活とどのように向き合っていけばよいか考えてみましょう。最新の食と健康に関するトピックスを交えながらお話しします。	相談により調整可能

生命工学部 海洋生物科学科

教 員 名	職 名	テーマ	講義内容	講義可能日
南 卓志	教授	水産資源の稚魚 — その不思議な生態を 探る	魚類の多くの種は、小さな卵から大きな魚に育っていく過程で、稚魚期という期間を過ごします。稚魚の形態は種によってさまざまで、形態の特徴はそれぞれの魚種の生態的特徴に結びついています。稚魚たちが発育する過程でどのような生態的特徴をもち、海の中で生き残るための生き方をしているのかを探ってみましょう。	相談により 調整可能
有瀧 真人	教授	魚の赤ちゃんの育て方	皆さんが口にするマダイやブリの大部分は人の手で育てられた養殖魚です。日本は養殖技術発祥の地で、卵から親までを育て上げる「完全養殖」のできる魚種が40種を超えています。ただ、魚の赤ちゃんを育てるのは大変で、餌や環境に様々な工夫が必要です。そんな、苦労話を交え、魚類の飼育をわかりやすく解説します。	相談により 調整可能
倉掛 昌裕	教授	海洋資源の有効利用 — 機能性食品の開発 —	海洋資源には多くの未開発の有用物質が存在します。甲殻類色素のアスタキサンチンは高い抗酸化性を有し、近年利用されるようになりました。水産加工で生じるカニ殻等や大量発生した海藻のアオサ等からの、オリゴ糖や抗酸化物質等の機能性食品成分の開発について解説します。	相談により 調整可能
山岸 幸正	准教授	海の植物「海藻類」の 多様性と役割	陸上では陸上植物が森林や草原となって陸の生物を支えています。海の中では陸上植物とは全く異なる「海藻類」が生育して森林や草原のような景観をつくり、沿岸の生物を支える役割を果たしています。「海藻類」の多彩な姿を紹介し、その役割について考えてみます。	相談により 調整可能
水上 雅晴	講師	水族館のしごと	みなさんは、これまでに何回水族館に行ったことがありますか？日本は数多くの水族館が立ち並ぶ水族館大国ですが、水族館には社会教育施設としての役割があり、水生生物を健康的に管理し、その不思議や発見を導き出すための様々な努力と工夫が詰まっています。演者の体験を踏まえ、水族館の裏側をちょっと覗いてみませんか？	相談により 調整可能