



# 出張講義お申込み

下に必須事項をご記入のうえ、南九州大学入試広報課 FAX0985-83-3436 にご返信ください。  
講座担当者と調整後、折り返しお電話でご連絡致します。

申込日： 年 月 日

|  |                      |    |      |        |          |
|--|----------------------|----|------|--------|----------|
| 高校名  |                      |    |      |        |          |
| ご担当者   | 所属役職                 | 氏名 | ふりがな |        |          |
|  | TEL                  |    | FAX  |        |          |
| 連絡先  | E-mail               |    |      |        |          |
|  |                      |    |      |        |          |
| □申込み(1)<br>又は<br>□第1希望<br>講義No. <input type="text"/> | 希望日                  | 年  | 月    | 日( 曜日) |          |
|  | 希望時間・コマ数             | 時  | 分    | ~      | 時 分( コマ) |
|  | 受講人数                 | 学年 | 人    | ・      | 未定       |
| □申込み(2)<br>又は<br>□第2希望<br>講義No. <input type="text"/> | 希望日                  | 年  | 月    | 日( 曜日) |          |
|  | 希望時間・コマ数             | 時  | 分    | ~      | 時 分( コマ) |
|  | 受講人数                 | 学年 | 人    | ・      | 未定       |
| □申込み(3)<br>又は<br>□第3希望<br>講義No. <input type="text"/> | 希望日                  | 年  | 月    | 日( 曜日) |          |
|  | 希望時間・コマ数             | 時  | 分    | ~      | 時 分( コマ) |
|  | 受講人数                 | 学年 | 人    | ・      | 未定       |
| 通信欄  | ※出張講義へのご要望等をご記入ください。 |    |      |        |          |

こちらからお申込み  
いただけます



【お問い合わせ】〒880-0032 宮崎県宮崎市霧島 5-1-2  
フリーダイヤル 0120-3739-20  
E-mail koho@nankyudai.ac.jp

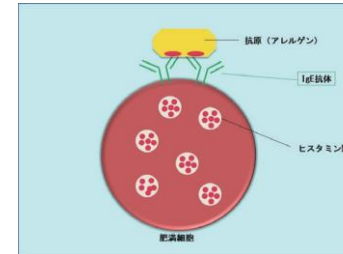


# 出張講義のご案内

高校生の皆さんに当学科の教育の一端に触れていただき、ぜひ探求学習のヒントにご活用ください。

下記の要領で出張授業を実施いたします。学科教員が御校へ出向いて分かりやすく講義いたしますので、ぜひご利用くださいますようお願い申し上げます。費用は必要ございませんので、お気軽にお申し付け下さい。講義内容や時間など、ご相談にも応じますのでお問い合わせください。お申し込みやお問い合わせは、お電話、メール、またはFAX 申込書をご利用下さい。HP からもお申し込みできます。

## 1 「同じタンパク質がなぜ栄養素にもリスクにもなるのか？」—食物アレルギーから考える「食と健康」のつながり—



食資源利用学研究室 中瀬 昌之 教授

食物に含まれるタンパク質は、私たちの体をつくる大切な栄養素です。しかし一方で、同じタンパク質が人によってはアレルギー反応を引き起こすことがあります。では、「栄養」と「アレルゲン」を分ける違いは何なのでしょう？体の仕組みや個人差、環境との関係に注目しながら考えてみましょう。この講義では、食物アレルギーの仕組みを手がかりに、なぜ人によって反応が違うのか。安心して食べるために社会は何かができるのか、といった問いについて探究します。

## 2 「正しい食情報はどこにあるのか？」—あふれる情報の中で考える食と選択—



食資源利用学研究室 中瀬 昌之 教授

SNSや広告、ニュースなど、私たちの周りには食に関する情報があふれています。では、その中から何を根拠に「正しい」と判断すればよいのでしょうか？情報の発信元や科学的根拠（エビデンス）に注目しながら、人や状況によって選択が変わる可能性についても考えてみましょう。この講義では、食情報の読み解き方を手がかりに、情報をどのように見極めるか、自分や周りの人にとってよりよい選択とは何か、について探究します。

## 3 あなたはどっち派？「アリストテレスとパスツール」—生命の誕生から現代社会へ—



食品衛生学研究室 紺谷 靖英 教授

生命の起源をテーマに、「生命はいかに誕生したのか？」「最初の生命はどんな生物だったのか？」を探究します。生命が誕生した原始地球の環境や生命誕生の仮説を概観し、その仮説を考察・整理します。さらに、誕生した生命体の1つ微生物の特性を踏まえ、食品・医療・環境分野などへの応用とその制御の可能性について考え、科学的思考力を養います。

## 4 「不老長寿は夢か、それとも科学か？」—老いの仕組みを探究する—



食品衛生学研究室 紺谷 靖英 教授

「不老長寿は夢か、それとも科学か？」をテーマに、私たちが当たり前に入っている「老い」に疑問を投げかけてみましょう。老化の仕組みやテロメア、活性酸素などの視点から、「なぜヒトは老いるのか」「寿命は延ばせるのか」という問いを自ら設定し、科学的根拠をもとに探究してみましょう。身近な生活や未来社会とのつながりを意識しながら、自分なりの答えを導き出すことを目指します。

## 5 未利用資源のアップサイクル



食品開発学研究室 近藤 知己准教授

近年、本来なら捨ててしまう農畜産物に付加価値をつけて販売しようという取組み（アップサイクル）が盛んになっています。農産物を活用したアップサイクル事例と私たちの取組みについてお話します。

## 6 地域の農畜産物のブランド化と開発



食品開発学研究室 近藤 知己准教授

国内では、様々な農畜産物が栽培・生産されていますが、まだまだメジャーになっていない地域の特産物がたくさんあると思います。農畜産物のブランド化や情報発信、新たな商品開発の取り組み事例を紹介し、『商品開発』についてお話しします。

## 7 微生物(酵母・乳酸菌・麹菌)で味が生まれる! 醸造のひみつ



発酵醸造食品学研究室 岡崎 善三 教授

お酒や発酵食品は、目に見えない微生物が“仕事”をして作ります。酵母は糖を分解して香りやアルコールを生み、乳酸菌は酸味や安全性に関わります。醸造では温度や時間、菌の状態をどう管理するかが味を決めるんです。身近な飲み物を題材に、微生物の働きを体験しよう。

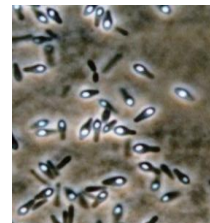
## 8 HACCPで“防ぐ”食品事故!



発酵醸造食品学研究室 岡崎 善三 教授

食品事故は運ではなく、手順と点検で防げます。HACCP(危害要因分析重要管理点)を「危害を見つける→要点を決める→毎回記録する」として、身近な給食や調理場の例でゲーム感覚で学びます。あなたが主役となり、どこをチェックすれば安全になるか考えてみましょう。

## 9 食品の殺菌とは?— 地球温暖化で食品腐敗のトラブル、その防止策—



食品安全学研究室 長田 隆 教授

近年、特に地球温暖化の影響で、これまで食品企業が経験したことない製品トラブル(製品腐敗)が多発しています。みなさんの「探求学習」で、食品企業が抱える課題を探究して下さい。私の研究室が食品企業から相談を受け、問題解決した多くの事例を紹介し解説します。

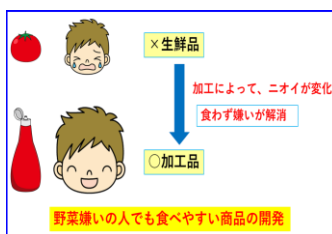
## 10 HACCPとは?—世界基準で地元特産品を海外へ発信!「HACCP」で挑む特産品の輸出戦略—



食品安全学研究室 長田 隆 教授

HACCPとは?食品事業者にはHACCP導入が法律で定められました。宮崎の特産品を海外展開する際に、どのような衛生基準をクリアしなければいけないのか?実際の製造現場の課題を知る講義をします。

## 11 食品の香りと美味しさの関係



食品加工学研究室 矢野原 泰士 教授

香料を用いずに、食品自体が持つにおいを抑えたり、際立たせたりできれば、好き嫌いのある人でも食べられる食品が生まれるかもしれません。「におい」の面から食品を評価する研究などについて、ご紹介いたします。

## 12 食のエコロジーについて考えてみよう



食品加工学研究室 矢野原 泰士 教授

日々の食生活において「環境にやさしい」行動を選択し、持続可能な食システムを維持するには、どのような行動をとればよいでしょうか。食品ロス削減や堆肥活用による食農循環に関して、事例を紹介いたします。

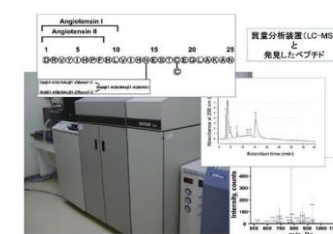
## 13 体に良い食品には何が入っているの?



食品機能利用学研究室 永田さやか 准教授

食品の中には様々な体に良いと言われる成分が含まれています。そこで食品には、どのような成分が含まれていて、実際に体内でどのような働きをしているのかを学びましょう。

## 14 ペプチドって何だろう?



食品機能利用学研究室 永田さやか 准教授

近年、健康食品でペプチドという言葉をよく聞くようになりました。でもペプチドってどんなもので何をしているのでしょうか?食品中に含まれるペプチドについて分かりやすく説明します。

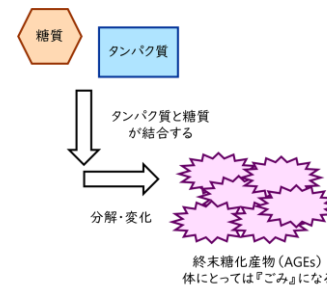
## 15 「ポリフェノール」とはなんなの?



食資源利用学研究室 山崎 楓 助教

お茶や果物などでポリフェノールという成分をよく見聞きすると思います。このポリフェノールとはいったいどんな成分なのか?どんな機能性があるのか?をわかりやすく解説します。

## 16 「糖質」が多いとなぜいけないの?



食資源利用学研究室 山崎 楓 助教

糖質は体にとって大事なエネルギー源であり、なくてはならないものです。しかし、糖質を多く取り過ぎると肥満になるほか、糖尿病や動脈硬化など重篤な病気につながる危険性があります。糖質が体の中でどのような動きをしているのかを学びましょう。