



オンライン研究室訪問

<生産科学科>

	<p>動物管理学</p> <p>平山 琢二</p>	<p>動物の心身の健康に配慮した管理法</p> <p>動物が考えていることや感じていることを科学し、適正な管理に活かします</p>
<p>対応時間 13:00-15:00 15分につき5名</p>		
	<p>植物病理学</p> <p>高原 浩之</p>	<p>世にも珍しい？植物病理学研究室の世界</p> <p>研究室での日常を君たちより少し先輩の大学生が紹介！農学のイメージが変わるかも!?</p>
<p>対応時間 9:40-12:20 30分につき1名（2部屋）…研究室の学生も参加します</p>		
	<p>動物栄養学</p> <p>浅野 桂吾</p>	<p>ヒツジで畜産の未来を拓く！</p> <p>意外と知らないヒツジという家畜。その魅力について実物のライブ配信をまじえて紹介します。</p>
<p>対応時間 14:00-15:30 30分につき4名</p>		
	<p>蔬菜園芸学</p> <p>村上 賢治</p>	<p>「植物工場」で野菜を育てる</p> <p>人工の光の下での水耕栽培では、野菜はどのように育つのでしょうか？</p>
<p>対応時間 13:00-15:00 30分につき3名…研究室の学生も参加します</p>		

オンライン研究室訪問



	<p>応用昆虫学</p> <p>弘中 満太郎</p>	<p>害虫を防除し、ただの虫を保護するぞ！</p> <p>虫って何を感じているのだろう。この謎を解いて、害虫に厳しく、他の虫に優しい技術を作り出しています。</p>
	<p>対応時間</p>	<p>10:00-12:00, 13:00-15:00 人数無制限・・・研究室の学生も参加します</p>
	<p>生物資源経済学</p> <p>住本 雅洋</p>	<p>食生活の変化と食料自給率</p> <p>食生活の変化と食料自給率はどのように関係しているか、考えてみましょう。</p>
	<p>対応時間</p>	<p>9:40-12:20, 13:00-16:00 30分につき3名</p>

オンライン研究室訪問

<環境科学科>



	地域計画学	自然豊かな地域環境を守る「行動」のしくみ
	山下 良平	なぜ人は環境を守ろうとするのか？環境保全に関する「関心」から「行動」に繋げるしくみを考えます。
	対応時間	10:00-11:40 20分につき4名
	微生物生態学	生きている植物にいる菌は何をしている？
	田中 栄爾	たいした病気を起こすわけでもなく植物上にすんでいる菌には未知の能力があるかも？
	対応時間	10:00-12:00 30分につき4名
	動物生態学	野生動物との共存を科学する
	大井 徹	様々な人間活動によって生息数が減少し、保護が必要な野生動物がいる一方、生息数が著しく増加し、被害を発生させる野生動物がいます。こうした野生動物との共存の問題を動物生態学をベースにして考えます。
	対応時間	10:00-12:00 30分につき4名
	大気環境学	空気を読む方法あれこれ
	皆巳 幸也	たいていの場合は目で見ることができない、まさに「空気のような存在」である地球の大気を様々な読み解きます。
	対応時間	9:40-12:20, 13:00-16:00 30分につき3名

オンライン研究室訪問


	環境利水学	水のエネルギーを利用した持続可能なスマート農業の展開
	瀧本 裕士	地域の困りごとを調査し、水力などの地域資源をいかした解決策を提案します。
	対応時間	10:00-11:00,14:00-15:00 20分につき5名
	水利システム学	地域の水の流れをAI・シミュレーション解析
	長野 峻介	人々の生活や自然環境に潤いを与え、災害の一因にもなる地域の水の流れを研究しています。
	対応時間	9:40-10:00,11:30-12:10,13:00-14:00 20分につき人数無制限

オンライン研究室訪問

<食品科学科>

	食品製造工学	食品の水と油の関係について考える
	島 元啓	食品に含まれる水と油、それらを混合する乳化剤の働きについて考えてみよう。
	対応時間	11:40-12:20 20分につき3名
	食品分析学	成分の分析から活用法を探ってみよう
	関口 光広	廃棄されている未利用資源中の成分を明らかにし、皆さんの生活を豊かにする活用法を探ってみましょう
	対応時間	11:00-12:00,13:00-14:00 20分につき人数無制限…研究室の学生も参加します
	食品管理学	世界を巡る食と感染症：パンデミックへの備え
	中口 義次	身近な食の安全性とそれに関連する食品媒介感染症のパンデミックについて、考えてみましょう。
	対応時間	14:00-14:30、15:00-15:30 30分につき10名
	食品微生物学	発酵食品と微生物の深いかわりを知ろう
	小柳 喬	発酵食品の中に潜む沢山の微生物について、ミクロの世界での複雑な世界を紹介します。
	対応時間	11:40-12:20, 13:00-13:40 20分につき3名

オンライン研究室訪問

	食品加工学	太陽のパワーを感じよう
	藤田 萩乃	不思議な形のレトルトパウチを温めます。
	対応時間	11:40-13:00 人数無制限…研究室の学生が解説します