

シラバス参照

きのこ資源科学2

科目コード	2696479	授 業 概 要	【授業内容】 食材として身近なきのこですが、実際にどのように栽培されているか、またどのきのこにどの栄養成分が多いかなど一般的には知られていないことも多いものです。この授業では、きのこ産業の最新情勢から食用きのこ類の栽培法、栄養成分や調理する際のポイントなど、きのこについて幅広く学びます。また菌床培地づくり、培地へのきのこの接種、組織分離や顕微鏡観察などの実習を通してきのこ栽培に関する理解を深めます。
学習センター	鳥取学習センター		【到達目標】 きのこがどのような生物であるのかを理解し、きのこ産業の動向と食用きのこの栽培法を知ることができる。 また、きのこに特徴的な栄養成分を知り、効果的に摂取するための調理法を習得することができます。
学習センターコード	31A		【授業テーマ】 第1回 きのこ栽培について(奥田) 第2回 実習 菌床培地づくり(奥田) 第3回 きのこ産業について(奥田) 第4回 きのこの栄養成分と健康機能性成分について(作野) 第5回 きのこの加工法、調理法と成分について(作野) 第6回 実習 菌床培地へのきのこ種菌の接種(作野) 第7回 実習 子実体からの組織分離と顕微鏡観察(奥田) 第8回 きのこの新たな活用法について(作野)
クラスコード	K		【学生へのメッセージ】 きのこの食味成分や栄養成分について学び、おいしく、かつ栄養成分を効果的に摂取する調理法を科学的に理解して欲しいです。また、きのこ産業に興味を持ち、実習を通してきのこ栽培に関する実用的な知識を深めて欲しいです。
科目名	きのこ資源科学2		【受講前の準備学習等】 シラバスの内容から判断して自己学習に努めてください。 きのこは普段から身近に存在していますが、案外見逃しているものも多いかもしれません。近くのスーパーでどんなきのこが販売されているか、道端にどんなきのこが生えているかなど注意深く観察してみてください。また、きのこについて、様々な情報がありますが、疑問に思うことなど考えてみてください。
科目区分	導入科目:自然と環境		【成績評価の方法】 成績評価は、授業中の学習状況及びレポートの評点により行います。
ナンバリング	220		【受講者が当日用意するもの】 筆記用具、昼食 ※近隣に飲食店等はないため、予め用意が必要。 実習がありますので、汚れても良い服装、動きやすい服装が望ましい。
定員	20名		【教科書】 授業当日にプリントを配付します。
担当講師	サクノ エミ 作野 えみ (一般財団法人日本きのこセンター菌茸研究所 所上席主任研究員) オクダ ヤスヒト 奥田 康仁 (一般財団法人日本きのこセンター菌茸研究所 所主任研究員)		【参考書】 ・図解よくわかるきのこ栽培(財団法人日本きのこセンター編／家の光協会／¥1,980／ISBN=4259517929)
日程 実施時間	2026年10月17日(土)第1時限 09:40～11:10 2026年10月17日(土)第2時限 11:20～12:50 2026年10月17日(土)第3時限 13:50～15:20 2026年10月17日(土)第4時限 15:30～17:00 2026年10月18日(日)第1時限 09:40～11:10 2026年10月18日(日)第2時限 11:20～12:50 2026年10月18日(日)第3時限 13:50～15:20 2026年10月18日(日)第4時限 15:30～16:15 2026年10月18日(日)試験・レポート等 16:15～17:00		【その他(特記事項)】 この科目は2009～2015年度「共通科目」に該当します。 1日目、2日目とも菌茸研究所(鳥取市古郡家211)で行います。鳥取駅より循環バス(片道約300円)があります。公共交通機関を利用しにくい場所になりますので、事前に経路をご確認ください。 「学生教育研究災害傷害保険」加入者を対象としていますので、未加入の方は必ず前日までに最寄りの学習センターにて加入してください。(面接授業開設科目一覧(P.5参照))
実施会場	この授業は、【★一般財団法人日本きのこセンター菌茸研究所(鳥取県鳥取市古郡家211)】で行います。		

閉じる