



JMOOC 東京農工大学の教授陣による講義を、ご自宅で無料受講

# 農学がよみとく「いのち」と「生活」 ～ 持続発展可能な社会へ～

受講料  
無料

東京農工大学では農学を広く捉え、「いのち」「生活」を支える農・食・環境に関する研究に取り組んでいます。今回は特に、コラーゲンの健康効果、環境汚染、次世代のバイオ肥料、自然との共生、というテーマを取り上げ、各分野の先端を走る研究内容を学習します。本講座を通じ、多角的視点から持続発展可能な社会の構築をめざす、多彩な農学研究への理解を深めましょう。

## week1 12/1 ~



野村 義宏  
東京農工大学農学部教授

### 体を構成するタンパク質 ~コラーゲン~

コラーゲンは皮や骨の主成分であり、ヒトの体の基本骨格を構成しています。コラーゲンの変性物であるゼラチンや加水分解コラーゲンは、機能的食品や化粧品用途での利用が目立っています。week1では、コラーゲンの定義、機能的食品としての効果に関する研究について概説します。

## week2 12/8 ~



高田 秀重  
東京農工大学農学部教授

### マイクロプラスチック

#### ~ 海のプラスチック汚染を考える ~

近年、海を漂う微細なプラスチックによる汚染が問題となっています。日常生活で使用し、捨てられたプラスチックの一部が海に流入したものがその起源です。海水中で有害化学物質を吸着したり、魚が餌と一緒に食べたりするので、生物への影響も懸念されています。Week2では、マイクロプラスチックの起源、影響、対策について考えていきます。

## week3 12/15 ~



横山 正  
東京農工大学農学部教授

### 持続的な農業に資するバイオ肥料の開発とその実用化

作物根圏に生息する一群の微生物は、作物の養分吸収を促進し、その生産性向上に役立ちます。東京農工大学では、バチルス属細菌をキャリアに保持させたバイオ肥料を作成し、複数の研究機関と共同して、その特性評価、イネへの接種効果等の各種試験を実施しています。Week3ではその研究を概説します。

## week4 12/22 ~



武田 庄平  
東京農工大学農学部准教授

### 環境との共生関係を支える認知と知性 ~ 認知心理学からのアプローチ ~

環境や自然と共生するとはどういうことなのか、あるいは、そのようなことができるのかということを考えるために、私たちが他者に対して主体を認める態度や、私たち人間が持っている他者を思いやり共感したりすることができる認知的能力とその内容について概観します。その上で、地域集団や地球規模で私たちがいるべき姿について考えてみます。



# JMOOC とは

2012年にアメリカで複数立ち上がった「オンラインで公開された無料の講座を受講し、修了条件を満たすと修了証が取得できる」MOOC (MOOCs) という教育サービスの日本版です。2013年、日本全体の大学・企業の連合による組織として一般社団法人日本オープンオンライン教育推進協議会 (略称 JMOOC) が設立されました。2014年4月より、順次たくさんの講座が開講されています。

MOO-chan



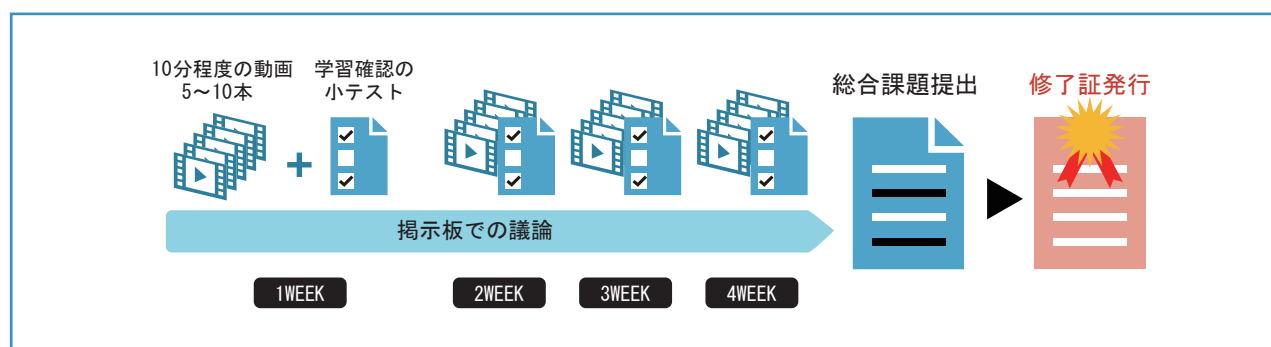
## Japan Massive Open Online Courses

日本の たくさんの (人々のための) 開かれた (無料の) インターネット上の 講座

Fujiyama先生



## 受講形態



## 講座申込方法

高校生、大学生、教職員、一般社会人の方、どなたでも受講いただけます！

受講登録画面

受講開始：2016年12月01日  
登録期限：2017年01月05日  
受講期限：2017年01月08日

受講時間：1～1.5時間/週×4  
期間中、お好きな時に受講できます。



<https://open.netlearning.co.jp/lecture/index.aspx?cid=00021J11>

**受講登録/Register** **CLICK**

受講開始日：2016年12月01日  
受講期限：2017年01月08日  
想定される学習時間/週：2:00  
標準学習期間：4週間

東京農工大学 農学がよみとく「いのち」と「生活」～持続可能な社会へ～

◆本講座の講義動画には字幕が表示されます。  
◆受講登録方法については、[こちら](#)をご覧ください。本講座の受講登録期限は、2017年1月5日(木)15:00です。

**講義内容**

東京農工大学では農学を幅広くとらえ、「いのち」「生活」を支える農、食、環境に関する研究に取り組んでいます。今回は、コラーゲンの健康効果、環境汚染、次世代のバイオ肥料、自然との共生、というテーマを取り上げ、各分野の先端を走る研究内容を学習します。本講座を通じ、多角的視点から持続可能な社会の構築を目指す、多彩な農学研究への理解を深めましょう。

**Week1：体を構成するタンパク質～コラーゲン～ 2016/12/1(木)～ 選択式テスト**  
コラーゲンは皮や骨の主成分であり、ヒトの体の基本骨格を形成しています。コラーゲンの変性物であるゼラチンや加水分解コラーゲンは、機能的食品や化粧品用途での利用が注目されています。Week1ではコラーゲンの定義、機能的食品としてのコラーゲンの効果に関する研究について概説します。

1890年 帝國大学農科本学に統合