



Open Campus 2010

タイムテーブル (10/2)		10:30	11:00	12:00	13:00	14:00	15:00	16:00
受付	B棟3Fエレベーターホール 全学科			・資料配布 ・シラバス(講義概要)展示 ・入試過去問題(実物)展示				
	B-311 全学科			11:30～ キャンパスツアー (※各回10名まで)		13:00～ 学長からの メッセージ	14:00～ キャンパスツアー (※各回10名まで)	※15:00までにご来場ください
実 体 習 験	B-315 全学科	10:30～ 獣医学科 体験実習		12:00～ 獣医保健看護学科 体験実習		13:30～ 動物科学科 体験実習		15:00～ 食品科学科 体験実習
(部 門 研 究 室 紹 介)	B-314 獣医学科			10:30～16:00 随時	パネルの展示で研究室をご紹介します。			
	B-314 獣医保健看護学科			10:30～16:00 随時	パネルの展示で教員の研究をご紹介します。			
	B-331 動物科学科			10:30～16:00 随時	パネルの展示で研究室をご紹介します。			
	B-313 食品科学科			10:30～16:00 随時	パネルの展示で研究室をご紹介します。			
相 談 会	B-312 全学科	・教員との相談(学科の相談はこちらどうぞ!)			・何でも相談(入試の相談はこちらどうぞ!)		10:30～16:00 随時	

■ 獣医学科 体験実習

骨は語る

日常生活のなかで、例えば、スーパーマーケットに行けば手羽先が、焼き肉屋さんに行けば骨付きカルビが、博物館ではさまざまな動物の全身骨格標本や部分骨格標本を目にする。ことにより、さらには、我々の身体の外表面から骨の一部が触れることからわかるように、骨は身体を作る重要な要素です。それでは、みなさんは我々の身体の中にはどういった種類の骨が、何個ぐらいあるか知っていますか？ 本体験実習は、本学の解剖学実習でも実際に教材に使っている動物の骨標本(もちろん本物です)を用いることによって、みなさんにも実習の雰囲気を感じてもらいながら、骨と骨とがきれいに関節するときのフィット感や、長細いものだけではなく、さまざまな形状(例えば、蝶のかたち)をしている骨の多様性を実際に目にし、ときには手にして、骨の奥の深さを感じていただきたいと思います。

獣医解剖学 講師

添田 聡



助教 大石 元治



■ 獣医保健看護学科 体験実習

血液型を判定してみよう

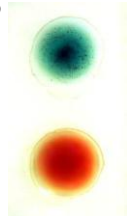
血液型の存在を初めて明らかにしたのは、オーストリアの病理学者ランドシュタイナー博士で、今から約110年前の1900年です。その時に発見された血液型は今のABO式血液型です。皆さんの中でもご自分のABO式血液型のタイプをご存じの方も多いでしょう。他にはRh式血液型も有名です。一方、動物ではどうでしょう。ヒトの血液型に類似する血液型を持つ動物もいます。例えば、霊長類に見られますが、チンパンジーはA型かO型で、ゴリラや日本ザルはB型なんですね。では、犬や猫ではどうでしょう。犬や猫ではいまのところヒトのABO式血液型に相当する血液型は報告されていませんが、実は輸血に重要な犬や猫に固有の血液型があります。その他、ブタやウシ、ウマなどの産業動物にも固有の血液型があります。今回の体験講義では、これらの血液型の話題も概説しながらそもそもの血液型ってどうやって判定するの？という視点で、実際にサンプルを準備し参加者の皆さんと共に実験したいと思います。

准教授 近江 俊徳

獣医保健看護学 基礎部門



赤血球の凝集



■ 動物科学科 体験実習

甘味はお好き！？

食事の直後でもケーキは別腹、ぺろり食べられる甘い物を好きな女性が多いと思います。実験動物や産業動物ではどうでしょうか？ 甘い物は好きなのでしょう？ 味覚は基本的に甘味、塩味、酸味、苦味、うま味の5つに分類され、甘味、塩味、うま味は好ましい味として摂取され、酸味や苦味は嫌な味として腐敗物や毒の摂取を防ぐことにつながります。また、味覚はホメオスタシスを維持する生理機能を担っています。糖、必須アミノ酸や電解質が欠乏すると味覚から欠乏物質を探り、摂取します。動物の食環境や食性で味覚感受性の差が知られています。体験講義では動物の甘味感受の行動試験法や感受レセプターについて紹介します。

講師 古田 洋樹

動物遺伝育種学



■ 食品科学科 体験実習

「THE! 微生物 -MicroWorld」 食品の中の微生物を観察しよう

食品中にはいろいろな種類の微生物が存在しています。たとえば、食品の製造に関与した微生物、食品の腐敗や食中毒の原因となる微生物などです。私たちは常にこれらの微生物とかかわり合いを持ちながら生活しています。ところでこれらの微生物はどのような形態をしているのでしょうか。教科書などでご覧になったことはあるかもしれませんが、実際に顕微鏡で観察したことのある人は少ないのではないのでしょうか。今回の体験講義では実際に顕微鏡を用いてヨーグルトやチーズの製造に関する乳酸菌や食品の腐敗に関与する細菌、ならびに食中毒原因菌であるサルモネラ属菌、大腸菌や黄色ブドウ球菌などを観察していただきたいと思います。観察していただく微生物はすべて死滅しておりますので安全です。私たちの身近に存在する微生物をこの機会に眺めてみませんか。

食品衛生学 教授 藤澤 倫彦

講師 大橋 雄二



何の菌？

