

受講申込書

写真(4 cm × 3 cm)

ふりがな

氏名 _____

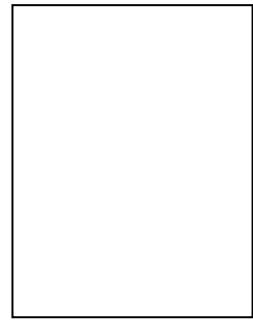
連絡先 〒 _____

住所 _____

電話 _____ ファックス _____

電子メール _____

生年月日(西暦) 19 ____年 ____月 ____日



1. 本科生、選科生、併願 のどれを希望しますか (いずれかに○をつけて下さい。)

[本科生のみ 選科生のみ 併願する]

2. (*「併願する」に○をつけた方) 第一志望に○をつけて下さい。

[本科生 選科生]

3. (*「本科生のみ」または「併願する」に○をつけた方) 実習の7つのコースのうち、どれの履修を希望しますか。

第一希望 ()

第二希望 () ※

第三希望 () ※ ※記入しなくても結構です。

4. (*「本科生のみ」または「併願する」に○をつけた方)

書類選考に合格されると、面接をうけていただきます。以下の日時(時間帯)でご都合が悪いものに、×印をつけてください。面接に要する時間は、お一人20分ほどです。

(ただし、実習でサイエンス・ライティングのコースを希望される方には、面接に先だち1時間ほどかけて小論文を書いていただきます。)

4月21日(土) 午前10時~12時 () 午後0時~3時 () 午後3時~6時 ()

4月28日(土) 午前10時~12時 () 午後0時~3時 () 午後3時~6時 ()

面接の日は、4月19日に科学技術コミュニケーター養成ユニットのウェブサイトで、予めお知らせする申込み受付番号を用いて発表します。

5. (*「選科生のみ」または「併願する」に○をつけた方)

夏期集中演習は、札幌と大阪のどちらで受講しますか。どれか一つに○をつけてください。(授業の内容は同じです。)

[札幌 大阪 どちらでもよい]

受講申込書

学 歴（高校卒業以降）

職 歴

志望理由書

氏 名 _____

1. 科学技術コミュニケーター養成ユニットで学びたいこと
2. 科学技術コミュニケーター養成ユニットで学んだことを、修了後どのように活かそうと考えているか

以上 2 点について以下の余白に記してください。

課題文

以下の記事を読み、考えたことを書いてください。(800字程度)

ところで皆さんは、なぜ食べ物を口にするのでしょうか。お腹がすくから？ そうです。私たちは食べることにより、生命を維持していくのに欠かせないエネルギーや栄養成分を体に取り入れます。体が必要としているものを得るために、お腹がすくようにできています。しかし、食べ物の役割は必要最低限のエネルギーや栄養、それだけではありません。私たちは、食べ物の味や香り、見た目を工夫して、食事によって心も満たされます。また最近、病気を防いだり、体の調子をよくするという食べ物の役割に注目し、研究が進められています。

科学的な根拠に基づいて、健康増進や病気の予防などの機能があると認められた食品は、「機能性食品」と呼ばれることがあります。

食品の「機能」っていったいどんなものなのでしょうか。例として、農林水産省のサイトに掲載されている「大豆の機能性成分と主な効果」という一覧表を見てみましょう(表1)。血中コレステロール低下作用、血圧上昇抑制、抗酸化作用などなど10数個の「提唱されている効果」があげられています。なかには、記憶力・集中力の増加というのもありました。

こうした効果を細かく調べて、健康的な食事を考えてみるという発想は間違っていないと思います。しかし、このように食品の特定の「機能」に注目するときには、気をつけなくてはならないことがあります。農林水産省のサイトにも、「大豆の機能性成分がどのようなものであるのか、どのような機能性をもっているのかについて、一部、人間での効用がまだ十分に検討されていないものもある」と書かれています。ここから読み取らなくてはいけないのは、個々の成分については、機能が明らかになっているものもあるが、大豆という食品として食べた場合にどのようにそれらの成分が働くかは、完全にわからないということです。薬の実験でもそうですが、試験管の中での単独での物質の振る舞いや、動物実験での効果は、人間に直接当てはまることはありません。また、人間には食べる量や消化や吸収の能力に個体差がありますし、大豆そのものも生き物ですから、どこで取れたか、いつ取れたかによって成分は均一ではありません。

また「機能」ではなく、「機能性」という言葉が使われていることにも注目してください。「機能性」という言葉が表現しているのは、「ある働きを持っている」ということだけで、これが必ず発揮されるわけではないということです。

先日、あるテレビ番組が流したウソの情報を元に、多くの人が納豆を買い求めたという事件がありました。食品の「特定の機能」に過剰に期待してはいけません。食べる人間も食品も成分や機能は複雑です。情報も丸呑みせず、ゆっくりと吟味してから飲み込まないと体に毒ですよ。

課題文

表1. 大豆の機能性成分と主な効果

成分等	提唱されている効果
タンパク質（ペプチド）	血中コレステロール低下作用 血圧上昇抑制 抗酸化作用 肥満防止
脂質	善玉コレステロールの増加 脂質代謝の改善、記憶力・集中力の増加
糖質	ビフィズス菌増殖作用 胃の粘膜保護
イソフラボン	細胞のガン化を抑制 ガン細胞の増殖を抑制 骨粗鬆症の緩和 更年期障害の緩和
食物繊維	整腸作用、大腸ガンの抑制
ビタミン	成長促進作用 抗酸化作用
カルシウム	骨粗鬆症の緩和
サポニン	抗酸化作用、ガン増殖抑制
トリプシンインヒビター	糖尿病の予防
フィチン酸	ガン抑制効果
アントシアニン	抗酸化作用
大豆アレルゲンタンパク質の除去	アレルゲンフリー食品の製造

課題文

氏名 _____