

I A M A S  
テクテクテク  
勉強会

Vol.1

第一回 勉強会テーマ

## 動物の味の感じ方はなぜ違うのだろう

～動物遺伝学の研究現場から～

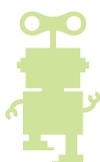
ペットを飼った経験のある人は、猫なのに魚があまり好きではない、犬なのにアイスクリームが好きなど、動物の味覚を不思議に思ったことはありませんか？私たちの味覚には甘味、塩味、苦味、酸味、うま味があるのはご存知の通り。どれも舌で感じていると思いがちですが、実は、味覚ごとに感じる場所は違うそうです。この味覚受容体の遺伝子が突き止められたのは、実は比較的最近。例えば、猫には苦味を感知する遺伝子が12種類もあり、毒性の植物を感知できるそうなんです。味覚は、「自分に必要なもの」「自分に害をなすもの」「自分に関係ないもの」を見分けるための、生命にとって原始的なセンサーともいわれているそうです。動物の味覚を知ることは、人間と自然そして機械の共生にとっても重要です。第一回勉強会では、動物遺伝学研究の第一人者である松村秀一教授をお招きし、先端の研究について学びます。

講師 松村 秀一 岐阜大学 応用生物科学部



京都大学大学院理学研究科修了後、京都大学霊長類研究所やイギリス・ドイツなどの研究機関で研究を続ける。専門は動物遺伝学、進化生物学。2009年より岐阜大学応用生物科学部准教授、2014年より同学部教授。魚類から霊長類まで、野生種から家畜まで、現生種から絶滅種まで、幅広い動物を研究対象としている。最近の研究テーマは、動物種による味の感じ方の違いやネコの毛色が決まる仕組み、漁業による魚の進化など。その他、イヌの家畜化過程や絶滅したニホンオオカミの由来について遺伝学的な視点から研究している。

日 時：2019年5月30日(木) 18時30分～20時  
場 所：ドリームコア 2F(メッセ)  
申 込：不要  
問 合 せ：IAMAS RCIC (0584-75-6606) 担当：金山  
主 催：情報科学芸術大学院大学  
協 賛：伊藤忠アーバンコミュニティ・グループ



IAMASテクテクテク勉強会とは ...

テク(technic 技術) テク(technique 技能) テク(tekumakumayakon 魔法の呪文) 勉強会の略称。これからの持続可能な社会を創造していく新しい科学技術やデザインについて学ぶ勉強会です。岐阜県内の研究機関などの研究者を講師にお呼びし、研究者、ベンチャー企業、学生、自治体など多様な参加者が新しい科学技術の可能性について一緒に考えていきます。