

霊長類の感覚進化

コスタリカのお猿さん観察から始まった

講師 東京大学教授 河村 正二



色からは熟していることがわかりそうな赤い果実の匂いを嗅ぎ、最終的には食べなかったオマキザル（コスタリカの調査地にて研究チーム撮影）

中米コスタリカの野生新世界ザルの糞を集めて遺伝子を調べ、彼らの果実や昆虫の食べ方を観察してきた結果、色を多く見分けられるほどよいとは限らないことがわかってきた。色覚だけでなく嗅覚や味覚なども調べることで、ヒトを含む霊長類の感覚進化の全体像がわかると気が付いた。嗅覚

センサーの種類は数百もあり、味覚の中の苦味のセンサーも数十と規模が大きいことがわかっている。そこで、嗅覚センサーや味覚センサーの遺伝子を、近年可能になった大規模ゲノム解析技術を使って調べることにした。その結果、様々な霊長類の間で、これらのセンサー遺伝子は数よりもメンバー構成が大きく違うことがわかってきた。

進化とはどういうことか。ヒトをふくむ霊長類の感覚進化について、その観察と実験とともに、わかりやすく解説します。（講師記）

■日 時 2019年2月16日（土）10:30～12:00

■受講料 会員 3,240円（入会金は税別5,000円。70歳以上は入会金無料、証明書が必要です）
一般 3,888円

■場 所 ルミネ横浜8階（横浜駅東口）

<講師紹介> かわむら・しょうじ 東京大学大学院理学系研究科博士課程修了。理学博士。1992年米国シラキュース大学ポスドク研究員、1996年東京大学・大学院理学系研究科 助手、1999年東京大学大学院新領域創成科学研究科 助教授（2007年准教授改称）、2010年より同研究科 教授、先端生命科学専攻・人類進化システム分野。ONLINE「Web ナショジオ：研究室に行ってみた」(「正常色覚」が本当に有利なのか)：「色覚の進化」Newton 別冊「感覚—驚異のしくみ：眼、耳、鼻、舌、皮膚など人体に備わる高性能センサー」など研究紹介記事掲載、取材協力、テレビでの解説なども多数。

※受講者が一定数に達しない場合、やむを得ず講座を中止する場合がございます。

※個人情報、受講連絡や各種お知らせ、講座企画の内部資料として使わせていただきます。



朝日カルチャーセンター | 横
朝日JTB・交流文化塾 | 浜

お申し込み
お問い合わせ

045-453-1122

〒220-0011 横浜市西区高島2-16-1 ルミネ横浜8階
<http://www.asahiculture.jp/yokohama>