

UNIVERSITY OF SHIZUOKA

School of Food and Nutritional Sciences

食と健康の科学の
最先端をめざして

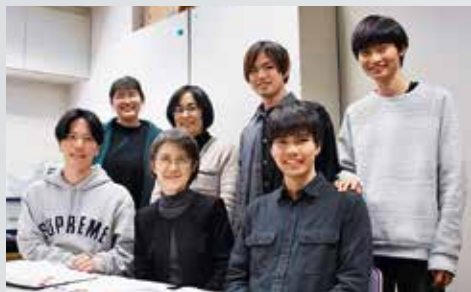


*Become a
Food and Nutrition
Professional*

「食」に関する 広く深い学びがここにあります

「食」は生命の基盤であり、ヒトの健康に大きく関わります。また、食と健康を守るためには豊かな環境が必要です。健康長寿が謳われる昨今、それに貢献する「食」の重要性が示されてきました。また、近年の気候変動やそれに伴う異常気象、そして一昨年からのロシアによるウクライナ侵攻は、世界的な規模で、深刻な食糧不足や食糧価格の高騰を招き、「食」に関する関心がより高まることになりました。

食品栄養科学部では、ヒトの健康維持に「食」が果たす役割と、持続可能で豊かな「食」を創造する方策を、食品科学、栄養科学、環境科学の3つの学問分野から探求しています。また、その知識や経験を携えて、地域、そして世界で、食と健康、そしてそれを支える環境の問題を解決し活躍する人材を育成することを目標としています。入学した際にはまず基礎的な学力を養いつつ、3つの学問分野を少しずつ学ぶことで、「食」に関わる広い繋がりについて考えます。学年が進むと専門性を持つ学びとなりますが、その時までの多様な学問の修得は、専門性を高める際の大きな力になります。さらに学びの集大成である卒業研究では、一人一人が個別のテーマに取り組み、座学では得られない経験から、論理的思考、追及する姿勢など多くの力を身につけます。こうして卒業後は、広く深い「食」の知識を有する専門家として、様々な分野で活躍できるようになります。



我々教員一同は、学生の皆さんの学びが最大限となるようサポートしていきます。我々と一緒に「食」を中心とした多彩な学びや研究にトライしたいあなたをお待ちしています。

食品栄養科学部長

伊吹裕子



食品栄養科学部のカリキュラム

	1 年次		2 年次
食品生命科学科	全学 共通科目 (幅広い視野で知識を身につけます)	学部基礎科目・実験・実習 (基礎学力を高めます)	生命科学の基礎と応用 分子生物学 酵素学 発酵学
			食品成分の化学と機能 食品化学 食品分析化学
			健康と食品の安全 微生物学 食品衛生学 免疫学
栄養生命科学科	学部基礎科目・実験・実習 (基礎学力を高めます)	学部専門科目 (専門的な学びを開始します)	社会・環境と健康 健康管理概論 公衆衛生学
			人体の構造と機能および疾病の成り立ち 解剖生理学 臨床病態学
			食べ物と健康 食品学総論 調理科学
環境生命科学科	学部基礎科目・実験・実習 (基礎学力を高めます)	学部専門科目 (専門的な学びを開始します)	生命科学の基礎 細胞生物学 動物生理学
			環境分析の基礎 分析化学 物理化学
			食料生産と環境 植物環境学 食料生産学

食品栄養科学部の学び

「食」に関する広く深い学び

食品栄養科学部では、食と健康、それを支える環境に関する広い分野を学ぶことができます。また、研究室では「食」を中心とした専門性の高い研究を行います。3学科が融合しながら、「食」分野で活躍できる人材を育成します（下図）。



将来の「食」を担う人材を育成するためのカリキュラム

食品栄養科学部に入学すると、基礎的な学力を養いつつ（1年次）、次第に専門性を高めた知識を習得していきます（2年次）。3年次には、専門性を高める講義とともに、専門技術を身につける実験・実習を行います。4年次には、1年間の卒業研究を行い最先端の「食と健康の科学」にふれます。

食品栄養科学部 3学科体制

3年次		4年次		取得可能な資格				
学科専門科目 <small>（専門性を高めます）</small>	食品の加工・製造 食品プロセス学 食品包装論 食品技術者として 食品工学 技術者倫理 生命情報の活用 食品生命情報科学 バイオインフォマティクス	学科専門実験・実習 <small>（専門技術を身につける実験・実習を行います）</small>	食品生命科学実験 食品有機化学分野 食品衛生学分野 食品生命工学分野 食品プロセス工学分野	卒業研究 <small>（最先端の研究を行います）</small>	技術士補	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種
	基礎栄養学 応用栄養学 基礎栄養学 栄養機能論 応用栄養学 栄養教育論 公衆栄養学 栄養教育論 公衆栄養学 臨床栄養学 給食経営管理論 臨床栄養学 給食経営管理論		栄養生命科学実験・実習 各専門分野の実験・実習 管理栄養士校外・臨地実習 病院 介護施設 保健所などでの実習		栄養士・管理栄養士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	栄養教諭一種
	環境制御・処理技術 環境工学 循環資源論 生態・生体影響 発生遺伝学 毒性学 環境計量 環境計量論 環境分析化学		環境生命科学実験 遺伝子工学 酵素 系統判別 解剖 植物生理 発生 細胞毒性 光合成測定 有機合成 機器分析		環境計量士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種

注) 一部の科目を記載しています

食品生命科学科

食の機能・開発と安全性に関する専門家を育てる



食品生命科学科では、物質としての食品を扱います。食品の一番大切な役割である栄養素として、体組織を作ったり、エネルギーの源となることを説明するためには、タンパク質、糖質、脂質といった化学の言葉が必要です。また、最近注目されている「食品の機能性」を学ぶ上でも、食品成分に関する知識やヒトの栄養や生理に関する理解も必要です。食品生命科学科では食品の未来を担い、新しい食品を開発できる人材を育てるために、基礎から専門まで幅広い科目を配置して対応しています。

01

求めている人材



食と健康に関心を持ち、食を通して社会に貢献したいという意欲がある人、食品の生産、開発、評価に必要な技術や探究心、思考力を身に付けて食品技術者・研究者として活躍したいと考えている人材を求めています。

02

人材育成



食品科学に関係する学問を体系的に修得し、食品分野を先端的に担う技術者となることを目的としています。教育課程において学修し、所定の期間在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1～2年次には、全学共通科目や化学、生物学などを履修して基礎学力を身につけます。2～3年次には、食品化学、食品工学、食品衛生学などの講義や実験を通して食品科学に関する専門的知識や技能を身につけます。4年次から、研究室に配属されて卒業研究を行います。

取得できる資格など(p 15参照)

卒業生は、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。所定の単位を修得すると、高等学校教諭一種免許状（理科）が取得できます。また、JABEE（日本技術者教育認定機構）の認定を受けており、プログラム修了生は技術士補に申請でき、国家試験である技術士資格試験の第一次試験が免除されます。

食品生命科学科ホームページ

食品生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。



在校生インタビュー

interview



食品生命科学科3年生 小林 はなさん

ピックアップ講義 <食品化学>

食品化学は、食品素材に含まれる成分の化学構造や性質、そしてそれらが健康やおいしさへどう寄与しているのかなどを学ぶ講義です。また、実際の食品製造過程で利用されている加工方法についても具体的に知ることができます。穀類や野菜、肉、魚、発酵食品、調味料など普段から食べている食品について幅広く扱っているためイメージがしやすく、講義内容を実生活と結びつけながら楽しく学べます。この講義で得られる総合的な知識は、食品についてより深く学んでいく上での土台となり、他の講義でも役立っていると感じています。

この学部・学科を選んだ理由

もともと食べることが好きで、食品について学べる大学に行きたいと考えていました。特に食品の機能について興味があり、食品中の成分が生体内でどのように作用し、私たちの健康に影響を及ぼしているのか理解したいと思っていました。食品について学ぶには家政学系の学科に進む必要があると思っていましたが、本学の食品生命科学科では物質としての食品を扱っていると知り、魅力を感じました。研究活動も充実しており、実践的な知識と技術を身につけられる環境が整っていると感じたため、この学科を選びました。

学んでいる内容について

この学科では、食品について化学、生物学、物理的に学びます。食品成分の味や香り、食感など食品そのものについて学ぶ講義だけでなく、食品加工に利用される酵素や微生物の働きを学ぶ講義、食品の流通や包装、安全性などを学ぶ講義などがあり、様々な側面から食品について学ぶことができます。また1年次から実験があり、研究で使われる器具や測定方法などについて知ることができ、基礎技術を習得できます。実際に食品中のタンパク質を分析するような実験もあって面白いですし、結果を予想し、考察する力が身につきます。

卒業後の進路について

現時点では、卒業後に大学院へ進学するか就職するかはまだ決めていませんが、将来は食を通して人々の健康な生活を支えられるような職に就きたいと考えています。この学科で学んでいることはどの分野も興味深く、まだやりたいことを一つに絞れていません。入学した時には研究開発職に就いて食品の開発に携わりたいと思っていましたが、今は品質管理など、安全性に関わる分野にも興味を持っています。様々な視点から食品について学ぶ中で、自分が将来どのような形で食と関わりたいのか考えていきたいです。

この学科への入学を目指す学生に

食品生命科学科では、食品そのものについてはもちろん、新しい食品や素材を作るために必要なバイオテクノロジーに関する知識や技術も身につけることができます。卒業生は食品産業を中心に、化粧品や医薬品産業など様々な分野で活躍しています。勉強は難しいと感じることもありますが、専門知識を持つ先生方から手厚いサポートを受けることができ、興味を持ったことを最大限に学べる環境が整っています。食品のおいしさや健康機能の研究、食品素材の開発などに興味がある方は、きっと楽しく学ぶことができると思います。

この研究室に注目!



Featured Labs

健康を支える食の安全を守る

食品衛生学研究室 (増田修一、島村裕子)

食品は私たちが生きていくために欠かせないものであり、食の安全性を確保することは、健康を維持する上でとても重要です。当研究室では、食の安全を脅かす化学的要因として化学物質、および生物学的要因として病原性細菌が健康に与える影響について評価を行い、その影響を低減させることを目指して研究を行っています。誰もが安心して食事ができる社会を実現させるために、私たちと一緒に「食の安全を守る」研究に取り組んでみませんか？

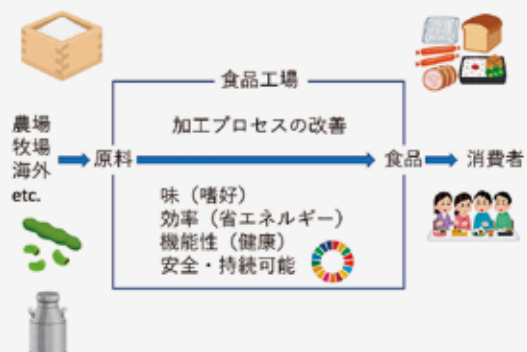


食の安全性を追求する研究

新しい食品加工プロセスの構築を目指して

食品工学研究室 (下山田真、村上和弥)

スーパーには多くの加工食品が並んでいて私たちの食欲をそそります。こうした加工食品はさまざまな加工操作の組合せ(食品加工プロセス)によって造られます。食品加工プロセスを科学的に見直して、新たに構築することは味、機能において高品質の食品開発を可能とします。さらに、新しい食品加工プロセスによって生産効率の向上やより持続的な食品加工が実現されます。食品開発を目標に新しい食品加工プロセスの構築に取り組んでみましょう。



農場や牧場と消費者をつなぐ

栄養生命科学科

食とヒトの健康に
関する専門家を育てる



栄養生命科学科は、人間の健康と長寿を支える栄養科学の専門家を養成することを目指しています。すなわち、保健行政、医療機関、福祉施設、学校などで主として栄養管理・教育に当たる管理栄養士、研究所や大学などで栄養学を教育・研究する研究者、企業において栄養学の知識を活かして医療用食品や健康食品を開発する技術者などの人材の育成です。本学科は、管理栄養士養成施設としての認可を受けており、卒業時には国家試験を受験して管理栄養士の資格を得ることになります。

01

求めている人材



栄養科学の専門家として、病院、行政、小中学校等において活躍する管理栄養士や栄養教諭、また、高度な専門知識や能力を身につけ、研究者や指導的立場を担う管理栄養士を目指す上で、基礎および専門的な知識や実践的能力を身につけたいと思う人材を求めています。

02

人材育成



食を通して健康の増進と保健・医療へ貢献し、健康と長寿を支える栄養科学の専門家及び管理栄養士を育成することを目的としています。本学科で編成された教育課程において学修し、所定の期間在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1～2年次には、全学共通科目や化学、生物、英語などの基礎科目を学びます。2～3年次には、生化学、解剖生理学、調理学、栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、臨床栄養学、給食経営管理論などの専門科目を、実験や実習とともに学びます。4年次には、研究室に配属されて卒業研究を行い、卒業論文をまとめて発表します。

| 取得できる資格など(p 15参照) |

所定の課程を修了すると、栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。また、所定の単位を修得すると栄養教諭一種免許状が取得できます。

| 各研究室の研究内容について |

栄養生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。



在校生インタビュー

interview



ピックアップ講義 <栄養カウンセリング論>

栄養教育の場において、カウンセラーとしてクライアントの話を傾聴し行動変容を促す技術を学びます。専門的な知識を持っていても、それをクライアントに理解してもらうことが出来なければ意味がありません。専門的な知識を分かりやすくかみ砕いて伝えることはとても難しいですが、伝え方や聞き方次第でクライアントの気持ち・行動が変わってきます。学んだ技法を実際に演習してみると、簡単そうに見えても難しく、戸惑うことも多いです。しかし、クライアントが前向きな方向に向かっていくサポートが出来ていると感じ、とても興味深いです。

栄養生命科学科3年生 高橋 千夏さん

この学部・学科を選んだ理由

食べることが大好きであることと、中学生の時に直接病院で管理栄養士さんに栄養指導を受けたことがきっかけです。そこで初めて管理栄養士という職業を知り、自分の好きな「食」に関わりながら人を支える仕事をしたいと思うようになりました。栄養生命科学科は、管理栄養士養成学科であり、かつ科学的な視点から物事を捉える力を身につけることが出来るため、この学部・学科を選びました。

学んでいる内容について

一年生の時は、化学や生物、物理など基本的なことを学ぶことが多いですが、どれも人や食品に深く関わっている基盤となる大切な内容です。二年生になってからは専門的な講義が増えていきます。例えば、人体のつくりや病気について学ぶ講義、各栄養素の代謝について学ぶ講義、給食を経営する方法を学ぶ講義などがあります。講義の中には、普通の生活に役立つ内容もあり、とても面白いです。どれも専門性が高く難しい内容が多いですが、新しい知識を得ることの喜びを感じています。

卒業後の進路について

管理栄養士を目指すきっかけになったため、病院に就職したいと考えていますが、地域の人と密接に関わることが出来る福祉施設(介護老人ホームや児童養護施設など)にも興味があります。どちらにしても、一人ひとりの栄養状況を理解し、それに応じた対応が必要になってきます。専門的な知識をつけることはもちろんのこと、信頼関係を築くためにその人の考え方や本当に言いたいことを理解できるように、日頃から友達などの身近な人の観察をすることで、言葉だけでなく言動からも伝えたいことが読みとれるようになります。

この学科への入学を目指す学生に

管理栄養士を目指す学生、食べることが大好きで人々の健康向上に貢献したいという学生にとってこの学科です。少人数で実習も多いため、学科みんながとても仲が良く、また先生方との距離も近く心強いです。勉強が忙しくてバイトや部活、サークルの両立が難しいのでは?と思う方もいると思いますが、実際は忙しい中でも熱心に部活に参加したり、バイトをしたりしている友達も多く、充実した毎日を送っています。管理栄養士を目指すみなさんが入学されることを楽しみにしています。

この研究室に注目!

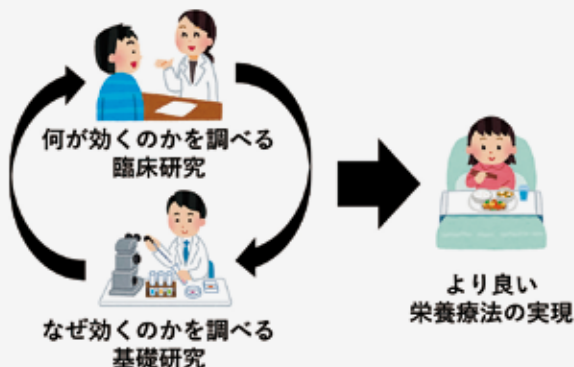


Featured Labs

基礎と臨床の両面から進める栄養療法の研究

臨床栄養学研究室 (保坂利男、棟葉有希)

栄養療法は、患者さんの入院期間を短縮したり、病気の重症化を予防したりと、さまざまな良いことがあります。しかし、「なぜ栄養療法が良いのか?」「どのような栄養療法が効果的なのか?」といったことは、基礎研究と臨床研究の両面から進めないと分かりません。実験的手法と臨床研究の両方に取り組みながら、より良い栄養療法を目指して研究をしています。私たちと一緒により良い栄養療法を目指しませんか?



栄養学の科学的根拠を食環境の整備に活かす

フードマネジメント研究室 (市川陽子、大槻尚子)

現在、日本人が摂取する飲食物の約8割は加工品と外食が占めています。つまり、国民の健康維持・増進や疾病予防を食の面から支えるためには、良質な食事やその情報がいつでも誰でも簡単に、そして自然に継続的に手に入る「食環境」が重要です。当研究室ではフードシステムの川上にある食料入手の課題から、川中の調理・生産システム、川下の食事や摂取後のヒトの栄養状態までを対象に研究を行い、安全で効果的な食環境整備を目指しています。



フードシステムを介した科学的根拠に基づく食環境整備

環境生命科学科

食とヒトの健康に関わる
環境分野の専門家を育てる



環境生命科学科では、環境科学と生命科学を基盤に食とヒトの健康に関わる環境分野について学びます。健康の維持・増進を図るためには、安全・安心な食品や水の確保が重要であり、生命の生存基盤となる環境や生態系を保つことが不可欠です。環境が食を育み、食がヒトを育み、そしてヒトが環境を育む、そのサイクルを学ぶことにより、広い視野に立ち、多分野で活躍できる人材を育成します。他の環境系学科や農学系学科にはない「食とヒトの健康に関わる環境科学」を探求することができる学科です。

01

求めている人材



食と健康に関心が高く、環境の創造を通して、社会への貢献を考え、環境に関する地域からグローバルな問題、また微生物からヒトまでの生命の仕組みについて幅広い興味を有し、高度な専門知識と能力を身につけ、高度専門技術者として指導的立場を担う環境の専門家を目指す人材を求めています。

02

人材育成



食と健康に関わる環境分野の専門的技術と見識を有し、地域社会からグローバルな問題の解決に貢献できる人材を育成することを目的としています。本学科で編成された教育課程において学修し、所定の期間在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1年次には、学部基礎科目、2年次には、フィールドワークや食と健康に関わる専門教育科目を学びます。3年次には、専門科目や実習により、環境分野の専門家としての能力を養います。3年次後期から、研究室に配属されて卒業研究を行い、発表会などを通してプレゼンテーション能力を育成します。

取得できる資格など(p 15参照)

卒業生は、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。また、所定の単位を修得すると、高等学校教諭一種免許状(理科)が取得できます。さらに、環境計量士、公害防止管理者、放射線取扱主任者、気象予報士などの資格取得に関し、講義を通して関連知識を習得することができます。

各研究室の研究内容について

環境生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。



interview



ピックアップ講義 <ヒューマンエコロジー>

この講義は、人口問題や環境問題、廃棄物問題など様々な問題に対し、グループに分かれ討論の形式で学生同士が話し合う講義です。議題について知識がなくても、先生が基本的な情報を解説してくださり、また討論の準備時間に調べることもできるため全員が参加できます。この講義の魅力は、他の人の意見を聞けたり、自分の意見に対し反対意見や質問が返ってきたりすることです。これによって様々な考え方や反論する力、現在の環境問題などを学ぶことができます。学年の制限がない講義のため、他学年の意見も聞くこともでき、とても充実した講義です。

環境生命科学科3年生 吉越彩さん

この学部・学科を選んだ理由

私の祖父が野菜を作っていることや家から川や山が近かったことで、小さい頃から自然と触れ合う機会が多くありました。また、食べることも好きで、食と環境の両方に興味があり、食と環境の関連性について専門的に学べるため、この学科を選びました。本学科では実験やフィールドワークが充実しており、講義で理論を学ぶだけでなく、学んだことを実際に自分の目で確かめることで、より知識を深めることもできます。キャンパスが自然に囲まれているところに魅力を感じたこともこの学科を選んだ理由の一つです。

学んでいる内容について

生物学や物理学、英語などの基礎科目に加え環境・食品に関する講義を幅広く学びます。学科特有の講義の例としては、植物と環境の相互作用について学ぶ「植物環境学」、環境中の微生物について学ぶ「環境微生物学」などがあり、身近に起きている自然現象の仕組みや原因を学ぶことができます。また、1年次の実験では化学・物理・生物に関する基礎的な操作方法や原理、2年次の実験では実際に環境調査で使われるような手法の基本的な操作方法や原理を学びます。そのように、本学科では環境から食品まで幅広く学ぶことができます。

卒業後の進路について

はっきりと決められていませんが、将来は測定や分析に関わる職業に就きたいと考えています。高校時代から工業製法や反応の原理にも興味がありました。また、2年次に受けた「環境分析科学」の講義内で機器の原理を学び、興味がより湧いてきたことに加え、実験も好きなので、分析機器を扱う企業に就職しようと考えています。分析と一言で言っても、化学、医療、環境、食品など多くの分野があり、またその目的も多岐にわたるため、在学中に様々なことを経験し決めていきたいです。

この学科への入学を目指す学生に

この学科は環境問題や自然環境に興味がある人、化学や生物、実験が好きなおすすめです。生物系の学部のため生物の講義が多いですが、物理選択の私でも理解できるため高校で何を選択したかはあまり関係ないです。また、この学科は他学科と比べ卒業に必要な単位数が少ないため自分の時間を作りやすいことや、科学系の資格であれば対策にもなる講義があるため、資格取得や語学勉強をしたい人にもおすすめです。卒業後の進路が決まっていなくても、本学科では様々な選択肢があるため入学後に決めることもできます。

この研究室に注目!



Featured Labs

環境微生物の機能を解明し、持続可能な社会構築に貢献する
環境微生物学研究室 (谷 幸則、梅澤和寛)

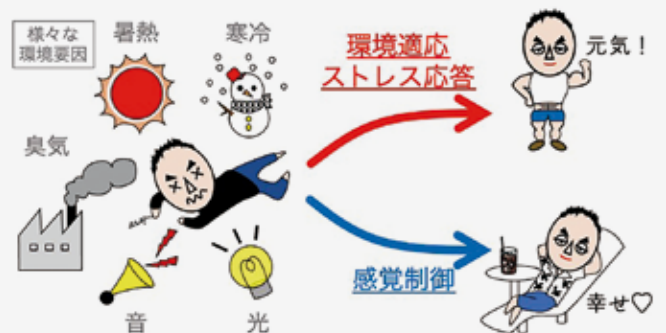
環境微生物学研究室では、食料生産の場として重要な土壌や水環境における微生物の働きを解明し、その機能を資源リサイクルや環境浄化に応用する研究をおこなっています。一例をあげると、県内の河川から、マンガンやコバルト、ニッケルなどを効率的に回収できる微生物〔真菌〕の分離に成功しています。地球上には、膨大な種類の微生物が存在していますが、その99.99%以上は未知であると考えられています。私たちと共に、新しい環境微生物の研究を試みませんか？



持続可能な社会を目指す環境微生物学

環境変化を感知して生命・健康を維持する仕組みの理解
生体機能学研究室 (内田邦敏、岩瀬麻里)

私たちは、温度、光、音、匂いなど絶えず環境変化を感じて生きています。これは、環境変化にあわせて体の機能を調節することが生命、健康の維持に必須であるためです。生体機能学研究室では、温度などの環境変化を感知する機構の研究から生命、健康を維持する仕組みを理解することを目指しています。さらに、感覚を制御する手法の開発から心地よさなどの幸福度の創出や病気の予防・治療に繋げることで社会に貢献することが最終目標です。



食品栄養科学部 学生の日（2年生の時）

前堀 聖さん | 食品生命科学科 3年

前堀さんの1日



6:00

起床

毎日6時半には起きます。朝食を食べてお弁当を作り、支度をします。



8:00

部活の朝練

8時からの朝練に間に合うように大学に行きます。僕は歩いて登校しています。朝から練習することですっきりとして一日を過ごせます。



9:00

午前の授業

2年生では食品についての専門性の高い授業が多く、興味があることなのでとても楽しく授業を受けています。先生もわかりやすく、興味深い授業をしてくれるので時間がすぐに過ぎていきます。この学科は少人数制なので、みんなで仲良く頑張っています。



12:10

昼食

お弁当を食べます。その後、課題や予習をします。食品栄養科学部ということもあり、お弁当を持参したり、栄養バランスに気を使っている人が多いと思います。



13:00

午後の授業

月曜日には実験があります。内容が難しく、手際が悪いと終わるのがとても遅くなるので、班員と協力しながら進めていきます。実験はとても楽しいですが、レポートを書くのが大変で毎回苦労しながら書いています。英語や体育もあり、授業中にたくさんコミュニケーションを取ったり、運動をしたりする授業は座学が多い中での良い息抜きになっています。



18:00

放課後

部活や委員会活動、バイトに行きます。部活や委員会活動の頻度が高く、バイトも掛け持ちしているので放課後は忙しいです。先輩や後輩、他学部の人たちとも関わりがありコミュニティが広がるので、さまざまなことを学べ、充実した大学生活につながっています。



21:00

帰宅

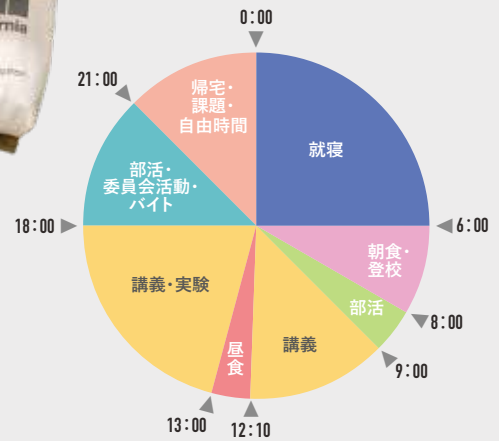


0:00

就寝



みんな仲が良いので、とても楽しいです！授業、バイト、部活を通して充実した大学生活を送っています！！



一週間の授業スケジュール（2年後期）

	月	火	水	木	金
1		応用統計学	分子生物学	食料経済	食料生産学
2	ヒューマンゲノミクス	有機化学II	代謝工学	栄養学総論	免疫学
3	食品化学実験	身体運動科学B		食品衛生学I	発酵学
4	食品化学実験	TOEIC英語II			オーラルコミュニケーションIV
5	食品化学実験	数学			

前堀さんにこんなこと聞いてみました

Q | 休日はどのように過ごしていますか？

A | 平日にできなかった課題やレポートをすべて終わらせます。カフェ巡りやお菓子作りなどの趣味に没頭することもあります。また、一人旅が好きなので、長期休暇には様々なところに旅行に行きます。

Q | 食品栄養科学部の良いと思うところは？

A | 少人数なので、学生同士がとても仲が良いところです。実験では班で進めていくことが多く、話す機会が多いので仲良くなるきっかけになっています。学外研修旅行などのイベントもあり、学校外でも楽しく過ごせています。

Q | 受験勉強のポイントとは？

A | 化学の配点が高いので、化学を徹底的にやることです。1つの科目に集中できるので、化学の問題集や過去問をひたすら解くことで分からないところを一切なくすることが大切だと思います。化学だけは誰にも負けたいと思えるまで自信をつけましょう！

Q | 受験で抱いていたイメージとの違いは？

A | 大学生は朝ゆっくりできたり、授業が早く終わったりと自由な時間が多いと思っていましたが、1限から授業があったり、実験が長引いたりと思っていたよりも忙しかったです。課題やレポートもあり、テストも多く、勉強をしている感じがとても強いです。

Q | これからやりたいことは？

A | 食品に関する知識を身につけ、社会で活躍できるように準備をしつつ、バイトや部活、大学のイベントなど今しかできないことを全力で楽しみたいです！



食品栄養学部副学部長

増田 修一

食品栄養科学部では、3年次の後半から研究室に配属され、食品・栄養・環境に関する研究テーマを一人ずつ与えられて、4年次修了まで「卒業研究」に取り組みます。研究を行う上で必要な技術を学ぶだけでなく、得られた結果やデータを論理的に正しく解釈したり、英語で書かれた論文を読んだりして、研究を進めていきます。この「卒業研究」は、高等学校または学部3年次までの学習や実験とは異なり、答えはありません。自ら新しい問題・課題に挑戦して、未解明なことを解き明かす過程を通じて、それぞれ独自性を得ることができます。「卒業研究」で得られた成果は、一人ずつ「卒業論文」としてまとめます。さらに、「卒業研究」の成果は、「卒業論文発表会」で発

表し、また、国内外の研究者が参加する学会等で発表することもあります。将来、大学院の修士・博士課程に進学して研究を行うことを目指している人や、大学教員、あるいは国や企業の研究職に就職することを考えている人にとって、「卒業研究」は、研究の基礎を学ぶ上で重要な位置づけとなっています。「卒業研究」を行う研究室では、指導してくれる教員、大学院生や同級生と共にコミュニケーションをとりながら、社会に出る上で必要な一般常識などを学んだり、たくさんの楽しい思い出も作ることができます。最後の大学生活において、「卒業研究」は、人生の中で一生記憶に残る有意義なものになると思います。本学に進学した際には、楽しんで「卒業研究」に取り組んで下さい。

卒業研究の 目的 と 意義



卒業研究の指導

卒業研究での活動および得られた実績



臨床研究（ヒト試験）
【臨床栄養管理学研究室】



2023年度日本食品科学工学会中部支部大会で優秀発表賞を受賞【食品衛生学研究室】



研究成果を事業化し、ベンチャー企業を設立【食品化学研究室】



研究成果が、NHK あさイチ、スポーツ栄養 Web、Tarzan に掲載【栄養教育学研究室】



第31回環境化学討論会、環境科学会2023年会で優秀発表賞を受賞【物性化学研究室】



ヘルシーメニュー（家康に倣う長寿弁当）の開発【フードマネジメント研究室】

春



- 入学式
- 新入生歓迎会
- スプリングフェスティバル
- スポーツフェスティバル

- セタ
- 学外研修旅行
- フィールドワーク



夏

秋



- スポーツフェスティバル
- 大学祭 (剣祭)

- 学部忘年会
- 卒業論文発表会
- 追いコン
- 卒業式



冬

*新型コロナウイルスの感染拡大状況により、内容が変更になることがあります。

静岡県立大学のクラブ・サークル

静岡県立大学では、体育会系クラブ (18)・サークル (6)、文科系クラブ (21)・サークル (5) が活動しています。また、5つの委員会が大学祭、新入生歓迎会などの運営を行っています。以下にクラブの例を示します。その他のクラブ・サークルについては、二次元コードから確認して下さい。



準硬式野球部



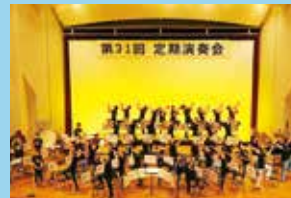
硬式テニス部



卓球部



箏曲部



吹奏楽部



静岡県立大学クラブ・サークル一覧

食品栄養学部でのサークル活動

Food Labo (フードラボ)

私たちは「おいしさの探究」をテーマに活動している、食品栄養学部の学生サークルです。企業とコラボして商品開発を行ったり、レシピを考案したり、食のおいしさや魅力を発信しています。イベント等もあり、和気藹々と活動しています！

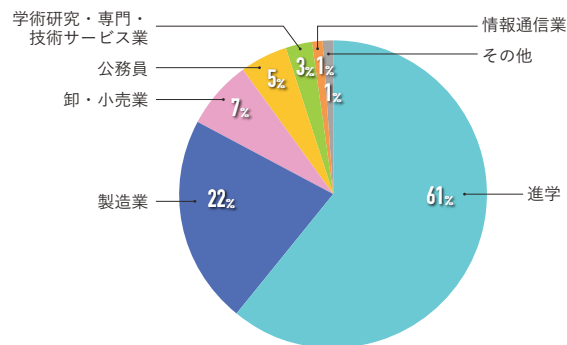


卒業生の進路

Course selection

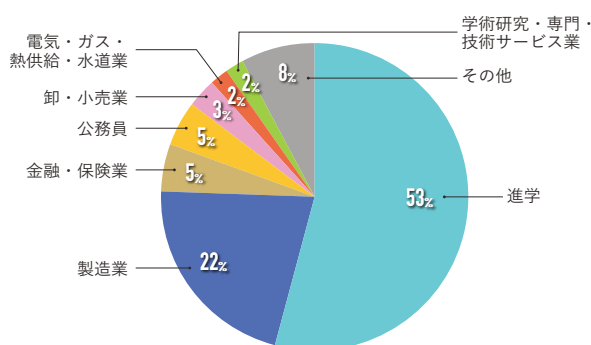
食品生命科学科

■進学	61%	■学術研究・専門・技術サービス業	3%
■製造業	22%	■情報通信業	1%
■卸・小売業	7%	■その他	1%
■公務員	5%		



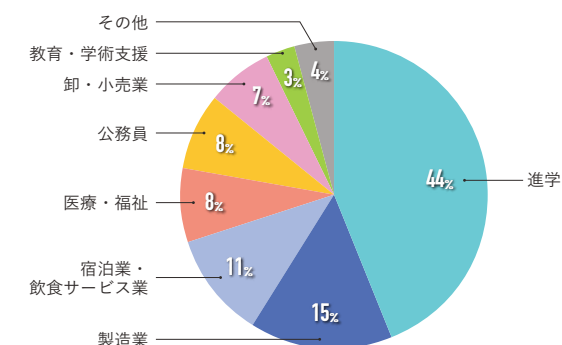
環境生命科学科

■進学	53%	■卸・小売業	3%
■製造業	22%	■電気・ガス・熱供給・水道業	2%
■金融・保険業	5%	■学術研究・専門・技術サービス業	2%
■公務員	5%	■その他	8%



栄養生命科学科

■進学	44%	■公務員	8%
■製造業	15%	■卸・小売業	7%
■宿泊業・飲食サービス業	11%	■教育・学術支援	3%
■医療・福祉	8%	■その他	4%



管理栄養士国家試験（栄養生命科学科）

—高い合格率を維持—

第37回管理栄養士国家試験（2023年2月26日実施）における全国の受験者全員の合格率は56.6%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は87.2%でした。本学の過去5年間の平均合格率は、99.1%で高い合格率を維持しています（第31回から第36回は6年連続100%、国公立大学・管理栄養士養成施設24校中、新卒合格者が6年連続100%の大学は本学を含め3校のみ）。栄養生命科学科では、管理栄養士国家試験対策として、質の高い授業、模擬試験の実施やその結果を踏まえた教員による個別指導などに取り組んでいます（第38回（2024年3月3日実施）の合格者は3月29日に発表されます）。

大学院への進学

2021～2023年度の各学科における大学院への進学率は、食品生命科学科：61%、栄養生命科学科：44%、環境生命科学科：53%となっており、卒業生の多くが本大学院食生命科学総合学府の食品栄養科学専攻および環境科学専攻に進学しています。修了生は、大手食品メーカー、製薬企業、化粧品メーカー、管理栄養士として医療・福祉業務、環境測定などの職種に就職して活躍しています。また、博士後期課程に進学して博士号を取得し、研究者としてのキャリアを築いている卒業生もいます。

卒業生の主な進路先

(2021～2023年度)

食品生命科学科

日本食研ホールディングス(株)	キュービー(株)
ヨシケイ開発(株)	フジフーズ(株)
エスエスケイフーズ(株)	(株)マルハチ村松
伊藤ハム(株)	(株)不二家
(株)ホテイフーズコーポレーション	日本食品化工(株)
丸善食品(株)	カネハツ食品(株)
千寿製菓(株)	(株)三協
東海澱粉(株)	(株)エスケアーイ
インターナショナルシステムズ(株)	(株)日立フーズ&ロジスティクスシステムズ
オリザ油化(株)	静岡県(公務員)

栄養生命科学科

はごろもフーズ(株)	(株)オリエンタルフーズ
(株)デイリーはやしや	(株)杏林堂薬局
(株)ホテイフーズコーポレーション	(医)百葉の会
三立製菓(株)	(株)さんわコーポレーション
(株)ツルハ	(株)マルハチ村松
ハガクレフード(株)	(株)メリーチョコレートカムパニー
(医)桜水会 筑波病院	エームサービス(株)
(地独)静岡県立病院機構	(株)LEOC
日本赤十字社 静岡赤十字病院	浜松市立浜松医療センター
信州ハム(株)	静岡県(公務員)

環境生命科学科

ユニックス(株)	雪印メグミルク(株)
はごろもフーズ(株)	(株)やまひろ
(株)三協	静岡ガス(株)
日本プラスト(株)	三和建设(株)
遠州夢咲農業協同組合	関東化学(株)
日本生命保険(相)	(株)ハゴロモコーポレーション
(株)ミダック	東邦化学工業(株)
(株)ホテイフーズコーポレーション	中外製薬工業(株)
(株)マルテ小林商店	(株)中部衛生検査センター
焼津水産化学工業(株)	静岡県(公務員)

活躍する卒業生

食のスペシャリストとして多方面で活躍しています

食品生命科学科



【2018年度卒】松山 南さん
ハウス食品株式会社 開発研究所

「食べることが好き」「おいしいって何だろう」そんな食に対する興味・探求心から本学科に入学しました。“おいしさのメカニズム”や“食を支える科学技術”について学ぶうちに、自身も「おいしい食品を開発したい」と思うようになりました。現在はハウス食品でカレー製品を開発しています。お客様に喜んでいただける価値とは何か、そのために必要な技術から製品の設計までを考え、形にしています。お客様のライフスタイルや食へのニーズが大きく変化しつつある中で、より新しく、確かなおいしさを提供し続ける必要があります。当時学んだ食に関する幅広い知識・経験が大いに活かしています。

栄養生命科学科



【2011年度卒】太田(松下) 亜沙実さん
静岡県立総合病院 栄養管理室

中学生の時、『将来なりたい職業』に関する授業があり、管理栄養士を知りました。栄養生命科学科に入学後、栄養学の奥深さに触れ、より興味を持ちました。卒業後、大学院に進学して、計6年間を県立大学で過ごしました。本学部は、薬学部や看護学部と交流があり、チーム医療を学びました。現在、静岡県立総合病院で栄養サポートチームでの活動を担当しています。大学生活での素晴らしい先生方、友人、先輩、後輩との出会いが私の人生を変えてくれました。本学科には、素敵な出会い・学び・感動があります。是非、一生の記憶に残る素敵な時間を過ごして下さい。

環境生命科学科



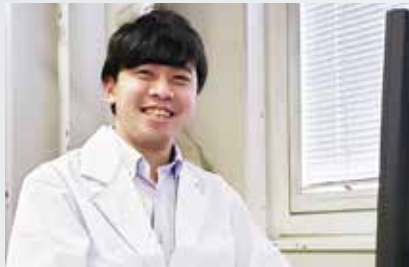
【2017年度卒】氏原 萌子さん
島田市役所 市長戦略部 デジタルトランスフォーメーション推進課

私は現在、電子申請（市役所への申請をオンラインでいつでもできるようにすること）の推進、AI技術やロボットを使った定型作業の自動化、庁内の情報機器やシステムの管理に携わっています。他の職員がまだ誰も足を踏み入れたことのない領域に常に切り込んでいく仕事ですが、未知の領域に挑むための計画立案、効果的なデータの収集・分析の仕方など、大学での研究の経験が活かしていると感じています。大学では先生方が学生のアイデアを否定せず真剣に相談に乗ってくださったので、自由な発想や柔軟な考え方、更にそれを恐れずアウトプットして実現に繋げる力が身についたと思います。



【2017年度卒】丹羽 正純さん
マルハニチロ株式会社 営業部門

マルハニチロ株式会社の営業部門に所属し、コンビニ向けの開発営業をしています。コンビニへ商品を導入することは、簡単な事ではありませんが、その分採用された際は全国規模で商品が陳列されることとなり、非常にやりがいを感じることができます。コンビニ向けの商品提案は基本的にプレゼン形式となっているため、学部及び大学院時代に培ったプレゼン能力、ロジックの組み立て方、問題解決能力が非常に役立っていると感じます。また商品開発にも携わっているため、大学時代に学んだ知識が活用される場面も多くあります。



【2012年度卒】佐藤 友紀さん
静岡県立大学 食品栄養科学部 助教

カリフォルニア大学での博士研究員を経て、現在は静岡県立大学食品栄養科学部の助教として勤務しています。【新たな栄養/運動療法の構築】に結び付く研究に取り組みたいと考え、研究者の道を選択しました。現在の職務は、授業・実習のサポートと研究室の学生の研究指導を行っています。また、研究室の主任教員および自身の着想に基づく研究を学生と共にを行い、その成果を論文として世界に発信することを目指しています。研究者として活躍したい学生さんにとっても本学部は成長できる環境であり、そのような志を持つ皆さんと一緒に研究出来る日を楽しみにしています。



【2019年度卒】前田 ちなつさん
スマートブルー株式会社 管理部 新卒採用チーム

再生可能エネルギー×農業で環境問題の解決を目指す、スマートブルー株式会社で農地のコンサルティングの仕事を経て、現在は新卒採用を担当しています。今の業務内容だけ見ると大学での学びとは離れているように見えますが、食や環境の知識を活かしたコンサルティングや、同じバックグラウンドを持つ学生に寄り添えるのは、私だからこそできる仕事だと感じています。『環境問題』はいまや全ての業界で直面する問題となっています。業界や職種、理系=研究職のイメージにとらわれず、環境生命科学科で様々なことに応用できる知識をつけ、将来の活躍の場の可能性を広げてください。

食品栄養科学部・入試情報

募集案内

食品栄養科学部の入学者選抜は、一般選抜（前期日程、後期日程）、特別選抜（学校推薦型、帰国生徒、私費外国人留学生）があります。詳細については募集要項（<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/faculty/guide/> から入手可）を必ずご参照下さい。

入学者選抜に関するお問い合わせ

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1
 静岡県立大学学生部入試室
 E-mail: nyus@u-shizuoka-ken.ac.jp
 tel.054-264-5007 fax.054-264-5199



学部入試情報

2025年度入学者選抜（2024年度実施）試験日程

一般選抜	前期日程 ▶ ▶ 出願期間:2025.1.27(月)~2.5(水) ▶ 試験日:2025.2.25(火) ▶ 合格発表:2025.3.6(木)	後期日程 ▶ ▶ 出願期間:2025.1.27(月)~2.5(水) ▶ 試験日:2025.3.12(水) ▶ 合格発表:2025.3.21(金)
	特別選抜	学校推薦型・帰国生徒 ▶ ▶ 出願期間:【推薦】2024.11.1(金)~11.8(金) 【帰国】2024.9.24(火)~9.30(月) ▶ 試験日:2024.11.29(金) ▶ 合格発表:2024.12.10(火)

入学定員 2025年度（予定）

単位：人

	一般選抜		特別選抜		
	前期日程	後期日程	学校推薦型	帰国生徒	私費外国人留学生
食品生命科学科	18	0	7	若干名	若干名
栄養生命科学科	15	3	7	若干名	若干名
環境生命科学科	12	4	4	若干名	若干名

オープンキャンパス情報

オープンキャンパスに関する情報は、Web サイトをご参照下さい。
 (<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/opencampus/>)



オープンキャンパス情報

食品栄養科学部サマースクール情報

食品栄養科学部では、8月（予定）に高校生を対象に、食品サマースクール、栄養サマースクール、環境サマースクールを開催致します。詳細については、大学または学部 Web サイトをご参照下さい。皆様のご参加お待ちしております（事前登録制）。



学部特設サイト

食品栄養科学部で取得できる資格 ▶▶▶

▶ 技術士補（農学一般及び関連のエンジニアリング分野）【食品】

技術士とは、高度の専門的能力を備えた技術者であり、様々な産業分野（全21部門）で認められる国家資格です。技術士補とは、将来技術士となるべく、自身の成長を目的として技術士を補佐する資格です。食品関連の技術における問題解決を図ることが仕事となります。

▶ 管理栄養士国家試験受験資格【栄養】

高度な専門知識と技能を用い、病院や福祉施設で、(1)病気や怪我をした人に対する療養のための栄養指導、(2)個人の状態に応じた健康保持・増進のための栄養指導、(3)特定多数の人に対する給食管理・栄養指導を行います。

▶ 栄養士免許【栄養】

学校、病院、福祉施設、給食会社などの施設に応じた給食や食事の計画・調理・提供を担当します。また、人々が健康的な食生活を過ごせるよう、食や健康に関する正しい知識や技能を伝えます。

▶ 栄養教諭一種免許状【栄養】

小・中・高校などで、(1)肥満、偏食、食物アレルギーなど食に関する問題を抱えた児童・生徒への個別指導、(2)学級活動や学校行事などを通じたの食育、(3)教職員・家庭・地域と連携しての食育および栄養管理・衛生管理などの学校給食の管理を行います。

▶ 食品衛生監視員【食品・栄養・環境】

主要な海・空港の検疫所や保健所で、輸入食品を含めた食品の安全監視および指導、微生物および理化学検査等の業務を行う行政機関の職員です（国家または地方公務員試験に合格する必要があります）。

▶ 食品衛生管理者【食品・栄養・環境】

食肉製品や乳製品等の加工・製造に関わる民間企業の施設で配置することが義務付けられた資格であり、主に消費者へ安全な食品を提供するための衛生管理業務を行います。この資格を持っていると、「食品衛生責任者」にもなれます。

*：調理営業、食品販売業等に必要で、店舗、施設等の衛生管理を行います。

▶ 高等学校教諭一種免許状（理科）【食品・環境】

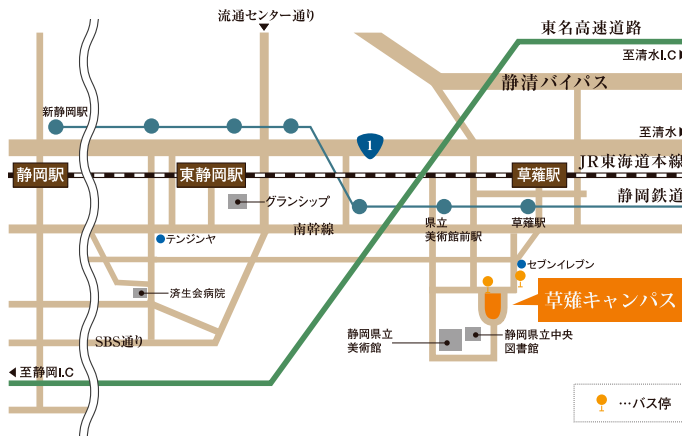
高等学校の理科教員になる上で、教員採用試験を受けるために必要な免許です。

▶ 環境計量士（所定の単位取得と関係していません）【環境】

環境調査を行う専門職の国家資格で、濃度関係と騒音・振動関係の2種類があります。濃度関係は、排水、ばい煙中の有害物質などの測定、騒音・振動関係は、工場などの騒音や振動を計測し、計量証明書の作成を行います。

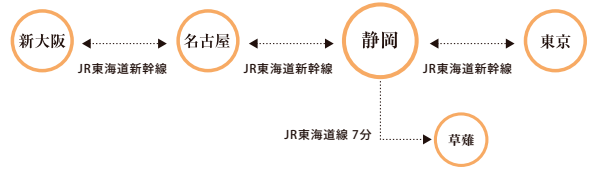
アクセス

■ ご案内(大学所在地・交通)



● 静岡までのアクセス

- 東京から：東京→静岡 約1時間
- 名古屋から：名古屋→静岡 約1時間
(いずれも「新幹線ひかり号」を使用した場合)
- 大阪から：新大阪→静岡 約2時間



● 最寄り駅から草薙キャンパスへのアクセス

【草薙キャンパス】

- | | |
|----|--|
| 徒歩 | JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)、または静岡鉄道「県立美術館前駅」静岡鉄道「草薙駅」から徒歩15分 |
| バス | 静鉄バス
JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分 *平日の午前のみ、「県立大学前」下車が可能(下車0分) |



〒422-8526 静岡県静岡市駿河区谷田52-1 (草薙キャンパス)

TEL 054-264-5102 (代表) 054-264-5007 (学生部入試室)

<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/>