



静岡県立大学の目標

目標
静岡県立大学は、その理念に基づき、教育・研究・地域貢献・国際交流において、次の目標を掲げます。

教育
学生を第一に考え、学生生活の質(QOL)の向上を図り、高度かつ秀逸できめ細やかな教育を提供することで、社会に貢献できる有為な人材を育成します

研究
静岡県の最高学府としての自覚を持ち、独創性豊かで高い学術性を備え、国際的な評価に耐え得る研究を推進します

地域貢献
県民の負託に応え、県政や産業界との連携を図りながら、卓越した教育と高い学術性を備えた研究による成果を地域に還元します

国際交流
諸外国から学生・研究者を積極的に受け入れ、また世界に情報発信することにより、静岡県の国際交流の強力な推進力となります

静岡県立大学は、この目標を達成するため、学術的・人的資源を最大限に活用した大学運営とその体制の確立を目指します

静岡県立大学の沿革

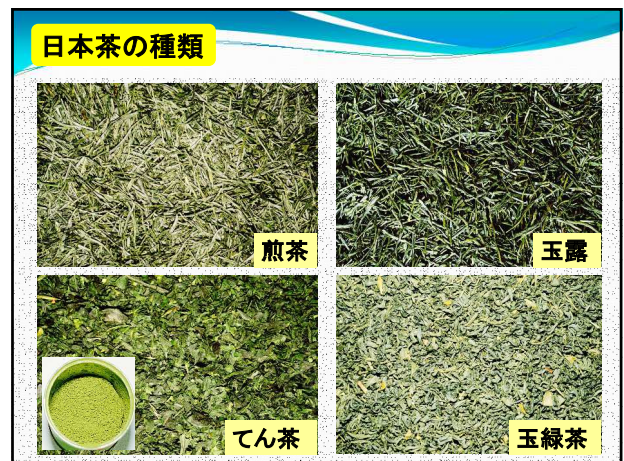
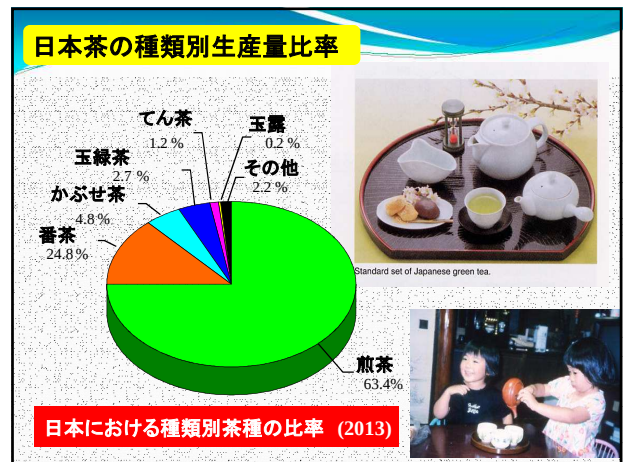
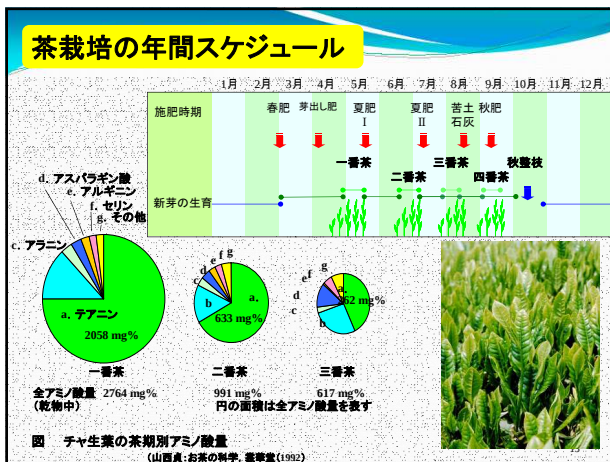
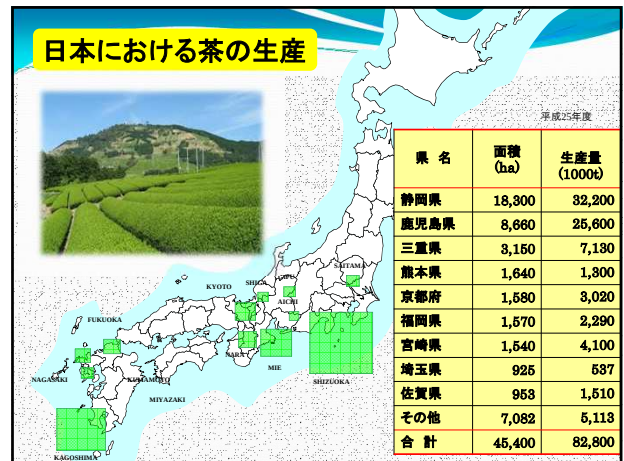
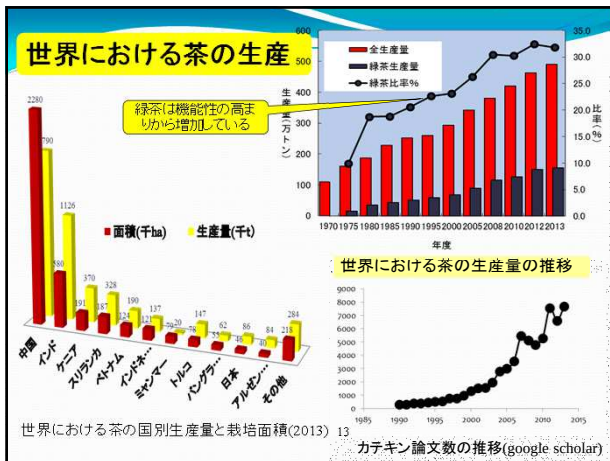
静岡県立大学は、静岡県内に設置されていた県立大学を統合し、**1987年**に発足した大学である。**1916年**に設立された**静岡女子薬学校**を源流とする**静岡薬科大学**、および、**静岡女子大学**・**静岡女子短期大学**の3大学が統合された

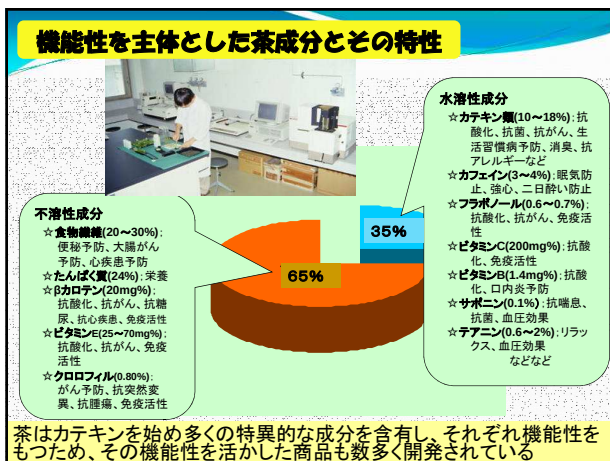
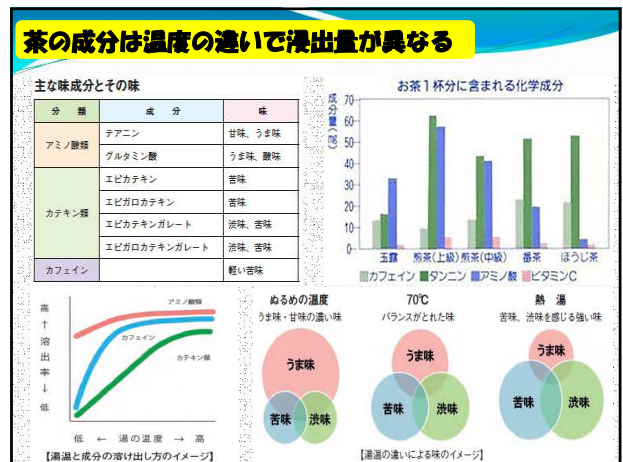
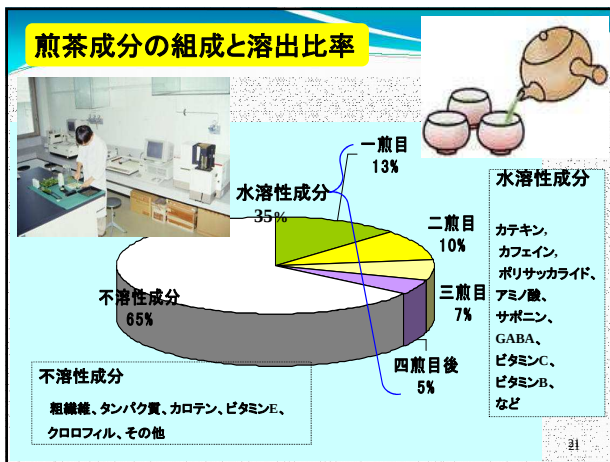
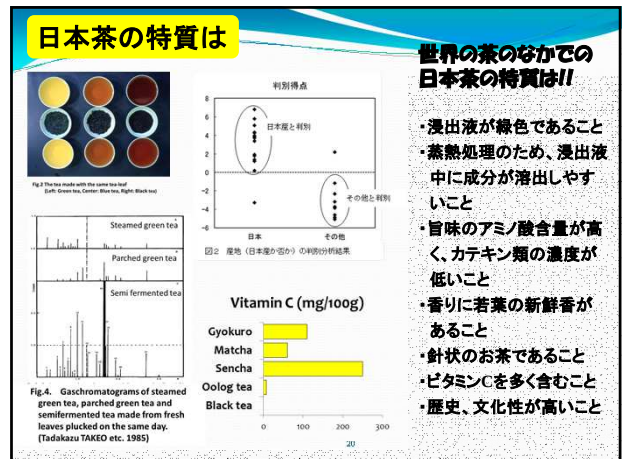


静岡県立大学の学生数

国名	モンゴル	インドネシア	韓国	台湾	中国	ネパール	パキスタン	ブラジル	ベトナム	マレーシア	ミャンマー	計
学部生	0	1	2	1	24	1	0	1	3	1	4	38
大学院生	0	5	0	0	27	0	4	0	2	1	2	41
研究生	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	4
計	1	7	2	1	53	1	4	1	5	2	6	83

学部	学科	入学定員	現員	現員												計									
				1年		2年		3年		4年		5年		6年											
薬学部	薬学科	80	480	76	48	124	71	51	122	71	50	121	49	31	80	36	48	82	29	49	78	332	275	607	
	薬科学科	40	160	76	48	124	71	51	122	71	50	121	70	37	107	36	48	82	29	49	78	353	281	634	
	計	120	640	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	
食品栄養科学部	食品生命科学科	25	100	10	18	28	13	16	29	11	18	29	7	29	36	—	—	—	—	—	—	—	—	41	81
	栄養生命科学科	25	100	3	24	27	3	26	29	2	25	27	6	20	26	—	—	—	—	—	—	—	—	14	95
	環境生命科学科	20	60	9	12	21	12	15	27	8	14	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	29	41
国際関係学部	国際関係学科	60	240	22	41	63	30	43	73	37	44	81	36	52	88	—	—	—	—	—	—	—	—	125	180
	国際言語文化学科	120	480	36	96	132	27	102	129	46	106	152	44	101	145	—	—	—	—	—	—	—	—	153	405
	計	180	720	58	137	195	57	145	202	83	150	233	80	153	233	0	0	0	0	0	0	0	0	278	585
経営情報学部	経営情報学科	100	400	56	53	109	54	60	114	52	60	112	66	54	120	0	0	0	0	0	0	0	228	227	
	看護学専攻	120	425	7	113	120	18	110	128	10	115	125	1	81	82	0	0	0	0	0	0	0	36	399	
	計	120	425	7	113	120	18	110	128	10	115	125	1	81	82	0	0	0	0	0	0	0	36	399	
看護学部	看護学専攻	120	425	7	113	120	18	110	128	10	115	125	1	81	82	0	0	0	0	0	0	0	36	399	
合 計		590	2,445	219	405	624	228	423	651	237	432	688	230	354	584	36	48	82	29	49	78	978	1,799		





次々にヒトで明らかにされる機能性

インフルにカテキンの力

国立大グループ
感染抑制
新化合物
治療薬可

**病気死亡のリスク
緑茶で最大4割減**

東大など10都県9万人追跡調査

**毎日の緑茶
認知症予防**

金大・山田教授ら調査

飲む量多いほど効果的

心臓病には緑茶、コーヒー

発症率3分の1

カテキン類による多様な機能性

- 抗酸化
- 抗突然変異
- 抗がん
- 酸化防止
- 抗動脈硬化
- 血中コレステロール抑制
- 脂肪吸収抑制
- 抗菌、抗ウイルス
- 虫歯予防
- 腸内フローラ改善
- 消臭
- 血圧上昇抑制 などなど

Crystals of tea catechins

EC, ECG, ECGg

カテキン類による抗がん作用

図1 ECGGによるアポトーシス誘導のメカニズム

ECGが細胞表面のEGFRに結合すると、その信号によりカスパーゼが活性化され、最終的にDNAの分解、細胞の崩壊が促され、細胞が死ぬ。

カテキンなどによるDNA修復作用

がん細胞の増殖抑制

正常細胞 → ① 突然変異 → ② がん細胞 → ③ がん細胞の増殖 → ④ がん細胞の転移 → ⑤ がん細胞の増殖

茶カテキン類による阻害

茶カテキン類による促進

図1 茶カテキン類によるがん過程の抑制効果

主要ながんの危険因子の概略

食道がん
・アルコールの高摂取
・熱い飲食物
・たばこ

肺がん
・たばこ

乳がん
・高アルコールの高摂取
・肥満

胃がん
・塩分の高摂取
・熱い飲食物
・たばこ

前立腺がん
・動物性脂肪
・赤身の摂取過多

大腸がん
・赤身、加工肉の高摂取
・アルコールの高摂取
・たばこ

肝臓がん
・アルコールの高摂取
・ウイルスの感染
・たばこ

主要ながんの危険因子 (国立がん研究センター情報改変図示)

がんと緑茶に関する疫学的調査研究のまとめ

表1 がんと緑茶に関する疫学調査研究 (伊勢村護)

がんの部位	前向きコホート研究		症例対照研究	
	リスク有意	リスク有意なし	リスク有意	リスク有意なし
大腸	3	6	4	3
肺	0	4	2	3
胃	2	6	8	8
食道	0	2	4	5
乳房	3	5	3	0
前立腺	2	1	2	0
卵巣	1	0	2	0
すい臓	0	2	2	1
腎臓、膀胱	0	1	1	4
肝臓	1			
子宮内膜			2	1
甲状腺	1	1		
血液	1			

データは、～緑茶と健康のメカニズム～ 機能効用ナビゲーション 201の比較調査する方法 (静岡県経済産業部農林業局茶業推進課)

カテキン類による抗体脂肪抑制作用

茶カテキンの体脂肪に対する効果

体脂肪率 (%)

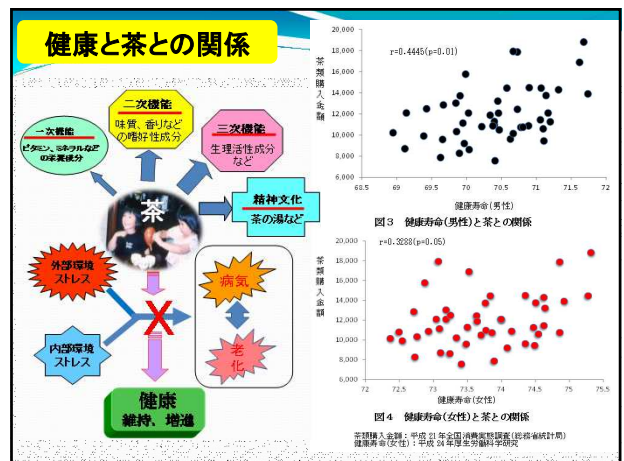
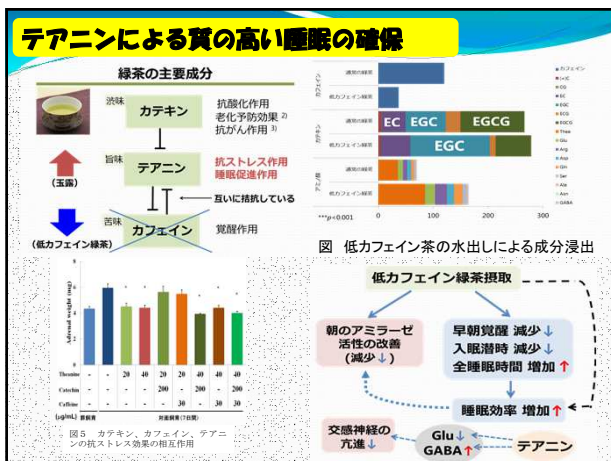
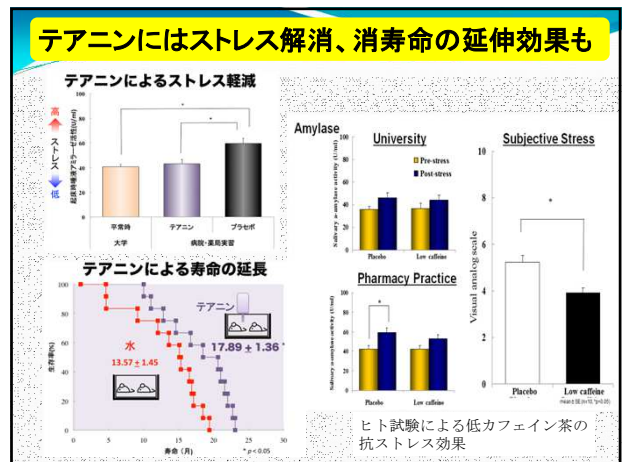
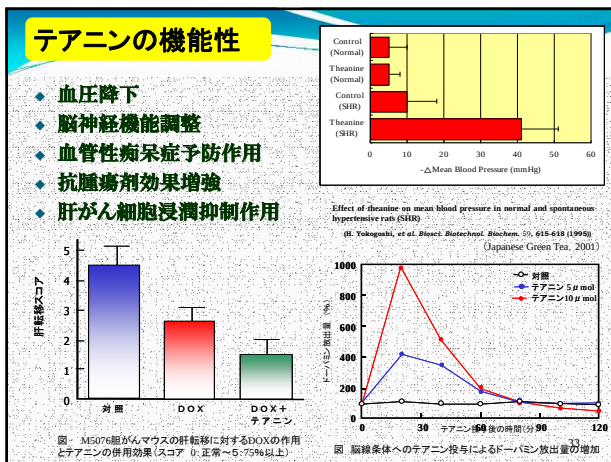
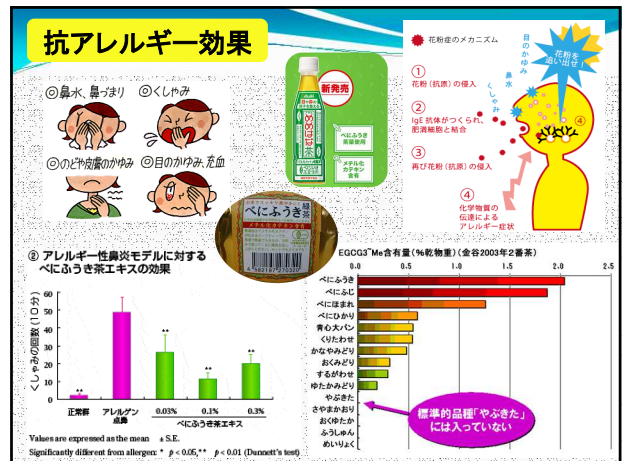
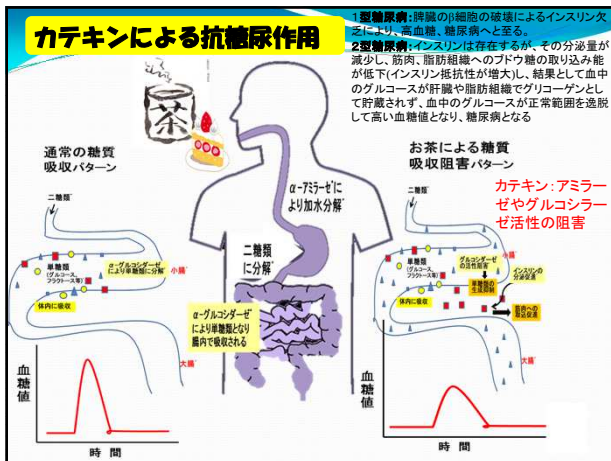
29.4, 21.9, 21.2

摂取前, 2ヶ月摂取後, 摂取中止後2ヶ月

＜体重＞

＜腹部内臓脂肪量＞

茶カテキンの継続摂取による体脂肪低減効果



茶の新需要の事例

表 茶の新需要の事例	
区 分	需 要 分 野 と 応 用 例
茶として利用	水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など
飲用・形態を変えて利用	ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶、微粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末など
食品・食用として利用	☆ 形態を変えてそのまま食用として利用 ☆ 食品素材として利用 「素材」「食品」「菓子類」「その他」健康補助食品
飲 食 料 以 外 に利用	☆ 衣料用など ☆ 医療用 ☆ 化粧品、石鹸用など ☆ 消臭剤、脱臭剤など ☆ 日用品など ☆ 建材、家具、家電用品など ☆ 家畜、ペット用品 ☆ 植物活性用 ☆ その他

茶は飲用だけでなく、食品素材として、さらには機能性成分を活かした様々な飲食物料以外にも利用され、新しいビジネスを創造している

茶として利用

水出し茶、各種発酵茶、新香味茶、ギャバロン茶、低カフェイン茶、濃縮茶、混合茶 など



飲用形態を変えて利用

ドリンク茶、ティバッグ、インスタントティ、粉末茶(食用、即席飲用、酒割用)、カード茶、錠剤茶、カプセル茶、茶ワイン、緑茶酒、スポーツ飲料、カテキン粉末 など



39

食品・食用として利用 ～形態を変えて食用～

いしびき茶、食べる茶、茶のふりかけ、ペースト茶、佃煮 など



40

食品・食用として利用 ～食品素材・食品～

「素材」
フレーバー、エキス、多用途茶
「食品」
茶そば、茶団子、茶かゆ、茶かまぼこ、ハム、茶料理、ジャム、食用油、ドレッシング、マヨネーズ



食品・食用として利用 ～菓子類など～

茶飴、茶羊かん、茶入り菓子、クッキー、パイ、サブレ、カステラ、プリン、ガム、キャンディー、チョコレート、アイスクリーム など



**飲食料以外に利用
～衣料、医療、化粧など～**

衣料用: シーツ、タオル、シャツ、靴下、寝具、のれん など
医療用: 消臭シーツ、消臭カバー、紙おむつ、マスク など
化粧品、石鹸用: 化粧品、化粧水、スキんクリーム、洗顔
パック、石鹸、シャンプー、リンス、入浴
剤、歯磨き粉、虫歯予防剤 など



**飲食料以外に利用
～消臭剤、脱臭剤、日用品など～**

消臭、脱臭剤: トイレ用、冷蔵庫用、消臭スプレー、除菌シート等
日用品など: ノート、ティッシュ、トイレットペーパー、うしろ、スリッパ等



**飲食料以外に利用
～建材、家具、ペット用品、その他**

建材、家具、家電用品: 塗料、ワックス、抗菌量、空気清浄機、布団乾燥機
家畜、ペット用品: ペット用飼料、卵、豚、さなかの肉質改善、脱臭剤
その他: 植物活性用、植物活力剤、土壌改良剤、酸化防止剤など

