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

静岡県公立大学法人
静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

「食と健康の科学」を究めよう！

何をどのように食べるのかは、私たちが楽しく健康に暮すこと、すなわち「人生の質」に直結しています。そのため、「食」に対する社会の関心はますます高まっています。食品栄養科学部では、「食」と健康の問題を追求し、人々の「人生の質」向上に貢献できる人材を育成することを目標としています。

「食」と健康に関する問題は、幅広い学問分野から解決される必要があります。食品栄養科学部は、食品生命科学科、栄養生命科学科、環境生命科学科の３学科で構成されており、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。

この学部での学びにより、「食」に関する幅広い知識が身につきます。また、学びの集大成である卒業研究では、誰も気づかなかった現象に注目し、答えのまだない問題に取り組みます。失敗を繰り返し、結果が出ないこともありますが、思いがけない発見をして、これまでの常識を覆すような発見をすることもあります。このように、科学者としての喜びを実感するだけでなく、根気強く課題に挑戦する能力、論理的に思考する能力など、これからの社会において求められる力を身につけることができます。

本学部を卒業する学生が社会で輝き続けられるよう、教員一同が切磋琢磨しながら教育力・研究力を高め、皆様を応援していきます。私たちと一緒に、「食と健康の科学」を究めましょう。

食品栄養科学部長
三 浦 進 司

食品栄養科学部の学び

「食と健康」に関する広い学び

食品栄養科学部では、食と健康に関する広い分野を学ぶことができます。
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、専門的な技術を磨く実習を行います。
４年次には１年間の卒業研究を行い最先端の研究にふれます。（下図）

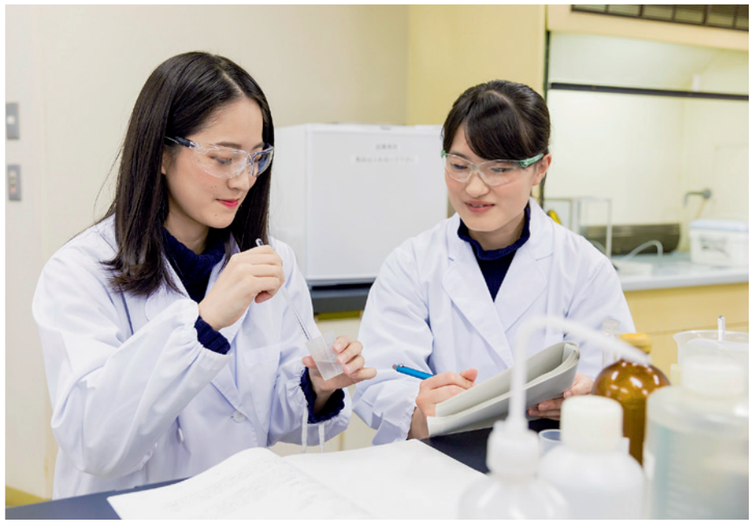
食品栄養科学部のカリキュラム　　食品栄養科学部３学科体制

	1年次		2年次	3年次		4年次	取得可能な資格
	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）：化学、生物学、物理学、情報科学、統計学、英語	学科専門科目（専門的な学びを開始します）	学科別専門科目（専門性を高めます）	学科別専門実験・実習（専門技術を身につける実習を行います）	卒業研究（最先端の研究を行います）	
食品生命科学科			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	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 バイオインフォマティクス	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		理科教諭 食品衛生管理者 食品衛生監視員 技術士補
栄養生命科学科			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・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	基礎栄養学　応用栄養学 基礎栄養学　栄養機能論 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 臨床栄養学　給食経営管理論	栄養生命科学実験・実習 生理学実験、栄養学実験など 管理栄養士校外・臨地実習 病院、介護施設、保健所等での実習		栄養教諭一種 食品衛生管理者 食品衛生監視員 栄養士・管理栄養士
環境生命科学科			生命科学の基礎 細胞生物学　生体機能学 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	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		理科教諭 食品衛生管理者 食品衛生監視員 環境計量士

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。所定の単位を取得すると、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。

｜各研究室の研究内容について｜

食品生命科学科の各研究室における研究内容等については、二次元コードから参照して下さい。

在校生インタビュー

Department of Food Science and Biotechnology

interview

食品生命科学科３年生　**熊田 恒希**さん

ピックアップ講義 ＜食品物理学＞

食品は、味が良いだけではなく、見た目や香りに加え、食感も重要です。食感は、非常に複雑なメカニズムにより起こり、食品の調理・加工・製造において、食品の美味しさに関係する重要な要素です。この講義では、食品、特に菓子類であるチョコレートなどを通して、食感に影響する分子の物性や構造の変化などを学ぶことができ、とても面白い内容を学べます。

この学部・学科を選んだ理由

私自身、これまで特に楽しみにしていたものは、毎日の家での美味しい食事がありました。家での食事以外でも、学校の帰りに買った菓子類は、その味を通して、悩んでいた私を助けてくれました。このように、美味しさだけでなく、食べることで、多くの面で支えてくれた食について、広く学びたいと思い、本学科を選びました。

学んでいる内容について

現在、食品に関する内容を学んでいます。特に食の味に関する講義が興味深く、食べ物の美味しさはとても重要だと分かりました。また、この学科では、食品の安全性をはじめ、栄養面、製造面など、様々な角度から食に関することを学ぶことができます。我々が生きていく上で、食品はなくてはならないものであり、とても面白く、興味深い科学分野です。

卒業後の進路について

卒業後は、大学院への進学、また就職のどちらかを考えています。私はスポーツをしていることから、大学院に進学した場合、食と運動の関係を明らかにする研究に携わりたいと思っています。将来は、食品関連企業で、食品の開発やマーケティングなどの業務に就きたいと考えています。

この学科への入学を目指す学生に

将来の夢や目標を持つことはとても重要です。食べることや料理をすることが好きという単純な理由であったとしても、食品に関する興味を持っていたら、本学科に来て下さい。この学科でさらに、食品に関する様々な科学的知見を得て、将来の日本の食の発展に貢献しましょう！

この研究室に注目！ Featured Labs

食品中の機能性成分を解明する

食品分析化学研究室（熊澤茂則、本田沙理）

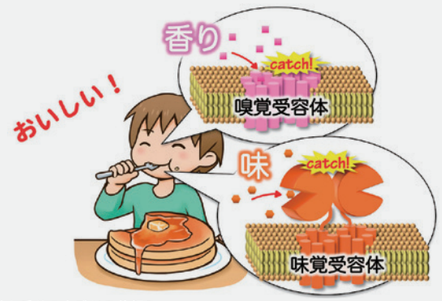
現在、特定保健用食品や機能性表示食品といった、いわゆる機能性を持った食品が市販されています。これらの機能性食品の中には、必ずその機能性に関与する成分が含まれています。機能性食品を開発するためには、その食材にどのような機能性成分が含まれているのかを解明する必要があります。例えば緑茶にはカテキンという成分が含まれています。様々な分析機器を用いて、私たちと一緒に未知の食品中の機能性成分の解明をしてみませんか？

食品中の機能性成分と健康とのかかわり

“ 味と香り ” を活用するおいしさと健康の食品開発

食品化学研究室（伊藤圭祐、寺田裕子）

おいしく健康な食品を創るため、当研究室は化学の力で “ 味と香り ” をデザインする「おいしさの分子設計技術」の開発に取り組んでいます。“ 味と香り ” を感知する味覚・嗅覚受容体が発見され、曖昧に捉えられてきたおいしさの【感覚】は【分子】として研究できるようになりました。ノーベル賞を受賞した嗅覚研究を筆頭に、おいしさの科学技術は近年急速に進歩しています。私たちと一緒に最先端の食品開発研究に挑戦してみませんか？



“ 味と香り ” を感じる仕組み

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、研究所や大学教育機関で栄養学を教育・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、卒業時には管理栄養士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者は、「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等については、二次元コードから参照して下さい。

在校生インタビュー

Department of Nutrition and Life Sciences

interview

ピックアップ講義 <給食経営管理論Ⅰ、Ⅱ>

給食を経営管理する上で必要なことを学びます。他の講座では学べない、給食経営に関する法律、食材の流通や購入方法、工程の組み方、会計管理、人事管理、マネジメントの理論をこの講義で学ぶことができます。また、これらは、給食経営管理実習で、必須の知識であるため、集中して聞いています。

栄養生命科学科３年生　**吉水 志織**さん

この学部・学科を選んだ理由

料理をすることが好きで、将来、食に関わる仕事がしたいと考えており、食に精通している職業は、管理栄養士と思い、本学科に進学することに決めました。本学科は、栄養教諭の免許も取得でき、知識だけでなく、それらを伝える技術も学ぶことに魅力に感じ、志望しました。

学んでいる内容について

生物や物理などの基礎的知識に加え、栄養素、食材、栄養評価などを学んでいます。さらに、実験や実習では、調理の基礎技術や理論、調理条件による食品成分の変化、実験器具や測定機器具の扱い方も学びます。年々、内容は専門的で難しくなりますが、各専門分野の関連性が見えてきて面白いです。

卒業後の進路について

先生方や先輩の話を聞くと、行政、病院、企業など、本学科を卒業すると様々な就職先と活躍の場があると理解しています。また、本学には食品・栄養・環境領域と薬学を統合した大学院もあることから、大学院に進学して、より専門的な知識を学ぶことにも魅力を感じています。

この学科への入学を目指す学生に

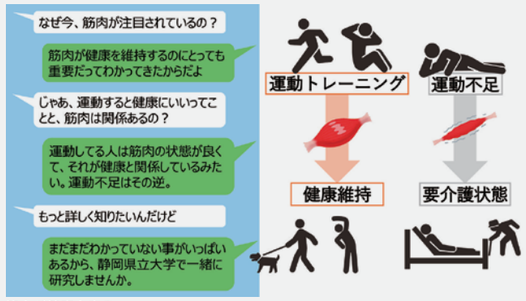
この学科は少人数制で、先生との距離が近いです。また、講義で学んだことを、実習や実験を通して、より深く理解することができます。さらに現場で必要なことを自ら考え、行動する力が養われます。忙しい日々を送っていますが、学科内での絆は深まり、互いに刺激し合いながら成長できる学科です。

この研究室に注目！ Featured Labs

筋肉が健康を守る。

栄養化学研究室（三浦進司、守田昭仁）

筋肉は古くから栄養学の研究対象となってきましたが、最近、改めて注目されています。運動を継続して筋肉を健康に保つことが、健康寿命延伸や生活の質の維持に大きく貢献することがわかってきたからです。栄養化学研究室では、運動や運動不足が筋肉の性質を変化させる仕組み、筋肉の性質変化が健康に及ぼす影響について研究しています。私たちと一緒に、運動そして筋肉が健康を守る仕組みを解き明かしませんか。

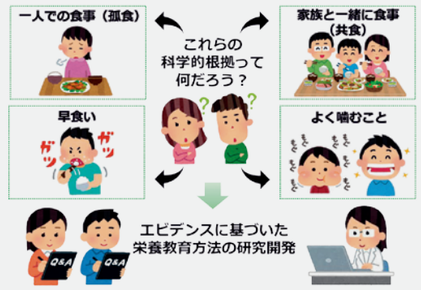


筋肉が健康を守る

エビデンスに基づいた栄養教育方法の研究開発

栄養教育学研究室（桑野稔子、亀山詞子）

日本では、エビデンス（科学的根拠）に基づいた栄養教育方法が開発途上にあります。例えば、家族と一緒（共食）に食べるのは良い？一人（孤食）は？よく噛むことはどう？等様々な疑問が起こります。当研究室では、このような疑問を解明するために様々な世代の食生活・生活習慣を詳細に分析し、どの要因が心身の健康に影響を及ぼしているのかを明らかにし、栄養教育方法の開発を目指しています。私たちと一緒に研究を行ってみませんか？



食育の疑問を解明する研究

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者は、「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、発表会等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等については、二次元コードから参照して下さい。

在校生インタビュー

Department of Environmental and Life Sciences

interview

ピックアップ講義 ＜細胞生物学＞

細胞構造に加え、DNA 複製・修復、組換え、遺伝子発現、シグナル伝達などについて、図などの講義資料を用いて講義してくれることから、生物を選択していなくても、よく理解できます。また、環境因子による DNA 損傷に対する修復、がんや老化メカニズムなど、様々な生体影響について、生物学的観点から学ぶことができます。

環境生命科学科３年生　**石田 真穂さん**

この学部・学科を選んだ理由

本学科では、近年、問題視される大気などの環境問題に加え、医薬品や農薬などの化学物質がヒトに対して、どのような健康影響を与えるか学ぶことができます。さらに、生物がどのように環境因子に反応しているかなどを学べることから、魅力を感じ、本科学科を選びました。

学んでいる内容について

学部共通の講義で、基礎的な内容を学び、学科別の講義では、環境に関する化学や生物学について学びます。また、講義で学んだ原理などの知識を用いて、実験や演習を行います。本学科では、特に化学物質がヒト、生物、環境に及ぼす影響を様々な視点から学び、食とヒトの健康に関わる環境に関する知識を得ています。

卒業後の進路について

大学院に進学して、環境分析、環境アセスメントに関する業務や環境負荷低減化に関する職種、食品・医薬品製造業などの企業への就職を考えています。さらに、環境保全業務に関わる公務員など、環境科学や生命科学に基づく、ヒトの健康に関わる分野で活躍する人材になることを目指しています。

この学科への入学を目指す学生に

本学科は、学生数が少ないため、先生方から手厚いサポートを受けることができます。勉強面だけでなく、学生生活での様々な悩みも、親身になって相談に乗って頂けます。また、学生実験ではグループ実験に加え、個人での実験もあり、実験スキルを磨くことができます。

この研究室に注目！ Featured Labs

食料生産の向上に役立つ化学物質のリスク評価

物性化学研究室（牧野正和、徳村雅弘）

“ 農薬 ” は安定した食料生産には欠かせない化学物質であり、無農薬栽培により、一部の果物の収穫率は約 90%減少してしまうことが知られています。一方、農薬の誤使用には、思いもよらない悪影響を導く可能性（リスク）があることも知られています。当研究室では、「食料生産の向上」や「生活環境の保全」に役立つ “ 化学物質 ” に注目しています。私たちと一緒に、これらのリスク評価を通して、身体や生態系に与える影響を解明してみませんか？

リスク評価の重要性

微生物の力で地球とヒトの健康を守る

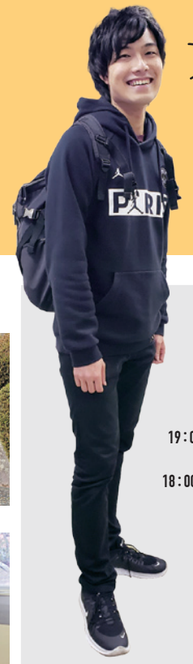
環境工学研究室（原清敬、菊川寛史）

微生物は目には見えませんが、我々の身の回りで様々な活躍をしています［図］。食物連鎖の根底を担い、食品や生分解性プラスチック等の生産を通して、地球とヒトの健康を守ってくれます。地球上にはまだまだ凄い微生物たちが潜んでいます。これらの微生物たちの底知れぬ力を発見し、育て上げ、持続可能な社会形成の最先端に送り出すことが我々の役割です。ぜひ皆さんも一緒に微生物との楽しくも幸せな時間を過ごしましょう。

活躍する微生物

食品栄養科学部　学生の一日

稲葉有治さん | 栄養生命科学科３年



テストが近くなると
協力して勉強します！
みんなで楽しくご飯を
食べに行きます！

稲葉さんの金曜日

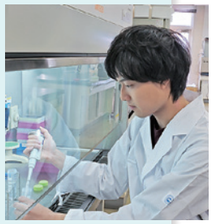
7:45　起床・支度
朝食は、卵料理やグラノーラなど、時間のかからないものを作って食べます。

8:40　登校
いつも、徒歩で登校しています。寝坊した時や放課後にアルバイトがある時は、原付で登校します。下宿先から大学まで、徒歩８分位です。

9:00　午前の授業
主に必修の専門科目を受講しています。午前のいくつかの講義は、選択科目で、興味がある科目をとることができます。

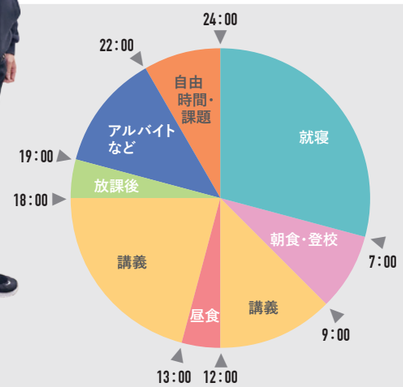
12:10　昼食
学生室がある「はばたき棟」の地下食堂、または売店でお弁当を買って、食品棟一階や教室で昼食をとります。

13:00　午後の授業
午後は座学の講義や実験があります。全て必修科目で、単位は１つも落とせないので、必死に勉強しています。（笑）
専門科目では、管理栄養士になる上で、必要な知識をたくさん学びます。



17:50　放課後
放課後講義や実験終了後は、学部棟一階のカレッジホールで、講義の課題やレポートの作成などをします。アルバイトは、週３日でしています。帰宅前に、夕食の準備のため、買い物に行きます。

19:00　帰宅・夕食準備など
アルバイト前に夕飯の準備をします。調理の勉強も兼ねて、しっかり作ります。アルバイトがある日は、22時00分位に帰宅します。翌日、１時限目の講義がある場合、早めにお風呂入って寝ます。



一週間の授業スケジュール（２年後期）

	月	火	水	木	金
1	給食経営管理論Ⅱ	応用統計学	分子生物学	食料経済	教育方法
2	ヒューマンゲノミクス	有機化学Ⅱ	食材学	臨床病態学	免疫学
3	食品学実験	身体運動科学Ｂ	栄養教育論Ⅰ	健康管理概論	応用栄養学Ⅰ
4	食品学実験	TOEIC 英語Ⅱ	栄養カウンセリング論	食品衛生学	オーラルコミュニケーションⅣ
5	食品学実験		日本国憲法	応用栄養学Ⅰ	教育社会学

稲葉さんにこんなこと聞いてみました

Q｜課外時間・休日の過ごし方はどのように過ごしてますか？
A｜平日はアルバイトをしていることが多いです。土曜日は、授業の課題をやったりしています。日曜日は、自由時間として過ごしています。

Q｜学業以外で励んでいることは？
A｜先生方が募集しているいろいろなイベントに積極的に参加しています。アルバイトも、自分の苦手なこと、これまでにしていないことなど、社会人になる前にいろんなことを経験できます。

Q｜受験勉強のポイントは？
A｜私は推薦入試で合格しました。入試科目である化学では、過去問を何回も解きました。面接対策として、高校のいろんな先生に声をかけて、面接練習したところ、質問に対する対応力を身に付けられるので、お薦めです。

Q｜受験で抱いていたイメージとの違いは？
A｜必修科目が多く、特に１年生の時が大変で、予想を超えていて、驚きました。また、栄養生命科学科は、男子が少ないのですが、食品生命科学科と環境生命科学科には多くいるので、男の友達はできます（笑）。

Q｜食品栄養科学部のすごいところは？
A｜学部内、学科内での団結力がすごいと思います。定期テストが近くなると、図書館やカレッジホールなどで、一緒に協力して勉強します。また、みんなで楽しくご飯を食べに行ったりしています。

卒業研究

Graduation Research

食品栄養科学部副学部長
伊吹裕子

食品栄養科学部では、４年次に１年間の卒業研究を行います。３年次までの講義・実験・実習で学んだ知識をベースとして、一人一人が個別のテーマに取り組みます。

ではなぜ卒業研究を行うのでしょうか。研究とは、一言で言えば、誰も知らない事実を見出すこと、知の創造です。それを成し遂げるために、綿密な計画を立て、実験し、得られたデータについて考え、何度も繰り返しながら答えを導きだしていきます。卒業研究においてその一端を担うことで、物事を論理的に考える力、自分の意志で遂行する力、複数の要素を総合的に考える力、失敗から学びとる力など、様々な力を養うことができます。また、得られた成果は学会や卒業論文発表会で発表しますが、研究結果をわかりやすく伝えるためのコミュニケーション力やプレゼンテーション力も身につきます。大学は社会人となる前の最後の学びの場ですが、卒業研究で高められる能力や経験は、そのまま社会で活躍するために必要とされる力となります。また、研究が面白い、もっと深めたいと思った場合は、大学院に進学して研鑽を積み、プロフェッショナル人材として活躍するための素養を身につけることもできます。

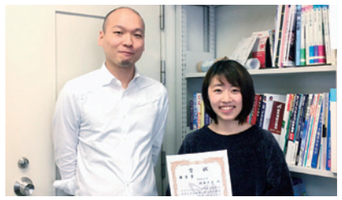
私の研究室にも毎年数名の４年生が配属されますが、卒業研究を通してそれぞれの力が飛躍的に高まると感じています。１年間の卒業研究で身につく力が、皆さんの一生の宝になることは間違いないと思います。

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

海外における研究調査（タイ）
（食品分析化学研究室）



日本食品科学工学会中部支部大会で優秀賞を受賞
（食品化学研究室）

むかご羊羹の開発（地域連携による共同研究成果）
（生化学研究室）

海外での研究調査・学会発表

Dioxin 2018 での 学会発表（ポーランド）
（物性化学研究室）

学会での受賞

環境科学会で優秀発表賞を受賞（物性化学研究室）

商品等の開発

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）

キャンパスライフ

Campuslife

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

夏

- □ 七夕
- □ 学外研修旅行
- □ フィールドワーク

秋

- □ スポーツフェスティバル
- □ 大学祭（剣祭）

冬

- □ 学部忘年会
- □ 卒業論文発表会
- □ 追いコン
- □ 卒業式

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（19）・サークル（7）、文科系クラブ（22）・サークル（12）が活動しています。また、4つの委員会が学祭、新入生歓迎会等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

食品栄養科学部でのサークル活動

Food Labo（フード ラボ）

私たちは「食の楽しさを科学で発信！」をコンセプトに活動しているサークルです。大学で学んでいることを生かして、①子ども向け食品実験教室の企画、②おいしいお店の調査、③企業と共同での商品開発など、食の楽しさや静岡の魅力をみつけ、発信しています。活動の様子はSNSでチェック☆

①

②

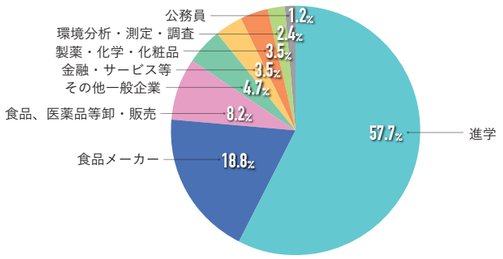
③

卒業生の進路

Course selection

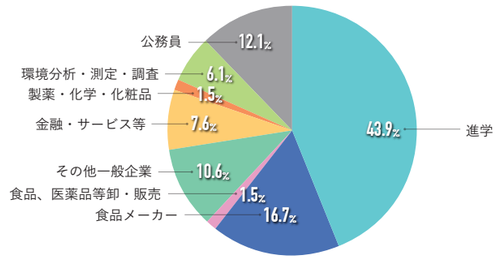
食品生命科学科

- 進学…… 57.7%
- 食品メーカー…… 18.8%
- 食品、医薬品等卸・販売…… 8.2%
- その他 一般企業 …… 4.7%
- 金融・サービス等…… 3.5%
- 製薬・化学・化粧品…… 3.5%
- 環境分析・測定・調査…… 2.4%
- 公務員…… 1.2%
- 医療・福祉…… 0.0%



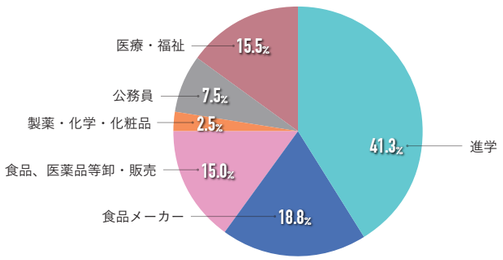
環境生命科学科

- 進学…… 43.9%
- 食品メーカー…… 16.7%
- 食品、医薬品等卸・販売…… 1.5%
- その他 一般企業 …… 10.6%
- 金融・サービス等…… 7.6%
- 製薬・化学・化粧品…… 1.5%
- 環境分析・測定・調査…… 6.1%
- 公務員…… 12.1%
- 医療・福祉…… 0.0%



栄養生命科学科

- 進学…… 41.3%
- 食品メーカー…… 18.8%
- 食品、医薬品等卸・販売… 15.0%
- その他 一般企業 …… 0.0%
- 金融・サービス等…… 0.0%
- 製薬・化学・化粧品…… 2.5%
- 環境分析・測定・調査…… 0.0%
- 公務員…… 7.5%
- 医療・福祉…… 15.0%



管理栄養士国家試験（栄養生命科学科）（新卒合格率が4年連続100%（全国1位））

第34回管理栄養士国家試験（2020年3月1日実施）の合格者が3月27日に発表されました。本学は、新卒者全員（26名）が受験し、4年連続、合格率100%（全国1位）を達成しました（全国の受験者全員の合格率は61.9%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は92.4%でした）。国公立大学・管理栄養士養成施設22校中、新卒者合格率が4年連続100%の大学は、本学を含め4校のみとなります。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等の対策に取り組んでおります。

大学院への進学

各学科における大学院への進学率は、食品生命科学科：58%、栄養生命科学科：41%、環境生命科学科：44%と非常に高くなっており、卒業生の多くが、本大学院食品栄養科学研究院の食品栄養科学専攻及び環境科学専攻に進学しています。両専攻は、これまで大学ランキング2014の「農学分野」で全国一位、「生態学・環境学分野」で第二位を獲得しています。また、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、環境測定等に就職して活躍しています。さらに、本学部の卒業生は、東京大学、名古屋大学、お茶の水女子大学、東京農工大学、奈良先端科学技術大学などの大学院にも進学しています。

卒業生の主な進路先

（平成30～令和元年度）

食品生命科学科

株式会社ヤクルトマテリアル
米久株式会社
宝醤油株式会社
エスエスケイフーズ株式会社
東海物産株式会社
井村屋グループ株式会社
株式会社鈴勝
株式会社マルハチ村松
株式会社ヤマザキ
株式会社やまやコミュニケーションズ
株式会社ロックフィールド
名古屋製酪株式会社
ヨシケイ開発株式会社
小原化工株式会社
協和界面科学株式会社
ビジョンホームプロダクツ株式会社
アース環境サービス株式会社
島田市（公務員）など

栄養生命科学科

（医）董仙会恵寿総合病院
（医）万裕会
社会福祉法人福祉楽団
（福）聖隷福祉事業団
SBS静岡健康増進センター
医療法人財団百葉の会
UHA味覚糖株式会社
エスエスケイフーズ株式会社
株式会社Mizkan Holdings
株式会社ホテイフーズコーポレーション
株式会社マルト神戸屋
株式会社ヤマザキ
ケンコーマヨネーズ株式会社
ヨシケイ開発株式会社
米久株式会社
天野エンザイム株式会社
日新製薬株式会社
静岡県（公務員）
静岡市（公務員）
藤枝市（公務員）など

環境生命科学科

いであ株式会社
（一社）静岡県環境資源協会
株式会社伊藤園
エスエスケイフーズ株式会社
はごろもフーズ株式会社
スジャータめいらく株式会社
株式会社ホテイフーズコーポレーション
日本食研ホールディングス株式会社
山梨罐詰株式会社
米久株式会社
静岡県（公務員）
静岡県警察行政職員
静岡市（公務員）
焼津市（公務員）
つくば市（公務員）
厚生労働省（静岡労働局）など

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

【2013 年度卒】谷 美生夏 さん
日本食品化工株式会社　研究所

日本食品化工株式会社で、微生物学、酵素工学などを駆使して、有用な新規糖質関連酵素の探索や微生物の培養条件の検討を行っています。大学の講義で、微生物が生産する代謝産物中に食品や医薬品などの原料となる有用物質が存在することを学び、微生物や酵素の機能を利用して、新規化合物を創製する研究を行いたいと思いました。現在、関連する研究に携わることができ嬉しく思っています。食品生命科学科では、「食」を「物質」として、ヒトの健康と関連付けて、様々な視点から学ぶことができます。皆さんも是非、本学科で将来、やりたいことを見つけて下さい。

【2014 年度卒】 岩井 克機 さん
日清製粉株式会社　研究開発本部

現在、日清製粉株式会社で小麦を原料とする食品の開発に携わっています。小麦は、様々な食品へと姿を変え、また多くの人々の健康な暮らしを支えて、世界中の人々の食卓に登ります。在学中は、小麦ふすまに関する研究を行い、小麦の機能性や二次加工性に魅了され、現職に就きました。食品生命科学科では、『食』について多方面から学べることから、入学した場合、必ず興味のある食品分野に出会うことができると思います。是非、食品に関する様々なことに興味を持ち、楽しみながら知識を深めてください。その先にきっと自分の天職と思える仕事に出会うことができると思います。

栄養生命科学科

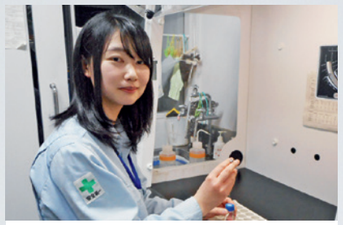
【2011 年度卒】 松下 亜沙美 さん
静岡県総合病院 栄養管理室

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。

【2012 年度卒】佐藤 友紀 さん
カリフォルニア大学 アーバイン校　博士研究員

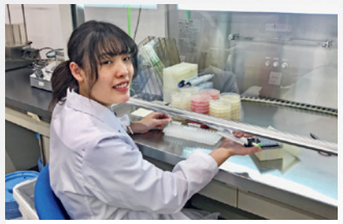
栄養生命科学科を卒業後、大学院の博士課程を経て、カリフォルニア大学で時間栄養学の研究をしています。入学前は、はっきりとした目標を持っていませんでしたが、本学科には基礎栄養学などの専門的講義、給食施設などでの臨地実習など興味深いカリキュラムがあり、特に卒業研究は、進路を決める上で大きな経験になりました。また、大学院での長期病院実習で学んだ臨床現場での栄養療法の構築を目標に、現在、研究に励んでいます。本学科では、目標を見つける上で様々な経験ができ、また、サポートしてくれる先生がいます。この恵まれた環境で皆さんも将来の目標を見つけて下さい。

環境生命科学科



【2017 年度卒】西山 ひろか さん
いであ株式会社 環境測定事業部　環境化学部

現在、インフラ整備と環境分野の総合コンサルタント会社である、いであ株式会社で環境コンサルタント事業の環境化学分析に携わっています。河川水や土壌試料を分析し、結果の取りまとめ、報告などを行っており、生活環境の安全性確保や環境問題に貢献できる仕事にやりがいを感じています。環境生命科学科では、環境分野の知識を習得できるほか、生化学分野などの知識を身につけることができます。また、少人数で実習や研究活動に取り組み、先生方から充実した指導を頂けます。これら研究活動を通して学んだ知識や実験に対する姿勢が仕事をする上での大きな支えとなっています。



【2018 年度卒】 油井 美優 さん
はごろもフーズ株式会社　品質保証・技術部

環境生命科学科を卒業後、はごろもフーズ株式会社の品質保証・技術部で製品の安全性を評価する試験や食品廃棄物を利用した有用物質生産の研究に携わっています。現在の仕事に、本学科での講義や研究室での研究が役立っており、これらの経験が生かされていることを嬉しく思っています。本学科では、主にヒトの健康に関わる「環境」と「食」について学べます。これらの関係性を理解することで、広い視野で考えることができます。皆さんの周りには頼れる先生方や先輩がいます。日々の大学生活の中で、自分のやりたいことが何なのかを見つけてください。

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、帰国子女、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/ から入手可）を必ず参照ください。

入学者選抜に関するお問い合わせ先

〒 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

2021 年度入学者選抜（2020年度実施）試験日程

一般選抜	前期日程 ▶ ▶ 受付期間:2021.1.25(月)～2.3(水) ▶ 試験日:2021.2.25(木) ▶ 合格発表:2021.3.6(土)	後期日程 ▶ ▶ 受付期間:2021.1.25(月)～2.3(水) ▶ 試験日:2021.3.12(金) ▶ 合格発表:2021.3.21(日)
特別選抜	学校推薦型 ▶ 帰国子女 ▶ ▶ 受付期間:2020.11.4(水)～11.10(火) ▶ 試験日:2020.12.1(火) ▶ 合格発表:2020.12.10(木)	私費外国人留学生 ▶ ▶ 受付期間:2020.12.21(月)～12.28(月) 及び 2021.1.5(火)～1.7(木) ▶ 試験日:2021.2.25(木) ▶ 合格発表:2021.3.6(土)

入学定員 2021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	帰国子女	私費外国人留学生
食品生命科学科	15	5	5	若干名	若干名
栄養生命科学科	15	5	5	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 サイトをご覧下さい。
（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 サイトを参照して下さい。皆さん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、⑴病気や怪我をした人に対する療養のための栄養指導、⑵個人の状態に応じた健康保持・増進のための栄養指導、⑶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、⑴肥満、偏食、食物アレルギー等食に関する問題を抱えた児童・生徒への個別指導、⑵学級活動や学校行事などを通じての食育、⑶教職員・家庭・地域と連携しての食育及び栄養管理・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）。

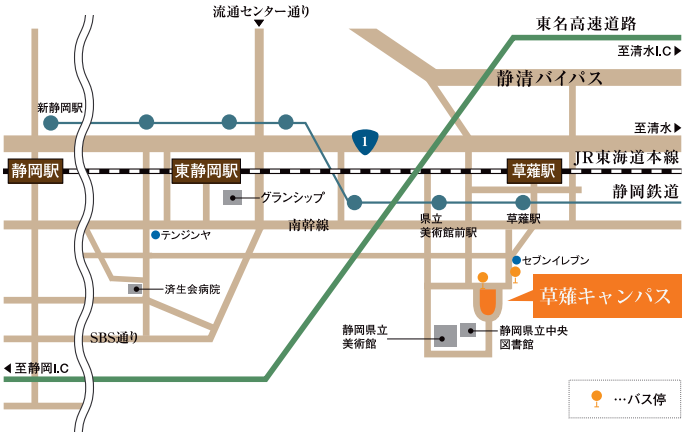
▶ 食品衛生管理者（食品・栄養・環境）
食肉製品や乳製品等の加工・製造に関わる民間企業の施設で配置することが義務付けられた資格であり、主に消費者へ安全な食品を提供するための衛生管理業務を行います。この資格を持っていると、「食品衛生責任者*」にもなれます。
＊：調理営業、食品販売業等に必要で、店舗、施設等の衛生管理を行います。

▶ 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（環境）（所定の単位取得と関係していません）
環境調査を行う専門職の資格で、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、工場等の騒音や振動を計測し、計量証明書の作成を行います。

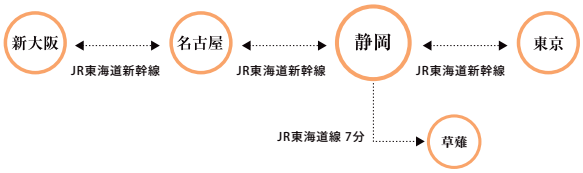
アクセス

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
●大阪から：新大阪→静岡　約2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）



● 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）

静岡県公立大学法人
静岡県立大学
UNIVERSITY OF SHIZUOKA

〒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/