# UNIVERSITY OF SHIZUOKA

School of Food and Nutritional Sciences

最先端をめざして食と健康の科学の



Gecome a Mutrition And Professional



# 「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、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

全

学

共

通

科

目

(幅広い視野で知識を身につけます)

三浦進司

1 年次

### $\mathcal{O}$

学

科

車

門

科

目

車

門的な学びを開始します

# 食品生命科学科

栄養生命科学科

基 礎 科 目 実 験 実 習 (基礎学力を高めます)

部 化 学 生物学

物理学

情報科学

統計学

英 語 2 年次

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

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

細胞生物学 動物生理学 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)。

#### 食品生命科学科

#### 健全な食の未来を創造する

- 安全でおいしい食品の開発・製造
- 食品の健康機能の探究と開発
- 生物の力を利用した食資源の創造

# 食品栄養科学部

「食と健康」に関する広い学び

#### 栄養生命科学科 食からヒトの健康を考える

- 人の健康を守る食事・生活習慣の追求
- 栄養・食生活改善と健康づくりへの貢献
- 医療チームの一員として疾病治療へ貢献

#### 環境生命科学科

#### 食とヒトの健康を支える環境の 問題を解決する

- ・安心・安全な食生産環境の維持
- 食品廃棄物処理・未利用資源活用に よる環境負荷低減
- 人が健康に暮らせる環境の維持

#### 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。

実習

(専門技術を身につける実験

・実習を行い

ます

3年次

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

科

尃

門

科

目

(専門性を高めます

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 車 菛 実 験

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 4年次

卒 業 研 究

最先端の研究を行い

ます

取得可能な資格

B品 衛生 生 術士補 教諭 監 管 視 理 種 員 者

品品 衛衛 教 管 理 生生 諭 監管 一栄養士 視 理 種

衛衛 生生 監管 視理

食品工学 技術者倫理

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

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

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

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

注) 一部の科目を記載しています

# 食品生命科学科



- 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。



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。

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。



### 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。

#### |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



#### ピックアップ講義 <食品化学実験>

僕のおすすめ授業は「食品化学実験」です。これは講 義ではなく実習科目です。食品の研究に使われる技術は もちろん、食品について知りたい時、何をすればいいか、 どんな方法が取れるかなど多くのことを学ぶきっかけ になります。レポート提出は大変ですが、その分勉強 になります。授業の中で1番実用的な気がして、やる 気になれるので頑張れます。後々の研究などにも繋がっ てくると思います。何より実験は楽しいです!

食品生命科学科3年生 辻 凌希さん

KANGOL

#### この学部・学科を選んだ理由

美味しいものを作りたかったからです! 就職実績や研究の成果なども凄いもの ばかりで、ここなら安心して好きなこと を勉強出来て美味しいものを作れるよう になれそうだと思いました。僕は高校生 の時に英語が苦手でしたが、食品に関 する英語の文章だと、特に苦しく感じま せんでした。そこで僕は、食品関係だっ たら毎日楽しいんじゃないか!?と思い、 この学科を見つけました。高二の夏頃か らは、受験勉強で苦しまないよう食品の 勉強と関連づけることで頑張れました。

#### 学んでいる内容について

僕は、高校の頃から食品の本や研究論文 などを読んで勉強していたので、大学で はどんな事を教えてもらえるのかワクワ クしていました。1年の頃は生物や物理、 化学などの基礎的な内容が多いですが、 先生達がどんな研究をしているかなど、 大学生を実感できる講義もありました。 食品については、本などで読んでいた内 容に近いものもありましたが、それを簡 単にまとめて教えてもらえるので、食品 について詳しくない人でも楽しく、知識 もすごく増えます!実験が始まると、研 究に向けて実際に使うだろう器具や測定 方法などについて知れるので、より大学 生の実感が湧きます。

#### 卒業後の進路について

就活するか、大学院へ行くか凄く悩んで います。それくらいどちらも魅力的です。 まだ進路は決まっていませんが、この大 学で頑張っていれば、将来やりたい事が できるのではないかという安心感はあり ます。先生との距離も近く、食品企業な どのことも教えて頂けるので、色んな話 を聞きながら決めたいと思います。

#### この学科への入学を目指す学生に

食品生命科学科は食品について勉強。研 究したい人にはとてもオススメです!食品と いっても、含まれている成分、食べたらど うなるのか、どんな法律が関係するかなど 様々な切り口で学べる講義が多くあります。 また、化学や生物などの講義でも、食品 に絡めて重要なポイントを教えてもらえるの で、知識の使い方も一緒に学べ、高校の 授業とは明らかに別物です。食品に興味 のない人も、化合物としてどんな性質があ るか、人体へどんな影響があるかなど、様々 な企業で求められる知識、技術を学べるの でオススメです!ぜひ、高校のうちから化 学や生物の勉強を頑張ってください。僕は 苦手でしたが、英語も頑張ってください!

## 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、本田千尋)

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を解明してみましょう。



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



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。

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。

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。

#### | 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



#### この学部・学科を選んだ理由

小さい頃から食への興味がありまし た。学校の授業やテレビなどで生 活習慣病や健康長寿などの情報に 触れる過程で、食と健康の関係性に ついて大学で専攻したいと思うよう になりました。学部を選んだ上で食 品生命科学科と迷いましたが、栄養 素一つ一つに焦点を当て、人の健康 との関連性について学びたいと考え、 栄養生命科学科に決めました。

#### 学んでいる内容について

管理栄養士国家試験の受験に必要な 知識から、生活習慣病などの予防・ 改善を目指す栄養教育、給食経営管 理の知識など管理栄養士に必要な実 践的な栄養科学を広く学びます。ま た、栄養教諭一種免許状を取得する ために必要な授業を履修している人 もいます。身の回りの食品、環境が 身体に与える影響を学ぶことで、自 分や家族の食習慣を見直す機会が増 え、健康面でサポートができている と感じます。

#### 卒業後の進路について

必須科目や実習が他学科に比べて多 いですが、サークル活動やアルバイ ト、一人暮らしなどと十分に両立で きます。また、大学生は自由に使え る時間が増えるため、常に目標を作 り、新しいことに取り組む努力をす ることによって、充実したキャンパス ライフが過ごせると思います。

#### この学科への入学を目指す学生に

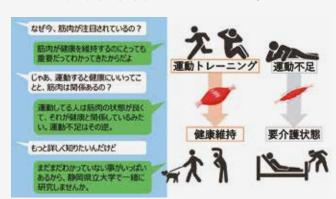
この学部・学科は、他学部に比べて 専門的な分野を履修するため、入学 を目指そうと決断することには勇気 がいるのではないかと思います。し かし、大学は自分の興味がある学問 をじっくり学べるチャンスの場で す。栄養生命科学科は、その貴重な 時間を有意義に使えます。また、同 じ栄養生命科学科の学生であって も、将来目指している職業や目標は 人それぞれです。お互いに話し合う ことで視野を広げることができる、 良い環境がそろっています。

# この研究室に注目!

#### 筋肉が健康を守る

#### 栄養化学研究室 (三浦進司、佐藤友紀)

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分かってきたからです。栄養化学研究室 では、運動トレーニング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しょう。

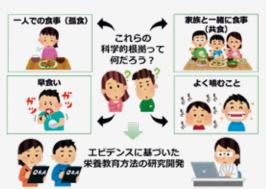


筋肉が健康を守る

#### 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)

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?など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



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。

# しました



# 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。

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。 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。

#### | 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。



## 在校生インタビュー



#### この学部・学科を選んだ理由

食と農、両方に興味がありました。 高校生の頃、普段食べている食品 の栄養素や加工法、そして生態系 や生物の仕組みなど食と農に両方 に多くの興味がありました。大学に 進学したら自分の好きな専門分野を 見つけたいと思い食品栄養科学部 の環境生命科学科を選びました。

#### 学んでいる内容について

環境生命科学科では、食に関する 知識から農学や化学などの専門分 野に至るまで非常に幅広い学問を 学習することができます。また、選 択科目も多いので自分の興味があ る授業を選んで受けることができま す。学生実習では食品中の物質の 定量なども行います。食に関する専 門知識を本気で学びたい人は環境 生命科学科がぴったりです。

#### 卒業後の進路について

卒業後にやりたいことは明確に決まっています。SDGs の2番(飢餓をゼロに)、17番(海の豊かさを守ろう)のふたつのどちらかに寄与できるような仕事に就きたいと思っています。授業で学んだ知識とサークルで得た経験を用いて技術者を目指すだけでなく、様々な可能性に挑戦していくつもりです。

#### この学科への入学を目指す学生に

この学科はやりたいことが明確に決まっている人にも、やりたいことをこれから見つけていきたい人のどちらにもベストな学習環境で授業を受けることかできます。様々な授業を選んで刺激を受けて将来やりたいことを見つけて専門知識をつけて充実した大学生活を過ごしましょう!

# 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?

# 

#### 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(下図)。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。



リスク評価の重要性 活躍する微生物

# 食品栄養科学部 学生の一日(2年生の時)

# 三原 千穂 ಕん 環境生命科学科 3 年

#### 三原さんの金曜日



#### 起床・支度

朝食を必ず食べ、メイクやヘアセットなどを急いで行 います.

忘れ物が無いか家を出る前にちゃんと確認をします。



#### 登校

金曜日の1限はオンデマンド授業なので2限に合わせ て登校します。

バスと電車を乗り継いで登校します。時間には余裕を もって登校します。



#### 午前の授業

2年生後期になると、選択科目 が増えてきます。自分の興味の ある科目を選択できます。

私の場合は、興味のある科目を仲 の良い友達と一緒に受講して、課 題やテスト勉強において協力し 合いながら学習を進めています。





#### 凮食

同じ学科の子と教室でお弁当を 食べます。

昼食中は、おしゃべりも楽しみ ます。(課題の確認や授業内容 について質問をし合うこともあ ります。)





#### 午後の授業

午後はどの学年においても実験 があります。1年生では、高校 生で学んだ原理を用いた実験を 実際に行うので、とても感動し ました。



学年が上がるにつれ、実験の内容も専門性が高くなって いきます。

実験後のレポート作成も少し大変ですが、今ではレポー トに用いる表や図を作成も慣れてきました。



#### 放課後

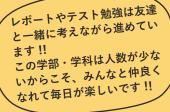
私はサークルや部活に所属していないので基本的にバ イトに行くことが多いです。

1年生の時オンライン授業が続いたため、サークルに入 るタイミングを逃してしまいました。しかし、バイト 先では他の大学の子とも仲良くなれ、社会勉強にもな るのでバイトに専念することも1つの選択肢であると 思います。(自分が自由に使えるお金がかなり増えるの で、色々なことをしたい大学生にとっては良いかも?!)



帰宅したら、すぐに入浴します。

その後は、課題を進めたり、動画を見たり自由に過ご しています。





#### 一週間の授業スケジュール(2年後期)

	月	火	水	木	金
1	植物環境学	応用統計学			食料生産学
2	生態遺伝学	環境分析化学	環境有機化学		免疫学
3	環境生命 科学実験	身体運動科学B	数学	食品衛生学I	発酵学
4	環境生命 科学実験	TOEIC英語II	環境応答学	地学II	オーラルコミュニ ケーションIV
5	環境生命 科学実験				

#### 三原さんにこんなこと聞いてみました

#### **Q** |課外授業·休日の過ごし方はどのように過ごしていますか?

私は、土日の昼間から夕方にかけては飲食店でパイトをしています。パイトから帰った後に、課題を進めています。課題が終わってから、自由時間もしっかりと取ります。長期休暇には、友達との旅行を楽しみます。

#### Q | 食品栄養科学部の良いと思うところは?

食品栄養科学部は3つの学科が存在しています。1年生のときは、3学科合同で、様々な学問分野から食について学ぶことが出来ます。学年が上がるにつれ、学科ごとの講義や実験が増え、より専門的な学びが出来ます。また、食品栄養科学部は他の学部に比べて人数が少ないです。学科の雰囲気はクラスメイトのような感じで、みんなでご飯を食べに行ったり、お家でパーティーをしたりすることもあります。学部内でも、学年が上がっても英語の授業や体育などで関わりがあるので、多くの友達が出来ます。

#### 

私は削削制験(管信位しました。削削助映味はロチのかたつだので、モノスール家やオンしかつは 化学だけに集中して勉強を進めることが出来ました。センター前は、基礎を定着させるため、 『セミナー 化学基礎+化学』という同間難象を使用し、勉強を行いました。センターが終わっ なからは、『化学重要問題集』という少し二次対策に向けた問題集を使用し、理解できるまで 解説を読みました。このように、私は主に2つの問題集を繰り返し解き、知識を定着させま した。また、わからないところがあったらその日のうちに先生や友達に教えてもらいました。

#### Q | 受験で抱いていたイメージとの違いは?

A 大学生といえば、朝ゆっくり起きて、空きコマで友達とカフェに行くというような想像を していましたが、必修科目は1限からのことが多く、空きコマは無く、思ったよりも忙 しかったです。また、実験が想像以上に本格的・専門的で、学びが楽しいです。

#### これからやりたいことは?

A 環境生命科学科では、様々な資格に挑戦できます。しかし、私はまだどの資格を取りたいのか決めていないので、資格についての情報を集めながら、資格取得に向けた学習を計画 的に進めていきたいです。

# 卒業研究

# Graduation Research





食品栄養科部副学部長

# 伊吹裕子

品栄養科学部では、4年次に1年間の卒 大業研究を行います。3年次までの講義・

卒業研究の

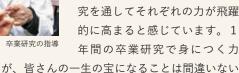
実験・実習で学んだ知識をベー スとして、一人一人が個別の テーマに取り組みます。

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、研究結果を分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



と思います。





臨床研究(ヒト試験) 【臨床栄養管理学研究室】

#### 臨床研究・海外調査研究



海外における研究調査(タイ) 【食品分析化学研究室】



第 126 回日本解剖学会総会・全国学術集会/第 98 回日本生 理学会大会合同大会で優秀賞を受賞【環境生理学研究室】

#### 学会での受賞



第 29 回環境化学討論会で優秀発表賞を受賞 【物性化学研究室、大気環境研究室】



廃棄バラの香り成分を活用した機能性化粧品の開発 (企業との共同研究成果)【食品化学研究室】

#### 商品などの開発



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】

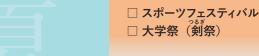
# キャンパスライフ



- □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

- □七夕
- □ 学外研修旅行
- □ フィールドワーク







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



\*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 (8)、 文科系クラブ (23)・サーク ル(6)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



筝曲部



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

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 でご覧頂けます。



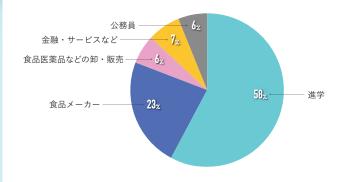


# 卒業生の進路

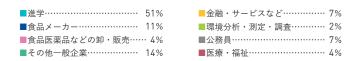
# Course-selection

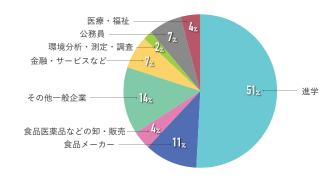
#### 食品生命科学科





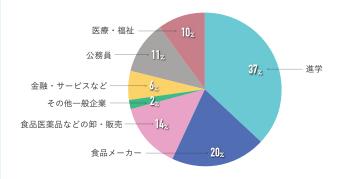
#### 環境生命科学科





#### 栄養生命科学科





#### 管理栄養士国家試験(栄養生命科学科) (新卒合格率が 6 年連続 100 % (全国 1 位))

第36回管理栄養士国家試験(2022年2月27日実施)の合格者が3月25日に発表されました。本学は、新卒者全員(25名)が受験し、6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65.1%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は92.9%でした)。国公立大学・管理栄養士養成施設24校中、新卒合格率が6年連続100%の大学は本学を含め3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などに取り組んでいます。

#### 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:50%、栄養生命科学科:44%、環境生命科学科:60%と卒業生の多くが、本大学院食品栄養科学研究院の食品栄養科学専攻およ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」で全国第一位、「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、環境測定などの職種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、横浜市立大学、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

(2019~2020年度)

#### 食品生命科学科

伊藤ハム株式会社 株式会社ホテイフーズコーポレーション エスエスケイフーズ株式会社 株式会社マーキュロップ 株式会社マルハチ村松 宝醤油株式会社 東海物産株式会社 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 日本食研株式会社 ヨシケイ開発株式会社 =ヶ日町農業協同組合 株式会社サイゼリア 愛知県(公務員) 株式会社鈴勝 静岡市(公務員) 株式会社TTC 三島市(公務員)

#### 栄養生命科学科

日本赤十字社 静岡赤十字病院

(地独) 静岡県立病院機構 はごろもフーズ株式会社 医療法人社団桜水会筑波病院 ヨシケイ開発株式会社 (福) 聖隷福祉事業団 株式会社ホテイフーズコーポレーション 株式会社日本ライフデザイン 株式会社ヤマザキ (学) 貢川幼稚園 石川県教育委員会 UHA 味覚糖株式会社 静岡県(公務員) エスエスケイフーズ株式会社 静岡市(公務員) 掛川市(公務員) ケンコーマヨネーズ株式会社 三立製菓株式会社 富士宮市(公務員)

#### 環境生命科学科

エスエスケイフーズ株式会社 信濃高原食品株式会社 柴田科学株式会社 スマートブルー株式会社 日本食研ホールディングス株式会社 日本プラスト株式会社 はごろもフーズ株式会社 ユニックス株式会社 株式会社大場上下水道設計 株式会社三協 株式会社TOKAIホールディングス 株式会社ホテイフーズコーポレーション 株式会社ミダック (公財)静岡市文化振興財団 静岡市(公務員) 浜松市(公務員) 焼津市(公務員) つくば市(公務員)

ニュートリー株式会社

# 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|



【2016 年度卒】三澤 尚己 さん 長谷川香料株式会社 総合研究所

■ 谷川香料株式会社の分析部門に 所属し、主に食品や飲料に使用 されるフレーバーの開発をするための 分析を行っています。香料は、食品や 日用品など私たちの身近にある多くの 商品に含まれているため、自分の仕事 の成果が人々まで届いているという実 感が湧きやすく、とても魅力的である と感じています。学部および大学院時 代に培った分析技術や論理的な思考力 はそのまま現在の業務に活かすことが できています。仕事柄、食品に関する 知識が必要となることもしばしばあり ますが、食品生命科学科で学んだ知識 が役立つことも多く、当時使用してい た教科書を今でも使っています。



【2016年度卒】 佐山 音緒 さん プリマハム株式会社 開発本部

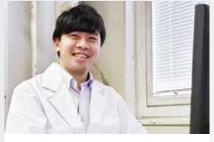
物アレルギーの原因となる食物 いた検査法開発を行っています。食物 アレルゲンは目に見えない少ない量で も、命に関わる重い症状を引き起こす 可能性があるため、ごく微量な食物ア レルゲンでも目で見える検査キットを開 発し、アレルギー患者の方々が安心して 食べられる商品づくりに貢献したいと考 えております。在学中は、大学で「食」 のおいしさを支える科学技術や、「食」 が我々の健康に与える影響について学 び、その奥深さに驚きました。また、研 究に必要なスキルだけでなく、自ら問 題を解決する力を身につけることができ ました。社会人になった今でも、大学 での学びが仕事に生かされています。

#### | 栄 養 生 命 科 学 科 |



【2011 年度卒】 松下 亜沙美 さん 静岡県立総合病院 栄養管理室

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 静岡県立大学 食品栄養科学部 助教

リフォルニア大学での博士研究 力 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。

#### |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

また。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。 本学科では、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

**└──**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)を必ずご参照ください。

#### | 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

#### 2023年度入学者選抜(2022年度実施)試験日程

一般選抜

前期日程▶

▶ 出願期間:2023.1.23(月)~2.1(水)

▶ 出願期間:2022.9.21(水)~9.27(火)

▶ 試 験 日:2023.2.25(土)

学校推薦型 ▶ 帰国生徒 ▶

試 験 日:2022.12.1(木)

▶ 合格発表:2023.3.6(月)

後期日程▶

▶ 出願期間:2023.1.23(月)~2.1(水)

▶ 試 験 日:2023.3.12(日)

合格発表:2023.3.21(火・祝)

私費外国人留学生▶

出願期間:2022.12.19(月)~2023.1.6(金)

(12/29~1/3を除く)

▶ 試 験 日:2023.2.25(土)

▶ 合格発表:2023.3.6(月)

# 特別選抜

▶ 合格発表:2022.12.10(土)

#### |入学定員2023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	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 サイトをご参照下さい。 (https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/opencampus/)





#### 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、(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 ての食育、(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 仟者\* | 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

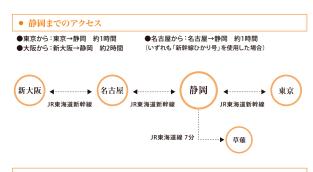
#### ▶ 環境計量士(所定の単位取得と関係していません)【環境】

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)





#### • 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 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(下車の分)





〒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/