

2021年度（令和3年度）
大学院薬食生命科学総合学府
学生募集要項

食品栄養科学専攻・環境科学専攻
【博士前期課程】
推薦・自己推薦入学

出願期間 [推薦] 2020年 6月 5日（金）～ 6月11日（木）15:00【必着】
[自己推薦] 2020年 6月 5日（金）～ 6月11日（木）15:00【必着】
※推薦入学・自己推薦入学に出願できる者は、1ページ出願資格(1)、(2)のいずれかに該当する者で、合格した場合、入学を確約できる者とします。

試験日 [推薦] 2020年 7月 1日（水）
[自己推薦] 2020年 7月 1日（水）

合格発表 [推薦] 2020年 7月 7日（火）10:00以降
[自己推薦] 2020年 7月 7日（火）10:00以降

静岡県立大学

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

※今後、新型コロナウイルスの感染状況により記載内容に変更が生じた場合は、ホームページにて周知します。

1 募集人員及び修業年限

専攻	募集人員			標準修業年限
	推薦	自己推薦	計	
食品栄養科学専攻	10人	—	10人	2年
環境科学専攻	—	10人	10人	

※ 各専攻の研究室の研究内容等については、本要項の研究室案内のページ、薬食生命科学総合学府ホームページ及び大学院学府案内2020-2021（別途配布）を参照してください。

※ 「博士前期（修士）課程の修了要件は、本大学院に2年以上在学し、在学期間中に30単位以上を修得し、かつ、必要な研究指導を受けた上、本大学院の行う修士論文の審査及び試験に合格することとする。」（静岡県立大学大学院学則から抜粋）

2 出願資格

推薦入学・自己推薦入学

推薦入学・自己推薦入学に出願できる者は、次の各号のいずれかに該当する者で、**合格した場合、入学を確約できる者**とします。

- (1) 学校教育法第83条に定める大学を卒業した者
(2021年3月卒業見込みの者を含む。)
- (2) 学校教育法第104条第4項の規定により学士の学位を授与された者
(2021年3月までに授与される見込みの者を含む。)

3 出願受付期間

[推薦] 2020年6月 5日(金) から6月11日(木) まで
[自己推薦] 2020年6月 5日(金) から6月11日(木) まで

※窓口受付時間：平日9:00～12:00、13:00～16:00（最終日は15:00まで）
※郵送・持参を問わず、**最終日の15:00までに必着。早めの出願にご協力ください。**

4 出願方法

出願書類等がそろっていることを十分確認の上、角形2号の封筒（縦 332mm×横 240mm）に該当する書類を入れ、**学生部入試室**あて提出してください（封筒の表書きには「**大学院薬食生命科学総合学府（食品栄養科学専攻または環境科学専攻） 博士前期課程 推薦・自己推薦入学 出願書類在中**」と朱書してください）。

郵送の場合は、**簡易書留速達郵便**により提出してください（期限厳守）。

5 出願書類

出願書類		説明（「所定の様式」は本学ホームページからダウンロードすること）
a	入学願書	「所定の様式」を使用すること。 ※出願前に、全ての出願者は、志望研究室担当教員に必ず連絡をとること。
b	写真票	「所定の様式」を使用すること。 写真（脱帽・上半身・正面・4.0cm×3.0cm のもので 出願前3か月以内 に撮影したもの）を貼付すること。
c	卒業（見込）証明書 【原本】 *1 *2	出身大学において作成、 厳封したもの を提出すること。
d	成績証明書【原本】 *1 *2	出身大学において作成、 厳封したもの を提出すること。 ※大学等に編入した者は、編入前の学校の成績証明書も提出すること。
e	入学検定料	30,000 円 郵便局の 普通為替証書 に限る。 購入後、何も記入しないこと。
f	返信用封筒 （受験票送付用）	市販の長形3号の封筒または指定封筒に、学府名・住所・氏名・郵便番号を明記し、 534円分の切手を貼付 すること。所定の指定封筒の場合は、「様」を消さないこと。原則本人あてとする。 ※以下の日までに受験票が届かない場合には入試室まで連絡すること。 推薦 2020年6月25日（木）、自己推薦 2020年6月25日（木）
g	住所票（合格通知受信用あて名票）	「所定の様式」を使用すること。 学府名・住所（合格通知、入学関係書類を確実に受け取れる場所）・氏名・郵便番号を明記すること。「様」は消さないこと。原則本人あてとする。

*1 姓が変更となっている場合は、住民票や戸籍抄本等、変更が確認できるものを添付してください。

*2 大学を複数卒業している者など、証明書が複数になる場合は事前に入試室に相談し、指示を受けてください。

◎**食品栄養科学専攻の推薦入学に出願する者は、次の書類を併せて提出してください。**

出願書類		説明
a	受け入れ同意書	「所定の様式」を使用すること。 志望研究室主任教員が署名及び捺印したものを提出すること。
b	志望理由書	「所定の様式」を使用すること。 志望理由及び希望する研究の方向・抱負をまとめたものを提出すること。 (1500字前後、ワープロ可)。
c	推薦書	「所定の様式」を使用すること。 指導教員が作成、 厳封したもの を提出すること（ワープロ可）。学長または学部長の印は必ず「公印」を使用すること。

◎**環境科学専攻の自己推薦入学に出願する者は、次の書類を併せて提出してください。**

出願書類		説明
a	受け入れ同意書	「所定の様式」を使用すること。 志望研究室主任教員が署名及び捺印したものを提出すること。
b	自己推薦書	「所定の様式」を使用すること。 志望理由及び希望する研究の方向・抱負をまとめたものを提出すること。 (1500字前後、ワープロ可)。

6 選抜方法

[推薦]

入学者の選抜は、口頭試問の結果及び出願書類の内容を総合して行います。

[自己推薦]

入学者の選抜は、口頭試問の結果及び出願書類の内容を総合して行います。

7 試験日程及び会場

(1) 試験日時

[推 薦]

月 日	時 間	科 目 等
2020年7月1日 (水)	受験票発送時に 通知します	口頭試問 (推薦書・志望理由書等を 参考にして口頭試問を行う)

[自己推薦]

月 日	時 間	科 目 等
2020年7月1日 (水)	受験票発送時に 通知します	口頭試問 (自己推薦書等を参考にし て口頭試問を行う)

(2) 試験会場

静岡県立大学 (※本冊子を参照)

8 合格発表

発表日時 表紙に記載のとおり

- (1) 合格者には、本人あてに郵便で通知します (電話等による照会には一切応じません)。
- (2) 合格者の受験番号は本学ホームページ (<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/graduate/>) に掲載します。ただし、合格通知書の送付をもって正式通知とします。

9 出願上の留意事項

- (1) 5の出願書類のうち「所定」のものは、本学ホームページ (入試情報) に掲載のPDFファイルを印刷したものを利用できます (<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/graduate/>を参照)。または入試室あてに請求してください。
※ 郵便で出願書類付の募集要項を請求する場合は、次のようにしてください。
ア 封筒の裏側に住所・氏名を明記するとともに、表側には必ず「大学院薬食生命科学総合学府 (食品栄養科学専攻または環境科学専攻) 博士前期課程 推薦・自己推薦入学 募集要項請求」と朱書し、返信用封筒を同封して入試室あて請求してください。
イ 返信用封筒は角形2号 (縦332mm×横240mm) を使用し、受取人の住所・氏名・郵便番号を明記して、210円切手 (速達の場合は500円切手) を貼付してください。
- (2) 出願書類に不備のある場合は、受理しないことがあります。
- (3) 出願書類受理後の書類の変更は認めません。
- (4) 出願書類等に虚偽の記載があった場合には、合格を取り消します。
- (5) 一度受理した出願書類及び入学検定料は返却しません。
- (6) 入学志願者で、身体に障害等 (障害の程度は学校教育法施行令第22条の3の規定に該当するもの) があり、受験上特別な配慮を要する者は、以下の日までに入試室へ必ず事前照会してください。
 - ・推 薦 2020年 5月20日 (水) 16:00まで
 - ・自己推薦 2020年 5月20日 (水) 16:00まで

10 その他

(1) 入学手続等について

推薦・自己推薦入学の合格者は、所定の期日までに入学確約書を提出してください（用紙は合格者に発送）。
推薦・自己推薦入学の合格者には9月末日までに「入学手続要項」を送付します。入学手続の概要は以下のとおりです。

ア 入学手続

(ア) 受付日

【推薦】・【自己推薦】 2020年10月27日（火）

(注) 2021年3月14日(日)・15日(月)に手続をすることもできます。
合格通知書送付時に入学手続日希望調査票を同封します。

(イ) 主な提出書類・納付金

a 宣誓書・保証書 b 住民票（静岡県内の者のみ） c 写真

d 入学料 ※入学手続要項送付時にお知らせします。

(参考) 2020年度入学者実績：静岡県内の者141,000円・静岡県外の者366,600円

※注1：「静岡県内の者」とは、入学手続を行う月の1日において、本人または本人の配偶者もしくは1親等の親族が引き続き1年以上静岡県に住所を有している者をいいます。住所を有していることの確認は住民票で行います。

※注2：2020年度中に入学料が改定された場合には、改定後の入学料が適用されることとなります。

e 保険料 ※入学手続要項送付時にお知らせします。

(参考) 2020年度入学者実績：2,470円

f その他諸経費 ※入学手続要項送付時にお知らせします。

(参考) 2020年度入学者実績

専攻（博士前期）	本学出身者※注1	他大学出身者
食品栄養科学専攻	6,000円	66,000円
環境科学専攻	6,000円	66,000円

※注：本学出身者であっても、卒業した学部や、志望する専攻によっては、他大学出身者と同じ金額になる場合があります。

イ 授業料 ※入学手続要項送付時にお知らせします。

(参考) 2020年度入学者実績

前期授業料（入学時に納付）	267,900円
後期授業料（10月に納付）	267,900円
合計（授業料年額）	535,800円

注：年額一括納付はできません。また、2020年度中または入学時に授業料が改定された場合には、改定後の授業料が適用されます。なお、在学中に授業料が改定された場合には、改定時から新たな授業料額が適用されます。

(2) その他参考事項

ア 日本学生支援機構（旧日本育英会）奨学金について

合格者に対して、合格通知書送付の際に貸与希望を確認します。

イ 授業料等の減免について

この制度の詳細については、「入学手続要項」にてご確認ください。

また、災害被災者の場合は、申請により授業料以外に入学料も免除されることがあります。

注：日本学生支援機構奨学金及び授業料等の減免の詳細については、学生部学生室に照会してください（TEL (054) 264-5009）。

大学院薬食生命科学総合学府の概要

わが国が世界を先行する超高齢社会においては、健康増進によって疾病の一次予防を図るとともに、疾病があったとしてもその進行を食い止め、寿命に至るまでの生活の質保証が望まれます。また、社会的負担軽減のためにも、「健康寿命」と「寿命」の間隔をいかに短縮するかが重要な課題となっています。この課題に対する根本的な解決のためには、「食品栄養科学・環境科学」と「薬学」の両面から「健康科学」の学問分野を拓く研究者、およびその成果を实践できる高度専門職業人と指導者の養成が望まれています。この時代のニーズに合った流動性の高い大学院の創成、すなわち幅広い専門教育を受けられるような教育の学際化、柔軟化を目的として、これまでの「生活健康科学研究科」と「薬学研究科」の教育組織を統合したものが、本学の自然科学系大学院「薬食生命科学総合学府」です。食品栄養環境科学研究院あるいは薬学研究院に属する教員が、それぞれの専門性を活かして学府の大学院学生の教育にあたります。

薬食生命科学総合学府は、「食・環境」の領域の食品栄養科学専攻と環境科学専攻、「薬」の領域の薬学専攻（4年制）と薬科学専攻、に、薬食生命科学専攻（博士後期課程のみ）を加えた5専攻からなります。

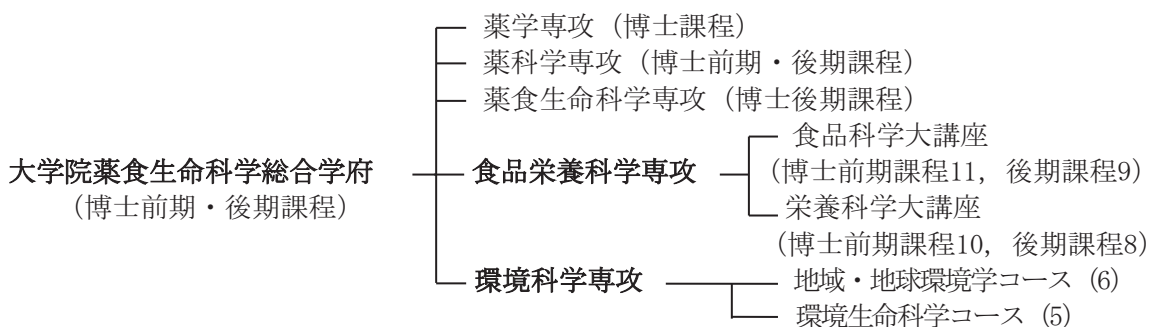
【学府の理念、目標】

健康増進や病気の予防・治療による健康寿命の延伸には、適切な医薬品や食品の開発・選択と、医薬品の適正使用が欠かせません。薬食生命科学総合学府では、健康維持の要因あるいは疾病の発症・進展のメカニズムを生命科学や物質科学の観点から解明し、健康社会の構築に貢献する意欲があり、そのための努力を惜しまない学生を求めています。薬学、食品栄養科学、環境科学等の最先端科学を通して国際的に貢献できる人材を養成します。

【求める学生像】

薬、食品、栄養あるいは環境に関する科学に貢献する意欲のある学生を幅広く求めます。そのためには、

- 1) 薬、食品、栄養あるいは環境に関する科学の習得と研究に必要な基礎学力
- 2) 国際的な科学コミュニティへの参加に必要な英語能力が必要です。



注) カッコ内の数字は研究室数。海外を含む大学院連携・附置研究室等を用意している。詳細については、本要項の研究室案内のページおよび大学院学府案内2020-2021（別途配布）を参照してください。

食品栄養科学専攻の概要

食品栄養科学専攻は食品科学大講座と栄養科学大講座からなり、食品科学大講座では、食品の化学成分、加工貯蔵技術、食の安全性のほか食品の機能性、ケミカルバイオロジー、遺伝子工学などの教育研究を重視しています。栄養科学大講座では栄養素の生体応答、がん発症の分子機構と予防に関する研究とともに、病気の治療における栄養・食事の管理や、生活習慣病予防に関する基礎的、応用的、実践的研究に力点を置いています。

【ディプロマポリシー（学位授与の方針）】

「薬食同源」「食薬融合」を共通認識とし、食と健康にかかわる「食品栄養科学」の領域を牽引し、グローバルに活躍できる研究者や専門職業人の育成を教育目標としています。以下の資質を身に付け、所定の単位を修得した学生に、修士（食品栄養科学）の学位を授与します。

1. 高い国際対話能力
 - ・グローバルに活躍するための語学力を含めたコミュニケーション能力を有している。
2. 倫理観
 - ・生命や人権に対して強い倫理観を持ち、社会人としてあるいは研究者として健全な科学倫理を身に付けている。
3. 高度な知識と技術
 - ・食品科学や栄養科学に関する高度な知識や技術を身に付けている。
4. 独創性と問題解決能力
 - ・食品科学や栄養科学に関する独創的な研究を推進するための研究能力と意欲を有している。
5. 自己研鑽
 - ・食品科学や栄養科学に関わる研究者として、常に自己を評価し、自らを高める意欲と能力を有している。

【カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）】

食と健康についての生命科学的探究を通じ、健康長寿社会の基盤の確立を目指すことを基本に食品栄養科学における高い研究能力や幅広い知識を有し、企業、研究機関、保健・医療機関、行政等で主体的に活躍できる高度専門職業人及び研究者の育成を目的とし、教育課程を編成しています。

1. 特論科目、専攻専門科目、他専攻との共通科目を履修することで、食と健康に関する専門的知識と研究方法を身に付ける。
2. 食品栄養科学特別実験を履修することで、研究の計画や手法・手技などの能力を養う。
3. 研究の進捗状況を発表する学内のセミナー、各研究室が行う食品栄養科学特別演習、科学英語の履修などを通して、コミュニケーション能力を養うとともに、自己研鑽のための意識を醸成する。
4. 倫理に関する講習会などに参加することで、研究者としての倫理観を育成する。

【アドミッションポリシー（入学者受け入れ方針）】

「急速に進む超高齢社会に対応し、食を通じた健康の維持・増進ならびに疾病の予防・治療に貢献するための高度な生命科学の専門知識と技術を身に付けた研究者及び高度専門職業人を育成する」という本専攻の目的を理解し、本専攻で学びたいという意欲を持つ次のような人を求めています。

1. 食品科学または栄養科学に関する基礎的知見を有し、さらに高度な知識や専門性を身に付けたい人
2. 食と健康に関する生命科学の問題点を発見・解決する能力や研究を計画・遂行する能力を養いたい人

環境科学専攻の概要

環境科学専攻は、地域・地球環境学コース、環境生命科学コースの2コースからなり、それぞれの視点から環境との共生・持続可能な社会の構築に資する人材の育成を目指しています。「地域・地球環境学コース」では、大気、水、森林、海洋など、各フィールドでの観測を通して、有害化学物質による汚染や、地域・地球環境の変動の分析・評価に関する研究を行っています。「環境生命科学コース」では、多彩な生命現象について学び、環境因子が生物やヒトの健康に及ぼす影響、そして生命を守るための予防方法について研究しています。また、未来の快適で豊かな環境の創造をめざして、微生物による有用物質の生産、人と環境に優しい材料の開発などについて研究しています。

【ディプロマポリシー（学位授与の方針）】

「地域・地球の環境を解析する」、「環境と共生し快適環境を創る」、「環境応答を究め生命を守る」ことを基本に、「環境」をより専門的かつ幅広い視野で鳥瞰し、環境問題の原因を科学的に解明するとともに持続可能な社会の構築をめざす高度専門職業人・研究者の育成を教育目標としています。以下に掲げる資質を身に付け、所定の単位を修得した学生に対し、修士（環境科学）の学位を授与します。

1. 高い国際対話能力
 - ・グローバルに活躍できる情報収集能力を有し、それに必要なコミュニケーション能力及び国際感覚を身につけている。
2. 倫理観
 - ・生命や人権に対して強い倫理観を持ち、研究活動においても健全な科学倫理を身に付けている。
3. 高度な知識と技術
 - ・環境科学に関する幅広い知識や技術を身に付けている。
4. 独創性と問題解決能力
 - ・環境科学に関する独創的な研究を推進するための研究能力と意欲を有している。
5. 自己研鑽
 - ・環境科学に関わる高度専門職業人、研究者として、常に自己を評価し、自らを高める意欲と能力を有している。

【カリキュラムポリシー（教育課程編成・実施の方針）】

環境科学を専門的かつ幅広い視野で学び、国内外の研究・教育機関や企業において、環境問題の解決に取り組む高度専門職業人・研究者として活躍できるよう、次に示すカリキュラムを編成しています。

1. 環境科学に関する知識を幅広く身につけるため、環境科学関連の特論科目、コロキウムを配置する。
2. 環境科学に関する専門的な知識、論理的思考力、協働力を身につけるため、実験科目を配置する。
3. 課題発見能力、プレゼンテーション能力を養うため、環境科学関連セミナーや演習を配置する。

【アドミッションポリシー（入学者受け入れ方針）】

環境問題の解明や持続可能な社会の構築に取り組む高度専門職業人・研究者を目指す次のような人を求めています。

1. 確かな基礎学力を有し、自ら学び、自らを成長させようとする意志を持つ人
2. 環境科学分野とともに異分野のことに対しても柔軟に横断的に、そして論理的に思考できる人
3. 環境問題を解決し、健康で安全な環境の創成を目指そうとする人

静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府研究室案内 [I]

専攻名	食品栄養科学専攻	講座名	食品科学大講座
-----	----------	-----	---------

(2020年4月現在)

部門	研究室名	担当教員 (直通電話番号) *1	主な研究内容
食品機能制御学部門	食品分析化学	教授 博(農) 熊澤 茂則 (5523)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 植物や食品中の生理機能成分の分析化学的研究 ○ 食品成分の生理活性評価研究 ○ 食品成分のメタボリックプロファイリング研究
	ケミカルバイオロジー	准教授 博(農) 鮎 信学 (5552)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 天然有機化合物の生合成 ○ 代謝工学的手法による有用物質の微生物生産 ○ ゲノム情報を基盤とした有用酵素の探索
	食品工学	教授 農博 下山田 真 (5522)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品タンパク質の変性挙動と食品の品質 ○ 豆乳の製造工程の見直し ○ 食品分散系(気泡、エマルション)の解析
	食品化学	准教授 博(農) 伊藤 圭祐 (5543)	<ul style="list-style-type: none"> ○ おいしさの分子設計技術の開発: 味と香りのデザイン ○ 新しい機能性食品の開発: 身体への味と香りの作用解析 ○ ヒト味覚・嗅覚受容体応答評価システムを活用するフレーバープロファイリング技術の開発
	食品物理学	准教授 博(理) 本同 宏成 (5224)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品の構造, 物性評価 ○ 食品素材の結晶成長 ○ 食品の構造制御
食品安全解析学部門	食品有機化学	教授 博(薬) 江木 正浩 (5542)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活習慣病予防効果が期待されるファイトケミカルの合成研究 ○ 新規蛍光プローブの創製 ○ 環境に優しい物質変換反応の開発
	食品衛生学	教授 博(食品栄養) 増田 修一 (5528)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食品中に存在する各種化学物質の安全性評価 ○ 疾病状態時等における化学物質の毒性変動 ○ 食中毒制御法の構築
	*2 微生物学	教授 博(薬) 大橋 典男 (5553)	<ul style="list-style-type: none"> ○ プロバイオティクス効果が期待できる微生物の機能性食品への応用 ○ 食品やその成分の腸内細菌叢を介した機能性解析 ○ マダニ媒介細菌性新興感染症の実態解明

細胞遺伝情報学部門	生物分子工学	准教授 博(農) 河原崎 泰昌 (5540)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 真核微生物（酵母・麹菌）の遺伝子発現制御機構と酵素利用 ○ 産業用酵素・微生物の分子育種と食品製造プロセスへの応用 ○ 高効率な酵素生産系の開発・利用と新規な食品製造プロセスの創造
	食品蛋白質工学	准教授 博(農) 伊藤 創平 (5576)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 社会実装を志向した、産業利用蛋白質のインシリコスクリーニング、人工設計、改変 ○ 遺伝子データベースのデータマイニングによる、蛋白質高機能化手法の開発 ○ X線結晶構造解析、計算科学的手法を融合させた構造生物学
	*2 人類遺伝学	教授 医博 小林 公子 (5220)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活習慣病発症に関与する遺伝要因と環境要因（特に食生活）の相互作用に関する研究 ○ ショウジョウバエを用いた生活習慣病関連遺伝子の機能解析 ○ 栄養摂取による個体の成長・成熟の仕組みに関する研究

*1：担当教員欄（ ）内は各教員室の直通電話番号（共通：054-264-）。

*2：博士後期課程は薬食生命科学専攻に配置

静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府研究室案内 [Ⅱ]

専攻名	食品栄養科学専攻	講座名	栄養科学大講座
-----	----------	-----	---------

(2020年4月現在)

部門	研究室名	担当教員 (直通電話番号) *1	主な研究内容
栄養基礎科学部門	*2 長寿生化学	准教授 博(農) 三好 規之 (5531)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 機能性食品成分の代謝・動態・作用機序解析 ○ 生活習慣病を惹起する腸内細菌代謝物の探索・同定 ○ 発がん要因マーカーの同定とがんの化学予防
	栄 養 化 学	教 授 博(薬) 三浦 進司 (5559)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 骨格筋の脂質生化学的解析 ○ 筋萎縮予防物質の探索とその作用機序の解析 ○ 骨格筋の性状変化が他臓器機能や疾病発症に及ぼす影響についての解明
	*2、3 栄 養 生 理 学	教 授 保博 合田 敏尚 (5533)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 栄養状態の変動に伴う遺伝子発現のエピゲノム制御 ○ 糖質消化吸收の制御による糖尿病発症・進展抑制の分子機構 ○ 代謝性疾患リスクを評価するための食後高血糖および関連炎症のバイオマーカーの開発と応用
	生 理 学	准教授 博(食品栄養) 林 久由 (5532)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 小腸グルコース吸収輸送の活性調節機序とその生理学的意義の解明 ○ タイト結合部バリアタンパク質の腸管での役割の解明 ○ Na・Cl 輸送体活性調節の分子機構に関する研究

人間栄養衛生学部門	公衆衛生学	教授 博(医) 栗木 清典 (5563)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 日本多施設共同コホート研究 (J-MICC Study) 静岡・桜ヶ丘地区： 文部科学省研究費補助金により、日本人の生活習慣と遺伝子 (ヒトゲノム) が病気とどのように関連しているのかを調べる全国研究(10万人：2035年まで継続)、および、独自研究 ○ わが国の効果的な健康づくり政策を確立する栄養疫学研究 (J-MICC Sakura Diet Study)： ヒトゲノム、腸内常在菌プロファイルや尿中メタボローム、赤血球膜脂肪酸構成割合など「メガ・データ」を用いて、食生活習慣要因や生活習慣病との関連を検討
	栄養教育学	教授 博(医) 桑野 稔子 (5513)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 子どもの行動特性と食生活、健康状態との関連および効果的な栄養教育方法の構築に関する研究 ○ 児童・生徒の問題行動の実態調査と支援方法の構築に関する研究 ○ 咀嚼能力と自律神経活動、食生活、健康状態に関する研究
	臨床栄養学	教授 博(医) 保坂 利男 (5567)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生活習慣病患者の食事・栄養などを含めた治療効果との相互作用に対する臨床研究 ○ 脂肪細胞とインスリン抵抗性との関係の基礎研究 ○ 糖尿病合併症 (腎症、骨粗鬆症など) と運動・栄養・酸化ストレス・高血糖との相互関係と治療法の開発に向けた基礎研究
	臨床栄養管理学	教授 博(栄) 新井 英一 (5511)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 高中性脂肪血症、高 LDL コレステロール血症、高尿酸血症、高リン血症などの栄養管理法の構築および栄養指導の効果に関する研究 ○ 24時間蓄尿法を用いた推定栄養素摂取量の把握および血清パラメータに対する食行動の影響に関する研究 ○ 糖・脂質・ミネラル代謝に対する時間栄養学を考慮した栄養指導法の構築に関する研究
	フードマネジメント	教授 博(栄) 市川 陽子 (5512)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食材の機能性活用をめざすフラボノイドの調理種別変化と摂取後の生体内炎症指標の検討 ○ 特定給食施設等における適切な栄養管理業務の運営に関する研究 ○ フードサービスを介した食環境整備の効果に関する研究
	調理科学 ^{*3}	教授 博(農・歯) 新井 映子 (5823)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 穀類(米・小麦等)の新規加工技術の開発に関する研究 ○ 機能性成分を富化した加工食品の開発 ○ 咀嚼・嚥下しやすい高齢者食や介護食の開発

* 1 : 担当教員欄 () 内は各教員室の直通電話番号 (共通 : 054-264-)。

* 2 : 博士後期課程は薬食生命科学専攻に配置

* 3 : 2021年3月 退職予定、当該研究室を志願する場合には、専攻長 (新井英一、電話 : 054-264-5511, e-mail: arai@u-shizuoka-ken.ac.jp) にご相談ください。

静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府研究室案内 [Ⅲ]

専攻名	環境科学専攻
-----	--------

(2020年4月現在)

コース	研究室名	担当教員 (直通電話番号) *1	主な研究内容
地域・地球環境学コース	大気環境	教授 博(理) 雨谷 敬史 (5798)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大気汚染物質の発生、動態、曝露評価に関する研究 ○ 室内空気中の有害物質の計測および除去に関する研究 ○ 多環芳香族炭化水素誘導体の高感度分析法とリスク評価に関する研究
	*2 水質・土壌環境		
	物性化学	教授 博(学) 牧野 正和 (5785)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 農薬や防疫用薬剤の分解・変換・代謝生成物の合成と毒性評価に関する研究 ○ リスク評価に基づいた環境汚染物質のリスク低減手法に関する研究 ○ 熱力学的補償と分子構造に関する研究
	植物環境	教授 博(農) 谷 晃 (5788)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 大気中に存在する多種の有害ガスの植物による浄化機能の解明と、植物を利用した環境浄化の試み ○ 植物が生産する香り物質であるテルペン類の放出におよぼす環境要因の影響解明と日本での年間排出量の推定 ○ 光や二酸化炭素など栽培環境要因を調節することによる、静岡特産のワサビの生産研究
	環境微生物学	教授 博(理) 谷 幸則 (5797)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 金属イオン酸化還元反応の活性を有する微生物の検索と応用に関する研究 ○ 汽水域を中心とした水域の微生物組成と生態系への影響に関する研究 ○ 水産資源生産に影響を及ぼす微生物群に関する研究 ○ 湖沼堆積物中の微生物マーカーによる環境変動に関する研究
	グリーンケミストリー	准教授 博(工) 永井 大介 (5729)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 新規精密高分子合成法の開発 ○ 高効率で簡便なレアメタル捕集・回収を目指した高分子材料の開発 ○ レアメタルを吸着したポリマーの機能性材料（有機-無機ハイブリッド材料）への応用

環境生命科学コース	生態発生遺伝学	教授 理博 小林 亨 (5782)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 性分化の分子機構の解明 ○ 性的可塑性の分子機構の解明 ○ 野生生物への環境リスクの解析 ○ 環境要因に対する生体応答性の差異の機構解明：遺伝的脆弱性の分子機構
	光環境生命科学	教授 博(薬) 伊吹 裕子 (5799)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 光老化、光発がんの分子メカニズムに関する研究 ○ 環境因子によるクロマチン構造変化と DNA 損傷修復に関する研究 ○ エピジェネティック変化を指標とした化学物質の新規リスク評価系の開発 ○ 水道水消毒副生成物の毒性機序に関する研究
	生体機能学	准教授 博(理) 内田 邦敏 (5787)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 細胞、器官、個体における内外環境温度を感じるメカニズムとその意義に迫る研究 ○ 温度センサー分子のエネルギー代謝調節における役割の解明と温度センサー分子を標的としたメタボリックシンドローム発症の予防・治療法確立を目指した研究 ○ 温度センサー分子に対する食品、医薬品など由来の新規リガンドの探索
	環境生理学	准教授 博(理) 田村 謙太郎 (5707)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 植物の環境応答能力を支える細胞小器官の運動・分化・形態形成に関する研究 ○ 過酷な環境下で生育可能な有用植物の開発に関する研究 ○ 消化管粘膜による食品成分及び腸内細菌代謝産物のセンシングと腸管神経・内分泌・免疫系を介した消化管および全身の生理機能調節に関する研究 ○ 消化管の腸内環境センシング機構をターゲットとする創薬に関する基礎研究
	環境工学	准教授 博(理) 原 清敬 (5659)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 微生物を用いた持続可能資源(バイオマス)からの有用物質生産に関する研究 ○ 細胞内エネルギーに関する基盤的研究とその改変による有用物質生産性の向上に関する研究 ○ 微生物を用いた機能性化合物(食品・飼料・肥料・医薬品・化粧品など)の発酵生産に関する研究

* 1 : 担当教員欄 () 内は各教員室の直通電話番号(共通: 054-264-)。

* 2 : 当該研究室を志願する場合には、専攻長(小林亨、電話: 054-264-5782, e-mail: tohruk@u-shizuoka-ken.ac.jp)にご相談ください。

静岡県立大学大学院薬食生命科学総合学府研究室案内 [IV]

協力研究室・附置研究室・大学院連携*1

(2020年4月現在)

	研究機関・研究室	担当教員	主な研究内容
附置研究室	茶学総合研究センター	特任教授 中村 順行	<ul style="list-style-type: none"> ○ 緑茶の機能性および疫学に関する研究 ○ 茶学教育と人材育成 ○ 茶の嗜好性評価と活用に関する研究
	食品環境研究センター	特任教授 若林 敬二	<ul style="list-style-type: none"> ○ 健康に資する食品および環境に関する文献調査、情報提供 ○ 環境中のがんの発生要因および予防要因の探索とその応用

*1：客員教授、客員准教授、特任教授、講師は、制度上学生の指導教員にはなれません。これらの研究指導を受けるには、本案内Ⅰ～Ⅲに記載の教授または准教授の研究室に所属し、共同研究あるいは授業科目の一環として遂行することになります。詳細は、薬食生命科学総合学府ホームページおよび大学院学府案内2020-2021(別途配布)も併せてご参照ください。希望者は、食品栄養環境科学研究院長(熊澤茂則、電話：054-264-5523, e-mail: kumazawa@u-shizuoka-ken.ac.jp)にご相談ください。

《入学者選抜試験に関する問い合わせ》

静岡県立大学学生部入試室(平日9:00~12:00、13:00~17:00)

〒422-8526 静岡市駿河区谷田52-1

TEL：(054)264-5007 FAX：(054)264-5199

E-MAIL：nyus@u-shizuoka-ken.ac.jp

大学ホームページ：<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/>

食品栄養科学専攻ホームページ：<http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/>

環境科学専攻ホームページ：<http://dehs.u-shizuoka-ken.ac.jp/>



静岡県立大学建物配置図

