

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

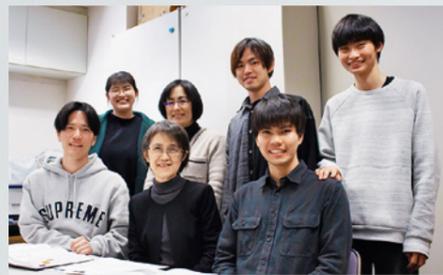
「食」は生命の基盤であり、ヒトの健康に大きく関わります。食と健康を守るためには豊かな環境が必要です。健康長寿が謳われる今日、その実現に貢献する「食」が注目されています。また、近年の気候変動やそれに伴う異常気象、さらには世界各地で勃発する紛争により、深刻な食糧不足や価格高騰が引き起こされ、「食」の重要性が改めて認識されるようになりました。

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。

私たち教員一同は、学生の皆さんが最大限に学びを深められるよう、全力でサポートしていきます。私たちとともに「食」を中心とした多彩な学びや研究に挑戦したい皆さん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			
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)	学科専門科目 (専門的な学びを開始します)	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	卒業研究 (最先端の研究を行います)	技術士補 食品衛生監視員 理科教諭一種			
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			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	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	栄養士・管理栄養士 食品衛生監視員 栄養教諭一種
環境生命科学科			生命科学の基礎 細胞生物学 動物生理学 環境分析の基礎 環境分析化学 物理化学 食料生産と環境 植物環境学 食料生産学			学科専門科目 (専門性を高めます)	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

注) 一部の科目を記載しています



ピックアップ講義 <食品分析化学>

食品分析化学は様々な食品分析法に共通する原理と、研究室でよく使われる分析法の理論とその実際が理解できるようになる講義です。学生実験で用いた器具や分析方法が登場します。私は高校の時には難しいと感じた濃度計算がさらに理解できるようになりました！分析方法や物質など、他の科目と自分の中で関連付けることができ、分析化学や食品へのさらなる理解につながります。分析の技術は研究室や卒業後の企業等でもとても重要です。この講義は、その重要な知識を再確認し深められるため、非常に重要な土台であり総合的な学習ができます。

食品生命科学科3年生 池ノ上 愛佑梨さん

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。

この学部・学科を選んだ理由

「大学では自分の好きなことをしたい！」と考えた時、私は食べ物が大好きだと気づきました。陸上部員として食生活や私たちの健康について考える機会がたくさんありましたが、私たちの食生活にはたくさんのニーズがあり、それは健康維持と密接に関わると感じていました。そこで「おいしさ」について学び研究したいと考えたことが理由です。本学科で、化学系の視点から幅広い科学知識を学び、健康や食の研究を通じて、社会に貢献したいと思いました。また本学のアットホームな雰囲気やおしゃれなキャンパスにも憧れを感じたことが理由です。

学んでいる内容について

1年次は化学、生物、物理学といった基礎科目を中心に学び、2年次以降は本格的に専門的内容が増えていきます。本学科では、食品衛生学や微生物学などの食品の安全や健康にかかわる講義に加え、食品生命科学の基礎や応用となる酵素学、発酵学などの様々な視点から「食」について深く学べます。なじみのある食品の細部を学ぶことができ非常に楽しいです。特に、質問コーナーのある食品化学はとても面白いです。1年次からの学生実験では、器具の使い方やレポートの書き方を学び、先生方からフィードバックを受ける機会も豊富にあります。

卒業後の進路について

本学科で学ぶにつれ、食品生命科学の面白さを実感しています。そのため、現在はより深く学ぶために大学院進学を希望しています。一方で、4年次の研究室配属や今後の講義も非常に楽しみで、自分がかどように「食」について学び、社会に貢献できるのかを考えています。本学科で学ぶ「食」に対する専門的知識は、安全性への寄与や品質管理、化粧品関係など、様々な貢献方法があると認識しています。本学科では、自分の興味を上げ、可能性を高める学びができると感じているので、具体的な進路については今後さらに考えたいと思います。

この学科への入学を目指す学生に

本学科では、食品生命科学について詳しく学ぶことに加えて、先生方や友人にも恵まれていると思います。難しいと感じる内容もありますが、先生方が非常にユニークでどの講義も楽しく、いつの間にか好きになっています。また、充実した大学生活を送る友人がたくさんいるのでとても刺激的です。本学科は食についての基礎知識から専門的技術まで、手厚い指導のもと学ぶことができるので、自分の興味を最大限に深められる環境だと思います。私たちの生活に重要な食のおいしさや健康などに興味がある方は、きっと楽しく学べると思います。

01

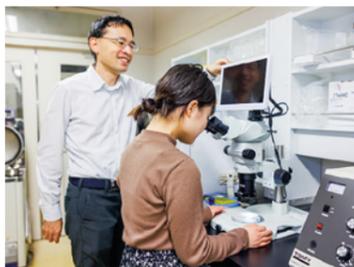
求めている人材



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(p15参照)

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）（継続検討中）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。



この研究室に注目!

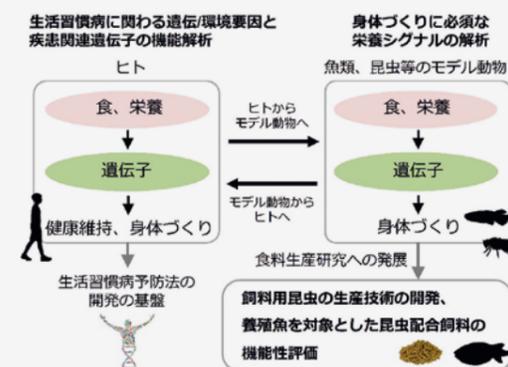


Featured Labs

食と健康をつなぐ遺伝子のはたらきに迫る

人類遺伝学研究室 (小林公子、大原裕也)

私たちの身体は、さまざまな遺伝子や栄養素のはたらきによって形作られ維持されています。本研究室では、ヒトの健康維持や疾患に関わる遺伝要因と栄養環境要因の相互作用を明らかにするために、ヒトを対象とした遺伝疫学的研究や、ゼブラフィッシュ等のモデル動物を用いた遺伝子の機能解析を行っています。さらに、身体づくりに関する研究で得られた知見を基盤として、食料・飼料生産の基盤的研究にもチャレンジしています。



酵素が支える世界

食品蛋白質工学研究室 (伊藤創平、藤浪大輔)

人間は、植物や動物などの生物を食べて生きています。これらの生物が持つ酵素やタンパク質は、生命活動を支えるだけでなく、食品加工、医薬品、バイオ燃料、化粧品など、さまざまな分野で活用されています。酵素や蛋白質の特性を活かした研究開発は、環境負荷の低減や資源の有効利用に貢献し、持続可能な地球の実現に欠かせないものとなるでしょう。食品栄養科学部で学び、未来の酵素や蛋白質の研究と一緒に取り組みましょう!





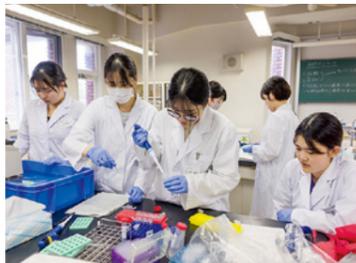
栄養生命科学科は、人間の健康と長寿を支える栄養科学の専門家を養成することを目指しています。すなわち、保健行政、医療機関、福祉施設、学校などで主として栄養管理・教育に当たる管理栄養士、研究所や大学などで栄養学を教育・研究する研究者、企業において栄養学の知識を活かして医療用食品や健康食品を開発する技術者などの人材の育成です。本学科は、管理栄養士養成施設としての認可を受けており、卒業時には国家試験を受験して管理栄養士の資格を得ることになります。



01

求めている人材

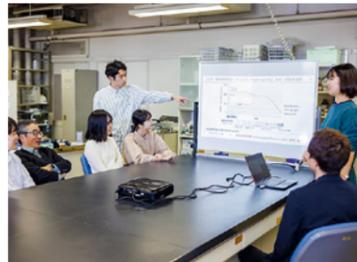
栄養科学の専門家として、病院、行政、小中学校等において活躍する管理栄養士や栄養教諭、また、高度な専門知識や能力を身につけ、研究者や指導的立場を担う管理栄養士を目指す上で、基礎および専門的な知識や実践的能力を身につけたいと思う人材を求めています。



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。



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、所定の期間に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(p15参照)

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。



interview



栄養生命科学科3年生 小峠 華音さん

ピックアップ講義 <調理学実習>

本学科のみ1年次前期・後期に毎週ある調理学実習です。和食、中国料理、西洋料理、また、正月料理やクリスマスメニューといった行事食を作ります。調理の技術だけでなく、衛生管理、器具や食器の選択、仲間とのコミュニケーション、効率、提供温度など、調理において大切なことはたくさんあることを学び、普段から意識して料理をする習慣が身につきました。また、各料理様式の献立構成や科学的理論に基づく調理操作といった知識の面でもたくさんの学びがありました。

効率をあげるにはどうすればよいかを常に考え、限られた時間内で完成させるのは大変でしたが、やりがいがありとても楽しかったです。

この学部・学科を選んだ理由

私は小さい頃から食べることが大好きで、将来は「食」に関する仕事をしたいと思っていました。また、小学生の時からバスケをしていて、高校生の時にはバスケ部のマネージャーをやりました。選手をサポートする立場になって、「スポーツ」に関する仕事にも興味をもち、公認スポーツ栄養士という資格があることを知りました。本学科は、県内にある国公立大学の管理栄養士養成学科で管理栄養士国家試験の合格率が高かったため、この学部・学科を選びました。

学んでいる内容について

1年次は生物や物理、化学、英語などの基礎的な科目が中心で、高校で学んだ内容をより深く学びます。さらに、生物学実験や化学実験では、基本的な実験技術や実験器具の扱い方も学びます。2年次からは専門的な講義が増えていきます。例えば、栄養素の代謝について学ぶ講義、微生物による食中毒について学ぶ講義、栄養学が関与する疾患について学ぶ講義、カウンセリングの理論とスキルを学ぶ講義などがあります。難しい内容もありますが、他の講義との関連もあり、とても面白いと感じています。また、栄養教諭一種免許状を取得するために教職の科目を履修している人もいます。

卒業後の進路について

本学科に入学してみて、行政、学校、病院、企業など、管理栄養士が活躍する場がたくさんあることを知りました。現時点では管理栄養士の資格取得後に公認スポーツ栄養士の資格も取得し、アスリートスポーツチームを「食」の面からサポートして健康やパフォーマンスの向上に貢献することが将来の夢です。スポーツに関わらず、管理栄養士として、対象者と直接関わり栄養指導をしていく中で本人が少しでも自分の食生活を見直し改善して、QOLを向上させ、さらには自己管理できるよう支援する仕事をしたいと考えています。これからいくつかの実習を通して広い分野に目を向けて考えていきたいです。

この学科への入学を目指す学生に

本学科は少人数で実験や実習も多いため他学科に比べて、団結力が強く、とても仲の良い学科だと思います。先生方からの手厚いサポートもあり、管理栄養士になるという1つの目標に向かってみんなで頑張れる環境もこの学科の魅力です。同じ勉強でも高校までとは違い、自分の好きな「食」についてより深く学ぶことがとても楽しく、この学科を選んで本当に良かったと思っています。課題やテスト勉強が大変だと思ってもありますが、バイトやサークル、一人暮らし、遊びなど、どれも充実した楽しい大学生活が送れると思います！管理栄養士を目指す皆さんが入学することを楽しみにしています！

この研究室に注目!

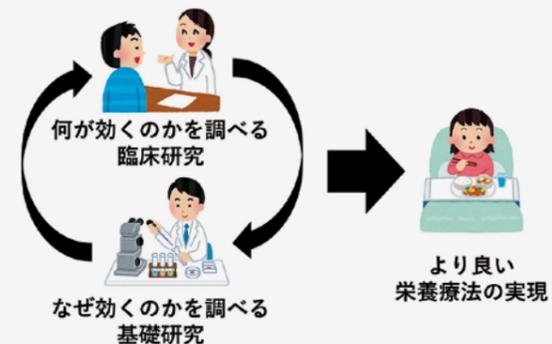


Featured Labs

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 (坂保利男、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。





ピックアップ講義 <植物生理学>

この講義では、我々動物のように意思を持って動くという事が出来ない植物達が、周辺の環境の変化に対し、どのように適応し、どのように生きているのかを学びます。植物の構造や光合成に関する反応、植物ホルモンについてなど、植物について様々な事を学びます。予備知識が全くなくても、先生が表や図や動画などを多く使用してくれるため、視覚的に分かりやすい講義となっています。高校では学ばないような植物のことについて学習していくため、1回の講義で最低1つは新たな学びを得られ、新しい興味を持つことが出来る非常に新鮮で奥が深い講義です。

環境生命科学科3年生 竹浪 剛さん

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」を探究することができる学科です。

この学部・学科を選んだ理由

高校生の時、進学先に悩んでいたところ、食品栄養科学部というあまり聞かないような学部名が目に入り、魅力を感じたため進学を決めました。また、もともと自然や環境に関することに興味があったため、それらに関することのできる環境生命科学科を選択しました。現在、私達が生活しているこの地球は地球温暖化やそれに伴う異常気象、食料危機など様々な問題を抱えています。本学科は食・環境への理解を通して、それら諸問題を解決へと導けるような人物になれる可能性を秘めています。そんな可能性に満ちているところに惹かれ、この学科を選択しました。

学んでいる内容について

食品に関する「食品化学」や「食品学総論」に加え、「環境微生物学」や「植物環境学」など生物と環境の間の相互作用などについて学びます。1年次は物理学、生物学などの応用的な内容への基盤づくりや情報科学などのデータ整理の手引となる基礎的な科目を学習し、基本的な知識を習得します。2年次以降はそれらを踏まえた上で、生物・食品・環境間の相互作用や環境問題とのつながりなど応用的な学習に入ります。また、環境分析や調査などの手法を実際に見て確かめることのできるフィールドワークなどの実習・実験も充実しているため、より理解を深めることが出来ます。

卒業後の進路について

正直に言うともまだ決まっていません。強いて言えば、植物に関わる仕事に少しでも興味があります。2年次に受講する「植物生理学」や「食料生産学」、「植物環境学」で植物について学習するうちに、植物という分野がとても奥深いものだと知りました。私は植物の中でも食料として扱われる植物の研究をしたいと思っています。植物を突き詰めていけば、食料問題をはじめとした多くの難題を解決できると感じています。今はまだ漠然とした展望しかありませんが、私はそんなポテンシャルを秘めた「植物」という分野を将来の選択肢の1つとしています。

この学科への入学を目指す学生に

この学科では主に化学・生物系の内容について学びます。この学科を目指す人の中には、環境に興味はあるけど化学が苦手だから入学はやめておこう、生物は専攻してこなかったから自分には向いてないという考えを持っている人もいます。ですが、入学において何よりも優先すべきは自然や環境に対する好奇心です。知識の面に関して言えば、本学が誇る数多くの教師陣の皆様による丁寧かつ明瞭な講義のおかげで効率的に学びを得ることが出来るので、高校で物理専攻だったり、化学が苦手だったりした人も諦めず入学を目指してください。

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

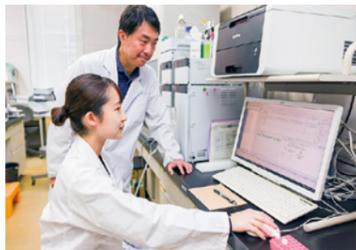
人材育成



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(p15参照)

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。



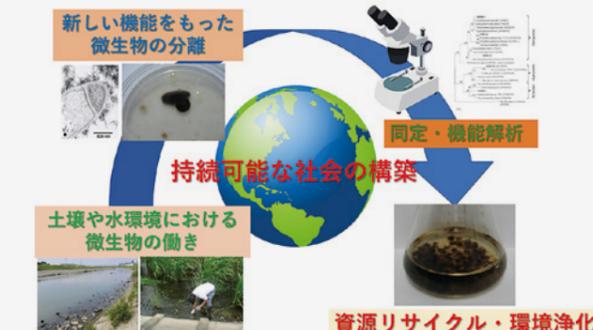
この研究室に注目!



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)

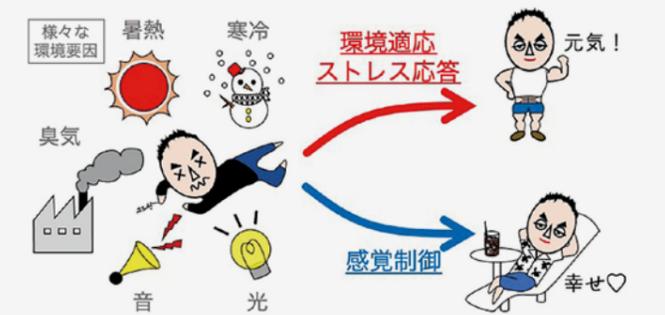
環境微生物学研究室では、食料生産の場として重要な土壌や水環境における微生物の働きを解明し、その機能を資源リサイクルや環境浄化に応用する研究をおこなっています。一例をあげると、県内の河川から、マンガンやコバルト、ニッケルなどを効率的に回収できる微生物(真菌)の分離に成功しています。地球上には、膨大な種類の微生物が存在していますが、その99.99%以上は未知であると考えられています。私たちと共に、新しい環境微生物の研究をしてみませんか?



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)

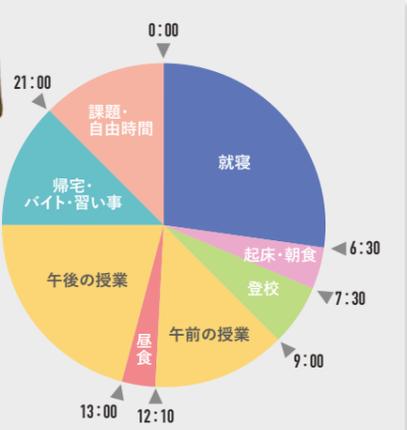
藤本 愛さん | 環境生命科学科 3年



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

藤本さんの1日

6:30	起床 1限がある日はこの時間に起床し、身支度や朝食を素早く終えて家を出ます。
7:30	登校 毎日家が近い友達と一緒に電車通学しています。電車内では課題を進めたり友達と会話したりと、長い通学時間を有効に使うようにすると、あっという間に大学に到着します。という間に大学に到着します。
9:00	午前の授業 1年生は基礎科目が多かったのに対し、今は環境生命科学科ならではの専門的な科目を多数受けています。植物と環境を結びつけた学びや、実験で役立つ環境分析の知識などを得ることができます。講義は少人数で受けているため、集中力が上がります。
12:10	昼食 空いた講義室で、お弁当を友達と食べます。時々、食堂でランチを食べたり、売店でスイーツを買ったりするのも楽しみの一つです。
13:00	午後の授業 合同授業で他の学科の学生と交流する機会があります。英語ではグループ活動をしたり、体育ではチームと協力したりすることを通して仲が深まるので楽しいです。月曜日の実験では、一つのテーマに約4週間かけて行います。実験後のレポート作成にはとても時間がかかりますが、学んだことをまとめ上げることに達成感を感じます。
18:00	放課後 放課後は、バイトや書道教室に行きます。塾でバイトをしていて、まっすぐに努力している生徒達を支えつつ、その姿から私も良い刺激をもらっています。バイトの同僚とは一緒にごはんに行く仲で、人との繋がりが増え、とても充実しています。小学校の頃から習っている書道教室に行き、様々な字体の作品に挑戦しています。書道を書く心が落ち着き、気分転換になります。
21:00	帰宅 帰宅したら、課題を進めたり、自分の好きなことをしたりして過ごします。
0:00	就寝



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	生体遺伝学	環境分析化学			免疫学
3		身体運動科学B	数学	食品衛生学I	
4	環境生命科学実験I	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					

藤本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 | バイトや課題、外出をして過ごしています。休日は時間があるので、レポート作成を頑張ったり進めます。また、大学生になって友達と会って遊んだり、食べることが好きなので美味しい食べ物を食べに行ったりする時間が増え、それらはとても特別に感じます。
- Q | 食品栄養科学部の良いと思うところは？**
A | 環境生命科学科では、夏にフィールドワークに行き、長い時間を一緒に過ごします。この実習を通して学科内の仲が一層深まるので、毎日の大学も大変過ごしやすい環境であることが良さであります。
- Q | 受験勉強のポイントは何？**
A | 二次対策では最後まであきらめずに化学に全集中することです。私は自分だけの復習ノートを作り、試験前など復習したいときはすぐに見返して、いかに自信をつけるかを大事にしました。わからなかったときは友達や先生に頼り、とにかく問題にたくさん触れることで、そのたびに力がついたらいいなと思います。
- Q | 受験で抱いていたイメージとの違いは何？**
A | 授業がある時期と長期休暇では、時間の余裕に大きな差があると思いました。課題やレポートが毎週出て忙しい毎日は、友達と助け合いながら乗り越えています。一方、約2か月間の長期休暇では時間がたっぷりあるので、好きなことや挑戦したいことなどに思う存分時間を当てられるので嬉しいです。
- Q | これからやりたいことは？**
A | 環境に関する知識を自分で広げられるよう勉強を頑張ったり、新たなバイトなどにも挑戦したいと思います。休日にはまだ行ったことのない場所を観光して、残りの大学生活の中で思い出をたくさん作りたいです！

卒業研究

Graduation Research



食品栄養科学部副学部長
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

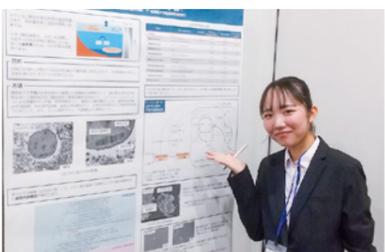


卒業研究の指導

卒業研究での活動および得られた実績



2024年度日本農芸化学会中部支部会で学術奨励賞【食品衛生学研究室】、企業奨励賞【食品化学研究室】を受賞



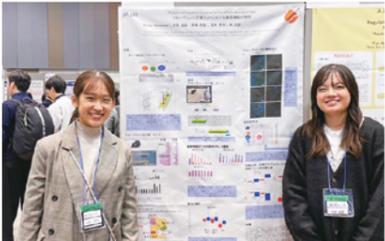
2024年度日本水環境学会中部支部研究発表会で優秀発表賞を受賞【環境微生物学研究室】



海底熟成ワインの風味変化メカニズムを解明し、日本農芸化学会で受賞【食品化学研究室】



IWA WWCE 2024 (カナダ) での研究発表 (発表は大学院進学後)【物性化学研究室】



2024年度日本生化学会での研究発表【生理学研究室】



「健康な食事」による企業社員食堂の食環境整備【フードマネジメント研究室】

キャンパスライフ

Campuslife

春

- 七夕
- 学外研修旅行
- フィールドワーク



- 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

秋

- 学部忘年会
- 卒業論文発表会
- 追いコン
- 卒業式



- スポーツフェスティバル
- 大学祭（剣祭）



冬

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。



陸上競技部



チアダンス部



硬式テニス部



ジャズダンス部



アカベラサークル



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「おいしさの探究」をテーマに活動している、食品栄養科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！

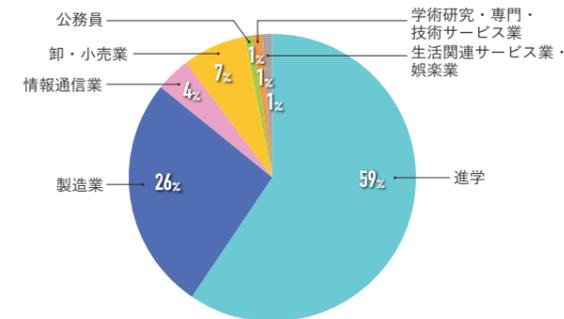


卒業生の進路

Course selection

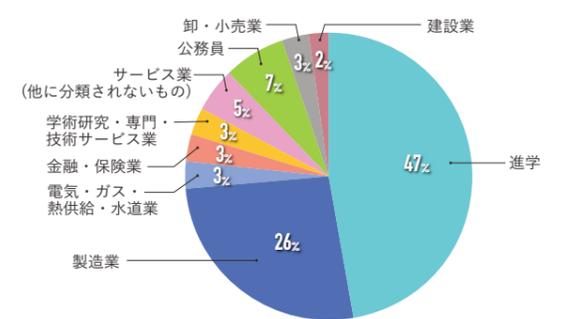
食品生命科学科

- 進学 59%
- 公務員 1%
- 製造業 26%
- 学術研究・専門・技術サービス業 1%
- 情報通信業 4%
- 生活関連サービス業・娯楽業 1%
- 卸・小売業 7%



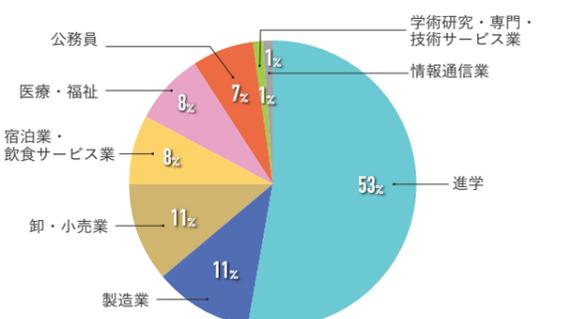
環境生命科学科

- 進学 47%
- 学術研究・専門・技術サービス業 3%
- 製造業 26%
- サービス業(他に分類されないもの) 5%
- 公務員 7%
- 卸・小売業 3%
- 金融・保険業 3%
- 建設業 2%



栄養生命科学科

- 進学 53%
- 医療・福祉 8%
- 製造業 11%
- 公務員 7%
- 卸・小売業 11%
- 学術研究・専門・技術サービス業 1%
- 宿泊業・飲食サービス業 8%
- 情報通信業 1%



卒業生の主な進路先 (2022~2024年度)

食品生命科学科

- (株)シャノン化粧品
- (株)プレジール
- (株)ホテルファーズコーポレーション
- (株)マルハチ村松
- 米久(株)
- カネハツ食品(株)
- (株)三協
- (株)日立ファーズ&ロジスティクスシステムズ
- 東海澱粉(株)
- (株)エスケイアイ
- 千寿製薬(株)
- エスエスケイフーズ(株)
- オリザ油化(株)
- キュービー(株)
- フジフーズ(株)
- 日本メガケア(株)
- (株)不二家
- 日本食品化工(株)
- インターナショナルシステムズ(株)
- 公務員(静岡県)

栄養生命科学科

- ヤマモリ(株)
- (株)さんわコーポレーション
- (株)マルハチ村松
- (株)メリーチョコレートカムパニー
- シミックCMO(株)
- エスエスケイフーズ(株)
- 信州ハム(株)
- (株)オリエンタルフーズ
- エムサービス(株)
- (株)杏林堂薬局
- ヨシケイ開発(株)
- (医)MFC溝口ファミリークリニック
- (国大)三重大学医学部附属病院
- 藤枝市立総合病院
- 浜松市立浜松医療センター
- (医)百葉の会
- 公務員(因南町)
- 公務員(宮内庁)
- 公務員(浜松市)
- 公務員(吉田町)

環境生命科学科

- (株)G.S.ユアサ
- (株)島津製作所
- 三和建設(株)
- (株)ホテルファーズコーポレーション
- (株)マルテ小林商店
- 焼津水産化学工業(株)
- 雪印メグミルク(株)
- (株)ツムラ
- (株)はくばく
- (株)ハゴロモコーポレーション
- (株)陽進堂
- 日本食研(株)
- 東邦化学工業(株)
- 中外製薬工業(株)
- 静岡ガス(株)
- 静岡県信用農業協同組合連合会
- 岐阜県公衆衛生検査センター
- 公務員(浜松市)
- 公務員(静岡県)
- 公務員(静岡市)

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38回管理栄養士国家試験(2024年3月3日実施)における全国の受験者全員の合格率は49.3%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は80.4%でした。本学の過去5年間の平均合格率は、98.4%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39回(2025年3月2日実施)の合格者は3月28日に発表されます)。

大学院への進学

2022~2024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:59%、栄養生命科学科:53%、環境生命科学科:47%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、製菓企業、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。

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」を食べることが好き」「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ラ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



【2018年度卒】柳原(市田) 日和さん
昭和産業株式会社 技術センター 油種研究グループ

人を健康にも病気にもすることができ、食を面白く感じ、栄養学に興味を持ちました。大学では、乳幼児から高齢者まで、健康者から疾病のある方まで、それぞれの健康状態に適した十人十色の食を学ぶ中で、より多くの人の食に携わりたいと思うようになり、食品原料を幅広く取扱う昭和産業へ入社しました。現在は業務用油脂の研究開発を行っており、スーパーやコンビニ向けにお弁当、総菜をおいしくするための油を開発しています。今でも業務で行き詰まった時に、当時先生方からいただいたアドバイスを思い出すことがあります。本学での素晴らしい出会いと学びに感謝しています。

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すべて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、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出来ます。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。



【2019年度卒】上野 美穂さん
富士宮市立病院 診療技術部 栄養科

私は高校生の時に栄養に興味を持ち、本学科に入学しました。栄養学について知れば知るほど関心は深まり、将来は学んだことを活かして誰かの力になりたいと思いました。また、本学科は研究にも力を入れています。先生方は、学生の興味や悩みに耳を傾けてサポートしてくれるので、自分がやりたい研究に真剣に取り組め、充実した日々を過ごせました。現在は、大学院で履修した臨床栄養師研修の経験を活かし、富士宮市立病院で管理栄養士として働いています。本学での沢山の学びや経験があったからこそ、今私は患者さんの栄養管理や食事療法の提案に携わることができていると感じます。



【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

2026年度入学者選抜(2025年度実施)試験日程

一般選抜	前期日程▶		後期日程▶	
	出願期間: 2026.1.26(月)~2.4(水)	試験日: 2026.2.25(水)	出願期間: 2026.1.26(月)~2.4(水)	試験日: 2026.3.12(木)
	合格発表: 2026.3.6(金)		合格発表: 2026.3.21(土)	
特別選抜	学校推薦型・帰国生徒▶		私費外国人留学生▶	
	出願期間: [推薦]2025.11.4(火)~11.10(月) [帰国]2025.9.24(水)~9.30(火)		出願期間: 2025.12.23(火)~2026.1.8(木) (12/27~1/4を除く)	
	試験日: 2025.12.1(月)		試験日: 2026.2.25(水)	
	合格発表: 2025.12.10(水)		合格発表: 2026.3.6(金)	

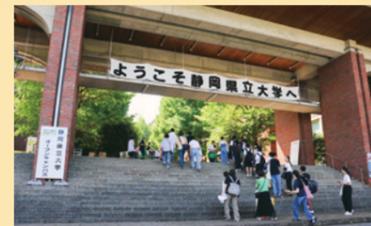
入学定員 2026年度(予定)

単位: 人

	一般選抜		その他の選抜		
	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)。



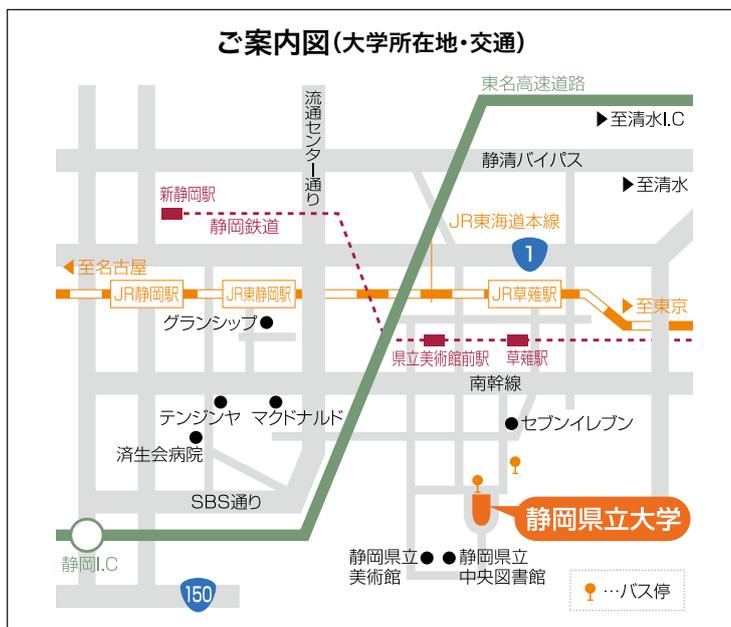
学部特設サイト

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(JABEE認定継続の場合)。
- ▶ **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)病気を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



静岡までのアクセス

(いずれも「東海道新幹線ひかり号」を利用した場合)

- ◎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



最寄り駅からのアクセス

- ◎徒歩の場合…
JR「草薙」駅、または静岡鉄道「県立美術館前」駅、
同「草薙」駅から徒歩15分
- ◎バスの場合…
JR「草薙」駅前より、しずてつジャストライン 草薙団地行き
(三保草薙線)で、「県立大学入口」下車約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/>