

# 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



## 食品栄養科学部のカリキュラム

	1 年次		2 年次	
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)	化学	生命科学の基礎と応用 分子生物学 酵素学 発酵学
			生物学	食品成分の化学と機能 食品化学 食品分析化学
			物理学	健康と食品の安全 微生物学 食品衛生学 免疫学
栄養生命科学科			情報科学	社会・環境と健康 健康管理概論 公衆衛生学
			統計学	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
環境生命科学科			英語	食べ物と健康 食品学総論 調理科学
				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

# 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。

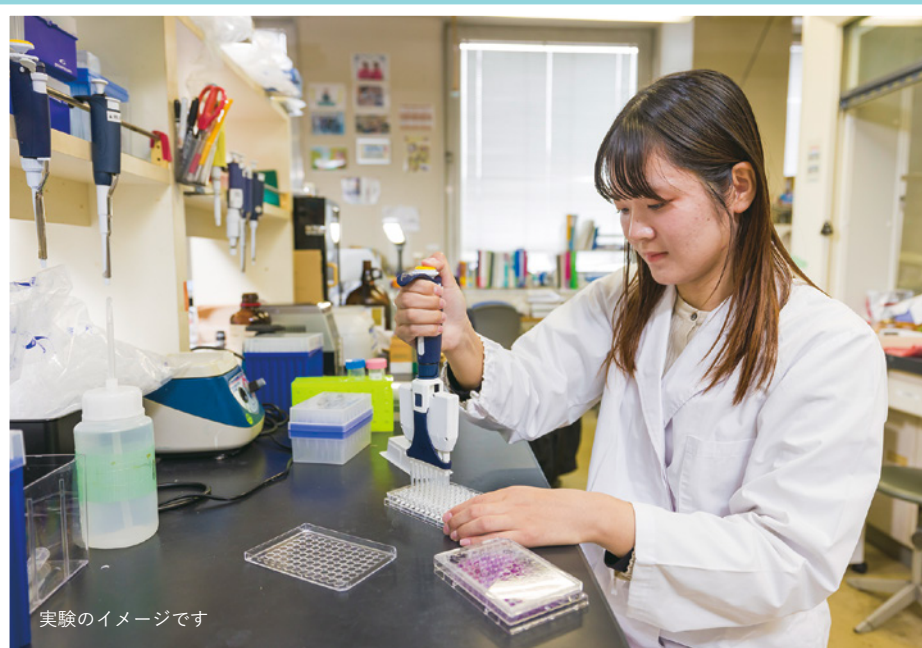
## 食品栄養科学部 3学科体制

3年次		4年次		取得可能な資格				
<b>学科専門科目</b> <small>（専門性を高めます）</small>	<b>食品の加工・製造</b> 食品プロセス学 食品包装論 <b>食品技術者として</b> 食品工学 技術者倫理 <b>生命情報の活用</b> 食品生命情報科学 バイオインフォマティクス	<b>学科専門実験・実習</b> <small>（専門技術を身につける実験・実習を行います）</small>	<b>食品生命科学実験</b> 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	<b>卒業研究</b>  <small>（最先端の研究を行います）</small>	技術士補	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種
	<b>基礎栄養学 応用栄養学</b> 基礎栄養学 栄養機能論 応用栄養学 <b>栄養教育論 公衆栄養学</b> 栄養教育論 公衆栄養学 <b>臨床栄養学 給食経営管理論</b> 臨床栄養学 給食経営管理論		<b>栄養生命科学実験・実習</b> 各専門分野の実験・実習 <b>管理栄養士校外・臨地実習</b> 病院 介護施設 保健所などでの実習		栄養士・管理栄養士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	栄養教諭一種
	<b>環境生命科学英語</b> Environmental and Life Science 環境生命科学英語 <b>環境と生命</b> 環境工学 毒性学 <b>技術者・研究者養成</b> 技術者倫理 環境計量論 環境生命科学研究		<b>環境生命科学実験</b> 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		環境計量士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種

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



実験のイメージです

**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

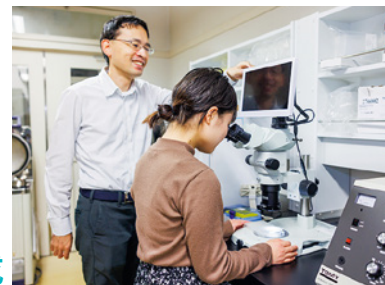
### 求めている人材



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(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。さらに、文部科学省「数理・データサイエンス・AI教育プログラム（応用基礎レベル）」修了証が授与されます。

### 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



食品生命科学科3年生 柏木 菜々夏さん

## ピックアップ講義 &lt;食品物理学&gt;

食品物理学では、食品の食感を決めるテクスチャーについて学ぶことができます。食べ物を食べたときに感じる舌ざわりや歯ざわりの違いは、食べ物の弾性や粘性、結晶構造の違いによるもので、物理的においしさに関与しているということが私にとって新たな発見でした。特に、チョコレートの結晶構造によるくちどけの違いに関する講義が興味深かったです。今まで食事中に感じていた感覚的なものを、言語化して知識にすることができるようになり、とても面白かったです。また、講義で学んだ現象を実験で扱うこともあり、食品の特性に関する理解を深めることができます。

## この学部・学科を選んだ理由

進路選択の際、私は理系科目全般に興味を持っていました。また、食べることが好きで、食と健康について学ぶことができる大学に進学したいと考えていました。そこで、科学的な視点から食と向き合い、私たちの毎日を彩ることができる食品科学の発展に貢献したいと考え、食品栄養学部を選びました。また、食品生命科学科の「食品×科学」を重視した学びは、農学部や家政学部にはないものなので、魅力的だと感じました。実験が多く、研究の実績が高いので、食品科学について多角的に学べる環境が整っていると感じ、この学部を選びました。

## 学んでいる内容について

「食品×科学」について、基礎から応用まで幅広く学びます。1年次で、化学、生物学、物理学といった基礎科目を中心に学び、2年次からは専門科目を学びます。食品成分の構造や機能に関する科目の講義だけでなく、食品の安全や健康にかかわる科目の講義などがあり、様々な視点から食品について学ぶことができます。また、1年次から実験があり、多くの薬品や測定機器を使いながら実践的な学びを得ることができます。目的をもって実験に取り組み、結果を予想し考察するという流れを繰り返すことで、将来の研究開発の現場で役立つ力を身につけることができます。

## 卒業後の進路について

現時点では、卒業後に就職するか、大学院に進学するかまだ決まっていますが、将来的には食生活に貢献することができる職に就きたいと考えています。この学科で学びを進める過程で、健康に役立つ食を支えるために多種多様なアプローチがあることを知りました。ひとつの食品を開発するには、味や香り、食感、食品成分など様々な項目を実験で評価して考慮する必要があるほか、それを安心して食べてもらえるようにするための衛生・品質管理も重要であることを学びました。食品についての学びをさらに深め、自分に適した食との関わり方で食生活への貢献を探していきたいです。

## この学科への入学を目指す学生に

食品生命科学科では、食品のおいしさやその生理的意義について科学的に解明していくことができます。さらに、授業や実験を通して、食品について学んでいくにつれ、自分自身の興味や関心が深まると同時に増えていくことを実感できます。また、学科はアットホームな雰囲気です。ユニークで優しい先生方や、食という共通の趣味をもつ友人と過ごす大学生生活は毎日楽しく、刺激的です。授業や実験に関する意見交換をすることが多く、自分では思いつかなかった新しい視点を得ることができます。みなさんも食品生命科学科で、食に関する興味を深めてみませんか。

## この研究室に注目!

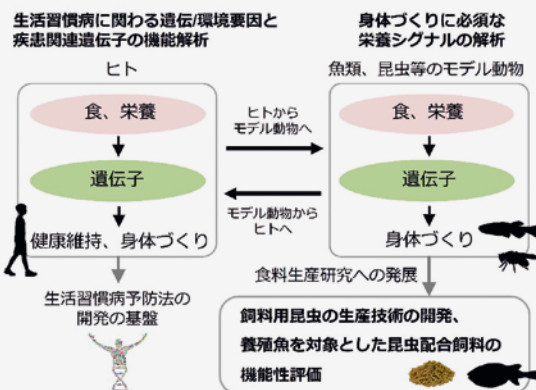


## Featured Labs

## 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

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



実験のイメージです

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。さらに、文部科学省「数理・データサイエンス・AI教育プログラム（応用基礎レベル）」修了証が授与されます。

#### | 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。





## ピックアップ講義 <調理学実習>

本学科のみ1年次前期・後期にわたり毎週「調理学実習」が行われます。日本料理、中国料理、西洋料理に加え、おせちやクリスマス料理など多彩なメニューを調理します。

調理技術の基本だけでなく、衛生管理、効率的な作業、食器や器具の選択、グループ内でのコミュニケーションなど調理において欠かせない多くのことを学ぶことができます。さらに、毎週調理したメニューの栄養計算と調理する際のポイントのまとめを行います。都度振り返りを行うことで反省点や栄養バランスを知り、より健康的かつおいしい食事をめざすことができます。料理の特徴や調理のポイントを深く知ることで、食生活の意識の高まりを実感できます。

グループメンバーと協力しつつ作業を進める難しさもあります。その分絆を深めることができ、とても楽しい思い出となります。

栄養生命科学科3年生 野口ひとみさん

### この学部・学科を選んだ理由

幼いころから食べることが大好きで、将来は食と健康に関わる仕事を通して人々に貢献したいと考えていました。中学生のころ、身近な方により病気の大変さと食事の重要性を感じたことから、食事面で健康を支えられる管理栄養士を目指したいと思いました。

本学科の管理栄養士国家試験の合格率が高いこと、栄養サマースクールで本格的な実験装置や設備で研究が行われていることを知り、質の高い知識と技術ができると強く感じました。こうした教育と研究の環境が、私の志を実現するために最適だと思い、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・化学・物理・英語など基礎科目を中心に学びます。さらに、化学実験や生物学実験では、今後の実験や研究に不可欠な実験の基礎と装置の操作方法などを丁寧に習得します。2年次以降は、より専門的な国家試験に向けた内容を学びます。例えば、栄養素の代謝、人体の構造と病気、給食運営、臨床病態学、カウンセリング技法など多くを学びます。専門的で難しい講義や実験もありますが、質問すると先生方が親身に指導して下さるので安心して取り組めます。それに、国家試験のことだけでなく日常生活にも活かせる知識と技術が増えるので、学びがより楽しく感じています。

### 卒業後の進路について

卒業後は、食事面から様々な病気の患者さんを支える管理栄養士として働きたいと考えています。現在は病院での就職を視野に入れています。そのため、病気に関する知識に加えて、患者さんの一人ひとりに寄り添い、思いやりを持って向き合えるよう、栄養カウンセリング演習や実験、実習で仲間との協働を通してコミュニケーション能力も磨いています。

本学科で学ぶにつれ、管理栄養士の活躍の場は病院だけでなく、学校、行政、企業など幅広いことを知りました。先生方や卒業生の先輩方に進路を相談できる機会があり、多様な就職先を調べています。

### この学科への入学を目指す学生に

食と健康に興味があって管理栄養士として多くの人々に貢献したい方には、とてもお勧めできる学科です。本学科は他学部比べて少人数で、実験、実習が多いことから、他学科を含む学生同士の仲が良く、先生方のサポートも手厚い環境です。管理栄養士国家試験に合格するという共通の目標に向かってお互いに励ましあえる点も大きな魅力だと思います。一人暮らしやサークル、アルバイトなど充実した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の入学を心から楽しみにしています！

## この研究室に注目!



## Featured Labs

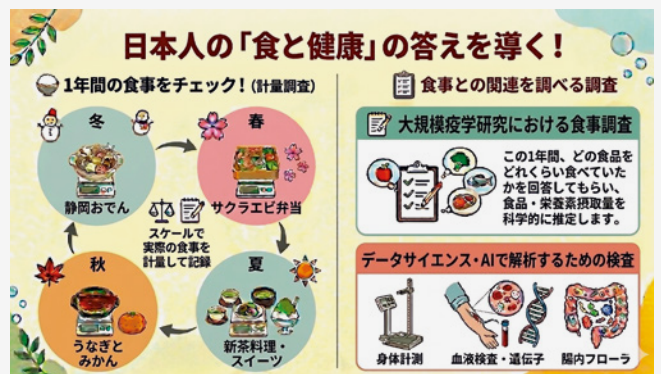
### 腸が「栄養素吸収」と「バリア」を両立できる理由の解明 生理学研究室 (林久由、ヘムストック ウェンディ)

腸は、外界と体内を隔て、摂取した栄養や水分を効率よく吸収する一方で、細菌や毒素などの有害な物質の侵入を防ぐ「バリア」としても働いています。この相反する役割を支えているのが、数日ごとに入れ替わる腸管上皮細胞と、上皮細胞どうしの「すき間」を制御するタイト結合です。タイト結合は、状況に応じて水やナトリウムなどの通りやすさを調節します。私たちは、この「すき間の制御」の仕組みを解明し、腸とヒトの健康を支える新たな知見の創出を目指しています。



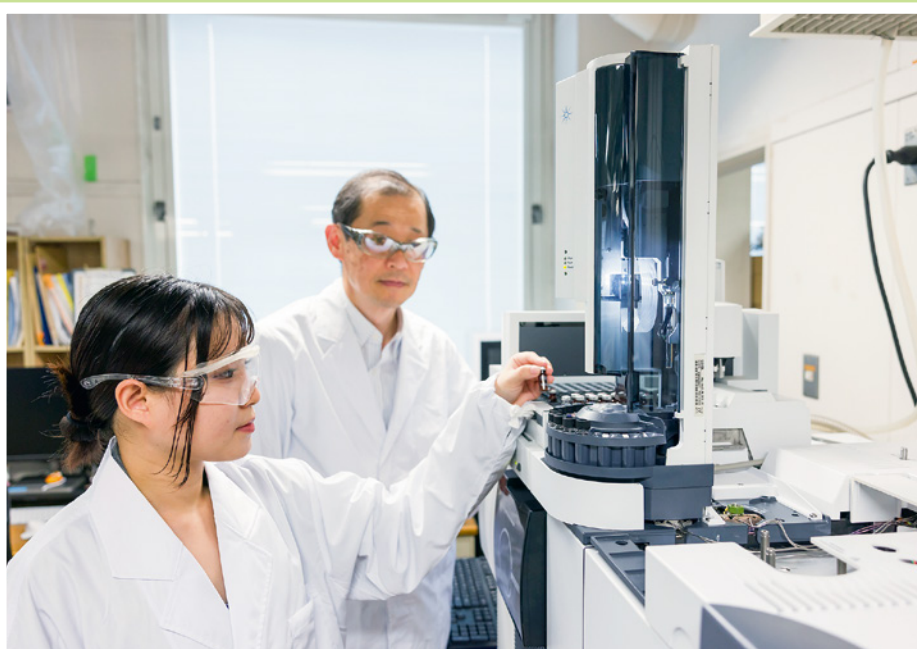
### 食と健康の "確かな" 科学的根拠 (EBN) の構築 公衆衛生学研究室 (栗木清典)

J-MICC Study (全国版) では、全国 10 万人の食生活習慣要因・遺伝的体質と 30 年間の疾病発症・死亡との関連、静岡・桜ヶ丘地区版では、6.4 千人の食と健康の関連、J-MICC Sakura Diet Study では、四季毎の食で関連を詳細に検討しています。私たちと共に、食で生活習慣病を予防し健康寿命を延ばすための、確かな科学的根拠 (EBN) を構築しませんか？



# 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

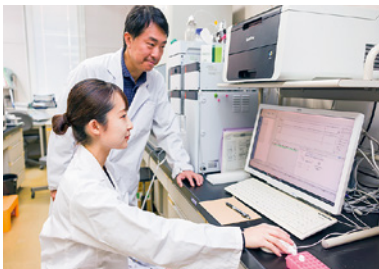
### 求めている人材



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。

## 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。

## 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、所定の期間に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)

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。さらに、文部科学省「数理・データサイエンス・AI教育プログラム(応用基礎レベル)」修了証が授与されます。

### 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。





## ピックアップ講義 <植物生理学>

植物は自らの意思で動くことができないため、常に「環境」の中に身をおき、その環境からの影響を受けながら生きています。この講義では分子や細胞の基礎知識をはじめ、植物が周りの環境に反応しながら成長し、機能を発揮するまでの過程を学びます。授業では図や写真、動画を用いて説明をして下さるので普段見ることができない植物の生体や成長する様子を視覚的にイメージすることができます。学んだ知識に基づいて、自分なりの答えを論理的に導き出すことの面白さを実感しました。

環境生命科学科3年生 太田 莉愛さん

### この学部・学科を選んだ理由

高校生の時から「食と健康」や「農業」の分野に興味があったので、「食と健康」と「環境」の専門家を目指す環境生命科学科が最適と考え、この学科の入学を目指しました。オープンキャンパスで学科の研究紹介の展示を見て、環境中に放出されている人体に有害な化学物質の分析、動植物の生体機能の解明、微生物による環境変化の調査などの多くの環境分野の研究が行われていることを知り、好奇心が湧きました。地元である自然豊かな静岡県内で専門領域について学びたいという深い思いがありました。

### 学んでいる内容について

1年次は学部全体で化学、生物学、物理学を中心とした基礎科目を学びます。情報科学や統計学の授業もあり、得られた実験データを適切に解析・検定する方法を学びます。2年次からは学科ごとに分かれた授業や自由に選択できる授業が増え、より専門的な学びに移っていきます。環境生命科学科では細胞から個体レベルにおける基本的な機能や行動、生物と環境の相互作用を学ぶ機会が多い特徴があります。それぞれの科目で学習した内容が他の科目の内容とどのように繋がっているのかが分りやすく講義して下さるので、高校生の時に分からなかったことが理解できるようになり、学ぶことの楽しさを実感できます。フィールドワークや毎週行われる実験が充実しており、自分で体験することで学習内容の理解が深まります。

### 卒業後の進路について

今の時点では具体的な進路は決まっていませんが、最近では水質や大気汚染の分析、環境保全に関する調査に興味があります。人々の健康の維持・増進を図るためには、生命の生存基盤となる環境や生態系を保ち、常に暮らしやすさを追求していくことが不可欠であると考えているからです。大学で修学した知識や実験で得られたスキルを活かし、静岡県の環境保全の促進と生態系の保護に貢献できる業種に魅力を感じています。3年次後期からは研究室配属があるので自分の興味がある分野に適性をさらに見つけていきたいです。

### この学科への入学を目指す学生に

環境生命科学科は、化学や生物が好きで特に環境分野に興味がある学生に向いていると思います。少人数なので、先生方にはいつでも質問でき、親身になって相談に乗ってくださいます。また、学生同士で理解を深め合うために気軽に議論することができます。大学生は高校生とは違って自由にできることが多く、勉強・部活やサークル・アルバイト・一人暮らしなどで充実した生活を送ることができると思います。私自身も、高い目標を持った仲間と切磋琢磨しながら楽しい大学生活を過ごしています。

## この研究室に注目!

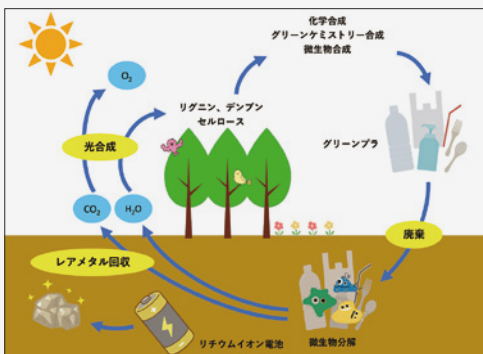


## Featured Labs

### 食や環境問題に貢献する高分子材料の合成

グリーンケミストリー研究室（永井大介、岡本衆資）

グリーンケミストリー研究室では、環境問題の解決や安全・安心な食の実現に貢献する高分子材料の創出を目指しています。たとえば、世界的に普及が進む電気自動車（EV）のリチウムイオン二次電池に含まれるレアメタルを選択的に回収するための高分子材料の開発に取り組んでいます。また、食物繊維の主成分を活用した機能性材料の開発も進めており、将来的には食品廃棄物の有効利用につなげることを目指しています。こうした研究を通じて、カーボンニュートラル社会の実現に寄与することを目標としています。



### 植物のちからで、地球の食を守る

環境生理学研究室（田村謙太郎、唐木晋一郎）

世界の人口増加や気候変動により、干ばつ・高温・塩害などの厳しい環境でも安定して収穫できる農作物づくりが、これまで以上に重要になっています。植物は動けない代わりに、細胞が外界の変化をすばやく感知し、光合成やエネルギー代謝、水分バランスを自律的に調整して生き抜きます。私たちの研究室では、細胞小器官（オルガネラ）が「いつ・どこで・どう動き、働き方を切り替えるのか」を、分子レベルで解き明かしています。そこで得られる知見は、環境ストレスに強い作物の設計指針や、少ない資源で育つ栽培技術のヒントにつながります。細胞のしくみから、未来の食と農を支える基盤をつくる研究です。



# 食品栄養科学部 学生の日（2年生の時）

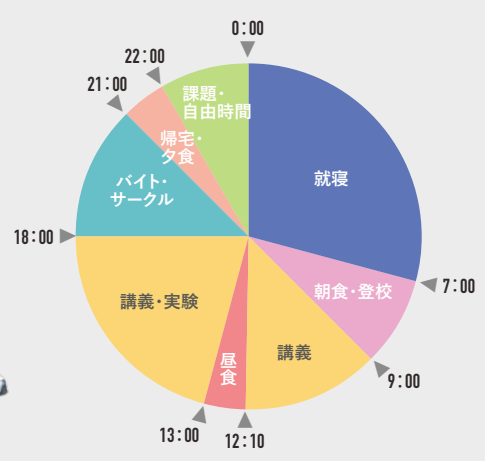
渡邊 銀太さん | 栄養生命科学科 3年



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

## 渡邊さんの1日

7:00	<b>起床</b> 1限がある日はこの時間に起きます。朝食を食べ、忘れ物がないか確認して家を出ます。
8:40	<b>登校</b> 1限は9時から始まるため、余裕をもって20分前に大学につくようにしています。私は原付で通学していますが、電車や自転車、徒歩で通学している人のほうが多いです。
9:00	<b>午前の授業</b> 1年生では基礎科目が多くありましたが、2年生になって専門性が高くなり、内容が難しく感じます。必修科目が1限からあるため朝が早く大変です。しかし、学科の友達みんなが同じ講義をとって学習しているため、互いに励ましあって頑張っています。
12:10	<b>昼食</b> 友達と教室や食堂、部活の部室で昼食を食べます。お弁当を持参したり、購買や学食を利用したりと様々ですが、栄養生命科学科の学生はお弁当を自作、持参している人が多いと感じます。昼食中は午後の講義や今出ている課題についての話をしています。
13:00	<b>午後の授業</b> 月曜日には実験があります。内容が難しく危険な薬品も扱うため実験書を読んで予習します。実験後のレポートは大変ですが、1年生の時に比べれば枚数は少ないため作成に慣れ、内容もよくなってきています。また、私は火曜日に体育があります。学籍番号によって受講する学年が1年生か2年生に分かれています。頭を使う機会が多いため、自由に体を動かせるこの時間を使って気分転換をしています。
18:00	<b>放課後</b> 放課後はバイトやサークルに行きます。バイトでは他の大学の学生が多く働いており、話している中で自分と周りの環境は似ているようで全く違うんだということが実感できます。サークルでは大学内の違う学部学科の学生と交流して自分の所属する学部学科の特色などを共有します。高校までとは違い様々な状況や事情を持っている人々と話すことができるため、見聞を広げることができます。
21:00	<b>帰宅</b> 夕食を作ります。食後は課題に取り組んだり、ゲームをしたりして自由に過ごします。
0:00	<b>就寝</b>



## 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			
2	食材学	分子生物学		臨床病態学	免疫学
3	食品学実験	身体運動科学論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				

## 渡邊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 |** 平日でやりきれなかった課題やバイトをし、時間が余ったら家でゆっくり過ごしています。友達と遊びに行ったり旅行に出かけたりします。また友達の家で新しい料理のレシピで試作するなど調理を楽しんでいます。
- Q | 食品栄養科学部の良いと思うところは？**  
**A |** 少人数なので学生間の仲が良いところです。1年生では実験や実習の機会が多いので、学科が異なっても誰とでも絶対に一度は作業をするので仲が深まります。いろいろな機会が友人が作れるので、助け合いの精神ははぐくまれるのも強みだと感じます。
- Q | 受験勉強のポイントとは？**  
**A |** 前期試験は化学のみで配点が高いため、何度も何度も過去問を解いていくことが重要です。また、数多くの問題を解いて解説をよく読むことで、様々な解法を習得することができ、確実に実力が高まります。私の場合は地域の図書館に友人と行き、個人ブースで勉強して息抜きに友達と話すことでモチベーションを高く保つことができました。
- Q | 受験で抱いていたイメージとの違いは？**  
**A |** 大学は高校と異なり自分で履修する講義を決めるため、時間的に余裕のある生活ができるだろうと想像していました。しかし実際のところ必修科目の講義が多いため朝早くから学校で課題に取り組み、レポートを作成したりと、忙しい毎日です。私自身は漫画研究会という部活に所属していますが、運動部から文化部、その他サークルなどどれに入るか迷うほど多くの種類があって驚きました。
- Q | これからやりたいことは？**  
**A |** 管理栄養士になるため高度な知識と技術を習得すると同時に、電車だけを使って各地を巡り、自分の気になったところで降りて観光するなどの大学生にしかできないことをして大学生活を楽しみたいです。



食品栄養学部副学部長

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



2025年3月第59回日本水環境学会年会ポスター発表賞【大気環境研究室、物性化学研究室】



2025年度第4回環境化学物質合同大会でPresentation Awardを受賞【大気環境研究室】



「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】



2025年度日本食品科学工学会中部支部大会で優秀発表賞を受賞(左)【食品衛生学研究室】



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】



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】

## 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

- セタ
- 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)

- 学部忘年会
- 卒業論文発表会
- 追いコン
- 卒業式



## 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



アカペラサークル



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

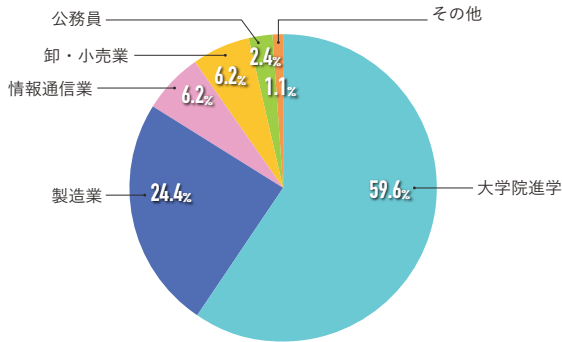
#### Food Labo (フードラボ)

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！



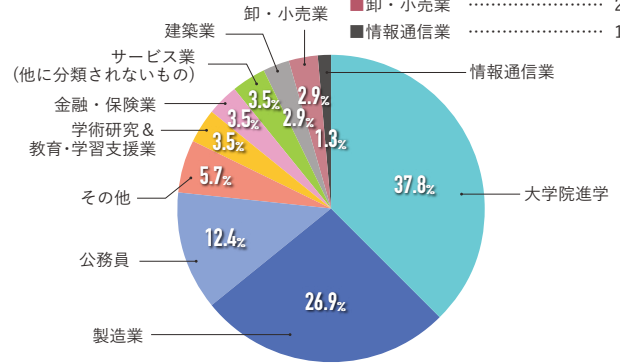
## 食品生命科学科

■大学院進学	59.6%	■卸・小売業	6.2%
■製造業	24.4%	■公務員	2.4%
■情報通信業	6.2%	■その他	1.1%



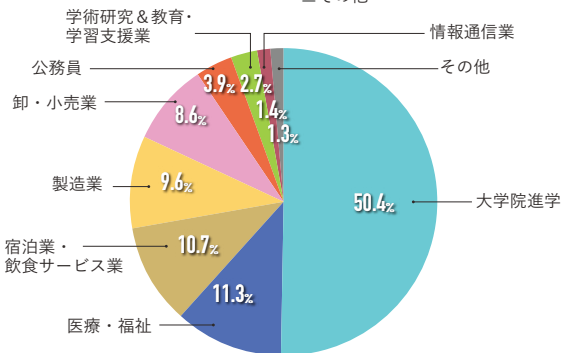
## 環境生命科学科

■大学院進学	37.8%	■学術研究 & 教育・学習支援業	3.5%
■製造業	26.9%	■金融・保険業	3.5%
■公務員	12.4%	■サービス業(他に分類されないもの)	3.5%
■その他	5.7%	■建築業	2.9%
		■卸・小売業	2.9%
		■情報通信業	1.3%



## 栄養生命科学科

■大学院進学	50.4%	■卸・小売業	8.6%
■医療・福祉	11.3%	■公務員	3.9%
■宿泊業・飲食サービス業	10.7%	■学術研究 & 教育・学習支援業	2.7%
■製造業	9.6%	■情報通信業	1.4%
		■その他	1.3%



### 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39回管理栄養士国家試験（2025年3月2日実施）における全国の受験者全員の合格率は48.1%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は80.1%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40回（2026年3月1日実施）の合格者は3月27日に発表されます）。

### 大学院への進学

2023～2025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：60%、栄養生命科学科：50%、環境生命科学科：38%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。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。

## 卒業生の主な進路先

(2023～2025年度)

### 食品生命科学科

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| スズキ(株)                   | (株)日立フーズ&ロジスティクスシステムズ |
| 富士フィルムビジネスイノベーションジャパン(株) | (株)日立医療情報ソリューションズ     |
| (株)紀文食品                  | (株)シャンソン化粧品           |
| 富士森永乳業(株)                | 三生医薬(株)               |
| カネ美食品(株)                 | 天野エンザイム(株)            |
| (株)春華堂                   | 米久(株)                 |
| (株)ホテイフーズコーポレーション        | (株)コロワイド MD           |
| カネハツ食品(株)                | ヨシケイ開発(株)             |
| (株)マルハチ村松                | 公務員(静岡県)              |
| 東海澱粉(株)                  | 公務員(御殿場市)             |

### 栄養生命科学科

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| ハウス食品(株)          | (福) あさい福祉会       |
| ヤマモリ(株)           | (国大) 三重大学医学部附属病院 |
| (株)さんわコーポレーション    | (地独) 静岡県立病院機構    |
| (株)マルハチ村松         | 浜松市立浜松医療センター     |
| (株)メリーチョコレートカンパニー | 藤枝市立総合病院         |
| わらべや日洋食品(株)       | 東邦大学医療センター       |
| (株)魚国総本社          | (医) 東郷会 恵愛堂病院    |
| (株)LEOC           | 公務員(宮内庁)         |
| (株)杏林堂薬局          | 公務員(富士吉田市)       |
| ライクキッズ(株)         | 公務員(函南町)         |

### 環境生命科学科

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 静岡県警察           | 日本食研(株)        |
| (株)静岡鉄道         | 伊藤食品(株)        |
| 静岡ガス(株)         | 静岡県信用農業協同組合連合会 |
| (株)島津製作所        | 岐阜県公衆衛生検査センター  |
| 中外製薬工業(株)       | (株)中部衛生検査センター  |
| (株)ツムラ          | 公務員(東京都)       |
| 関東化学(株)         | 公務員(静岡県)       |
| (株)GSユアサ        | 公務員(静岡市)       |
| (株)陽進堂          | 公務員(浜松市)       |
| (株)ハゴロモコーポレーション | 公務員(富士市)       |

# 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レ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 油糧研究グループ

人を健康にも病気にもすることができ、食を面白いと感じ、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、当時先生方に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

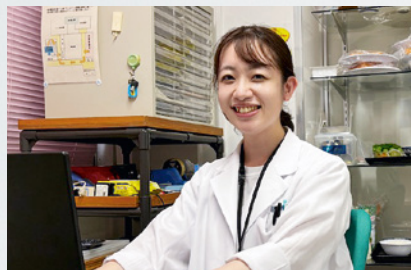
私は現在、電子申請（市役所への申請をオンラインでいつでもできるようにすること）の推進、AI技術やロボットを使った定型作業の自動化、庁内の情報機器やシステムの管理に携わっています。他の職員がまだ誰も足を踏み入れたことのない領域に常に切り込んでいく仕事ですが、未知の領域に挑むための計画立案、効果的なデータの収集・分析の仕方など、大学での研究の経験が活かしていると感じています。大学では先生方が学生のアイデアを否定せず真剣に相談に乗ってくださったので、自由な発想や柔軟な考え方、更にそれを恐れずアウトプットして実現に繋げる力が身についたと思います。



【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できます。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、本学部に入学しました。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み、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に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

## 2027年度入学者選抜（2026年度実施）試験日程

一般選抜	前期日程 ▶ ▶ 出願期間:2027.1.25(月)~2.3(水) ▶ 試験日:2027.2.25(木) ▶ 合格発表:2027.3.6(土)	後期日程 ▶ ▶ 出願期間:2027.1.25(月)~2.3(水) ▶ 試験日:2027.3.12(金) ▶ 合格発表:2027.3.21(日)
	特別選抜	学校推薦型・帰国生徒 ▶ ▶ 出願期間:【推薦】2026.11.2(月)~11.9(月) 【帰国】2026.9.24(木)~9.30(水) ▶ 試験日:2026.12.1(火) ▶ 合格発表:2026.12.10(木)

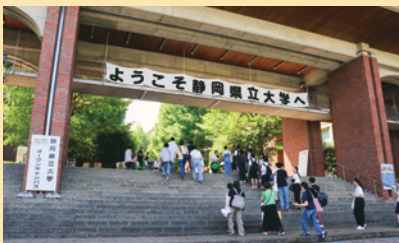
## 入学定員 2027年度（予定）

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	—	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。

### ▶ 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。

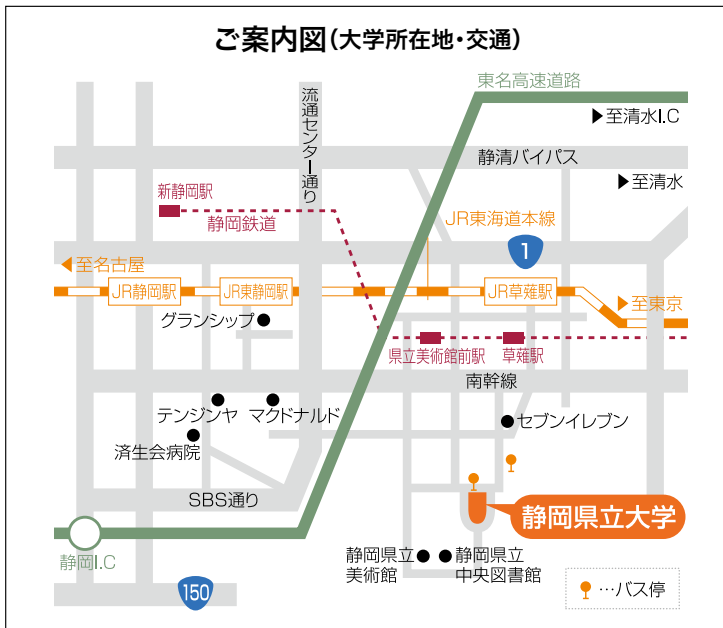
### ▶ 環境計量士（所定の単位取得と関係していません）【環境】

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。

### ▶ 文部科学省「数理・データサイエンス・AI教育プログラム（応用基礎レベル）」修了証【食品・栄養・環境】

文部科学省認定の本プログラムは、各科学の「専門知識」と「データサイエンス」を融合し、課題解決型学習で社会問題を解決する実践力を養います。修了証は、研究、医療・保健、分析・評価、企画・開発など幅広い分野において、高度なデータ活用能力を備えた即戦力の証明として高く評価されます。

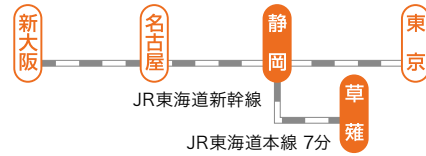
# アクセス



## 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/>