

生命・環境科学部



食品生命科学科

FOOD AND LIFE SCIENCE

「さがみはら」から始めよう！ 食品開発とSDGs

食品の企画・製造・販売のすべての工程を体験できる食品開発PBL・同実習では、毎年様々なテーマで食品開発を通じた課題解決に取り組んでいます。



食品生命科学科キャラクター
あざぶう

今年のテーマは「地産地消」
さがみはらのめぐみを知ろう！



初回授業では、JA相模原市の協力を得て、農産物直売所「ベジタバー」で相模原の農産物について学びました。相模原市内産の農産物「さがみはらのめぐみ」。市内スーパーなどでも、ぜひ探してみてください。

肉まん開発

さがみはらの農産物と「食品ロス」を再利用した豚の飼料(エコフィード)で育った豚肉を使ってレシピ開発に取り組みます。工場での製品製造にも携わります。 ※写真は、2024年度開発のキャラクターまん。



フレーバーティー開発

さがみはらの農産物をベースにしたフレーバーティーを開発します。ティーバッグスタイルでの販売に加えて、魅力を引き出すアレンジドリンクの販売も行います。パッケージデザインにも挑戦します。



※開発する食品やテーマは、協力企業との調整により毎年変わります

カリキュラム 大学外での学びも充実！ 2024年度から新カリキュラムがスタートしました！

食と健康の アントレプレナーシップ・ 同演習

食と健康の分野で活躍する企業との連携により、アントレプレナーシップを学びます。実習の中で生まれたビジネスアイデアで、学外コンテストにもチャレンジします！



HACCP管理論

HACCPチームを編成し、実践しながらの衛生管理研修を行います。食品企業が社員に受講させる研修と同等の研修をカリキュラム内で受講することができるため、即戦力をアピールして就職活動に臨むことができます。



興味に応じて
学びをプラスして、
多様なキャリア形成へ

※2024年度新規追加科目の一例

1年次

- 調理学・同実習
- フードマーケティング入門
- SDGsと未来共生科学

2年次

- 食品加工学実習 ●経営学入門
- 地域健康栄養学
- 地域コミュニティ論

3年次

- 栄養疫学 ●健康医学
- アレルギー論
- 食のデータサイエンス・同演習

4年次

- 発酵学 ●スポーツ栄養学
- 食品感覚特性学
- 食品バイオテクノロジー

研究室一覧 LABORATORY LIST

食品生命科学科

食品衛生学研究室

「食の安全」にかかわる危害要因の分析・制御技術を開発する

教 授：澤野 祥子(兼務)
准教授：大仲 賢二(兼務)

●研究テーマ

食中毒菌、農薬、カビ毒

食品中に潜んでいるサルモネラなどの食中毒菌の調査をしています。また、農薬やカビ毒を抗体で簡単に測る方法を作ります。

研究対象 食品

食品安全科学研究室

食の安全を「微生物」「毒素」「遺伝子」の視点で科学する

准教授：小林 直樹

●研究テーマ

食の安全を脅かすカビの脅威を調べ、防ぐ

食品や飼料を汚染する「カビ」について遺伝子レベルの研究を行うことで、食の安全を守り、そしてヒトと動物の健康を守ります。

研究対象 カビ、食品、飼料、鳥

食品栄養学研究室

栄養素や機能性成分のはたらきで心身を健康に！

教 授：澤野 祥子(兼務)
講 師：山本 純平

●研究テーマ

メンタルヘルス、生活習慣病、成分分析

メンタルヘルスや生活習慣病に効果のある栄養素・機能性成分などを見出し、その効果とメカニズムについて調べています。

研究対象 動物、細胞、食品

食品生理学研究室

食品に含まれる化学成分で痛みを和らげる方法を見つけよう！

教 授：武田 守／島津 徳人(兼務)

●研究テーマ

フィトケミカル、炎症性疼痛、麻酔薬、補完代替医療

植物や動物に含まれる自然由来の化学成分の中で痛みを和らげることでできる成分やその仕組みを調べています。

研究対象 動物、食品

食品微生物学研究室

発酵を利用した「バイオものづくり」でヒトや環境に役立つものをつくる

教 授：大田 ゆかり

●研究テーマ

有用微生物とそれらの酵素が織りなす新技術
乳酸菌・酵母・枯草菌・環境微生物とそれらの有用酵素を探し出し、機能を詳しく調べて、美味しさ・健康や環境に役立つ利活用技術の開発に繋がります。

研究対象 発酵菌、環境微生物、酵素、食品、農業

食のデータサイエンス研究室

持続可能な未来のために！地球と私たちの健康をつなぐ栄養疫学の世界へようこそ！

教 授：石原 淳子
講 師：小手森 綾香

●研究テーマ

生活習慣病予防、プラネタリーヘルス、栄養疫学
病気を予防するための食生活だけでなく、地球環境の持続可能性も含めた広い視点で、人と社会を対象とした研究を行っています。また、食事内容を正確に把握するためのシステム開発を行っています。

研究対象 人、社会、地球環境

食品健康科学研究室

食品の持つ機能や効能を科学的に調べよう！

教 授：澤野 祥子

●研究テーマ

疾病予防に関連する食品成分の機能解析
アレルギー緩和効果や筋萎縮抑制に有効な食品成分を探索し、それらの成分が効果を示すメカニズムについて研究しています。

研究対象 食品、細胞、動物

フードシステム研究室

フードシステムを科学して、ヒトの健康に貢献！

教 授：澤野 祥子(兼務)
講 師：鬼頭 久美子

●研究テーマ

フードシステム、食品・メニュー開発、健康
食料の生産・加工から消費に至るフードシステムの科学を通じ、健康課題の解決につながる食品やメニュー開発、食べ方の研究を行い、ヒトが自然に健康になれる持続可能な食環境づくりに貢献します。

研究対象 食品、フードシステムに関わる人や企業

学部共通

国際コミュニケーション研究室

ビジネスと学術で生かせる実践英語のトレーニング

教 授：伊藤 彰英(兼務)
講 師：ジョナサン・リンチ、城山 光子

●研究テーマ

英語教育

ビジネス英語、学術英語、科学英語を教育しています。

研究対象 英語

フィールドワーク研究室

動物の行動を理解し動物と人との共生を実践する

教 授：江口 祐輔

●研究テーマ

野生動物の行動、鳥獣害対策、野生動物と人との共生
動物の行動や心理を理解した上で、動物と人との軋轢を解消する手法を考え、動物と人との共生をめざしています。

研究対象 野生動物、外来種、家畜

数理・データサイエンス研究室

データサイエンスを駆使して新しい価値観を創生するための人材育成

教 授：伊藤 彰英(兼務)
准教授：西脇 洋一

●研究テーマ

データサイエンス教育

人工知能を中心としたデータサイエンスを学習するためのICT教材開発などを行っています。

研究対象 データサイエンス、人工知能、ICT教材

教職課程研究室

環境・科学を教育の視点で見つめ直そう！

教 授：小玉 敏也、福井 智紀

●研究テーマ

環境教育学、ESD論(持続可能な開発のための教育)、理科教育学、科学教育学
理科教育や環境教育に関する教材開発や、社会教育施設における教育活動のあり方を検討しています。

研究対象 学校、教材、動物園・水族館

資格を生かす

国家試験受験資格をはじめ、食品や環境、動物にかかわる様々な資格の取得が可能です。
さらに、教職課程のカリキュラムを履修することにより中学・高等学校教員免許の資格も取得できます。

食品生命科学科で取得可能な資格

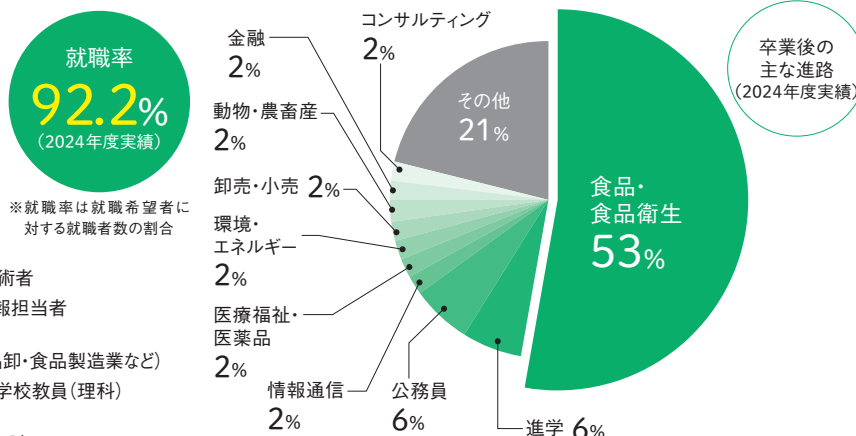
国家資格	民間資格	任用資格*	その他
●労働衛生コンサルタント(実務経験5年以上) ●甲種危険物取扱者 ●特定化学物質及び四アルキル鉛等作業主任者 ●有機溶剤作業主任者	●酵素取扱者	●環境衛生監視員 ●環境衛生指導員 ●食品衛生監視員 ●食品衛生管理者 ※所定の単位を修得し、卒業後その資格に関連する職務に就いた場合に、申請して取得できる資格	●理科教員免許(高校・中学) ●HACCP研修修了者* ※授業内で研修を行います。受講後に修了証を授与します。

学びを仕事に

大手食品メーカーや卸売業、小売業を中心に、食品分析業界や公務員などにも多数の就職実績があります。

幅広い業種への就職実績

- 食品加工・商品開発担当者
- 食品衛生管理者
- 食品衛生分野の検査担当
- 衛生管理・指導
- 品質管理・分析
- 地方公務員(保健所・食品衛生監視員)
- バイオ関連技術者
- MR: 医薬情報担当者
- 営業担当(製薬・医薬品卸・食品製造業など)
- 中学校・高等学校教員(理科)
- 大学院進学など(過去5年分)



就職先・進学先(過去5年分)

●食品・食品衛生

タリーズコーヒージャパン/スジャータめいらくグループ/ボンパドウル/伊藤園/イオンフードサプライ/エムケーチーズ/オハヨー乳業/加藤美峰園本舗/カネ美食品/トオカツフーズ/紀文食品/崎陽軒/銀座コージーコーナー/ケンコーマヨネーズ/コカ・コーラボラーズジャパン/ゴディバジャパン/三幸製菓/シャトレゼ/白ハト食品工業/サイゼリヤ/人形町今半/第一屋製パン/高梨乳業/東洋水産/なとり/ニチレイ/ニチレイフレッシュ/ニッセーデリカ/日本ベストミート/ハーベスト/万城食品/フジパングループ本社/森永エンゼルデザート/山崎製パン/松屋フーズ/横浜森永乳業 など

●進学

麻布大学大学院/横浜国立大学大学院/東京工業大学大学院 など

●動物・農畜産

瀬野川乗馬クラブ/日生研 など

●公務員

山形県庁/東京都庁/新宿区役所 など

学びを生かして夢をかなえる

【HACCP人材育成】

安全な食品を作るために、世界標準の「HACCP(ハサップ)」に沿った衛生管理」が食品を扱うすべての事業者に義務付けられました。麻布大学では、アクティブラーニングでHACCPシステムを疑似体験する研修を講義・実習の中で行っています。就職活動の始まる3年次に受講できる、就職に有利なプログラムです。HACCPシステムを学んだ卒業生は、食品メーカーの品質保証部門、国や県の衛生監視員などで活躍しています。



株式会社鈴廣蒲鉾本店
経営管理チーム
総務部 人事担当 職長
佐藤 悠人
SATO Yuto

卒業生メッセージ

「食品保蔵科学実習」や「食品安全学」、「HACCP管理論」など、今の仕事に生かされている数々の授業があります。この先も「大学時代、あの授業で習ったことだ!」と思いつくことが多々出てくるかと思います。これから麻布大学の食品生命科学科で学ぶみなさんには、**一つ一つの授業を大切に**していただきたいですね。そして、未知のことに**どんどん進んで挑戦**することをお勧めします。思わぬ気づきや発見があり、新たな自分を発見できるかもしれません!



食品生命
科学科
特設サイト



食品生命
科学科
X(Instagram)



資料の請求・受験に関するご質問は
「麻布大学 入試広報・渉外課まで」

TEL 042-769-2032

MAIL nyushi@azabu-u.ac.jp
(入試広報・渉外課)

<https://www.azabu-u.ac.jp/>



〒252-5201
神奈川県相模原市中央区淵野辺1-17-71

JR横浜線 矢部駅 下車

北口から徒歩4分

※お車でのご来場はご遠慮ください。

