

## 資格を生かす

国家試験受験資格をはじめ、食品や環境、動物にかかるさまざま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

- 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

#### 民間資格

- 上級バイオ技術者認定試験
- 健康食品管理士
- 酵素取扱者

#### 任用資格\*

- 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

#### その他

- 家庭用品衛生監視員
- 理科教員免許(高校・中学)
- 食品安全研修(HACCP)修了者\*

\*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

## 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

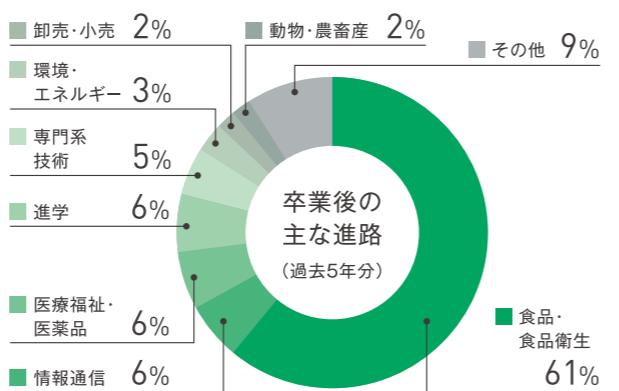
- 食品加工・商品開発担当者
- 食品衛生管理者
- 食品衛生分野の検査担当
- 衛生管理・指導
- 品質管理・分析
- 地方公務員(保健所・食品衛生監視員)
- バイオ関連技術者
- MR:医薬情報担当者
- 営業担当  
(製薬・医薬品卸・食品製造業など)
- 中学校・高等学校教員(理科)
- 大学院進学 など(過去5年分)

### 就職先・進学先(過去5年分)

食品・ 食品衛生	JA全農ミートフーズ/B-R サーティワンアイスクリーム/味の素 冷凍食品/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/カネ美食品/亀田製菓/紀文食品/キリンビバレッジ/銀座コージーコーナー/ケンコーマヨネーズ/コカ・コーラボトラーズジャパン/コディバリュース/シャトレーゼ/白ハト食品工業/スターイン/世田谷自然食品/第一屋製パン/東京アライドコーヒーロースターズ/東洋水産/など/ニチレイ/ニチレイフレッシュ/ニッセイデリカ/日本ベストミート/服部コローフーズ/万城食品/フジサンケループ本社/森永エンゼルデザート/山崎製パン/ヤマザキビスケット/横浜森永乳業/など
医療福祉・ 医薬品	三笠製薬/日本調剤/富士薬品/メビウス製薬 など
進学	麻布大学大学院/東京工業大学大学院/東京農業大学大学院など
動物・ 農畜産	全国農業協同組合連合会(JA全農)/日本中央競馬会(JRA)など
公務員など	山梨県庁/相模原市役所 など



※就職率は就職希望者に対する就職者数の割合



## 学びを生かして夢を叶える

### HACCP人材育成

安全な食品を作るために、世界標準の食品衛生管理方法「HACCP(ハサップ)」が食品衛生法に基づき食品産業界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講義・実習を行っています。4年生大学で唯一、外部認証機関発行の修了証を取得できる就職にも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。



イートアンド株式会社  
生産部 三崎 凌平さん

食品会社で働くことを目標に掲げ、麻布大学に入学しました。カリキュラムを通して必要な知識などを身につけることができ、この大学に入って本当に良かったと思っています。特に、他大学に先駆けて食品安全研修(HACCP)を修了でき、今の仕事をする上での強みとなっています。現にHACCPを含む食品衛生は食品工場のほか、飲食店でも無視できない分野の一つです。また、所属していた「公衆栄養学研究室(現・食のデータサイエンス研究室)」で現代人の食生活の実態を学び、今後の食環境に必要なことや消費者ニーズを考える上での土台づくりができました。

## 麻布大学

食品生命  
科学科  
特設サイト



食品生命  
科学科  
Twitter

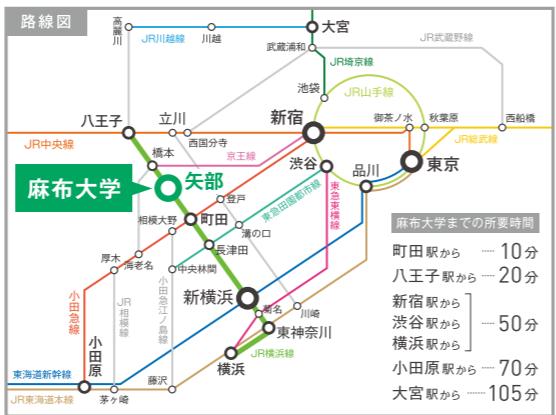
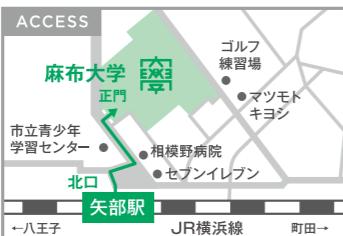


資料の請求・受験に関するご質問は  
「麻布大学 入試広報課まで」

TEL 042-769-2032

MAIL nyushi@azabu-u.ac.jp(入試広報課)

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



## 生命・環境科学部

# 食品生命科学科

## FOOD AND LIFE SCIENCE

麻布大学  
AZABU UNIVERSITY



# フード・サイエンスの最前線を考察

## 食品生命科学科の3つの学びの特色

### 1 食の情報分野



「データサイエンス」で食と健康の未来を切り拓く！

食に関わるさまざまなデータを社会に役立てるデータサイエンティストを育成します。食卓の写真からエネルギー量を予測するシステムの構築やデータに基づく機能性表示食品の効果検証など、食品業界のあらゆる場面で活躍できる応用力を養います。

### 2 食の機能分野



食の機能を究めて健康をつくる！

麻布大学の最新研究から、魚やえごま油に豊富な「オメガ3系脂肪酸」を摂取すると、学習障害やうつ、生活習慣病の予防に役立つことがわかりました。このような食品の機能を学ぶことによって、企業が求める食の商品開発力や論理的思考力を養います。

### 3 食の安全分野



衛生管理技術「HACCP」で食の安全のプロになる！

食中毒を予防するため、コンビニのお弁当など全ての食品は、全製造工程で衛生管理を行うこと(HACCP:ハサップ)により安全が確保されています。麻布大学では全国に先駆けてHACCP教育を行っており、卒業生は今日も日本の食の安全・安心を支えています。

### PICK UP!



## 食品開発PBL実習

食品開発PBL実習は、食品生命科学科の目玉授業の一つです。PBLとは、Project Based Learningの略語です。PBLは「問題解決型学習」とも言われ、実社会における諸問題に対して学生が自ら課題を見つけ、その課題を解決するまでの過程でさまざまな知識やスキル・思考力を得ていくという学習方法です。

### 授業概要

中華まん専門メーカーの東葛食品株式会社との学術指導契約に基づいて開講される授業科目です。本授業では、中華まんを例に、新商品を企画・開発し、これを製造・販売する一連の業務を体験します。食品開発の第一線で活躍している開発担当者との産学連携授業として展開します。

### 大豆ミートとSDGsについて

今年度の中華まんのテーマは、近年代替肉として注目を集める「大豆ミート」です。大豆ミートをおいしく、楽しく、日々の食生活のワンシーンに組み込むことができれば、地球にやさしい食提案の一つにつながります。加えて、代替肉を活用することは、菜食主義の方や宗教上の理由でお肉を食べられない方の食選択の幅を広げることができ、多様性の理解にもつながります。単なる食品開発の一連の流れを学ぶのではなく、これから食の在り方を考えた新たな食提案を食品生命科学科と一緒に考えましょう。



食品生命科学科では、食を取り巻くあらゆる情報の収集・分析・発信に必要なスキルを身につけ、食の機能と安全に関する知識と経験を実践に生かし、豊かな食生活の想像と健康の維持・増進に貢献する人材を育てることを目的としています。

## カリキュラム

豊富な実習で即戦力を身につけ、卒業研究を通してプレゼンテーション能力と問題解決能力を磨きます。

1年次	2年次	3年次	4年次
<b>食の情報</b> <ul style="list-style-type: none"><li>基礎数学</li><li>基礎生物統計学</li><li>コンピュータ演習基礎・応用</li><li>栄養学</li></ul>	<b>食の機能</b> <ul style="list-style-type: none"><li>食習慣と健康状態のデータを分析するための、土台作りをしっかりと行います。</li><li>食品学</li><li>生理学</li></ul>	<b>食の安全</b> <ul style="list-style-type: none"><li>機器分析の原理・技術を学び、食品の成分分析などへ発展させます。</li><li>微生物学総論</li><li>食品衛生学</li></ul>	<b>卒業論文</b> <ul style="list-style-type: none"><li>HACCPの衛生管理技術に基づき、食品の加工・生産工程を学びます。</li></ul>
			<b>HACCP食品安全研修コース</b> HACCPチームを編成し、実践ながらの衛生管理研修を行います。
			<b>4年制 大学初</b>

基礎学習から実習へ展開 卒業研究を通じて応用・発展学習へ

## 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」にかかる危害要因の分析・制御技術を開発する

教授:三宅 司郎／准教授:大仲 賢二

##### 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

自分の食を自分で選択する判断力を身につける

教授:守口 徹／講師:山本 純平

##### 研究テーマ

オメガ3系脂肪酸、脳機能、うつ、ライフステージ

周産期や乳幼児期、老齢期など人のライフステージに合わせてオメガ3系脂肪酸の有用性について研究を行っています。

##### 研究対象

動物、ヒト、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

##### 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のできる成分やその組みを調べています。

##### 研究対象

動物、食品

### 食品分析化学研究室

食品の生産・加工・保存条件によって味が変わることを科学する

教授:石原 淳子(兼務)／講師:齊藤 千佳

##### 研究テーマ

食品の味向上に繋がる条件の検討

食品の味向上をめざし、生産・加工・保存条件が食品の味に及ぼす効果を機器分析およびヒトによる官能評価を行い研究しています。

##### 研究対象

食品

### 食のデータサイエンス研究室

食のデータを自由自在に操って社会と人の健康をサポート！

教授:石原 淳子／講師:小手森 綾香

##### 研究テーマ

人々の食習慣と疾病の関連、食事調査システムの開発

食事調査を行って、特定の食習慣と病気のなりやすさの関連を研究しています。また、正しく食事内容を把握するためのシステム開発を行っています。

##### 研究対象

ヒト

### 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！

准教授: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



### 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、野生動物と人の共生

動物の行動や心理を理解した上で、動物と人の軋轢を解消する手法を考え、動物と人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