

資格を生かす

国家試験受験資格をはじめ、食品や環境、動物に関わ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
- 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

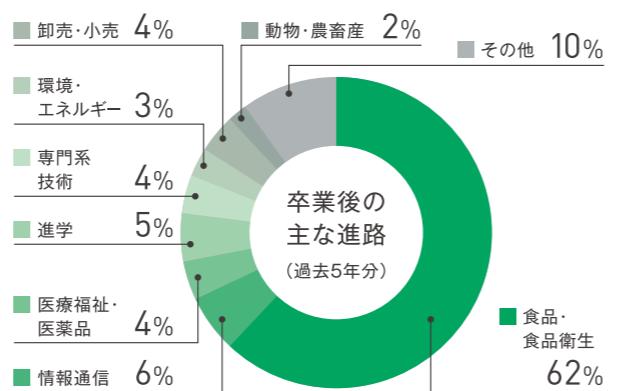
大手食品メーカーや卸売業、小売業を中心に、食品分析業界や公務員などにも多数の就職実績があります。

幅広い業種への就職実績

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



※就職率は就職希望者に対する就職者数の割合



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/エムケー冷蔵/オオゼキ/オハヨー乳業/加藤美峰園本舗/カネ美食品/亀田製菓/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/高座豚手造りパン/コカ・コーラボトラーズジャパン/ゴディバジャパン/サミット/三幸製菓/三和/シャトレーゼ/旬菜デリ/白ハト食品工業/スタゼン/成城石井/世田谷自然食品/第一屋製パン/高梨乳業/東洋水産/トオカツフーズ/なとり/日清医療食品/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/服部コーヒーフーズ/万城食品/フジバンガループ本社/森永エンゼルデザート/山崎製パン/ヤマザキビスケット/洋菓子舗ウエスト/横浜森永乳業/理科研株式会社/わらべや日洋食品 など
進学	麻布大学大学院/東京科学大学大学院/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	山梨県庁/相模原市役所 など

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されました。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。

卒業生からのメッセージ

亀田製菓株式会社
品質監査課 金子 美優さん



興味のあった食品について、科学的に幅広く学べることが入学の決め手でした。期待通り、食品学や栄養学、衛生学など多様な科目があり、実習も多く、とても充実した日々でした。中でも「HACCP管理論」では、食品を安全に製造する技術を深く学べ、授業の一環で外部機関認証の食品安全研修も修了できたので、就職活動では根拠をもって4年間の学びを強くアピールできました。現在は亀田製菓の品質監査課で、原材料の品質保持の仕事に携わっています。HACCPの知識が直接役に立つことはもちろん、経験が豊かで落ち着いた麻布大学でじっくり学び、人間的にも成長できたこと、そのすべてがとても力になっています。

麻布大学

食品生命
科学科特設サイト



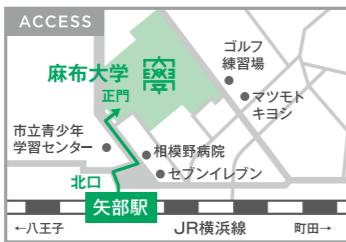
食品生命
科学科
X (Twitter)

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/>

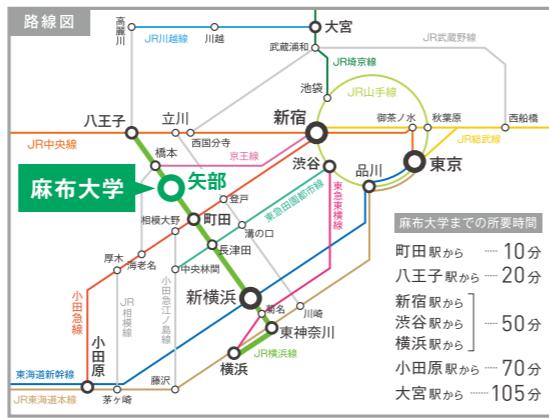


〒252-5201
神奈川県相模原市中央区淵野辺1-17-71

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。



路線図
駅名
所要時間
町田駅から 10分
八王子駅から 20分
新宿駅から 50分
横浜駅から 70分
小田原駅から 105分
大宮駅から 105分

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！

食品成分には、おいしさを生み出すものや体の機能を調節するものがあり、まだわかっていないことはたくさんあります。2024年からは発酵によるものづくり分野が新たに加わりました。最先端の研究を通して、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・同実習

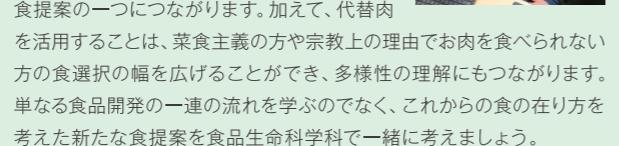
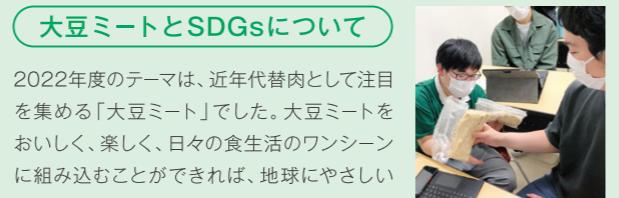
食品開発PBL・同実習は、食品生命科学科の目玉授業の一つです。PBLとは、Project Based Learningの略語です。PBLは「問題解決型学習」とも言われ、実社会における諸問題に対して学生が自ら課題を見つけ、その課題を解決するまでの過程でさまざまな知識やスキル・思考力を得ていくという学習方法です。

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

2022年度のテーマは、近代替肉として注目を集める「大豆ミート」でした。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、地球上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 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

地元・相模原の健康づくりや地域活性をテーマに、地域や企業などと連携し、アイデアを実現するための企画力を身に着けすることで、学生自身が問題に対する解決策を見つけ、チャレンジしていく精神を育成します。



HACCP 食品安全研修コース

HACCPチームを編成し、実戦ながらの衛生管理研修を行います。この授業は外部機関から食品安全研修として4年制大学で唯一認定されており、HACCP修了証をもって即戦力をアピールして就職活動に臨むことができます。



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
- 地域健康栄養学
- 地域コミュニティ論

3年次

- 栄養疫学
- 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
- 食品感覚特性学
- 食品バイオテクノロジー

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

研究室一覧 LABORATORY LIST

食品生命科学科

食品衛生物学研究室

「食の安全」に関わる危害要因の分析・制御技術を開発する

教授:三宅 司郎／准教授:大仲 賢二(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术
乳酸菌、酵母、枯草菌、環境微生物とそ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げます。

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

食のデータを自由自在に操って人と地球の健康をサポート！

教授:石原 淳子／講師:小手森 純香

研究テーマ

生活習慣病予防、プラネタリヘルス
病気を予防するための食生活だけでなく、地球環境への負荷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

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

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

研究対象

動物、細胞、食品

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

研究対象

メンタルヘルスや生活習慣病に効果のある栄養素や機能性成分を見出しその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

生活習慣病予防、プラネタリヘルス

病気を予防するための食生活だけでなく、地球環境への負荷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

研究対象

食品、細胞、動物

食品栄養学研究室

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

研究対象

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仕組みを調べています。

研究対象

動物、食品

フードシステム研究室

2024年10月に新設予定！

教授:澤野 祥子(兼務)

研究テーマ

よりよい食品の開発をめざし、食料の生産・加工から消費に至るフードシステムを科学する研究室を新設します。

NEW!

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