



食科学部

食科学科

食デザイン専攻



旧食物科学専攻
2023年度卒業生

就職先：山崎製パン株式会社
生産技術職

製パンメーカーに就職し、自社製品やコンビニなどのプライベートブランドのパンに使用される惣菜やフィリングを作っている部署に所属しています。食品メーカーで開発に携わる仕事がしたいと思い、食を知識だけでなく実践的に幅広く学べる食物科学専攻を志望しました。専門フードスペシャリスト資格を取るなど資格取得にも励み、4年間の学びや経験は、現在の仕事の基盤となっていると思います。



旧食物科学専攻
2022年度卒業生

就職先：株式会社紀文食品

商品の企画に携わることができ、お客様の反応が直接わかる食品メーカーに就職しました。現在は営業職として、主に店舗での売り場提案や顧客本部での自社商品の提案を行っています。自社商品でアレンジメニューを作って商談に臨んだり、資料作成時に栄養価計算を行ったりすることがあるため、大学での学びが日々の活動に生かされていると感じます。

健康栄養専攻



2023年度卒業生

就職先：株式会社ココファン・ナーサリー
Gakkenほいくえん国領
(保育園栄養士)

保育園栄養士として、主に献立作成や調理業務、食育などを行っています。健康栄養専攻の講義や実習で学んだ基礎が身につけているからこそ、現在の仕事ができていると感じています。実際に給食を提供した「給食実務学内実習」はかけがえのない経験です。「食品加工学実習」でさまざまな食品加工を体験したことも、保育園での「食育」のヒントになっています。



2023年度卒業生

就職先：株式会社エムサービス
給食サービス

大学駅伝部の栄養士として献立作成や調理業務を担当した経験や、講義や実習で学んだ基礎のおかげで仕事ができていると感じます。季節イベントなどを通して食事提供だけではなく、食事が楽しめようという心がけています。スポーツ栄養学研究室でラグビー選手を対象に栄養管理、指導体験を行った在学中の経験が、現在の仕事に直結しています。

※在学中に栄養士、健康運動実践指導者の資格を取得

食で広がる、私の未来

食デザイン専攻

健康栄養専攻





FOOD × *Science*



FOOD × *Culture*



FOOD × *Business*



FOOD × *Education*



FOOD × *Health*



「食と健康」をベースに

食の未来を
デザインする力を養う



FOOD × *Nutrition*



FOOD × *Sports*

食デザイン専攻

Food and Design

食の基礎知識をもとに「ビジネス」「マーケティング」「サイエンス」などの幅広い分野を学ぶ

食デザイン専攻は、食のスペシャリスト、ジェネラリストを目指す学生に向けた、ビジネス分野とサイエンス分野の多彩な学びが特徴。必修科目は少なく、自分の興味・関心に合った科目を選択し、時間割を組むことができる。地域や企業と連携した実践的に学ぶプログラムもあり、食に対する幅広い視野を持った人材を育成している。基礎科目の他、環境に配慮した科目も多数ある。学生同士がチームを組み、提示されたテーマについて消費者調査・アイデア創出・企画・試作を行い商品開発のポイントを学ぶ「フードマーケティング演習」や「食品開発論」などビジネス視点の授業も多い。

カリキュラムの特徴

- 1 ビジネス分野とサイエンス分野の多彩な「食」の学び
- 2 地域・企業と連携した実践的な学び
- 3 必修科目は少なく、自分の興味・関心のある科目を選択して時間割を組むことができる

こんな人におすすめ

- マーケティングやマネジメントなどビジネス視点で食を学びたい人
- 食品開発からお店の経営まで作り手から経営視点まで広く学びたい人
- 地域活性化やグローバル展開など幅広く食について学びたい人

実践的な学び事例

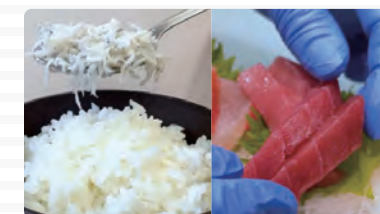
カフェ経営論 × さくらカフェ

学内にあるカフェスペースを利用して1日限定カフェをオープン。メニュー開発、仕入れ、告知、運営までを学生が主体となり実施。



課題解決 × 東信水産

首都圏を中心に鮮魚小売店を展開する東信水産株式会社と、動画などの製作に取り組み、SNSで情報発信。商品の消費拡大を目指した。



商品提案 × サマーランド

地元のエンタメ施設に商品を提案。現地視察、市場調査、レシピ提案、ネーミング、価格設定まで考え、企業の担当者を前にプレゼンテーションを行った。



取得可能な資格

- フードスペシャリスト受験資格
- 食品衛生監視員/管理者(任用資格)
- 健康運動実践指導者受験資格
- 中学校/高等学校教諭一種免許(家庭)
- 社会福祉主事(任用資格)
- 司書教諭
- NR・サプリメントアドバイザー

調理学第2研究室
教授

佐藤 幸子 先生



研究テーマ

フレッシュハーブやスパイスの香りが美味しさに及ぼす影響、食文化視点からのレシピ開発

ゼミ紹介

食べ物の香りが、調理・加工過程において美味しさにどのように影響しているのかについて研究しています。食べ物にフレッシュハーブや香辛料としてのスパイスを調理過程で使用すると新たな風味を感じることができます。このような香りを調理過程において足し算をすることが商品開発につながります。また、江戸時代の食文化に視点を向け、サステナブルなレシピ開発を進めています。一緒に「美味しさ」を探求してみませんか！



趣味

国内外の旅、和食・西洋料理レストラン巡り、美術館・博物館鑑賞、植栽の手入れ、ウォーキング

食品分析学研究室
教授

杉山 靖正 先生



研究テーマ

食品に含まれるおいしさと健康維持に関与する成分の特定

ゼミ紹介

食品には非常に多くの物質が含まれていますが、その中でもおいしさや健康維持に役立つ成分を特定することを目的に研究しています。これまでに野菜や果物、発酵食品、エディブルフラワーなど多くの食品を研究対象としていますが、最近はおいしい果物を生産する過程で未熟なうちに間引いて捨てられる摘果果実を食品に活用するための研究も進めています。



趣味

登山、家庭菜園、スポーツ観戦

食品産業学研究室
教授

松岡 康浩 先生



研究テーマ

食品産業の動向、食品開発、マーケティング、食品の機能性

ゼミ紹介

食品産業全般の課題について広く、また深く研究します。食品産業のあり方やトレンド予測、プロモーションの提言、マーケティングの手法を用いて、市場調査、食品試作、官能評価などの実際に商品企画開発のプロセスを実施することや、成分分析、機能性評価などを行うことも可能です。



趣味

食べること

食品企業経営研究室
教授

三石 誠司 先生



研究テーマ

食品企業の経営戦略、農業・食品関連企業を含む食産業全体の歴史・貿易・制度など。

ゼミ紹介

2026年から着任しました。自分の好きなテーマを食と経営に関連付けて徹底的に追及してみませんか？多分、とんでもなく面白いモノができると思います。Fail first, and learn together！早く失敗し、そこから一緒に学びましょう！



趣味

読書と散歩（徘徊ではありません）、スイーツ探索、かき氷をこよなく愛す…

調理学第3研究室
准教授

中川 裕子 先生



研究テーマ

食品物性と官能評価および生理学的特性の連関

ゼミ紹介

物性は食品のかたさや粘りなどの食感に関する食品の特性で、卒論研究では学生各々が興味関心のあるテーマを決めて追求しています。物性測定（機器測定）、官能評価、生理学的特性を併用することで、人の感覚に対応した特性値を研究しています。美味しさや食べやすさを数値化して、より美味しい食品や介護食などのQOLが高まる食品と一緒に考えましょう。



趣味

アウトドア、スイーツ・アジア料理の開拓

食品化学研究室
教授

奈良 一寛 先生



研究テーマ

食品が持つ潜在的機能性の活用とその可能性の検索

ゼミ紹介

身近な果実や野菜などから地域特産の素材まで幅広く研究対象とし、栄養成分や食物繊維などの機能性成分を分析して健康効果や利用の可能性を探っています。食資源が持つ潜在力を科学的に明らかにすることで、新たな価値を見いだしています。食品を科学的に研究するだけでなく、食べる楽しみや地域とのつながりも大切にしながら活動しています。



趣味

野球観戦、食べること

食品加工学研究室
教授

守田 和弘 先生



研究テーマ

穀類の新たな用途開発、食品ロスの低減技術の開発

ゼミ紹介

食品をより便利に、より美味しく、より楽しくするための加工技術について研究しています。最近、米の素材化技術で特許を取得し、その技術を活用した新製品開発に力を入れています。研究室では、研究活動に加え、お誕生会やBBQなどの交流イベントも行っており、楽しみながら学ぶことをモットーとしています。食品開発に興味のある方は、ぜひ一緒に新しい食品を開発してみましょう。



趣味

ゲーム、漫画、スポーツ観戦

食料資源経済学研究室
教授

山本 康貴 先生

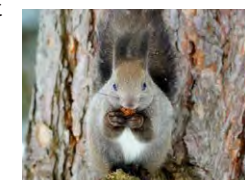


研究テーマ

持続可能な食料システムの構築に資する知見を得ることを目的に、食料と経済、食料と環境、食料と観光などに関わる多様な食料資源問題を、社会経済の視点から解明する研究を進めています。

ゼミ紹介

本研究室は2026年にスタートしました。卒業論文では、食料と経済の関係だけではなく、観光や環境とのつながりなど、食料を切り口とした幅広いテーマに取り組むことができます。



趣味

野球観戦

食育、健康スポーツの専門知識を 文理の枠を超え、多角的に学ぶ

健康栄養専攻では、食品や栄養、健康づくりや疾病、食育などの幅広い知識を備え、食の最前線で人々の健康を支えるプロフェッショナル人材の養成を目指している。「食」「健康」の領域を基盤として、食品ビジネス、栄養、調理、食文化、食育、健康スポーツについて多角的に学んでいく。これらの専門知識は、栄養士資格取得の学びをベースにプラスしていくため、食の最前線や運動施設など、さまざまなフィールドで活躍する「栄養と健康のスペシャリスト」へと成長できる。テーピング指導や一次救命措置などのスポーツ医科学実習や、他大学と連携した運動実習なども実施している。

カリキュラムの特徴

- ① 栄養士に必要な専門科目を他大学と同様に学修
- ② 独自の科目群として「健康スポーツ」「食育」「ビジネス関連」分野と「総合科目」を学ぶ
- ③ 「スポーツメディア論」や「美と薬膳」など健康デザイン科目を強化

こんな人におすすめ

- 栄養士の資格を取得しプラスアルファを学びたい人
- 健康や運動と食の関係を専門的に学びたい人
- 栄養士として保育所・高齢者施設・学校・病院など幅広く活躍したい人

実践的な学び事例

給食実務校外実習

高齢者福祉施設、病院、保育園などの外部施設にて栄養士のスキルを学ぶ。



ライフステージと食育

食育を実施する対象者別（小学生等）に教材を作成。学生自らがプレゼンテーションを実施する。



総合演習

社会人としてのマナーを学ぶ教室、農作物生産活動、学内のカフェスペースでの活動などを通して、食育や栄養指導活動に役立つスキルを向上させる。



取得可能な資格

- 栄養士
- 健康運動実践指導者受験資格
- 食品衛生監視員/管理者（任用資格）
- 栄養教諭二種免許（教職課程）
- 社会福祉主事（任用資格）
- NR・サプリメントアドバイザー
- 登録販売者

Teachers

食品栄養学研究室
教授

白尾 美佳 先生



研究テーマ

食品中の微量栄養成分ならび嗜好性成分に関する研究、食育実践活動を通じた調査研究

ゼミ紹介

身体にとって有用な食品成分に関する研究、地域食材や大学構内で栽培した農作物を利用した研究のほか子どもや高齢者に関わる食育実践活動等を通じた食に関する調査など、ゼミ生が興味のある内容を研究テーマとしています。



趣味 散歩、スポーツ観戦

栄養生化学研究室
教授

中村 彰男 先生



研究テーマ

胎児期の栄養・子宮内環境が将来の健康に及ぼす影響の分子機構の解明

ゼミ紹介

栄養生化学研究室では、胎児期の栄養や子宮内環境が将来の健康や病気の発症に影響するというDOHaD（健康と病気の発達起源説）に着目し、動物モデルや培養細胞を用いてその分子機構を研究しています。「食育は胎児期から」をモットーに、健康寿命の延伸を目指した研究・教育・啓発活動を行っています。



趣味 合気道（合気会四段）指導員、地質調査（沢登り、登山）、読書（哲学・現代思想）、格闘技・武術研究、中国六大茶、ギター、アクアリウム、化石・鉱物採集

給食栄養管理研究室
准教授

中野 美樹 先生



研究テーマ

- ① 葉酸を中心としたレシピの研究、
- ② 増粘剤を用いたおいしいレシピの研究をしています。

ゼミ紹介

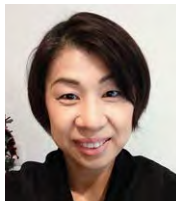
① 葉酸研究では、若い女性に必要な葉酸摂取を中心に、様々な工夫を凝らしたレシピ制作をしています。
② 病院や高齢者施設等で調理に使用されることの多い増粘剤を健常者がおいしく食べられるレシピの研究をしています。制作した葉酸や増粘剤レシピは学内桜カフェにて提供しています。



趣味 茶道（稽古と道具コレクション）

スポーツ栄養学研究室
准教授

奈良 典子 先生



研究テーマ

アスリートにおける栄養サポート活動における研究、サプリメント摂取等に関する研究

ゼミ紹介

本研究室では、健康管理や栄養教育に関するテーマをもとに、スポーツ現場を対象としたフィールド調査・研究を中心に行います。ジュニア選手からアスリート（運動部員）まで幅広い対象者への調査を通して、競技特性に応じた効果的な栄養補給法や、それを実践につなげる栄養教育のあり方について検討します。フィールド調査は一人で進めることが難しいため、研究テーマの異なるゼミ生同士が協力しながら調査・研究に取り組みます。



趣味 園芸、料理、食べ歩き