

# 基本計画書

基本計画										
事項	記入欄							備考		
計画の区分	研究科の専攻の設置									
フリガナ設置者	ガッコウホウジン トウキョウノウギョウダイガク 学校法人東京農業大学									
フリガナ大学の名称	トウキョウノウギョウダイガクダイガクイン 東京農業大学大学院									
大学本部の位置	東京都世田谷区桜丘1丁目1番地1号									
大学の目的	本大学は、その伝統及び私立大学の特性を活かしつつ、教育基本法に則り、生命科学、環境科学、情報科学、生物産業学等を含む広義の農学の理論及び応用を教授し、有能な人材を育成すると共に、前記の学術分野に関する研究及び研究者の養成をなすことを使命とする。									
新設学部等の目的	「設計科学としての農学（日本学術会議の定義）」を基盤として農の多面的機能に関する幅広い知識と知恵を活かしながら、科学的な知見の蓄積とそれに基づいた社会実装により、豊かで持続可能な社会を設計（デザイン）し実現することに貢献する人材を養成する。									
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地		
	農学研究科 [Graduate School of Agriculture] デザイン農学専攻 (M) [Department of Agricultural Innovation for Sustainability] 計	2	8	—	16	修士（農学） 【Master of Agricultural Science】	令和4年4月 第 年次	神奈川県厚木市船子 1737番地		
同一設置者内における変更状況（定員の移行、名称の変更等）	東京農業大学大学院 農学研究科 生物資源開発学専攻 (M) (10) (令和3年4月届出)  東京農業大学大学院 農学研究科 バイオセラピー学専攻 (M) (廃止) (△10) ※令和4年4月学生募集停止 令和4年4月名称変更 東京農業大学大学院 生物産業学研究科 生物生産学専攻 (M) → 北方圏農学専攻 (M) アクアバイオ学専攻 (M) → 海洋水産学専攻 (M) 食品香粧学専攻 (M) → 食香粧化学専攻 (M) 産業経営学専攻 (M) → 自然資源経営学専攻 (M)							【基礎となる学部】 農学部 デザイン農学科 農学研究科 バイオセラピー学専攻 (M)		
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数				
	デザイン農学専攻 (M)	講義	演習	実験・実習	計	30 単位				
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
	新設	農学研究科 デザイン農学専攻 (M) 生物資源開発学専攻 (M) 計	6	3	0	3	12	0	1	
			(6)	(3)	(0)	(3)	(12)	(0)	(1)	
			8	0	0	1	9	0	1	
			(8)	(0)	(0)	(1)	(9)	(0)	(1)	
			14	3	0	4	21	0	2	
			(14)	(3)	(0)	(4)	(21)	(0)	(2)	
	既設	農学研究科 農学専攻 (M) 動物科学専攻 (M) 応用生物科学研究科 農芸化学専攻 (M) 醸造学専攻 (M) 食品安全健康学専攻 (M)	10	5	0	0	15	0	3	
			(10)	(5)	(0)	(0)	(15)	(0)	(3)	
8			2	0	0	10	0	4		
(8)			(2)	(0)	(0)	(10)	(0)	(4)		
9			2	0	0	11	0	1		
		(10)	(2)	(0)	(0)	(12)	(0)	(3)		
		6	5	0	2	13	0	1		
		(6)	(5)	(0)	(2)	(13)	(0)	(1)		
		9	3	0	0	12	0	2		
		(9)	(3)	(0)	(0)	(12)	(0)	(2)		

教 員 組 織 の 概 要	既 設	食品栄養学専攻 (M)	9 (9)	5 (5)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	3 (4)
		生命科学研究所 バイオサイエンス専攻 (M)	9 (9)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	15 (15)	0 (0)	9 (9)
		分子生命化学専攻 (M)	4 (4)	5 (5)	0 (0)	1 (1)	10 (10)	0 (0)	2 (2)
		分子微生物学専攻 (M)	5 (5)	5 (5)	0 (0)	0 (0)	10 (10)	0 (0)	2 (2)
		地域環境科学研究科 林学専攻 (M)	8 (8)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	14 (14)	0 (0)	1 (1)
		農業工学専攻 (M)	11 (12)	3 (3)	0 (0)	1 (1)	15 (16)	0 (0)	2 (2)
		造園学専攻 (M)	8 (8)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	11 (11)	0 (0)	1 (1)
		地域創成科学専攻 (M)	8 (9)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	11 (12)	0 (0)	1 (1)
		国際食料農業科学研究科 国際農業開発学専攻 (M)	10 (10)	2 (2)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	8 (8)
		農業経済学専攻 (M)	9 (9)	3 (3)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	6 (6)
		国際アグリビジネス学専攻 (M)	8 (9)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	12 (13)	0 (0)	4 (4)
		国際食農科学専攻 (M)	6 (6)	6 (6)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	4 (4)
		生物産業学研究科 北方圏農学専攻 (M)	8 (8)	5 (5)	0 (0)	1 (1)	14 (14)	0 (0)	1 (1)
		海洋水産学専攻 (M)	5 (5)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	1 (1)
		食香粧化学専攻 (M)	9 (9)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	9 (9)	0 (0)	1 (1)
		自然資源経営学専攻 (M)	8 (8)	4 (4)	0 (0)	0 (0)	12 (12)	0 (0)	1 (1)
		計	167 (171)	81 (81)	0 (0)	5 (5)	253 (257)	0 (0)	58 (61)
		合計	181 (185)	84 (84)	0 (0)	9 (9)	274 (278)	0 (0)	60 (63)
		教員以外の職員の概要	職 種	専 任	兼 任	計			
			事務職員	149人 (149人)	11人 (11人)	160人 (160人)			
技術職員	22人 (22人)		6人 (6人)	28人 (28人)					
図書館専門職員	5人 (5人)		1人 (1人)	6人 (6人)					
その他の職員	0人 (0人)		7人 (7人)	7人 (7人)					
計	176人 (176人)	25人 (25人)	201人 (201人)						
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	東京農業大学第一高等学校(収容定員975人、面積基準運動場8,400㎡)、中等部(収容定員525人、面積基準運動場6,450㎡)と共用 借用面積： 3,570.24㎡ 借用期間：60年			
	校舎敷地	354,079.78㎡	0㎡	15,350.76㎡	369,430.54㎡				
	運動場用地	31,147.98㎡	30,935.81㎡	6,453.99㎡	68,537.78㎡				
	小 計	385,227.76㎡	30,935.81㎡	21,804.75㎡	437,968.32㎡				
	そ の 他	2,662,651.56㎡	0㎡	0㎡	2,662,651.56㎡				
合計	3,047,879.32㎡	30,935.81㎡	21,804.75㎡	3,100,619.88㎡					
校 舎	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計	大学全体				
	220,052.04㎡ ( 216,567.88㎡)	0㎡ ( 0㎡)	0㎡ ( 0㎡)	220,052.04㎡ ( 216,567.88㎡)					
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	大学全体			
	101室	81室	718室	8室 (補助職員2人)	0室 (補助職員0人)				
専任教員研究室	新設学部等の名称			室 数					
	デザイン農学専攻 (M)			15 室					

図書・設備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	○標本 学部単位での特 定不能のため、 大学全体の数 ○大学全体での 共用図書 341,845〔40,168 〕 ○学術雑誌・視 聴覚資料は大学 全体の数		
	デザイン農学専攻 (M)	223,849 [39,949] (216,463 [39,083])	18,226 [10,369] (18,226 [10,369])	8,388 [8,179] (8,388 [8,179])	7,892 (7,733)	295 (295)	33,778 (33,778)			
	計	223,849 [39,949] (216,463 [39,083])	18,226 [10,369] (18,226 [10,369])	8,388 [8,179] (8,388 [8,179])	7,892 (7,733)	295 (295)	33,778 (33,778)			
図書館		面積		閲覧座席数		収納可能冊数		大学全体		
		8,026.19㎡		1,383		1,162,000				
体育館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要						
		10,371.27㎡		野球場 2 面		テニスコート 4 面				
経費の見積り及び維持方法の概要	区分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次		
	教員1人当り研究費等		391千円	391千円						
	共同研究費等		5,598千円	5,598千円						
	図書購入費	239千円	332千円	332千円						
	設備購入費	3,343千円	2,171千円	2,171千円						
学生1人当り納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次				
	1,460.6千円	1,240.6千円	一千円	一千円	一千円	一千円				
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常費補助金収入、寄付金収入、手数料収入等							
既設大学等の状況	大学の名称	東京農業大学大学院								
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地	
	農学研究科 博士前期課程	年	人	年次 人	人		倍			
	農学専攻	2	14	—	28	修士(農学)	1.10	昭和28年度	神奈川県厚木市船子 1737番地	
	畜産学専攻	2	12	—	24	修士(畜産学)	1.08	昭和61年度	同上	
	バイオセラピー学専攻	2	10	—	20	修士(バイオセラピー学)	0.95	平成22年度	同上	
	バイオサイエンス専攻	2	—	—	—	修士(バイオサイエンス)	—	平成14年度	東京都世田谷区桜丘 1丁目1番地1号	令和3年4月学生募集停止
	農芸化学専攻	2	—	—	—	修士(農芸化学)	—	昭和32年度	同上	令和2年4月学生募集停止
	醸造学専攻	2	—	—	—	修士(醸造学)	—	平成2年度	同上	令和2年4月学生募集停止
	食品栄養学専攻	2	—	—	—	修士(食品栄養学)	—	昭和61年度	同上	令和2年4月学生募集停止
	林学専攻	2	—	—	—	修士(林学)	—	昭和61年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	農業工学専攻	2	—	—	—	修士(農業工学)	—	平成2年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	造園学専攻	2	—	—	—	修士(造園学)	—	平成2年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	国際農業開発学専攻	2	—	—	—	修士(国際農業開発学)	—	平成2年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	農業経済学専攻	2	—	—	—	修士(農業経済学)	—	昭和28年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	国際バイオビジネス学専攻	2	—	—	—	修士(国際バイオビジネス学)	—	平成14年度	同上	令和3年4月学生募集停止
	修士課程									
	食品安全健康学専攻	2	—	—	—	修士(食品安全健康学)	—	平成30年度	同上	令和2年4月学生募集停止
	農学研究科 博士後期課程						0.49			
	農学専攻	3	5	—	15	博士(農学)	0.26	昭和37年度	神奈川県厚木市船子 1737番地	
畜産学専攻	3	4	—	12	博士(畜産学)	0.50	平成2年度	同上		
バイオセラピー学専攻	3	3	—	9	博士(バイオセラピー学)	0.66	平成24年度	同上		
バイオサイエンス専攻	3	6	—	18	博士(バイオサイエンス)	—	平成16年度	東京都世田谷区桜丘 1丁目1番地1号	令和3年4月学生募集停止	
農芸化学専攻	3	—	—	—	博士(農芸化学)	—	昭和34年度	同上	令和2年4月学生募集停止	
醸造学専攻	3	—	—	—	博士(醸造学)	—	平成14年度	同上	令和2年4月学生募集停止	

既設大学等の状況	食品栄養学専攻	3	—	—	—	博士（食品栄養学）	—	平成14年度	同上	令和2年4月学生募集停止	
	林学専攻	3	—	—	—	博士（林学）	—	平成2年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	農業工学専攻	3	—	—	—	博士（農業工学）	—	平成14年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	造園学専攻	3	—	—	—	博士（造園学）	—	平成14年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	国際農業開発学専攻	3	—	—	—	博士（国際農業開発学）	—	平成14年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	農業経済学専攻	3	—	—	—	博士（農業経済学）	—	昭和37年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	国際バイオビジネス学専攻	3	—	—	—	博士（国際バイオビジネス学）	—	平成16年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	環境共生学専攻	3	—	—	—	博士（環境共生学）	—	平成2年度	同上	令和3年4月学生募集停止	
	応用生物科学研究科 博士前期課程							0.95			
	農芸化学専攻	2	30	—	30	修士（農学）	1.01	令和2年度	東京都世田谷区桜丘1丁目1番地1号		
	醸造学専攻	2	20	—	20	修士（農学）	1.05	令和2年度	同上		
	食品安全健康学専攻	2	20	—	20	修士（農学）	0.77	令和2年度	同上		
	食品栄養学専攻	2	6	—	6	修士（農学）	0.99	令和2年度	同上		
	応用生物科学研究科 博士後期課程							0.33			
	農芸化学専攻	3	5	—	5	博士（農学）	0.30	令和2年度	同上		
	醸造学専攻	3	2	—	2	博士（農学）	0.25	令和2年度	同上		
	食品安全健康学専攻	3	3	—	3	博士（農学）	0.33	令和2年度	同上		
	食品栄養学専攻	3	2	—	2	博士（農学）	0.50	令和2年度	同上		
	生命科学研究所 博士前期課程							0.00			
	バイオサイエンス専攻	2	30	—	60	修士（農学）	0.00	令和3年度	東京都世田谷区桜丘1丁目1番地1号		
	生命科学研究所 博士後期課程							2.07			
	バイオサイエンス専攻	3	5	—	15	博士（農学）	1.93	令和3年度	同上		
	修士課程 分子生命化学専攻	2	20	—	40	修士（農学）	2.10	令和3年度	同上		
	分子微生物学専攻	2	20	—	40	修士（農学）	2.25	令和3年度	同上		
	地域環境科学研究科 博士前期課程							1.18			
	林学専攻	2	8	—	16	修士（農学）	1.00	令和3年度	東京都世田谷区桜丘1丁目1番地1号		
	農業工学専攻	2	8	—	16	修士（農学）	1.00	令和3年度	同上		
	造園学専攻	2	10	—	20	修士（農学）	1.40	令和3年度	同上		
	修士課程 地域創成科学専攻	2	6	—	12	修士（農学）	1.33	令和3年度	同上		
地域環境科学研究科 博士後期課程							0.50				
林学専攻	3	8	—	24	博士（農学）	0.25	令和3年度	同上			
農業工学専攻	3	8	—	24	博士（農学）	0.50	令和3年度	同上			
造園学専攻	3	10	—	30	博士（農学）	0.00	令和3年度	同上			

既設大学等の状況	国際食料農業科学研究科 博士前期課程						0.74					
	国際農業開発学専攻	2	18	—	36	修士（農学）	0.61	令和3年度	東京都世田谷区桜丘 1丁目1番地1号			
	農業経済学専攻	2	8	—	16	修士（農学）	0.62	令和3年度	同上			
	国際アグリビジネス学専攻	2	10	—	20	修士（農学）	0.60	令和3年度	同上			
	修士課程 国際食農科学専攻	2	7	—	14	修士（農学）	1.42	令和3年度	同上			
	国際食料農業科学研究科 博士後期課程						1.33					
	国際農業開発学専攻	3	2	—	6	博士（農学）	1.25	令和3年度	同上			
	農業経済学専攻	3	2	—	6	博士（農学）	0.25	令和3年度	同上			
	国際アグリビジネス学専攻	3	2	—	6	博士（農学）	0.50	令和3年度	同上			
	生物産業学研究科 博士前期課程						1.12					
	生物生産学専攻	2	7	—	14	修士（生物産業学）	1.13	平成22年度	北海道網走市八坂196番地			
	アクアバイオ学専攻	2	5	—	10	修士（生物産業学）	1.10	平成22年度	同上			
	食品香粧学専攻	2	5	—	10	修士（生物産業学）	1.50	平成22年度	同上			
	産業経営学専攻	2	3	—	6	修士（経営学）	0.49	平成22年度	同上			
生物産業学研究科 博士後期課程						0.66						
生物産業学専攻	3	8	—	24	博士（生物産業学又は経営学）	0.66	平成7年度	同上				
大学 の 名 称	東京農業大学											
学部等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所在地				
農学部	年	人	年次 人	人		倍		神奈川県厚木市船子 1737番地				
農学科	4	170	—	730	学士（農学）	1.03	昭和24年度	同上				
動物科学科	4	140	—	600	学士（農学）	1.04	昭和24年度	同上				
生物資源開発学科	4	125	—	375	学士（農学）	1.04	平成30年度	同上				
デザイン農学科	4	123	—	369	学士（農学）	1.01	平成30年度	同上				
バイオセラピー学科	4	—	—	—	学士（農学）	—	平成18年度	同上				
応用生物科学部						1.04		東京都世田谷区桜丘 1丁目1番地1号				
農芸化学科	4	150	—	590	学士（応用生物科学）	1.03	平成10年度	同上				
醸造科学科	4	150	—	590	学士（応用生物科学）	1.05	平成10年度	同上				
食品安全健康学科	4	150	—	590	学士（応用生物科学）	1.04	平成26年度	同上				
栄養科学科	4	120	—	480	学士（応用生物科学）	1.04	平成10年度	同上				
生命科学部						1.04						
バイオサイエンス学科	4	150	—	590	学士（農学）	1.04	平成29年度	同上				
分子生命化学科	4	130	—	505	学士（農学）	1.02	平成29年度	同上				
分子微生物学科	4	130	—	505	学士（農学）	1.06	平成29年度	同上				
既設大学等の状況	平成30年4月学生募集停止											



	名称	目的	設置年月
附属施設の概要	1 図書館 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	学生の学習・研究活動の支援施設	平成26年4月
	農学部図書館 (神奈川県厚木市船子1737)	学生の学習・研究活動の支援施設	平成10年4月
	生物産業学部図書館 (北海道網走市八坂196)	学生の学習・研究活動の支援施設	平成元年4月
	2 農学部の附属施設		
	伊勢原農場 (神奈川県伊勢原市三ノ宮前畑 1499-1 他 (79, 910, 22㎡))	作物・園芸・環境緑化等の研究・実習	平成24年4月
	富士農場 (静岡県富士宮市麓422)	畜産実習を中心とした実習教育 (323, 260.00㎡)	昭和17年
	植物園 (神奈川県厚木市船子1737)	有用植物の収集・保存・展示	昭和22年
	生き物連携センター (神奈川県厚木市船子1737)	人と動植物のかかわりを追求する教育・研究	平成19年4月
	電子顕微鏡室 (神奈川県厚木市船子1737)	ウイルス・微生物等の微細構造解析	平成10年4月
	3 応用生物科学部の附属施設		
	食品加工技術センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	食品加工に関する実践的教育・研究	平成10年4月
	4 生命科学部の附属施設		
	高次生命機能解析センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	遺伝子組換え、栄養、生理、遺伝、 発生など生命科学分野の研究	平成21年4月
	5 地域環境科学部の附属施設		
	奥多摩演習林 (東京都西多摩郡奥多摩町氷川2137 (653, 016.00㎡))	森林のしくみ、育成方法、林業機械の実習等	昭和53年
	6 国際食料情報学部の附属施設		
	宮古亜熱帯農場 (沖縄県宮古島市城辺字福里72-2) (98, 262.00㎡)	熱帯農業の実習教育・試験研究	昭和63年
	7 生物産業学部の附属施設		
	網走寒冷地農場 (北海道網走市音根内59-8) (432, 174.00㎡)	寒冷地大規模農場の実習教育	昭和57年
オホーツク臨海研究センター (北海道網走市能取港町1-1-2)	海洋動植物の生態・生育・繁殖に関する研究 (4, 656.60㎡)	平成18年4月	
8 農生命科学研究所 (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	全学的な研究戦略の推進・実践	平成12年4月	
9 グローバル連携センター (東京都世田谷区桜丘1-1-1)	海外研究機関との交流ならびに協力 連携	平成18年4月	
10 「食と農」の博物館 (東京都世田谷区上用賀2-4-28)	教育・研究の成果を広く社会に公開	平成16年4月	

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校等の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「-」又は「該当なし」と記入すること。

# 教 育 課 程 等 の 概 要

(農学研究科 デザイン農学専攻 修士課程)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
農学研究科 共通科目	知的財産管理法	1前		2		○									兼1	集中	
	インターンシップ	2前		2				○	6	3		3				集中	
	小計 (2科目)	—	0	4	0	—			6	3	0	3	0	兼1			
専攻科目	基礎科目	研究倫理	1前	2		○			6							オムニバス・共同 (一部)	
		論文英語	1前	2		○			6							オムニバス・共同 (一部)	
		プレゼンテーション法	1後	2			○		6	3		3				集中	
		デザイン農学詳論	1前	2		○			6							オムニバス・共同 (一部)	
		イノベーション農学実験調査法	1前	2		○			4	1						オムニバス・共同 (一部)	
		サステナビリティ農学実験調査法	1前	2		○			2	1						オムニバス・共同 (一部)	
		特別講義	1後	2		○			6	3		3				オムニバス・共同	
	小計 (7科目)	—	8	6	0	—			6	3	0	3	0	兼0			
	特論科目	イノベーション農学特論 I	1前		2		○			4	1						オムニバス・共同 (一部)
		イノベーション農学特論 II	1後		2		○			4	1						オムニバス・共同 (一部)
サステナビリティ農学特論 I		1前		2		○			2	1						オムニバス・共同 (一部)	
サステナビリティ農学特論 II		1後		2		○			2	1						オムニバス・共同 (一部)	
小計 (4科目)		—	0	8	0	—			6	2	0	0	0	兼0			
研究科目	デザイン農学特別演習 I	1前	2			○			6	2							
	デザイン農学特別演習 II	1後	2			○			6	2							
	デザイン農学特別演習 III	2前	2			○			6	2							
	デザイン農学特別演習 IV	2後	2			○			6	2							
	デザイン農学特別実験 I	1前	2					○	6	2							
	デザイン農学特別実験 II	1後	2					○	6	2							
	デザイン農学特別実験 III	2前	2					○	6	2							
	デザイン農学特別実験 IV	2後	2					○	6	2							
小計 (8科目)	—	16	0	0	—			6	2	0	0	0	兼0				
合計 (21科目)			—	24	18	0	—			6	3	0	3	0	兼1		
学位又は称号		修士 (農学)			学位又は学科の分野			農学関係									
卒業要件及び履修方法								授業期間等									
<b>【修了要件】</b> 2年以上在学し、所定の授業科目について30単位以上を修得し、かつ必要な研究指導を受けた上、当該研究科が行う修士論文の審査及び最終試験に合格すること。  <b>【履修要件】</b> 必修科目24単位、選択必修科目4単位 (特論科目の中から主たる研究領域を2科目を選択)、選択科目2単位以上の合計30単位以上を修得すること。								1 学年の学期区分			2 期						
								1 学期の授業期間			15 週						
								1 時限の授業時間			90 分						

(注)

- 1 学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科の設置又は大学における通信教育の開設の届出を行おうとする場合には、授与する学位の種類及び分野又は学科の分野が同じ学部等、研究科等若しくは高等専門学校等の学科 (学位の種類及び分野の変更等に関する基準 (平成十五年文部科学省告示第三十九号) 別表第一備考又は別表第二備考に係るものを含む。) についても作成すること。
- 2 私立の大学若しくは高等専門学校等の取容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。
- 3 開設する授業科目に応じて、適宜科目区分の枠を設けること。
- 4 「授業形態」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。

授 業 科 目 の 概 要			
(農学研究科 デザイン農学専攻 修士課程)			
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
農学研究科 共通科目	知的財産管理法	近年、農学分野の技術やブランドを知的財産として認め、これを保護して活用することで新しい評価を創造していこうとする機運が高まっている。しかしながら、知的財産に関する法律は複雑で、独学での習得は困難である。そこで農林水産分野の知的財産管理の専門家が、事例を交えながら解説し、理解に役立たせることを目的とする。	集中
	インターンシップ	本科目は、実際の職場において就業体験を積むことにより、自身の適性を認識し、職業観を深め、職業選択に役立たせることを目的とする。大学院在学中に一定期間を企業などで就学体験することによって、履修学生は、仕事の本質を理解し、さらなるキャリア・プランの構築を検討することができる。	集中
研究科目	基礎科目 研究倫理	<p>(概要)</p> <p>研究を行い、さらに学術論文、学会発表する上で、生命倫理と研究倫理を理解することは非常に重要である。本科目では、研究倫理についてコンプライアンスを含め様々な視点から理解し、様々な研究分野での注意点を例示しながら、研究者としての倫理観を涵養することを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/全15回：単位認定者 2 多田 耕太郎)</p> <p>(1 櫻井 健志/3回)</p> <p>生物機能開発学研究における実験データの取り扱いについての具体的な注意点や、研究不正(改ざん、捏造、盗用など)が起こる背景と、現行の研究内容・研究者の評価方法の在り方、実際の不正事例などの研究倫理の概論、研究記録(ノートの記し方)、研究費の適正使用、利益相反ルールなどを教授する。</p> <p>(2 多田 耕太郎/3回)</p> <p>食資源利用学研究における実験データの取り扱いについての具体的な注意点や、研究不正(改ざん、捏造、盗用など)が起こる背景と、現行の研究内容・研究者の評価方法の在り方、実際の不正事例などの研究倫理の概論、研究記録(ノートの記し方)、研究費の適正使用、利益相反ルールなどを教授する。</p> <p>(3 谷口 亜樹子・5 野口 治子/3回)</p> <p>食機能科学研究における実験データの取り扱いについての具体的な注意点や、研究不正(改ざん、捏造、盗用など)が起こる背景と、現行の研究内容・研究者の評価方法の在り方、実際の不正事例などの研究倫理の概論、研究記録(ノートの記し方)、研究費の適正使用、利益相反ルールなどを教授する。</p> <p>(4 土田 あさみ/3回)</p> <p>生活デザイン農学研究における実験データの取り扱いについての具体的な注意点や、研究不正(改ざん、捏造、盗用など)が起こる背景と、現行の研究内容・研究者の評価方法の在り方、実際の不正事例などの研究倫理の概論、研究記録(ノートの記し方)、研究費の適正使用、利益相反ルールなどを教授する。</p> <p>(6 松田 浩敬/3回)</p> <p>社会デザイン農学研究における実験データの取り扱いについての具体的な注意点や、研究不正(改ざん、捏造、盗用など)が起こる背景と、現行の研究内容・研究者の評価方法の在り方、実際の不正事例などの研究倫理の概論、研究記録(ノートの記し方)、研究費の適正使用、利益相反ルールなどを教授する。</p>	オムニバス・共同 (一部)

研究 科目	基礎 科目	論文英語	<p>(概要) デザイン農学の分野で読むべき論文英語は、対象とする領域が自然科学系から社会科学系まで多くの専門分野にまたがっている。このような幅広い分野における論文英語のリーディングスキル向上を目指した学習を行う。これらのスキル向上によって英語論文を迅速かつ正確に読み解く能力を向上させる。</p> <p>(オムニバス方式／全15回：単位認定者 1 櫻井 健志) (1 櫻井 健志／3回) 生物機能開発学研究における実際の英語論文を題材とし、文法、専門用語、世界水準の文章を正確に理解できるように教授する。</p> <p>(2 多田 耕太郎／3回) 食資源利用学研究における実際の英語論文を題材とし、文法、専門用語、世界水準の文章を正確に理解できるように教授する。</p> <p>(3 谷口 亜樹子・5 野口 治子／3回) 食機能科学研究における実際の英語論文を題材とし、文法、専門用語、世界水準の文章を正確に理解できるように教授する。</p> <p>(4 土田 あさみ／3回) 生活デザイン農学研究における実際の英語論文を題材とし、文法、専門用語、世界水準の文章を正確に理解できるように教授する。</p> <p>(6 松田 浩敬／3回) 社会デザイン農学研究における実際の英語論文を題材とし、文法、専門用語、世界水準の文章を正確に理解できるように教授する。</p>	オムニバス・共同 (一部)
		プレゼンテーション法	<p>研究の進捗報告や修士論文発表、学会での発表において必要となるプレゼンテーションの基本的スキルを学習する。研究発表の主要なプレゼンテーションである、プロジェクターを利用した発表形式、ポスターを利用した発表形式について発表内容の基本的な流れ、発表資料の作成の基本、質疑応答への対応に関する基本的スキルを学習する。</p>	集中
		デザイン農学詳論	<p>(概要) 持続可能な社会の構築を目指す世界的な取り組みの中で、「デザイン農学」は、生き物や食の機能性をヒントに、食料問題にとどまらず、環境問題や資源・エネルギー問題、そして少子高齢化に代表される人口問題など、「農」の機能を様々な問題を解決し、持続的で快適な社会をデザインする。本詳論では、「農」を通じて持続可能な社会をデザインするうえで不可欠な、様々な研究領域を横断する視点や研究方法の在り方について基本的な考え方を習得する。</p> <p>(オムニバス方式／全15回：単位認定者 5 松田 浩敬) (1 櫻井 健志／3回) 生物の構造や機能を模倣したバイオミクリーや生物の素材や機能をそのまま活用するバイオユーズド等の生物機能開発の持続可能な社会構築への貢献の在り方や事例、課題等について学ぶ。受講により、生物機能開発に関する社会実装や、他の研究領域との協働に関する実践的な発想力や持続可能な社会をデザインする能力を備えることを目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎／3回) 伝統的な保蔵・加工技術を用いた製品に加えて、新技術により各種原料成分の特性を活かした多くの新製品の開発など、畜産物を中心とした食品加工技術による持続可能な社会の構築への貢献について、その現状や課題を事例を踏まえながら学ぶ。受講により、畜産物利用に関する社会実装や、他の研究領域との協働に関する実践的な発想力や持続可能な社会をデザインする能力を備えることを目指す。</p> <p>(3 谷口 亜樹子・5 野口 治子／3回) 嗜好性や健康的な生活を充足させ、現在の食育や福祉といった社会活動とも密接に関係する食品の特性と食機能に関する最新の研究成果を踏まえながら、持続可能な社会の構築への貢献について、その現状や課題を事例を踏まえながら学ぶ。受講により、他の研究領域や社会と連携し、持続可能な社会の構築に向けた食品開発のための実践的な発想力やデザインする能力を備えることを目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ／3回) 植物および動物は、人間の心理面や身体面に影響を与え、それらは医療や福祉の分野に応用されている。本詳論では、これらの取り組みに関する社会実装の事例やその課題について学ぶとともに、他の研究領域や社会と連携し、持続可能な社会の構築に向けた実践的な発想力やデザインする能力を備えることを目指す。</p> <p>(6 松田 浩敬／3回) SDGsに代表されるように、持続可能な社会の構築は、世界的な課題でありそれに向けた取り組みは、個人・世帯からコミュニティ、といった身近な社会から国境を越えたグローバルな社会まで、様々なスケールを対象としている。本詳論では、これらの事例を通じ、様々な研究領域やステークホルダーがどのように関与しているか、さらにどういったことが課題となっているかに関して学ぶ。受講により、あらゆるスケールの社会を「農」の機能でデザインし、持続可能な社会の構築に向けた様々な研究領域やステークホルダーとの連携の在り方に関する考え方、実践的な発想力やデザインする能力を備えることを目指す。</p>	オムニバス・共同 (一部)

	<p>イノベーション農学実験調査法</p>	<p>(概要) 「デザイン農学」は、生き物や食の機能性をヒントに、食料問題にとどまらず、環境問題や資源・エネルギー問題、そして少子高齢化に代表される人口問題など、「農」の機能を様々な問題を解決し、持続的で快適な社会をデザインする。その中において「イノベーション農学」は、「農」の持つ機能を引き出し、あるいは開発することで持続的で快適な社会を構築することに貢献することを目指す。本講義では、イノベーション農学分野の教員が、それぞれの研究領域から同分野における基本的な方法論について講義を行う。これらの講義により、イノベーション農学分野におけるより深い専門知識と方法論の入り口ともいべき知見や方法論を養うことを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/15回：単位認定者 5 野口 治子)</p> <p>(1 櫻井 健志/5回) バイオミクリー、バイオユーズド、バイオテクノロジーによる生物機能の分析から製品開発にいたる基本的な考え方や方法論について学ぶ。さらに、製品開発から製品の社会実装に向けた事例や取り組みについて学び、生物機能開発に関連する必要な基礎知識、方法論や分析手法の基本を習得することを目的とする。</p> <p>(2 多田 耕太郎、7 入澤 友啓/5回) 食資源利用に関する基本的な知見や方法論について習得することを目的とする。畜産食品の加工原理および加工技術の基本や、畜産食品に含まれるタンパク質と脂質の食品科学的特性、機能性、免疫機能などに関する基本的な知識についても学ぶ。</p> <p>(3 谷口 亜樹子、5 野口 治子/5回) 食機能科学に関する基本的な知見や方法論について習得することを目的とする。農作物の栄養機能、嗜好機能、生体調節機能や、調理および加工の過程における成分並びに物性の変化に関する基本的な知識、および関連する基本的な方法論について習得する。</p>	<p>オムニバス・共同 (一部)</p>
	<p>サステナビリティ農学実験調査法</p>	<p>(概要) 「デザイン農学」は、生き物や食の機能性をヒントに、食料問題にとどまらず、環境問題や資源・エネルギー問題、そして少子高齢化に代表される人口問題など、「農」の機能を様々な問題を解決し、持続的で快適な社会をデザインする。その中において「サステナビリティ農学」は、「農」の持つ機能や役割、あるいは新たに開発されるそれらを用い持続的で快適な社会を構築することに貢献することを目指す。本講義では、サステナビリティ農学分野の教員が、それぞれの研究領域から同分野における基本的な方法論について講義を行う。これらの講義により、サステナビリティ農学分野におけるより深い専門知識と方法論の入り口ともいべき知見や方法論を養うことを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/15回：単位認定者 4 土田 あさみ)</p> <p>(4 土田 あさみ/7回) 動物や植物は食資源としての役割だけではなく、それらと関わることにより生活の質の向上および社会とのつながりの促進などに貢献する。これらの動植物の持つ生活向上に果たす役割に関する基本的な理論や分析の方法論、それらの役割を引き出すための基本的な方法論について習得する。</p> <p>(6 松田 浩敬、9 御手洗 洋蔵/8回) 「農」の機能を利用し持続可能な社会を構築するにあたって、個人・世帯からコミュニティ、国境を越えたグローバルな社会まで、様々なスケールや開発途上国と先進国の差異など重層的な思考が必要である。これらの重層的な思考を身につけるために必要な基本的な理論や分析の方法論、「農」の機能を社会実装するための基本的な方法論について習得する。</p>	<p>オムニバス・共同 (一部)</p>

研究科目	基礎科目	<p>特別講義</p> <p>(概要) 本講義はデザイン農学に関連する様々な領域の実践的事例を学び、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題およびそれらの解決に向けた取り組みに焦点をあて、関連する幅広い分野で活躍する講師により展開する。それらの講義により、デザイン農学に関連する領域で活躍できる豊かな心と意欲、実学的知力を養うことを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/全15回：単位認定者 3 谷口 亜樹子) (1 櫻井 健志、12 森元 真理/3回) 生物機能開発学の分野に関する実践的事例を交えた講義を展開するとともに、講義内容に関するディスカッションを実施する。</p> <p>(2 多田 耕太郎、7 入澤 友啓、11 小泉 亮輔/3回) 食資源利用学の分野に関する実践的事例を交えた講義を展開するとともに、講義内容に関するディスカッションを実施する。</p> <p>(3 谷口 亜樹子、5 野口 治子、10 風見 真千子/3回) 食機能科学の分野に関する実践的事例を交えた講義を展開するとともに、講義内容に関するディスカッションを実施する。</p> <p>(4 土田 あさみ、8 川嶋 舟/3回) 生活デザイン農学の分野に関する実践的事例を交えた講義を展開するとともに、講義内容に関するディスカッションを実施する。</p> <p>(6 松田 浩敬、9 御手洗 洋蔵/3回) 社会デザイン農学の分野に関する実践的事例を交えた講義を展開するとともに、講義内容に関するディスカッションを実施する。</p>	オムニバス・共同
	特論科目	<p>イノベーション農学特論I</p> <p>(概要) イノベーション農学分野では、環境問題や資源・エネルギー問題・人口問題などの社会課題を、生き物や食に潜在する優れた機能性に着目して、生き物の生体を模倣した環境に優しい製品の開発、おいしさを追求した新しい食品加工技術や食品機能性の探求など、「農」の機能を「ものづくり」に活かしたイノベーションの創出を通して解決することを目指す。本講義では、イノベーション農学分野の指導可能な教員がそれぞれどのような課題を担当しているか、そして、その解決のためにどのような方法論で取り組んでいるかを専門家としての視点でより深い講義を行う。これらの講義により、「農」という科学からイノベーションを起こすための考え方を養うことを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/15回：単位認定教員 2 多田 耕太郎) (1 櫻井 健志/5回) バイオミクラー、バイオユーズド、バイオテクノロジーによる生物機能の分析から製品開発にいたる方法論について学ぶ。さらに、製品開発から製品の社会実装に向けた取り組みについて学び、生物機能開発に関する深い知識を得るとともに、本分野の課題を把握することを目的にする。</p> <p>(2 多田 耕太郎、7 入澤 友啓/5回) 畜産食品の加工原理および加工技術について主に学ぶ。さらに畜産食品に含まれるタンパク質と脂質の食品科学的特性、機能性、免疫機能などについても学び、食資源利用に関する深い知識を得るとともに、本分野の課題を把握することを目的にする。</p> <p>(3 谷口 亜樹子、5 野口 治子/5回) 農作物の栄養機能、嗜好機能、生体調節機能について学ぶ。さらに、調理および加工の過程における成分並びに物性の変化について学び、食機能科学に関する深い知識を得るとともに、本分野の課題を把握することを目的にする。</p>	オムニバス・共同 (一部)

研究科目	特論科目	イノベーション農学特論Ⅱ	<p>(概要)</p> <p>イノベーション農学分野では、環境問題や資源・エネルギー問題・人口問題などの社会課題を、「農」の機能を「ものづくり」に活かしたイノベーションの創出を通して解決することを目指す。本講義では、イノベーション農学特論Ⅰを踏まえて、イノベーション農学分野に関して、生物機能開発、畜産物利用、食品機能に関する基礎技術や実社会への応用に関する講義を行う。これらの講義により「農」という科学からイノベーションを起こすための考え方から、さらに実社会への実装に向けた技術やコミュニケーションのあり方の基盤となる知識を習得することを目指す</p> <p>(オムニバス方式/15回：単位認定教員 1 櫻井 健志)</p> <p>(1 櫻井 健志/5回)</p> <p>生物の構造や機能を模倣したバイオミクリーや生物の素材や機能をそのまま活用するバイオユーズによる研究開発が世界的に進められている。この特論では、生物機能開発の基盤となるバイオミクリーやバイオユーズの基礎原理と基礎技術を中心に学ぶ。また、ゲノム編集などにより生物機能を遺伝子レベルで改変し利用するバイオテクノロジーの基礎原理と基礎技術についても学ぶ。さらに、生物を利用した科学技術を軸としたサイエンスコミュニケーション教育を行う。受講により、生物機能開発に関する知識および実践的な発想力を備えることを目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎、7 入澤 友啓/5回)</p> <p>様々なものを素材とする食品において、伝統的な保蔵・加工技術を用いた製品に加えて、新技術により各種原料成分の特性を活かした多くの新製品が開発されている。この特論では、主に畜産食品の基礎的概念と加工原理および加工技術を中心に学ぶ。また、畜産食品の主要成分である、タンパク質と脂質の食品科学的特性、機能性、免疫機能などについても学び、畜産物利用に関する知識を得る。受講により、畜産物利用に関する実践的な発想力、食をデザインする能力を備えることを目指す。</p> <p>(3 谷口 亜樹子、5 野口 治子/5回)</p> <p>食は、人にとって生命を維持するために必要なものであるとともに、嗜好性や健康的な生活を充足させるものであり、現在の食育や福祉といった社会活動とも密接に関わっている。この特論では、食品科学、調理科学、栄養科学などの領域を広く学び、食品の特性と食機能の新しい知見を理解しながら、社会と連携し、食の多様なニーズに合わせた食品開発ができる知識を習得することを目指す。</p>	オムニバス・共同 (一部)
		サステナビリティ農学特論Ⅰ	<p>(概要)</p> <p>サステナビリティ農学分野では、身近な社会から国境を越えたグローバルな社会までを対象とした環境問題や資源・エネルギー問題・人口問題などの社会課題の解決のために、技術的なイノベーションはもとより、生き物にしか成し得ない心理面や身体面での効果を医療や福祉の分野で活用したり、「食」×「農」×「人」の相乗効果を生み出すことにより、社会と環境に優しい生活スタイルとそれを基盤とした社会の構築を目指す。本講義では、サステナビリティ農学分野の指導可能な教員がそれぞれどのような課題を担当しているか、そして、その解決のためにどのような方法論で取り組んでいるかを専門家としての視点でより深い講義を行う。これらの講義により、「農」の機能により個々人の生活、さらにはそれを基盤とする社会を構築するための考え方を養うことを目的とする。</p> <p>(オムニバス方式/15回：単位認定教員 4 土田 あさみ)</p> <p>(4 土田 あさみ/7回)</p> <p>植物および動物の人間の心理面や身体面に与える効果を評価する方法論について学ぶ。さらに、それらを医療や福祉の分野に応用する社会実装に向けた取り組みについて学び、生活デザインに関する深い知識を得るとともに、本分野の課題を把握することを目的とする。</p> <p>(6 松田 浩敬、9 御手洗 洋蔵/8回)</p> <p>地域社会から開発途上国や先進国といったグローバルな社会における持続可能な社会の構築するうえで必要となる基礎的な考え方や理論、方法論について学ぶ。さらに、実社会における持続可能な社会の構築に向けた取り組みについて学び、社会デザインに関する深い知識を得るとともに、本分野の課題を把握することを目的とする。</p>	オムニバス・共同 (一部)

研究科目	特論科目	<p>サステイナビリティ農学特論Ⅱ</p> <p>(概要)  サステイナビリティ農学分野では、生き物にしか成し得ない心理面や身体面での効果を医療や福祉の分野で活用したり、「食」×「農」×「人」の相乗効果を生み出すことにより、社会と環境に優しい生活スタイルとそれを基盤とした社会の構築を目指す。本講義では、サステイナビリティ農学特論Ⅰを踏まえて、サステイナビリティ農学分野の指導可能な教員がそれぞれ担当する課題の解決のための方法論と実社会への適用手法について専門家としての視点でより深い講義を行う。これらの講義により、「農」の機能により個々人の生活、さらにはそれを基盤とする社会を構築するための考え方から、さらに実社会への実装に向けた技術やコミュニケーションのあり方の基盤となる知識を習得することを目指す。</p> <p>(オムニバス方式／15回：単位認定教員 6 松田 浩敬)  (4 土田 あさみ／7回)  動物や植物は食資源としての役割だけではなく、ガーデニングやペット飼育など、人の生活を精神的サポートするという役割も担っている。また、世話などの生き物とのかかわりは、その延長線上には福祉的な役割も見出すことができる。この特論では、動植物とのかかわりが生活の質の向上および社会とのつながりの促進など、動植物の利活用のための実践力を養うことを目的に、動植物とのかかわりに関するより深い理論や方法論を学ぶ。</p> <p>(6 松田 浩敬、9 御手洗 洋蔵／8回)  持続可能な社会を構築するうえで「農」の役割が重視されてきている。そのためには、個人・世帯からコミュニティ、といった身近な社会から国境を越えたグローバルな社会まで、様々なスケールを対象とし、さらには開発途上国から先進国までを考慮した重層的な思考が必要である。この特論では、街中菜園を利用したコミュニティづくりや、食とエネルギーを自給する地域農業の提案、地域での食農教育など、あらゆるスケールの社会を「農」の機能でデザインするために必要な理論や方法論の習得を目指す。</p>	オムニバス・共同 (一部)
------	------	--	------------------

<p>研究科目</p>	<p>デザイン農学特別演習I</p>	<p>(概要)</p> <p>本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別実験Iと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別演習I～IVは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別演習Iは、1年次前期に履修させる。到達目標は、指導課題に沿ったテーマを決定し、研究計画書を作成することである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学)  生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学)  食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学)  食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとどまらず、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学)  暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学)  「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学)  食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学)  食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学)  持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
-------------	--------------------	---	--

<p>研究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別演習Ⅱ</p>	<p>(概要) 本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別実験Ⅱと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別演習Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別演習Ⅱは、1年次後期に履修させる。到達目標は、指導課題に沿って最新の知見や技術に関する情報の収集・検討に基づく、研究テーマと計画の最適化である。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとともに、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に合う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
-----------------------	--------------------	--	--

<p>研究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別演習Ⅲ</p>	<p>(概要) 本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別実験Ⅲと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別演習Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別演習Ⅲは、2年次前期に履修させる。到達目標は、指導課題に沿って決定した研究テーマで修士論文の骨子を作成することである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとともに、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
-----------------------	--------------------	--	--

<p style="text-align: center;">研 究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別演習Ⅳ</p>	<p>(概要) 本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別実験Ⅳと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別演習Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別演習Ⅳは、2年次後期に履修させる。到達目標は、修士論文の完成と成果の発表である。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するにとどまらず、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
--	--------------------	--	--

研究 科 目	デザイン農学特別実験I	<p>(概要)</p> <p>本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別演習Iと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別実験I～IVは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別実験Iは、1年次前期に履修させる。到達目標は、特別演習で組み立てた研究テーマを推進していくための実験方法を身につけるための予備実験を行うことである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するにとどまらず、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
--------------	-------------	---	--

<p style="text-align: center;">研 究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別実験Ⅱ</p>	<p>(概要)</p> <p>本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別演習Ⅱと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別実験Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別実験Ⅱは、1年次後期に履修させる。到達目標は、遂行中の実験に加え、デザイン農学特別演習Ⅱの結果から、新たに必要になった追加実験を行うことである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとともに、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きや解明と有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
--	--------------------	---	--

<p style="text-align: center;">研 究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別実験Ⅲ</p>	<p>(概要)</p> <p>本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別演習Ⅲと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別実験Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわたる。デザイン農学特別実験Ⅲは、2年次前期に履修させる。到達目標は、遂行中の実験に加え、修士論文の完成に向けて必要な本実験を行うことである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとどまらず、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きの解明と有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろんスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
--	--------------------	---	--

<p style="text-align: center;">研 究 科 目</p>	<p>デザイン農学特別実験Ⅳ</p>	<p>(概要) 本専攻では、環境問題や資源・エネルギー問題、人口問題などの課題について、生き物や食の機能性を基礎に持続的で快適な社会をデザインする「デザイン農学的アプローチ」で研究する。そのため、デザイン農学特別演習Ⅳと並行して、生物機能開発学、食機能科学、食資源利用学、生活デザイン学、社会デザイン学の5つの研究室の指導可能な教員が、修士論文の作成に必要な研究の、計画・実施・結果の評価・発表・論文作成など各段階について指導する。デザイン農学特別実験Ⅰ～Ⅳは、修士論文が完成するまでのプロセスを4段階にわけ、デザイン農学特別実験Ⅳは、2年次後期に履修させる。到達目標は、研究内容を精査し、不足の実験を行うとともに、再現性実験等を行うことである。</p> <p>各担当教員の指導課題は次の通りである。</p> <p>(1 櫻井 健志 指導教員) (生物機能開発学) 生物の機能が発現する仕組みを理解することは、生物の機能を利用したものづくりにおいて非常に重要である。本課題では、組織学、遺伝子工学、生理学などの領域横断的なアプローチにより生物のさまざまな機能の仕組みの科学的解明を行う。さらに、明らかになった仕組みを参考にしてバイオミミクリー、バイオテクノロジーによる研究開発を目指す。</p> <p>(2 多田 耕太郎 指導教員) (食品製造学) 食品製造において原材料の加工特性を理解することは、味や物性などの観点から非常に重要である。また、加工食品はそれぞれの加工工程で物理的、化学的、生物学的な反応が複雑に関係しあいながら製造されることから、これらの反応を科学的なアプローチで解明することを試みる。</p> <p>(3 谷口 亜樹子 指導教員) (食品開発学) 食品の開発は、食品素材の選択から始まり、調理、加工、貯蔵などの工程も重要な要因となる。素材に含まれる基礎的な栄養成分および機能性成分を理解するとともに、各工程における各種成分の変化も考慮した食品の開発を行う。特に、持続可能な社会の構築に食の観点から貢献するために、未利用資源を用いた新たな食品の開発を目指す。</p> <p>(4 土田 あさみ 指導教員) (動物管理学) 暮らしの中で飼育される動物は飼い主にとってかけがえのない存在であるが、飼育動物にとって動物福祉に適う環境であることが求められる。飼育環境条件は飼い主ごと、動物種ごとに異なることから多様で、個々に対応可能なマニュアルはない。このことから、動物飼育の現場において、個別対応可能な、人と動物双方にとって配慮された環境を整えるため生活デザインを提案できることが理想である。</p> <p>(5 松田 浩敬 指導教員) (社会開発学) 「農」を通じた持続可能な社会をデザインするうえで、それらの概念、理論的背景の理解には様々な学問分野の蓄積を把握するだけでなく、それらを適切に総合していくことが重要である。本演習では、それらの基本的概念・理論の現時点での到達点の概要を把握し、「農」を通じた持続可能な社会の構築へ向けた総合化と応用を目指す。</p> <p>(6 野口 治子 指導教員) (食品機能学) 食品には基本的な栄養成分とその食品に特有の成分が含まれており、食品の機能性はそれらの成分が互いに作用し発現しているものであることから、食品の機能性と成分の関係性を解明する。特に、食品の嗜好性や健康機能にかかわる成分である色素について、加工食品における機能の役割を理解し、新たな素材の活用法の開発を目指す。</p> <p>(7 入澤 友啓 指導補助教員) (食品微生物学) 食品には発酵のように人間にとって有益な形で関わる微生物と腐敗や食中毒のように有害な形で関わる微生物がいる。このような食品に関わる微生物を理解することは我々の食環境や健康に対して大きな意味を持つ。食品に関わる微生物の働きと有効利用を試みる。尚、本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p> <p>(9 御手洗 洋蔵 指導補助教員) (社会デザイン農学) 持続可能な社会を構築するうえで、地域社会から開発途上国、先進国といったグローバルな社会まで、当該社会内はもちろンスケールの異なる社会間での相互作用を理解し、さらにそれらを踏まえた様々な適正技術の選択と社会実装のあり方を提案することは必須である。これらに向けた理論、調査方法、分析手法等の習得を目指す。本教員は上記の研究課題の指導を補助する。</p>	
--	--------------------	---	--

(注)

- 1 開設する授業科目の数に及び、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 私立の大学若しくは高等専門学校に収容定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

# 学校法人東京農業大学 設置認可等に関わる組織の移行表

令和3年度		令和4年度		変更の事由	
入学 定員	編入学 定員	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
14	—	14	—	28	
12	—	12	—	24	
—	—	10	—	20	専攻の設置(届出)
—	—	5	—	15	専攻の設置(届出)
—	—	4	—	12	令和4年4月学生募集停止
—	—	3	—	9	
30	—	30	—	60	
20	—	20	—	40	
20	—	20	—	40	
6	—	6	—	12	
5	—	5	—	15	
2	—	2	—	6	
3	—	3	—	9	
2	—	2	—	6	
30	—	30	—	60	
20	—	20	—	40	
20	—	20	—	40	
5	—	5	—	15	
8	—	8	—	16	
8	—	8	—	16	
10	—	10	—	20	
6	—	6	—	12	
2	—	2	—	6	
2	—	2	—	6	
2	—	2	—	6	
18	—	18	—	36	
8	—	8	—	16	
10	—	10	—	20	
7	—	7	—	14	
2	—	2	—	6	
2	—	2	—	6	
2	—	2	—	6	

生物産業学研究科			
生物生産学専攻(M)	7	—	14
アグアバイオ学専攻(M)	5	—	10
食品香粧学専攻(M)	5	—	10
産業経営学専攻(M)	3	—	6
生物産業学専攻(D)	8	—	24
計	326		701

生物産業学研究科			
北方圏農学専攻(M)	7	—	14
海注水産学専攻(M)	5	—	10
食香粧化学専攻(M)	5	—	10
自然資源経営学専攻(M)	3	—	6
生物産業学専攻(D)	8	—	24
計	334		717

東京農業大学			
農学部		3年次	
農学科	170	—	680
動物科学科	140	—	560
生物資源開発学科	125	—	500
デザイン農学科	123	—	492
応用生物科学部		3年次	
農芸化学科	150	—	600
醸造科学科	150	—	600
食品安全健康学科	150	—	600
栄養科学科	120	—	480
生命科学部		3年次	
バイオサイエンス学科	150	—	600
分子生命化学科	130	—	520
分子微生物学	130	—	520
地域環境科学部		3年次	
森林総合科学科	130	—	520
生産環境工学科	130	—	520
造園科学科	130	—	520
地域創成科学科	100	—	400
国際食料情報学部		3年次	
国際農業開発学科	150	—	600
食料環境経済学科	190	—	760
国際バイオビジネス学科	150	—	600
国際食農科学科	110	—	440
生物産業学部		3年次	
北方圏農学科	91	—	364
海洋水産学科	91	—	364
食香粧化学科	91	—	364
自然資源経営学科	90	—	360
計	2,991	—	11,964

東京農業大学			
農学部		3年次	
農学科	170	—	680
動物科学科	140	—	560
生物資源開発学科	125	—	500
デザイン農学科	123	—	492
応用生物科学部		3年次	
農芸化学科	150	—	600
醸造科学科	150	—	600
食品安全健康学科	150	—	600
栄養科学科	120	—	480
生命科学部		3年次	
バイオサイエンス学科	150	—	600
分子生命化学科	130	—	520
分子微生物学	130	—	520
地域環境科学部		3年次	
森林総合科学科	130	—	520
生産環境工学科	130	—	520
造園科学科	130	—	520
地域創成科学科	100	—	400
国際食料情報学部		3年次	
国際農業開発学科	150	—	600
食料環境経済学科	190	—	760
国際バイオビジネス学科	150	—	600
国際食農科学科	110	—	440
生物産業学部		3年次	
北方圏農学科	91	—	364
海洋水産学科	91	—	364
食香粧化学科	91	—	364
自然資源経営学科	90	—	360
計	2,991	—	11,964

東京情報大学				
総合情報学部		3年次		
総合情報学科	400	10	1,620	
看護学部	100	-	400	
看護学科				
計	500	10	2,020	
東京情報大学大学院				
総合情報学研究科				
総合情報学専攻(M)	15	-	30	
総合情報学専攻(D)	3	-	9	
計	18		39	

↑

東京情報大学				
総合情報学部		3年次		
総合情報学科	400	10	1,620	
看護学部	100	-	400	
看護学科				
計	500	10	2,020	
東京情報大学大学院				
総合情報学研究科				
総合情報学専攻(M)	15	-	30	
総合情報学専攻(D)	3	-	9	
計	18		39	

↑