



文理融合の2分野5研究室

● **イノベーション農学分野**

⇒「農」の機能をモノづくりに活かす

◎ **サステナビリティ(持続可能性)農学分野**

⇒「農」の機能で暮らしの問題に挑む

Healthy and Ecology

-人と地球にやさしい暮らしをデザイン-

デザイン農学は、生き物や食の潜在パワーで食料問題に留まらず、環境問題や資源・エネルギー問題、そして人口問題など、私たちの間近にせまる問題に挑み、人の健康と地球環境に配慮した持続可能な未来を追究する「先進農学」です。

● **生物機能開発学研究室**

生き物に秘められた機能を使って環境にやさしい製品を開発



昆虫の発色機構を応用した製品

カタツムリの殻はいつも綺麗です。これは殻の表面に特殊な構造があるからです。この機能を真似すれば汚れにくい流し台が作れます。生き物のもつ素晴らしい機能を研究して、次世代の製品作りやサイエンスコミュニケーター教育を実践します。

KEYWORDS



ネイチャー
テクノロジー



食品加工



機能性食品



福祉・セラピー



地域活性化

● **食資源利用学研究室**

健康や環境に配慮した加工食品の開発でおいしさ革命



加工実習ではハムやベーコンなどを製造

食品の機能性や保存性の向上、新しい加工法の開発など、食品加工の新たな可能性の発見を目指し研究しています。食品製造など実践的な活動を通じて得た知識や経験をもとに社会(食品メーカーを中心に)で活躍できる人材を育成します。

◎ **生活デザイン農学研究室**

動植物と福祉のコラボで、誰にとってもやさしい生活スタイルを提案



動植物がもつ心理的・身体的効果を評価

皆さんは動植物とふれあうと、どのような気持ちになりますか？人が示す動植物への興味関心を活かした生活の質の向上のはかりかた、さらに健康の維持回復を目的とした動植物の応用理論や実践方法等について、教育・研究します。

● **食機能科学研究室**

「食」の新たな機能性を発見して「食」の潜在能力を最大化



農産物の栄養機能や調理・加工過程の成分等を分析

食は健やかな生活を維持することに加えて、人の幸せにも必要不可欠なものです。本研究室は、農産物の栄養機能、嗜好機能、生体調節機能、食の充足感に対する心理的要因を理解し、新たな食のデザイン開発を目指しています。

◎ **社会デザイン農学研究室**

「食」×「農」×「人」の相乗効果で社会と環境にやさしい食農システムを構築



地域を活性化させる新たな食農システムをデザイン

隣近所から国境を越えたグローバルな社会までが研究対象です。街中菜園を利用したコミュニティづくりや、エネルギーを自給する地域農業の提案、途上国の栄養改善など、あらゆるスケールの社会を「農」の機能でデザインします。