



WEBに  
アクセス！

# 東京農業大学農学部 デザイン農学科 2018.4新設

Department of Agricultural Innovation for Sustainability

## 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」の機能で暮らしの課題に挑む

生き物と食の機能性でデザインする、  
人と地球にやさしい暮らし方。

今農学には、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の解決が求められています。  
デザイン農学科では身近な「農」である生き物や  
食に潜む機能性をヒントに、これらの問題に挑み、  
人と地球にやさしい暮らしを追求します。

### ●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地球に優しい製品を開発



タマムシの発色機構  
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。生き物たちの  
「あっ」と驚く素晴らしい機能  
性を研究して、次世代型の製品  
作りやサイエンスコミュニケー  
タ教育を実践します。

### ●食資源利用学研究室

人と地球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  
します。

食品の機能性や保存性の向上、  
製品加工工程の改善、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。

### ●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  
成分等を分析します。

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。

## KEYWORDS



ネイチャー  
テクノロジー



食品加工



機能性食品



農福連携



地域活性化



セラピー

### ◎生活デザイン農学研究室

生き物と福祉のコラボレーションで誰にもやさしい  
生活スタイルを提案



動植物のもつ心理的  
・身体的効果を評価  
します。

みなさんは動物や植物とふれ  
あうと、どのような気持ちにな  
りますか？人が示す生き物への  
興味関心を活かした生活の質の  
向上を図る活用力、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、一緒に学びませんか？

### ◎社会デザイン農学研究室

「食」×「農」×「人」の相乗効果で社会にやさしい農業  
システムを構築



地域を活性化させる  
新たなシステムをデ  
ザインします。

隣近所の身近な社会から国境  
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、  
食とエネルギーを自給する地域  
農業の提案、発展途上国の食生  
活改善など、あらゆるスケール  
の社会を「農」の機能でデザイン  
します。