

香りから食と美を追究

東京農業大学

食品香粧学科とは

日常生活のあらゆる場面に溢れている香り。食品の製品化の決め手となったり、化粧品に使われたりと、人々は香りと共に暮らしている。そんな「香り」から、食や健康、そして美の世界に「アプロイチする学科を紹介する。

東京農業大学オホーツクキャンパス（北海道網走市）にある生物産業学部食品科学科は2010年4月、「食品香粧学科」

へと名称変更し、新たなスタートを切る。

同学科で学ぶのは、「開発加工」「食品安全」「医

食香粧」の三つの分野。

1・2年次で食品や香り

に関する基本的理論や実

験・観察方法を身に付け

たあと、3年次からはフ

ードサイエンスコース」

と「コスメティックサイ

エンスコース」に分か

れ、専門的な知識と応用

力を習得していく。

なぜ、いま香りが注目されるのか

佐藤広顕学科長は、現



素材が持つ本来の香りを、食品や化粧品に生かす

代社会における香りの重要性について、「高ストレス社会といわれる今、

また、食や化粧品のほかに、香りの用途は多岐にわたる。

例えば、ビルの管理会社では、満員電車で通勤するサラリーマンの疲れを取るために、空調システムに仕事の効率を上げる香りを、朝の一定時間に流している。

食料生産の宝庫である北海道から、ハーブや野菜、水産物など、香粧品の原料となる多くの素材が全国に輸送されるが、その間に素材の香りは変質してしまうという。フレッシュな香りは、産地で知るのが一番なのだ。

佐藤教授は「卒業して地元に戻ってから、ここで学んだことを生かして、その土地に根ざした素材に『香りの付加価値』を付け、地域や農業の活性化に役立ててほしい」と語る。

も、道路製造や花屋といった、意外なところも多い。道路製造では、アスファルトの不快感匂いを解決する人材が求められているし、花屋では、ディスプレイの知識だけでなく、花が持つ香りの機能を説明できる販売員がいたら、消費者の購買意欲はさらに上がる。

「今までは食品会社への就職が多かったのですが、これからは、学んだことをうまくプレゼンすること、いろいろな分野の会社で能力を売り込むことができるでしょう」と、佐藤教授は期待をにじませる。

素材が持つ本当の香りを学ぶ

同学科では、植物から抽出した香りの成分を使って、化粧品に使える物質を調べたり、実際にピールやパンを製造し、味を評価したりする講義が展開される。

佐藤教授は「卒業して地元に戻ってから、ここで学んだことを生かして、その土地に根ざした素材に『香りの付加価値』を付け、地域や農業の活性化に役立ててほしい」と語る。

各分野の企業から高い期待

同学科の学びを生かせる企業分野は、食品や化粧品、建築のほかに