

学科がよくわかるプログラム

学科別 マナビ体験

東京農業大学に設置されている全学科の個性あふれる展示をご覧ください。体験型企画がもりだくさん！
研究室ツアーや学科別進路相談を実施しています。
入退場自由ですので、お気軽にお越しください！



応用生物科学部

キーワード
脳科学 発生 生物資源
増殖・分化 機能性分子
植物分子デザイン

バイオサイエンス学科

「遺伝子」をキーワードに、微生物・動物・植物の生命現象をコントロールするメカニズムを探索する

研究室を1つ選んで見学して、教員や学生たちから、教科書にはまだ載っていないような現在進行中の最先端の研究内容を聞いていただきます。リアルな研究室を体験して、研究室で実験している自分を想像してみませんか？231教室では、学生が学生生活や研究室の様子を話してくれます。いつでも来て下さいね。

体験企画 研究室ツアー

■光る細胞を顕微鏡で観察し、細胞からDNAを取り出す作業などを体験
10:00/11:00/13:00/15:00(各45分間)
■実験機器の操作

特別講義

各日14:00~(45分間)
■8月2日「がん細胞はなぜ増える？」(千葉 櫻拓 教授)
■8月3日「たんぱく質の形を見る。」(矢嶋 俊介 教授)

キーワード
動植物 微生物 食品
環境 農芸化学

生物応用化学科

健康・食料・環境など、我々の暮らしと密接にかかわる様々な現象を、科学の知識と技術で理解する

本学科の教育・研究内容を理解してもらうため、簡単な学科紹介を行います。また、研究内容パネル、実験材料、機器を展示しており、教員や学生が直接説明をします。「生物を深く知りたいと思ったら化学を理解しなければならぬ」ということを実感してもらえらるでしょう。学生に実際の学生生活についてアンケートするのも歓迎です。

体験企画

■お米の新鮮度や光合成色素などを、UVをばい、自分で調べる事が出来ます。

特別講義

232教室 12:25~(20分間)
1日目と2日目で講義内容が異なります。ぜひ、ご聴講ください。

醸造科学科

微生物の機能を科学で解明し未来をクリエイト

酒・味噌・醤油・酢等の伝統的食料、環境浄化や微生物が創り出す貴重な化合物など、醸造学分野の魅力6つの研究室で一堂に紹介いたします。展示会場や研究室ツアーでは微生物を体験できる体験企画も用意しています。21世紀の食料・環境・エネルギー・健康問題に挑む微生物のパワーをとくにご覧あれ！

体験企画 研究室ツアー

■見て触れて匂いで感じる 微生物！
11:00/13:00/15:00
研究室の展示コーナーと研究室ツアーにて実施いたします。(各45分間)

キーワード
安全性評価
機能性食品
健康増進

食品安全健康学科

生命と直結する身近な食の課題を解き明かす

食品安全健康学科は、食の安全・安心と、食による健康増進に貢献すべく、教育と研究に打ち込んでいます。研究室では、食品の安全性評価、保藏・機能強化加工法の開発、さらに食品が持つ健康増進機能の探求を細胞や動物を用いて進めています。会場では、実際に使用している研究試料や機器に触れることができます！

体験企画

■人工イクラ作製体験などの食に関する実験に加え、研究紹介を行います。

研究室ツアー

10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00(各45分間)
研究室を見学していただき、食の安全・安心や食による健康増進に貢献するための研究の進め方・学習の方法など、在学生の体験談も交えた説明を聞いていただけます！

キーワード
管理栄養士 医療 食と健康
健康維持促進 食品の機能性

栄養科学科

人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する「管理栄養士」を養成

「管理栄養士ってどんな仕事?」「栄養科学科ではどんなことが学べる?」「卒業生の就職先は?」など、栄養科学科について知りたいことを会場で詳しく説明いたします。また、体験企画では、自身の血圧と食品の塩分濃度を測定できます。実際に健康状態をチェックして、普段の食事内容について考えてみましょう。

体験企画

■自分の血圧測定と健康チェック
■味噌汁やラーメンなど様々な食材のスープを使った塩分濃度測定

研究室ツアー

10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00(各40分間)

キーワード
森林 林業 山村 木材 環境

森林総合科学科

人と森林の共生を模索する

森林植物・森林動物・林業・林産業・山村生活等に関する教育と研究を総合的に実施している学科です。人と森林の多彩な関わりを紹介ししますので、ぜひ実感しにきてください。

体験企画 研究室ツアー

■森林を“知る”様々な手法を体験していただきます。 11:00/13:00/15:00(各45分間)

キーワード
地域資源 環境情報
環境基盤 機械システム

生産環境工学科

エコ・テクノロジーの技術者へ!

生産環境工学科は、土木や機械の技術を応用し、地球規模での環境保全をめざしています。332教室では、「土と水の環境を測る」「見えない光で植物を観る」「環境に優しい舗装」「レゴロボット」「精密シミュレーションのアニメーション」といった各研究室の研究をパネルや実演により紹介します。

体験企画 研究室ツアー

■「沙浜緑化の環境計測」「水の速さはどうか」「太陽電池の効率を求める」「農産物の品質保持・評価実験」をテーマに模擬実験を行います。
10:00/11:00/12:00/13:00/14:00/15:00/16:00(各10~45分間)
※研究室によって所要時間が異なります。模擬実験以外でも、興味のある研究室を訪問することが可能です。

キーワード
花とみどり 自然と環境 庭園と公園
計画とデザイン 施工と管理

造園科学科

人と自然が共に生きる快適で美しい環境を創造・保全

「実験室」「デザインスタジオ」「研究室」の各ブースで、実際に植物実験や公園や庭園のデザイン、環境計測、自然保護調査を学生たちが実施しています。もちろん、みなさんの飛び込み参加も大歓迎です。あなた自身の参加・体験を通して、造園科学の楽しさ・奥深さに触れて下さい。

体験企画 研究室ツアー

■実験を通して植物を理解する「体験!造園植物の世界」
■製図体験。「体験!ランドスケープデザインの世界」
■ものづくりや自然保護活動の実験を知る「体験!ものづくり・地域づくりの世界」
■ミニ・枯山水(テールガーデン)をつくらう!
随時対応。お気軽にご相談ください。いつでもオープン中です。

国際食料情報学部

キーワード
開発途上国 食料問題
農業開発協力

国際農業開発学科

開発途上国の発展と地球規模の保全を担うパイオニア

最初に国際農業開発学科の紹介を10分程度行い、学科の特色を理解してもらいます。その後、見てみたい研究室(複数可)を訪問し、教員や学生たちの話を聞くことにより、私たちが取り組んでいる環境と調和した熱帯農業システムとは何かを学ぶことができます。学び体験では、日頃の私たちの研究室活動の一端を紹介します。

体験企画 研究室ツアー

■低酸素制御室でペルーやネパールなど熱帯高地の環境を体験
■出穂前のお米をみてみよう!
■果物の呼吸量を測定
■緑のお医者さんを体験しよう
■昆虫標本をつくらう-蝶の展翅体験
■土、水、植物などの成分を測ってみよう!
■統計データを使用して世界の食料事情を知る
■途上国の生活疑似体験
■参加型農村開発の体験
10:30~(30分毎)
随時希望する研究室へ案内

キーワード
経済学 マーケティング
地域振興 フードシステム

食料環境経済学科

世界の食料システムと環境問題を経済の視点から研究

コース制をはじめとする講義や実習など特色あるカリキュラムのパネル展示を学生スタッフがわかりやすく紹介します。会場では授業体験ができるミニ講義やOB&OGによるキャリア講座も開講します。フィールド研修や研究室活動、山村再生プロジェクトなど体験型学習を豊富に取り入れた本学科の「教育」をご覧ください。

体験企画

■教員による進路相談会を随時開催
■OB&OGによるキャリア講座
■学生による研究室紹介
■ミニ講義による授業体験



キーワード | バイオビジネス | インターナショナル | 社会科学領域 | 経営・情報・環境分野

国際バイオビジネス学科

経営戦略を駆使して国際市場で活躍するエキスパートに

国際バイオビジネス学科はこれからますます注目される食料・農業のビジネスを国際的な視点にたって学ぶことのできる文系の学科です。教育研究の柱である経営・情報・環境の各分野、授業・演習、海外研修も含む実地研修などをパネルを用いて日本人学生と定員の約2割を占める外国入留学生がわかりやすく説明します。

体験企画

- 日本人学生と留学生が学科の特色や研究室活動、実施研究、学生生活の様子を発表形式で紹介します。
- 試飲や試食を通して、農産物・食品マーケティングを考えていきます。
- 簡単なビジネスゲームで意思決定を体験できます。



短期大学部

キーワード | 園芸生産 | 作物生産 | 畜産
バイオテクノロジー | バイオセラピー

生物生産技術学科

実践が農のエキスパートを育てる

生物生産技術学科には、東京農大の全てがギュッとつまっています。作物生産、畜産からバイオテクノロジー、バイオセラピーまでここでやれる学科のエッセンスを体験してください。受験生のみさんのやりたいと思っていることが、どんなふうに見えるのか学生が語ってくれます。かわいい動物もお待ちしています。

体験企画

- イネと野菜の葉の葉緑素濃度の測定
- 穀物の顕微鏡観察
- 果物と花の精度測定
- ミニ研究室 (DNA観察、無菌操作など)
- 精子と卵子の観察
- 動物とのふれあい

研究室ツアー

随時対応。お気軽にご相談ください。



キーワード | 緑 | フィールド | 生き物 | ものづくり | 環境解析

環境緑地学科

緑と共に生きる共生の道を志す

すべての生き物にとって、理想郷となる地域にちよどびつりの美しい緑の風景の保全、再生、創出するための技と知恵の習得に挑んでいます。昆虫、動物や植物をはじめ、自然環境を見て・観て・診て、現場から発見、発想する実学の成果を多数展示しています。

体験企画

- 模型製作
- デザイン・CAD・GISによる公園設計
- 竹垣の制作
- 植物の同定試験
- 里山の生き物観察
- GISと3Dプリンターで地形モデルの印刷



研究室ツアー

随時対応。お気軽にご相談ください。

キーワード | 醸造技術 | 微生物 | 発酵食品 | 食品分析

醸造学科

微生物の力を利用した伝統と先端の技術を学ぶ

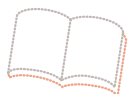
麹を使ってわが国の伝統的な発酵食品をつくることを醸造といえます。具体的に醸造とはどのようなものなのかを体験し、感じてください。会場にいる学生達にも、醸造学科についていろいろ聞いてみてください。醸造学科の楽しさや魅力が伝わってきて、きっと探していた学びが見つかると思います!

体験企画

- 模擬実験 (醸造で実際に使用している微生物の観察)
- 味覚検査 (テイスティング法に則り、各自の五味をチェック。終了後はちょっとお楽しみも...)

研究室ツアー

「研究施設 (研究室や実験室) の見学ツアー」および「研究室での食品分析実験」を随時実施します。ご希望の方は、相談コーナー、あるいは343教室入口受付にて、その旨をお申し出ください。



体験企画

- 教職課程: 分子模型作り、カラフル人工イクラ作り (非食用)、野菜を使った染物
- 学術情報課程: 展示用標本の作製、図書館資料の保存方法、データベース検索などを体験できます。

教職課程・学術情報課程

○-実験の面白さを伝えます-

中学校・高等学校の理科 (中・高)、農業 (高)、地理歴史・公民 (高)、情報 (高)、社会 (中)、技術 (中) の教員や栄養教諭の養成

○-知の冒険に出かけよう-

博物館、動・植物園、図書館、情報センターで活躍する自然科学系の学芸員・司書の養成

パソコンで尋ねる夢の電子図書館。資料保存、標本の作製、古道具の展示など、博物館・図書館実習の体験が盛りだくさん!

オープン
キャンパス 限定
北海道から直送した
「調定牛乳」の
試飲ができます!

生物産業学部 [オホーツクキャンパス]

PRESENT!

冒険は最良の師である ~来たれ北の挑戦者たち~

- 生物生産学科
- アクアバイオ学科
- 食品香粧学科
- 地域産業経営学科

オホーツクキャンパスの教員と学生による各学科の魅力と、キャンパスライフの紹介。キャンパス開設27年目を迎え、オホーツク地域と協働で取り組んできた活動と、今後の展開を紹介。グローバル化が進む社会でローカル化を考える、国際的な視点に立ち地域活性化、地域創成をめざすオホーツクだからできることを紹介。

キーワード

動植物 | 水圏資源 | 食品香粧
地域創成 | 6次産業化



体験企画

- 北海道の大規模農場で育った作物を見る
- オホーツク海で生きる生物の観察
- オリジナルの香りを作ってみよう
- 6次産業化で地域創成の仕組みを知る
- オホーツク海の流水を触ってみよう

オープン
キャンパス 限定
農学部オリジナル
「ラズベリーアイス」
を味わってみよう!

農学部 [厚ホキャンパス]

PRESENT!

自然が好き・動物が好き・植物が好き ~農学部へおいでよ!~

- 農学科
- 畜産学科
- バイオセラピー学科

農学部では、農作物の生産、動物の飼育などを通じ、植物や動物の生命に関する知識・技術を、基礎レベルから応用レベルまで、理論と実践が一体となった教育・研究を行っています。3学科の教員が「農学」の奥の深さ・広がり、ますます高まる社会からのニーズを、自らの研究を元にわかりやすく、楽しくお伝えいたします。また、農学部の学生による相談コーナーもあります。

キーワード

食料生産 | 植物 | 動物
種し | 自然共生



特別講義

- [農学科] 10:45/13:15
- [畜産学科] 11:35/14:05
- [バイオセラピー学科] 12:25/14:55 (各回30分間)