

2026年 世田谷キャンパス オープンキャンパス模擬講義 8月1日(土)

学部	学科	開催時間	教室	担当講師	講義タイトル
農学部	農学科	10:40～11:10	212教室	水島 智史 准教授	農業実習から学ぶ農学の世界
	動物科学科	12:00～12:30	212教室	桑山 岳人 教授	広がりを見せるアニマルサイエンス
	生物資源開発学科	13:30～14:00	212教室	松嶋 賢一 教授	「人類を救ってきた薬草 と 薬用植物研究の未来」－薬草を育てる農業－
	デザイン農学科	14:10～14:40	212教室	川嶋 舟 准教授	AI時代だからこそ、馬から学ぶ ～AIは知識を届け、馬は気づき引き出す～
応用生物科学部	農芸化学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	533教室	辻井 良政 教授	農芸化学で挑む！ おいしいご飯の『正体』 ～化学・生物・AIの力で「おいしさ」を見える化する～
	醸造科学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	533教室	渡邊 康太 助教	お酒の香りはどこからくるの？伝統的酒造りにおける微生物の役割
	食品安全健康学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	142教室	阿久澤 さゆり 教授	食べ物の「食感」って体のどこで何を感じているの？ ～食感の知覚と食品物性の関係～
	栄養科学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	142教室	若菜 宣明 教授	健康を支える実践的な食品学・栄養学 -「食」は、病気を防ぎ、健康を育み、医療を支える-
生命科学部	バイオサイエンス学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	444教室	太治 輝昭 教授	耐性のことは耐性植物に聞け ～砂漠化や温暖化に対抗する遺伝子を探せ！～
	分子生命化学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	433教室	寺島 健仁 助教	"効く・効かない"は何で決まる？-分子レベルから見る薬とタンパク質の関係-
	分子微生物学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	444教室	細田 浩司 准教授	乳酸菌の飲用で花粉症は改善する？ -コレクションから有用菌を選抜し、病態モデルで検証するまで-
地域環境科学部	森林総合科学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	233教室	上原 巖 教授	まだある！ 森林の未解決問題 -樹木の癒しの香りでリラックス-
	生産環境工学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	233教室	岡澤 宏 教授	お米は未来も食べられる？水とドローンで挑む地球にやさしいスマート農業
	造園科学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	244教室	服部 勉 教授	造園＝庭園・公園！？ 本当にそれだけ？
	地域創成科学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	244教室	藤川 智紀 教授	ワインもお茶も「土」で選ぶ時代に- 土壌特性によるブランド化を目指して -
国際食料情報学部	国際農業開発学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	333教室	高根 務 教授	チョコレートの“はじまり”をたどる-ガーナのカカオ生産から見える世界-
	食料環境経済学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	344教室	高柳 長直 教授	経済学から考える大学選び -比較優位で選ぶあなたの未来の特化戦略-
	アグリビジネス学科	12:00～12:30 / 14:10～14:40	344教室	犬田 剛 准教授	1杯のミルクから解き明かす「お金」の話-「アグリ×ビジネス」で新しい価値をつくるヒント-
	国際食農科学科	10:40～11:10 / 13:30～14:00	333教室	望月 洋孝 准教授	その買い物が世界を変える！-日本で広がるフェアトレード-
生物産業学部	北方圏農学科	14:10～14:40	141教室	相馬 幸作 教授	エゾシカを活用し、農林業被害の軽減を考えよう！
	海洋水産学科	10:40～11:10	141教室	市川 卓 准教授	鮭とサーモンの違いは？大きく育てて、おいしく食べる！サーモン養殖のお話
	食香粧化学科	12:00～12:30	141教室	宮下 慎一郎 准教授	シワ取り注射の正体は？薬に変わる細菌毒素の科学
	自然資源経営学科	13:30～14:00	141教室	笹木 潤 教授 小林 駿 助教	アザラシ・クジラに手伝ってもらって地域活性化！ オホーツクだからこそその研究や取り組みを紹介します。