

応用生物科学部

農芸化学科		分子遺伝学	微生物	機能性食品・食品開発
		天然物化学	環境化学	
531教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感			
農業・食料・健康・環境などの様々な課題を化学的、生物学的なアプローチで解決				
土壌から作物へ、作物から食品へ、食品から栄養を。この「生きるための連鎖」を支えるのが本学科の使命です。「土壌」「植物」「有機化合物」「微生物」「食品」「栄養」を扱う6研究室が最先端の化学的・分子生物学的手法で研究を展開しています。トータルソリューションの視座を培う、農芸化学の魅力を知ってください！				
●体感企画●		●学科説明会●研究室ツアー●		
農芸化学科の教育研究の「幅広い専門性」を体感してください。学科を構成する6研究室が農業、食料、医薬・健康、環境といった分野の課題を解決するために取り組んでいる研究を紹介します。		<学科説明会> 533教室 10:10/11:30/12:50/14:40 (1回20分間) ※説明スライドは531教室にて随時ご覧いただけます。		
①展示コーナーにて6研究室の研究紹介を行います。 ②ミニ実験（お米の鮮度試験/香料分子の鏡像異性体の匂いの違い）も体験できます。 ③研究室ツアーでは実際の機器を用いた実験が体験できます。		<研究室ツアー> 集合場所531教室、随時出発（所要時間約30分）サイエンスポートでの研究室ツアー終了後にも進学相談に対応します。 お気軽にお声がけください。		
●進学相談（随時開催）●				
531教室にて教員・現役生による個別相談を随時開催				
533教室	模 擬 講 義		12:00～12:30 / 14:10～14:40	
8/1(土)	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～		辻井 良政 教授	
8/2(日)	未来の作物はどうつくる？ ー 植物の栄養改善と環境適応への挑戦 ー		齋藤 彰宏 助教	

食品安全健康学科		食の安全		食品機能		食品加工・保蔵	
		リスク評価・管理				食品衛生	
543教室 学 科 別 マ ナ ビ 体 感							
「食の機能と安全」を科学でひも解く							
食品安全健康学科では、食による健康の増進に貢献し、さらに食の安全性について科学的に裏付けができる力を身に付ける教育を行っています。食品の安全性評価法や保蔵・機能強化加工法の開発、さらに生活習慣病の予防に関わる食品成分研究を展開しています。一緒に「食のエキスパート」を目指しましょう！							
●体感企画●				●学科説明会●研究室ツアー●			
<各研究室の紹介> 食品の機能性や安全性はどのように評価するの？ 研究室が行っている最新の研究を覗いてみよう！ <マナビや進路の展示&説明> 食品安全健康学科でのマナビはこれ！ 開講科目やカリキュラム、進路先等を紹介します。 <体感企画> サイエンスポート5階では4研究室の体感企画を用意しています！是非、ご参加ください！				<学科説明会（約20分）> 10:30 / 11:30 / 12:30 / 13:30 / 14:30 / 15:30 <研究室ツアー（約30分）> 受付は541教室です。 11:00 / 12:00 / 13:00 / 14:00 / 15:00 （教員が詳しく説明します！） ●個別相談（常時開催）● 教員・学生による相談会です。お気軽にお越しください。			
142教室 模 擬 講 義 12:00～12:30 / 14:10～14:40							
8/1(土)		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～				阿久澤 さゆり 教授	
8/2(日)		きのこはアレルギーを防ぐ？ -食品中の“フードファクター”の科学-				阿部 尚樹 教授	

醸造科学科		発酵		微生物		遺伝子	
		伝統技術		先端技術			
532教室		学 科 別 マ ナ ビ 体 感					
微生物の力を科学で解明し未来をクリエイト							
酒・味噌・醤油・酢などの醸造食品は、微生物の持つ発酵の力で造られます。この微生物の力のしくみを追究し、新しい醸造技術や発酵食品の開発、環境・エネルギー問題の解決に挑む醸造科学科を一挙に紹介します！研究室ツアーでは学科の研究フロアを見て頂けます！他では味わえない醸造・発酵の神髄、是非体感してください！							
●体感企画●				●学科説明会●研究室ツアー●			
①微生物の世界を覗いてみよう！ 研究室の展示コーナーにて、乳酸菌、酵母などの微生物、および清酒、壺酢、醤油、水産発酵食品など各種醸造・発酵食品の展示を行います。				<学科説明会> 会場532教室 11:30/12:40/15:00 (各20分程度です)			
②大学の研究室を見てみよう！ 研究室ツアーにて研究室の設備・実験装置の説明や研究紹介をします。フロアには多くの醸造関連物も展示しています！				<研究室ツアー> 集合場所 532教室 受付10:00～15:30 (随時出発、約30分間です) お気軽にお声かけください。			
③醸造・発酵食品を見てみよう！知ってみよう！ 日本と世界の醸造・発酵食品を一挙に展示！まさに醸造・発酵博物館！まだまだ知らない発酵食品、この機会に色々知ってください！							
533教室		模 擬 講 義		10:40～11:10 / 13:30～14:00			
8/1(土)		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				渡邊 康太 助教	
8/2(日)		醤油を大学で学んでどうということ？ 身近な醤油の不思議を科学で読み解こう				辻 聡 准教授	

栄養科学科		管理栄養士	医療	食品の機能と健康
		栄養と運動	食品の調理と加工	
542教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感			
未来の食品産業と健康社会を担う				
管理栄養士は「食」と「栄養」のスペシャリストです。食品産業や病院、行政など、活躍の場は幅広くあります。栄養科学科での学びや卒業生の就職先を通して、皆さんの未来を思い描いてみませんか？研究室ツアーでは6つの研究室をすべてご紹介します！				
●体感企画●		●学科説明会●研究室ツアー●		
<実験実習室ツアー&授業体験> （60分/回） * 定員60名/回 542教室集合 11:15/12:30/14:30 開始 授業内容の説明後に授業で使用する施設を見学できます。さらに実験室では、入学後の学びに近い内容を体感できます。 <パネル展示> ・ 栄養科学科の学びや管理栄養士の活躍フィールド等を紹介します。 ・ 6研究室の研究内容を紹介します。		<学科説明会・研究室ツアー> （45分/回） 542教室 10:15/11:45/13:00/13:45/15:15開始 ※定員150名/回 学科説明会終了後、サイエンスポートに移動し、栄養科学科の6研究室をご覧ください。ツアーです。		
		●個別相談（随時開催）●		
		541教室 10:30～16:00 随時対応		
142教室	模 擬 講 義 10:40～11:10 / 13:30～14:00			
8/1(土)	健康を支える実践的な食品学・栄養学			若菜 宣明 教授
8/2(日)	ー「食」は、病気を防ぎ、健康を育み、医療を支えるー			

応用生物科学部 紹介コーナー	
544教室	応用生物科学部トークライブ 11:20～11:50 / 12:40～13:10
8/1(土)	①11:20～11:50 「学びの選択肢を広げよう！教員が語る応用生物科学部4学科の違い」 担当：須恵雅之教授（農芸化学科長）・大西章博教授（醸造科学科長）・飯嶋益巳教授（食品安全健康学科長）・高橋公咲教授（栄養科学科長） ②12:40～13:10 「卒業生が教えるリアルな魅力！あなたの未来が応用生物科学部にある」
8/2(日)	①11:20～11:50 「学びの選択肢を広げよう！教員が語る応用生物科学部4学科の違い」 担当：須恵雅之教授（農芸化学科長）・大西章博教授（醸造科学科長）・飯嶋益巳教授（食品安全健康学科長）・高橋公咲教授（栄養科学科長） ②12:40～13:10 「未来を切り拓く！若手教員が語る、応用生物科学部4学科の最前線」 担当：藤巻貴宏助教（農芸化学科）・曾厚嘉助教（醸造科学科）・解良康太助教（食品安全健康学科）・只石幹助教（栄養科学科）