

# 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	
<b>331教室 学科別マナビ体感</b>				
<b>食品・作物・微生物・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</b> 土壌から作物を育み、食品へと加工し、栄養として摂取する。この「生きるための連鎖」を支えること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・分子生物学的アプローチで実学的な研究活動を展開しています。是非、農芸化学の魅力を知って下さい！				
<b>●体感企画●</b> 「コメ」をテーマとして、農芸化学科の教育研究の「幅広さ」と「繋がり」を体感してください。栄養強化米の開発を軸に、学科を構成する6研究室の専門性、「土壌改良」「作物のミネラル吸収」「生物活性物質」「微生物利用」「食品加工」「栄養機能」への「広がり」を一挙に紹介します。  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。		<b>●学科説明会●研究室ツアー●</b> <研究室ツアー> 集合場所 331教室、随時出発（所要時間約30分） 農大サイエンスポートでの研究室ツアー終了後、その場でも個別相談に対応します。お気軽にお声がけ下さい。  <学科説明会> 331教室、10:20/13:20（各20分間）  <学生個別相談> 331教室にて随時開催		
<b>333教室 模擬講義 10:40～11:10 / 13:40～14:10</b>				
8/5(土)	『食品の機能で健康を維持』 食品から機能性のある成分を発見する方法について、本学科で行っている研究内容を例に挙げて説明します。	井上 順 教授		
8/6(日)	『ものづくりは面白い』 化学物質とはなんだろう？ 医農薬につながる有用な化学物質を作り出す「有機合成化学」	松島 芳隆 教授		

醸造科学科		発酵	遺伝子	先端技術
		微生物	伝統技術	
<b>332教室 学科別マナビ体感</b>				
<b>微生物の力を科学で解明し未来をクリエイト</b> 酒・味噌・醤油・酢などの伝統醸造食品は、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、さらには、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！研究室ツアーでは醸造科学科の研究フロアを実際に見て頂くことができます。				
<b>●体感企画●</b> 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、くさやなどの発酵食品の展示を行います。 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。		<b>●学科説明会●研究室ツアー●</b> <研究室ツアー> 集合場所 332教室 受付10:00～15:30（随時出発、約30分間）  <学科説明会> 会場332教室 11:05/12:35/15:05（各20分程度）		
<b>333教室 模擬講義 12:00～12:30 / 14:30～15:00</b>				
8/5(土) 8/6(日)	個性豊かな酵母達と発酵・醸造	数岡 孝幸 教授		

食品安全健康学科		食の安全	食品衛生	リスク評価・管理
		食品機能	食品加工・保蔵	
<b>343教室 学科別マナビ体感</b>				
<b>「食の機能と安全」を科学でひも解く</b> 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！				
<b>●体感企画●</b> <体感！人工イクラを作ろう（10分程度）> アレルゲン、宗教、疾病。イクラを食せない場合があります。イクラの形状や食感を口に入れても安全な物質で再現できないか？その技術を新たな食感を持つ食品加工に活かさないか？作って体験。 10:40/11:30/13:10/14:00/15:40 <パネル展示（常時開催）> 食品安全健康学科でのマナビあれこれを説明。開講されている授業の提示や進路先やキャンパスライフの風景紹介。		<b>●学科説明会●研究室ツアー●</b> <研究室ツアー（30分程度）> 学科紹介も含むプラン 10:10/11:00/12:40/13:30/15:10  <b>●進学相談会●</b> <進学相談会（常時開催）> 教員による進学相談会。お気軽にご相談ください。		
<b>141教室 模擬講義 12:00～12:30 / 14:30～15:00</b>				
8/5(土)	増えれば増えるほど痩せる脂肪って？	高橋 信之 教授		
8/6(日)	次のどれが本当に安全な食品でしょうか？①人工の添加物が少ない②素材が新鮮③作ってすぐ食べる④密閉保存	田村 倫子 准教授		

栄養科学科		管理栄養士	医療	食品の調理と加工
		食と健康	栄養と運動	
<b>342教室 学科別マナビ体感</b>				
<b>栄養のスペシャリストである「管理栄養士」として、人々の食と健康を担う</b> 「管理栄養士の仕事」や「栄養科学科で学ぶ内容」、「卒業生の就職先」など、栄養科学科の紹介をいたします。見学ツアーや授業体験、在学生・教員との会話を通し、卒業後の未来へと続く東京農業大学での学生生活を思い描いてください！ ※本催しは「栄養の日2023」の一環として実施されます。				
<b>●体感企画●</b> <在学生・教員 トークブース> 342教室 12:00～ 随時対応。  <実験・実習室ツアー&授業体験>（60分/回） * 高校生のみ対象 342教室 11:30/12:30/14:30 開始。 実際に授業で使用する施設を見学するツアーになります。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。		<b>●学科説明会●研究室ツアー●</b> <学科説明会>（15分/回） 342教室 10:15/11:15/12:15/13:15/14:15/15:15 開始。  <研究室ツアー>（30分/回） 342教室 学科説明会終了後～ 農大サイエンスポートに移動し、栄養科学科の研究室をご覧いただくツアーになります。		
<b>141教室 模擬講義 10:40～11:10 / 13:40～14:10</b>				
8/5(土) 8/6(日)	「間食（おやつ）、のすすめ！」 ※「栄養の日2023」の一環として実施されます。	本間 和宏 教授		

## 応用生物科学部紹介コーナー

331教室横口ビエ

**応用生物科学部4学科の学びの違いや共通点について、動画にて分かりやすく紹介します。**

344教室

**応用生物科学部トークライブ**

**11:15～11:55 / 12:40～13:20**

「meet the 学科長」では「応用生物科学部の4学科の違いは?」「共通点は?」など受験生の皆さんから多く寄せられる疑問に学部長と4学科長がお答えいたします。各学科1名ずつ計4名の教員による「食品の機能性」をテーマにしたトークライブでは、同じテーマでも4学科の研究内容がどのように違っているのかを説明します。このほか各学科1名ずつ計4名の若手教員によるトークライブ、同じく各専攻1名ずつ計4名の大学院生によるトークライブも開催いたします。学科選びで悩んでいる皆さん、化学や生物に興味があり、将来の食に関わる諸問題の解決に関わっていききたい皆さん、ぜひご参加ください。

**①11:15～11:55 「meet the 学科長」**

学部長と4学科長によるトークライブ。それぞれの学科で「食」をどのようにとらえているか、化学と生物の知識が「食」の創造にどのように活かされているか、特徴的な開講科目、就職先、先生方の研究についてもお話しします。

担当：山本祐司教授（応用生物科学部長）・松島芳隆教授（農芸化学科長）・石川森夫教授（醸造科学科長）・美谷島克宏教授（食品安全健康学科長）・服部一夫教授（栄養科学科長）

8/5(土)

**②12:40～13:20 「食品の機能性について話そう」**

各学科1名ずつ計4名の教員による「食品の機能性」をテーマにしたトークライブ。先生方の研究内容、担当の授業科目や研究に対する工夫、授業や研究で化学と生物の知識がどのように活かされているかについてもお話しします。

担当：鈴木司准教授（農芸化学科）・吉川潤准教授（醸造科学科）・井上博文准教授（食品安全健康学科）・服部一夫教授（栄養科学科）

ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）

8/6(日)

**①11:15～11:55 「若手教員と話そう」**

各学科1名ずつ計4名の若手教員によるトークライブ。先生方の研究内容、担当の授業科目や研究に対する工夫、授業や研究で化学と生物の知識がどのように活かされているか、先生方の研究に対する夢についてもお話しします。

担当：大島宏行助教（農芸化学科）・曾厚嘉助教（醸造科学科）・煙山紀子准教授（食品安全健康学科）・秋山聡子准教授（栄養科学科）

ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）

**②12:40～13:20 「大学院生と話そう」**

各専攻1名ずつ計4名の大学院生によるトークライブ。大学院進学のかきかけ、現在の研究内容、一日のスケジュール、教授やその他の先生方とどのように研究をすすめているか、今までの研究などで自慢できるものはどんなことか、将来の夢についてもお話しします。

ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）