

農 東京農業大学 北海道オホーツクキャンパス

生物産業学部 食香粧化学科

〒099-2493 北海道網走市八坂196番地

北海道オホーツクキャンパス 入学センター

TEL 0152-48-3814 FAX 0152-48-2246

E-mail nyushi01@nodai.ac.jp



ACCESS

女満別空港まで 札幌から 45分
空路 東京から100分
名古屋から110分

網走駅よりバスで30分
女満別空港より車で20分

食香粧化学科のイベントやお知らせなど、最新情報はSNSから！



<https://www.facebook.com/shokukousho>

QRコードやURLを使ってアクセス ▶ 「いいね！」をクリック！



<https://www.twitter.com/shokuhinkosho>

QRコードやTwitterアカウントを使ってアクセス ▶ 「フォロー」をクリック！



方法1

「その他」▶「友だち追加」▶「QRコード」から右のQRコードを読み取る

方法2

「その他」▶「友だち追加」▶「ID検索」で[@shokuhinkosho]と入力して検索



<https://www.youtube.com/channel/UCit0vAtLZFM-ts856xCGn3A>

東京農業大学食香粧化学科チャンネル



東京農業大学
食香粧化学科



熊谷喜八道場



学生ワイン
プロジェクト



学生ビール
プロジェクト



学生アロマ
プロジェクト



学生コスメ
プロジェクト

食香粧化学科ホームページ

食香粧化学科

検索



Department of Food, Aroma and Cosmetic Chemistry

食香粧化学科

東京農業大学 生物産業学部





やりたい事を、
好きなだけ。



食香粧化学科では、食品・香料・化粧品品の三つの領域を
一年次から実習を交えて学ぶことが出来ます。
また、オホーツクという土地を生かした独自の課外活動や
一次産業に密着したアルバイトなど、自身の経験を育む
チャンスがあちこちに眠っています。

オホーツクの地でいんな「好き」を見つけて、
あなただけのキャンパスライフを創り上げていきましょう。

やりたい事を、好きなだけ——。

日本で唯一、 食と香りと化粧品の 開発について 学べる学科です。

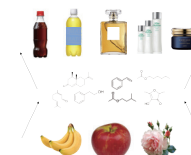
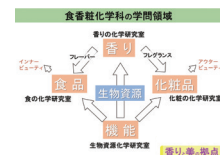


実験・実習が 多く組み込まれた 充実のカリキュラム

オホーツク地域の豊富な食料資源に恵まれた環境で、食品、香り、化粧品にかかわる科学と技術を総合的に学べるカリキュラムを設定しています。
食品化学や香料化学、化粧品化学などの講義はもとより分析化学実験、食品・化粧品製造学実習など、実験・実習が多く組み込まれ、実践的な知識・技術を中心に食品、香料、化粧品の基礎から応用まで広範囲に学べるのが特徴です。

	1年	2年	3年	4年
学 科 カリキュラム	●教養と基礎を磨く科目 ●体感・体験の実習	●専門知識を深める科目 ●知識を踏まえた実験・実習	●知識と経験を活用した課題解決のための研究活動 ●卒論研究	
学 科 プロジェクト	●熊谷喜八道場(地域課題解決プロジェクト) ●学生ビールプロジェクト ●学生ワインプロジェクト ●学生アロマプロジェクト ●学生コスメプロジェクト			
	気づき・感性の涵養		専門知識の熟成	
獲得スキル	アイデア出しができる クリエイティブ力	判りやすく説明できる コミュニケーション力	成果を出すための やり抜く力	

学 科ならではの講義



食香粧化学概論

食・香・化粧・機能性について専門の教員が網羅的にレクチャーする

香料化学

香料の取扱い、構造特性を実物を使って感じ、学ぶ

官能評価学

目に見えない香りや味、触感を数値化して比べるスキルを学ぶ

化粧品化学

化粧品の取扱い、特性や機能について学ぶ



特別講義

高級化粧品メーカーが取り組む環境・生産、商品開発、研究、製造、販売、接客、経営について最前線で活躍する社員や社長からレクチャーを受ける

実 習



食品製造学実習

1年生向けに小麦加工品を体験的に製造する



フード&フレーバー実習

食品製造原理の専門知識を基盤として、実際に食品を製造し、香り等の品質の重要性を認識する



化粧品製造学実習

1年生向けにクリームなどを体験的に製造する



コスメ&フレグランス実習

化粧品製造の原理や専門知識をより深く、香りの重要性を体感する

一年生では体験的に製造に取り組む「なぜ？」を見つけて探究心を涵養します。高学年の実習では、原理・理論の学びを实践で定着させます。

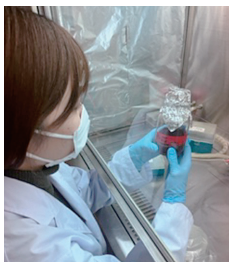
研究室紹介

東京農大の学びの中心は「研究室」です

食の化学 研究室

商品開発のプロになる

生物資源豊かな北海道では、まだ利用されていない未利用資源や規格外農産物、加工残滓の活用が課題となっています。これらの課題を解決し食品素材化する技術や既存の食品、飲料を美味しくする技術の開発に取り組みます。これらの素材や技術を組み合わせて、新商品開発を目指します。又、商品を販売する上で重要な要素である「美味しい」を客観的な数値で評価することに取り組んでいます。
※研究室では、ビール、ワインの試験醸造免許を取得しています。



食×香 research theme

ヤマブドウワインを 美味しくする

寒冷地でも育つヤマブドウを交配したブドウは、北海道東部でのワイン製造に適しているものの、一般的な醸造方法では酸味、グリーン感が強いワインになってしまう。味や香りの本体を調査、明らかにし、それらを制御する製法を考え、ヤマブドウでつくるワインを美味しくする技術開発に取り組んでいます。ブドウ搾りカスを利用したフルーツビールの開発にも挑戦中！



食 research theme

美味しさの見える化

人は食品を食べる際、五感(視覚、味覚、嗅覚、触覚、聴覚)でその食味特性を脳に伝え瞬時に美味しさを評価しています。しかしながら、体調や天候さらにそれ迄の食経験等により、これら人の官能評価を客観的に数値化する事は難しい。そこで本研究室では人の五感での評価を各センサーで測定・数値化し、美味しさの見える化を行っています。



香りの化学 研究室

香りのスペシャリストになる

飲料や食品にとってフレーバーは命。アロマ、化粧品にとってフレグランスは不可欠な存在。当研究室では“香り”を嗅ぎ分け、その正体を物質レベルで解明し、風味、味覚、嗅覚への作用を多角的に解き明かします。これらの研究には、ヒトの嗅覚検知能力と分析機器を融合した装置、1,000にも及ぶ香料コレクション、そして特別設置の調香室がフルに活躍します。卒業研究を通して“香り”を多方面から評価できる力を身に付け、香りのスペシャリストとなって、香粧品や食品関連の研究・開発分野に羽ばたいていきます。



香×食 research theme

味の決め手、 フレーバーの解析

コーヒー、ビール、ワインの香り、またニンニク、お蕎麦の風味、これらの香りや風味には多くの匂い物質が含まれており、それらが複雑に絡み合って特徴的な香りを形作っています。研究では、それぞれを特徴づけている重要な香気成分を嗅ぎ分け、それらの成分がどのように香りや風味に影響を与えるのか解明します。



香×化粧 research theme

天然アロマの研究

ミントアロマ、ラベンダーオイル、森の香りであるトド松のエッセンシャルオイルなど、さまざまなアロマオイルの香りの調べである“香調”を解析し、飲料や食品の香りと同様に、それぞれの“香調”を形作る重要香気成分を嗅ぎ分けて解明し、天然アロマの再現を試みます。



化粧の化学 研究室

シン・コスメ～化学と医学でスキンケア～

私たちはスキンケア化粧品に関する基礎研究を行っています。スキンケアの基本は、保湿・抗炎症・UV防御。スキンケア化粧品は、これらの機能を持つだけでなく、塗り心地、安定性、肌への浸透性など様々な条件を満たす必要があります。スキンケア化粧品の素材となる未知の生物資源はないか？化学的手法でもっと機能性を高められないか？その素材は皮膚にどのように作用するのか？生物資源の新たな機能性を見つけ出し、これまでにない化粧品素材を開発したい！私たちは、化学、皮膚科学、細胞生理学などのあらゆる手法を用いて日々実験にいそんでいます。



化粧 research theme

ナノテクで 化粧品を開発

化粧品製剤には様々な分子集合体は使用されていますが、生物資源中の有用分子についてはまだまだ不明なことが多いです。私たちは様々な生物資源である油脂、脂質、糖質、ビタミン、色素、無機塩などについて、化粧品に活用しやすい分子集合体(ゲル、ナノファイバー、リポソーム等)を創り出す研究をすすめています。



化粧×機能 research theme

エミューオイルの 抗炎症作用

エミューオイルには荒肌などの皮膚の炎症性反応を抑制する効果がありますが、そのメカニズムは不明です。私たちは、培養細胞や人の皮膚を対象にして、エミューオイルが白血球からの炎症性サイトカインや痛みの原因であるプロスタグランジンの産生を抑制することを明らかにしてきました。その機序をさらに詳しく解明するため、細胞内シグナル、という細胞レベルでの研究をすすめています。



生物資源化学 研究室

素材のポテンシャルを 分子の視点で引き出す

食品や化粧品など、幅広い分野で利用されている生物資源には、まだ知られていない可能性がたくさんあります。私たちの研究室では、分子生物学、生化学、理化学の専門知識と手法を駆使し、これらの生物資源の機能や特性を詳細に解析しています。さらに基礎的な研究だけでなく、その過程で得られる知見を基に、生物資源の新たな利用方法や革新的な応用法の開発に挑戦しています。私たちは、生物資源の持つポテンシャルを最大限に引き出し、人々の生活の質の向上に貢献するための研究を進めています。



機能×化粧 research theme

微生物のチカラで シワをとる

シワやエラの張りの主な原因である筋のこわばりを抑制することで知られるボツリヌス毒素製剤。この製剤は、微生物が産生する特別なタンパク質で、特定の細胞に侵入し効果を発揮します。私たちの研究では、このメカニズムを解明し、美容だけでなく医療分野での薬物運搬などへの応用の可能性も追求しています。



機能×食 research theme

化学のチカラで 資源をイカす

北海道オホーツク地域の生物資源であるエゾシカやエミューのお肉の濃い赤色は、筋肉中のタンパク質「ミオグロビン」によるものです。これら資源の食肉加工品を製造するために、お肉の発色機構を研究し、それらお肉に由来するメトミオグロビン還元能の高さが濃い赤色をイカした製品開発に重要であることを明らかにしました。



学科プロジェクト

ものづくり × 開発 × 感性

食香粧化学科では、特色ある実学教育プログラムとして、食、香、化粧を深く学びたい学生向けの取り組みがなされています。これらプロジェクトのゴールは「商品化」です。各プロジェクトの活動内容など詳しく知りたい方はInstagramアカウントから！

熊谷喜八道場 地域課題解決プロジェクト

Instagram



有名シェフの熊谷喜八氏による実習や、食に関わる課題解決に取り組んでいくプロジェクト。課されるお題に沿った試作品の構想を練り、アイデアを形にして実際にプレゼンテーションすることを体験できる！熊谷氏と共に製品開発に取り組み地域に貢献。さらにプロの技を学び、味わうことが出来ます！食に興味のある方・商品開発に興味のある方におすすめ！！

青玉ゆずを使った学生開発のレシピを高知県北川村モネの庭レストランに提供。商品化されました。



学生ワインプロジェクト

Instagram



北海道ワインの生産を通して、地域活性化を目標に新たな地元ワインを開発していくプロジェクト。実際に弟子屈町のワイン畑に赴き、原料生産の現場を学ぶ実習に加え一連のワイン製造を体験できるため、ワインを通じて六次産業化を体験できる！ワインに興味のある方・六次産業化に興味のある方におすすめ！！

寒さに強いヤマブドウでつくるワインにチャレンジ！実際に商品化！！



学生ビールプロジェクト

Instagram



地域の農家さんや地ビール工場長などの指導の下、学生自らホップと麦を栽培し、収穫したのち原料に用いてビールを製造・販売することを体験できるプロジェクト。オール地元産のビールを製造し販売することで、六次産業化と合わせてビールの原料品質の重要性を体感することが出来る。ビールに興味のある方・食品原料などに興味のある方におすすめ！！

ビールのラベルやポスターも学生が作成



学生アロマプロジェクト

Instagram



地域の天然資源を研究し、研究成果を活用した新たな地域特産のフレグランス製品を開発していくプロジェクト。香料の製造・合成や調香を通して「地域の香り」「学科の香り」「大学の香り」などのアイコンとなるような香りを作っていく。香りや香料に興味のある方・新しい香料を作り出したい方におすすめ！！

学生がつくった「網走の香り」2点が国立科学博物館の企画展で展示されました。



学生コスメプロジェクト

Instagram



地域の特産品を用いたコスメの開発を通じてコスメ業界の売り方などを学び、実際に自分のアイデアをプレゼンして商品化を目指すことが出来るプロジェクト。クラウドファンディングにも挑戦し、商品の成分配合や効能などを研究して商品製造のための資金集めや広報なども学生自ら行う。コスメに興味のある方・マーケティングなどに興味のある方におすすめ！！

学生ビール・ワインと同様、商品ラベルは学生がデザイン！リップもクラウドファンディング達成！！



卒業生

Close-up

食香粧化学科を卒業し、各分野で活躍する先輩たちの貴重な体験談

実践的な知見を得た学生時代。

研究を活かす製品開発が目標

勤務先 ラッシュジャパン合同会社 キッチン・EBルーム



関 珠翠

博士前期課程修了

メイクアップ商品やフレグランス、リップケア商品を製造しています。3年次の実習で実際に化粧品を製造し、構成成分や乳化などの知識を得たことは今の仕事に大きく役立っています。植物の機能性や香りの知識も、商品の特徴を知る上では欠かせません。また、うまくいかないことにより取り組むか、原因や対策を考える姿勢は、

学部と大学院で研究を進めるなかで身につきました。大学院では、未利用資源を化粧品素材として利用するため、植物の機能性について研究していました。環境問題にも取り組む弊社に通じる部分があり研究を製品に応用することを目標にしています。

企業とのコラボレーション研究を経て

化粧品開発研究者へ

勤務先 株式会社アルビオン 研究部素材研究グループ チーフ



國廣 建斗

博士後期課程修了

化粧品に配合する美容成分の開発や肌への効果検証が私の主な仕事です。学生時代の食品や化粧品の製造実習、成分の機能性に関する実験、官能評価学など 幅広い知識の習得と実体験が「研究者になりたい」と思うきっかけでした。私はこの夢を叶えるため大学院に進学し、化粧品会社と「植物エキスの美容効果」に関する研

究をしていました。会社との共同研究が盛んに行われている、ここオホーツクキャンパスだからこそ、就職活動前に化粧品業界のを知ることができたことは、化粧品研究者を目指す私の背中を押してくれました。また、豊かな自然や環境で磨かれた感性は、化粧品の研究開発において大きな影響を与えています。

学科での学びは次のステージへ

主な就職先

「やりたい事」は続いていく

香粧分野

株式会社アルビオン/株式会社ノエビア/資生ケミカル株式会社/株式会社ディー・エイチ・シー/コーケンフードアンドフレーバー株式会社/高砂香料工業株式会社/田辺三菱製薬株式会社/理研香料ホールディングス株式会社/株式会社レクシア/Meiji Seika ファルマ株式会社/株式会社ドクターシーラボ/太陽油脂株式会社/花王カスタマーマーケティング株式会社/長岡香料株式会社/豊玉香料株式会社/中外製薬株式会社/LUSHジャパン/株式会社資生堂/株式会社シャクン化粧品/ロクシタンジャパン株式会社/大塚製薬株式会社/高田香料株式会社 など

食品分野

森永乳業株式会社/味の素ヘルシーサプライ株式会社/キユーピー株式会社/ポッカサッポロフード&ビレレッジ株式会社/カネ美食品株式会社/北海道クノール食品株式会社/株式会社アサヒプロイラー/サントリービレレッジサービス株式会社/エバラ食品工業株式会社/日本食研ホールディングス株式会社/UCC上島珈琲株式会社/株式会社ドトールコーヒー/日清シスコ株式会社/株式会社ブルボン/赤城乳業株式会社/株式会社東ハルト/キーコーヒー株式会社/ヤクルト/雪印メグミルク株式会社/三栄源エフ・エフ・アイ株式会社/高梨乳業株式会社/株式会社久原本家グループ/B-Rサーティワンアイスクリーム株式会社/株式会社ヨックモック/仙波糖化工業株式会社 など

教員・公務員・その他団体職員

全国農業協同組合連合会/東京むさし農業協同組合/埼玉みずほ農業協同組合/一般財団法人栃木県環境技術協会/福岡八女農業協同組合/一般財団法人日本食品分析センター/めぐみの農業協同組合/とびあ浜松農業協同組合/大井川農業協同組合/庄内たがわ農業協同組合/新田みどり農業協同組合/網走市役所/東京都教育委員会/埼玉県教育委員会/富谷町立東陽台中学校/下仁田町立下仁田中学校/学校法人東京農業大学/見市立小泉中学校/防衛省/陸上自衛隊 など

オホーツクキャンパス 農大生の生態



佐藤 美咲 (神奈川県立希望ヶ丘高校出身)

東京農業大学オホーツクキャンパスに通う学生は
普段どのような生活を送っているのかな？
食香粧化学科の特徴と合わせて
解説していくよ☆

ノウダイセイ(食香粧化学科)

ヒト科 ヒト属 ホモ・サピエンス

生息地 北海道網走市内
網走市潮見地区に多く生息している。その他に
も駒場地区・網走駅周辺でも観察できる。家賃
の相場としては、月3〜5万円くらいが多い。

主食 自炊・惣菜・外食・バイト先のまかない等
一人暮らしをする個体が多いため、自炊をよく
おこなう。料理が苦手な個体は、外食やコンビニ
二等で食料を調達する。

通学手段 バス・自家用車
一年生の前期はバス通学をする個体が多い。
夏休み明けから、自家用車で通学する学生が
増える。免許取得は、網走市の自動車学校に通
って取得する学生も多い。

男女比 約3:7 (男:女)
年度ごとに比率は変動するが、女性の方が割合
が高いことが多い。

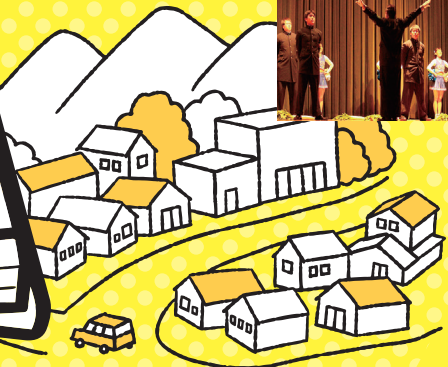
授業 食品、香料、化粧品を幅広く
必修単位に化学に関する授業が多く含まれて
おり、基本的な原理から食・香・粧の分野を理
解することが出来る。化学を履修していなかつ
た学生や、化学が苦手な学生でも化学を基礎
からじっくり学べるカリキュラムになっている。

特徴 寒さに強くなる
オホーツクでの生活を経験すると、気温が氷点
下でも温かいと感じるようになる。※個体差あり



Campus Life in ABASHIRI

網走での学生生活



車を手に入れると行動範囲も大きく広がり
週末には友達とスキーやスノボ！(大学から車で5分！)
網走湖でワカサギ釣り！(大学から車で10分！)

これぞオホーツクならではの！

遊び



部活

全学応援団

西田 愛世

(大阪府立清水谷高校出身)

全学応援団リーダー部はチアリーダー部、吹奏楽部と共に
様々なイベントやスポーツでの応援を行っています！自分
では出来ない色々な事を経験できます。収穫祭でのリーダ
ー公開はメインイベントのひとつで、多くの方に見に来て頂
いています。とてもカッコ良く、やりがいもあるので、沢山の
方の入団お待ちしております！！



アルバイト

飲食店などの定期バイトだけでなく、網走でのアルバイトは
一次産業に関わるものも多いです。他ではできない貴重な
体験がたくさん！友達と一緒に楽しく地域に貢献！



お金が稼げるだけじゃない！網走でしか経験できないバイトのポイント

- 1 コミュニケーション力向上！
- 2 人の温かさに触れられる
- 3 様々な人生経験

アルバイト体験談

槻館 知香

(神奈川県立大船高校出身)

網走での生活費は自分のアルバイト代でも賄えます

私は網走での生活は「自立」を目標としています。なので仕送りはなく、学費と家賃以外の生活費
はすべて自分のアルバイト代で賄っています。アルバイトは、不定期に行われるホタテバイト・農家
バイトと定期バイトを2つ行っており、1年生の7月には貯金を駆使して中古車を購入しました！2年
生の4月から借りていた奨学金も12月には不要になるほど、十分に生活できています。学業との両
立は大変ですが、網走なら！他ではできない経験や、心優しい網走の方々に支えられながら充実し
たアルバイト生活を送ることができると思います！



農大生図鑑

とある農大生の1日

