

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	
331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● 「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」が繋がっている様子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。		●学科説明会●研究室ツアー● <学科説明会> 331教室 10:20/11:40/13:00/14:20（1回20分間） ※説明スライドは随時ご覧いただけます。 <研究室ツアー> 集合場所 331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> 331教室にて随時開催		
333教室	模擬講義 10:40～11:10 / 13:30～14:00			
8/3(土)	SDGs「13気候変動に具体的な対策を」 -土壌への炭素貯溜メカニズムとカーボンファームिंग-	加藤 拓 教授		
8/4(日)	遺伝子組換え技術が拓く微生物の可能性	梶川 揚申 教授		

醸造科学科		発酵	微生物	遺伝子
		伝統技術	先端技術	
332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。				
●体感企画● 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、くさやなど各種醸造・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。		●学科説明会●研究室ツアー● <学科説明会> 332教室 11:05/12:35/15:05 （各20分程度） <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）		
333教室	模擬講義 12:00～12:30 / 14:10～14:40			
8/3(土)	チーズの中に海がある？	石川 森夫 教授		
8/4(日)	チーズの複雑な風味を生み出す知られざる微生物達。彼等は海からやってきた？			

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	
343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● <食と健康にまつわる研究を覗いてみよう！（常設）> 食品の機能性や安全性はどのように評価しているの？6つの研究室が熱中する最新の研究に触れてみよう！ <パネル展示（常設）> 食品安全健康学科でのマナビあれこれ！ 開講されている講義や進路先、キャンパスライフの風景などを紹介します！		●学科説明会●研究室ツアー● <学科説明会(動画10分程度)> 随時上映 <研究室ツアー（30～40分程度）> 集合場所 343教室 10:10/11:00/12:40/13:30/15:10 ●個別相談会（常時開催）● 教員・学生による相談会です。お気軽にご相談ください。		
142教室	模擬講義 12:00～12:30 / 14:10～14:40			
8/3(土)	増えるほど痩せてしまう脂肪のはなし	高橋 信之 教授		
8/4(日)	保健機能食品と食品表示：健康と安全を見極める力を身につけよう	煙山 紀子 准教授		

栄養科学科		管理栄養士	医療	食と健康
		食品の調理と加工	栄養と運動	
342教室	学科別マナビ体感			
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 「栄養科学科で学ぶ内容」や「卒業生の就職先」、「管理栄養士の仕事」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！				
●体感企画● <トークブース> 342教室 12:00～ 随時対応。 <実験・実習施設ツアー&授業体験>（60分/回） *高校生のみの対象、定員60名 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。		●学科説明会●研究室ツアー● <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～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。		
142教室	模擬講義 10:40～11:10 / 13:30～14:00			
8/3(土)	鉄の摂取が不足すると、体の中ではどんなことが起こっている？	勝間田 真一 教授		

応用生物科学部紹介コーナー

331教室横ロビー	応用生物科学部の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	11:20～11:50 / 12:40～13:10
<p>「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「ウチの学科のココがすごい!」、各学科1名ずつ計4名の卒業生による「卒業生と話そう!」、同じく各専攻1名ずつ計4名の大学院生による「大学院生と話そう!」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。</p>		
8/3(土)	<p>①11:20～11:50 ウチの学科のココがすごい!</p> <p>各学科1名ずつ計4名の教員による学科のすごいポイントをアピールするトークライブ。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についてもお話しします。</p> <p>担当：齋藤彰宏准教授（農芸化学科）・中山俊一准教授（醸造科学科）・井上博文准教授（食品安全健康学科）・鈴野弘子教授（栄養科学科）</p> <p>ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）</p>	
	<p>②12:40～13:10 卒業生と話そう!</p> <p>各学科1名ずつ計4名の卒業生によるトークライブ。現在の仕事について、学生時代の研究内容や学生生活について、これからの仕事での夢についてもお話しします。</p> <p>担当：（農芸化学科出身・化学メーカー勤務）・（醸造科学科出身・食品メーカー勤務）・（食品安全健康学科出身・公務員）・（栄養科学科出身・食品メーカー勤務）</p> <p>ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）</p>	
8/4(日)	<p>①11:20～11:50 Meet the 学科長</p> <p>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。</p> <p>担当：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）</p> <p>ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）</p>	
	<p>②12:40～13:10 大学院生と話そう!</p> <p>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、これ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。</p> <p>ファシリテーター：山本祐司教授（応用生物科学部長）</p>	