

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				
土壌から作物を生み、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！				
●体感企画●		●学科説明会●研究室ツアー●		
「コメ」をテーマとして、農芸化学科の教育研究の「幅広く」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。		<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、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、10:20/11:40/13:00/14:20（各20分間） <学生個別相談> 331教室にて随時開催		
333教室 模 擬 講 義		11:00～11:30 / 13:30～14:00		
8/6(土)	『ものづくりは面白い』 化学物質とはなんだろう？ 医薬品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		
8/7(日)	『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		

醸造科学科		発酵	遺伝子	先端技術
		微生物	伝統技術	
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号に紹介します！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●		●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、麦酢、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。		<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 11:00～/12:40～/15:10～（各15分程度）		
333教室 模 擬 講 義		12:00～12:30 / 14:30～15:00		
8/6(土)	『酵母の研究からお酒の香りを科学する』 お酒はアルコールだけでなく味や香りの成分を含むため、おいしく感じます。本講義では、風味を生み出す清酒酵母の秘密を解説します。	中山 俊一 准教授		
8/7(日)	『チョコレートの発酵と微生物』 あまり知られていませんが、チョコレート生産には発酵の工程があります。本講義では、チョコレートに関わる発酵と微生物について紹介します。	大西 章博 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	
343教室 学 科 別 マ ナ ビ 体 感				
「食が持つ力」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●		
<体感！人工イクラを作ろう（10分程度）> アレルギー、宗教、疾病、経済面。イクラを食せない場合もあります。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？その技術を生きた食感を持つ食品加工に活かせるのか？作って体験。 10:40/11:40/13:10/14:10/15:40 <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掲示や進路先やキャンパスライフの風景紹介。 <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。		<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		
141教室 模 擬 講 義		12:00～12:30 ／ 14:30～15:00		
8/6(土)	お肌と食の驚愕新事実！			山根 拓実 准教授
8/7(日)	～食の力でお肌の健康を維持・向上させましょう～			

醸造科学科		発酵	遺伝子	先端技術
		微生物	伝統技術	
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●		●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、くさやなどの発酵食品の展示を行います。		<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 11:00～/12:40～/15:10～ (各15分程度)		
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。				
333教室 模 擬 講 義		12:00～12:30 / 14:30～15:00		
8/6(土)	『酵母の研究からお酒の香りを科学する』 お酒はアルコールだけでなく味や香りの成分を含むため、おいしく感じます。本講義では、風味を生み出す清酒酵母の秘密を解説します。	中山 俊一 准教授		
8/7(日)	『チョコレート発酵と微生物』 あまり知られていませんが、チョコレート生産には発酵の工程があります。本講義では、チョコレートに関わる発酵と微生物について紹介します。	大西 章博 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	
342教室	学科別マナビ体感			
人々の食と健康を担い、農と医の融合を科学する「管理栄養士」を養成				
「管理栄養士ってどんな仕事?」「栄養科学科ではどんなことが学べる?」「卒業生の就職先は?」など、栄養科学科について知りたいことを説明いたします。また、教員に直接相談できる個別相談ブースを設けています。※栄養科学科のマナビ体感および研究室ツアーは「栄養の日2022」の一環として実施されます。				
●体感企画●		●学科説明会●研究室ツアー●		
<栄養ワンダー（常時開催）> 栄養士・管理栄養士の業務を紹介します。 <個別相談> 341教室 随時（15分/1人） 学科教員と直接話してみよう。 お気軽にご相談ください。		<学科説明会> 342教室 10:15/11:15/12:15/13:15/14:15/15:15（30分） 学科説明会後、栄養科学科の研究室をご覧いただくツアーを実施します。		
141教室	模擬講義		11:00～11:30 / 13:30～14:00	
8/6(土)	食品の表示と食の安全・安心について			高橋 公咲 教授
8/7(日)	※栄養科学科の模擬講義は「栄養の日2022」の一環として実施されます。			

応用生物科学部紹介コーナー		「応用生物科学部の4学科の違いは？」「共通点は？」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。また各学科1名ずつ計4名の教員による「微生物」と「機能性食品」をテーマにしたパネルディスカッションも開催し、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。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きたい皆さん、ぜひご参加ください。
3F331教室横ラウンジ		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 パネルディスカッション		10:30～11:00 / 12:30～13:00
8/6(土)	①10:30～11:00 テーマ「微生物」 各学科1名ずつ計4名の教員による「微生物」をテーマにしたパネルディスカッション ②12:30～13:00 「meet the 学科長」 学部長と4学科長によるパネルディスカッション 担当：山本祐司教授（応用生物科学部長）・横田健治教授（農芸化学科長）・前橋健二教授（醸造科学科長）・高橋信之教授（食品安全健康学科長）・鈴野弘子教授（栄養科学科長）	
8/7(日)	①10:30～11:00 テーマ「機能性食品」 各学科1名ずつ計4名の教員による「機能性食品」をテーマにしたパネルディスカッション ②12:30～13:00 「meet the 学科長」 学部長と4学科長によるパネルディスカッション 担当：山本祐司教授（応用生物科学部長）・横田健治教授（農芸化学科長）・前橋健二教授（醸造科学科長）・高橋信之教授（食品安全健康学科長）・鈴野弘子教授（栄養科学科長）	