

麻布大学 食品生命科学科

食品生命科学科では、食を取り巻くあらゆる情報の収集・分析・発信に必要なスキルを身につけ、食の機能と安全に関する知識と経験を実践に活かし、豊かな食生活の創造と健康の維持・増進に貢献する人材を育てることを目的としています。



新Web Siteで
続々、情報発信中！



オンライン相談を
はじめました。
学科教員と直接
お話いただけます。

3つの学びの特色

食の情報分野



「データサイエンス」で食と健康の未来を切り拓く！

食に関わるさまざまなデータを社会に役立てるデータサイエンティストを育成します。食卓の写真からエネルギー量を予測するシステムの構築やデータに基づく機能性表示食品の効果検証など、食品業界のあらゆる場面で活躍できる応用力を養います。



食の機能を究めて健康をつくる！

麻布大学の最新研究から、魚やえごま油に豊富な「オメガ3系脂肪酸」を摂取すると、学習障害やうつ、生活習慣病の予防に役立つことがわかりました。このような食品の機能を学ぶことによって、企業が求める食の商品開発力や論理的思考力を養います。



食の機能分野



食の安全分野



衛生管理技術「HACCP」で食の安全のプロになる！

食中毒を予防するため、コンビニのお弁当などすべての食品は、全製造工程で衛生管理を行うこと（HACCP ハサップ）により安全が確保されています。麻布大学では全国に先駆けてHACCP 教育を行っており、卒業生は今日も日本の食の安全・安心を支えています。



豊富な実習で身につく確かな実践力

座学と実習の効果的な組み合わせで、知識を確かな実践力へつなげます。

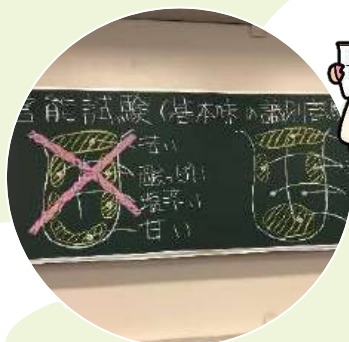
一緒に
がんばるぶう!

学科公式キャラ
あざぶう

食品のこと
たくさん学ぶぞ!



1年後期
機器分析学・同実習



1年通年
医療体育



2年前期
栄養学実習



4年前期
食品加工学・保蔵科学実習

2年後期
食品学実習



3年後期
公衆栄養学実習



3年前期
公衆衛生学実習



4年前期
HACCP管理論

自分の力を試してみよう！

★
★
★
NEW!

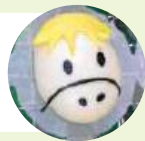
実践的ジェネラリスト 育成研究プログラム



研究活動に関心が高く意欲的な学生が1年次後期から研究に参加できるプログラムです。早期から「生きた研究活動」に参画することで、答えのない実社会において計画的に目標を達成する能力を養うことができます。研究業績によっては、通常2年間の修士課程を1年間で修了することができ、磨いた実践力・応用力をもって誰よりも早く社会で活躍することができます。



僕の！私の！ 中華まんコンテスト



東葛食品株式会社（千葉県鎌ケ谷市）のご協力のもと、中華まんの商品開発コンテストを毎年開催しています。商品コンセプトから製造原価の計算、試作・製造、流通・販売に至る一連の流れを体験することができ、最優秀作品は学園祭で販売されます。「おいしい！」の笑顔で得られる達成感をぜひ味わってください！



学びを活かして夢を叶える

Scenario 1.

食の安全は、私に任せて！



安全な食品を作るために、世界標準の食品衛生管理方法「HACCP（ハサップ）」が食品衛生法にもとづき食品産業界に義務付けられました。麻布大学では、アクティブラーニングでHACCPシステムを疑似体験する講義・実習を行っています。4年制大学で唯一、**HACCP認証機関（食品安全マネジメント協会）発行の修了証を取得できる就職にも有利なプログラム**です。HACCPシステムを学んだ卒業生は、食品メーカーの品質保証部門、国や県の衛生監視員などで活躍しています。



卒業生からのメッセージ

食品会社で働くことを目標に掲げ、麻布大学に入学しました。カリキュラムを通して必要な知識などを身につけることができ、この大学に入って本当に良かったと思っています。特に、他大学に先駆けて**HACCP管理者**の資格を取得でき、今の仕事をする上での強みとなっています。現に**HACCPを含む食品衛生は食品工場のほか、飲食店でも無視できない分野のひとつ**です。また、所属していた「公衆栄養学研究室（現・食のデータサイエンス研究室）」で現代人の食生活の実態を学び、今後の食環境に必要なことや消費者ニーズを考える上での土台づくりができました。

（イートアンド株式会社 生産部 三觜 凌平さん）



カリキュラム

豊富な実習で即戦力を身につけ、卒業研究を通してプレゼンテーション能力と問題解決能力を磨きます。

1年次

食の情報

- 基礎数学・生物統計学
- コンピュータ演習基礎・応用

食の機能

- 栄養学・食品機能学
- 食品学・生理学

食の安全

- 食品衛生学・食品加工学保蔵科学
- 食品安全学・食物アレルギー論

2年次



←食習慣と健康状態のデータを分析することで、健康上の課題を発見し解決方法を探ります



←機器分析の原理・技術を学び、食品の成分分析などへ発展させます



HACCPの衛生管理技術に基づき、食品の加工・生産工程を学びます→

HACCP
食品安全研修
コース

4年制
大学初



基礎学習から実習へ展開 卒業研究を通じて応用・発展学習へ

就職・資格

大手食品メーカーや卸売業、小売業を中心に、食品分析業界や公務員などにも多数の就職実績があります。



2016-2019年平均
就職希望者に対する就職者の割合

主な就職先

コカ・コーラボトラーズジャパン／日本ハム／キューピー／カルビー／サンヨー食品／セブン・イレブンジャパン／山崎製パン／日本製粉／成城石井／共立製薬／ファンケル／資生堂／日本食品衛生協会／日本システムウェア／理科教員／地方公務員（保健所・食品衛生監視員）



取得できる資格

HACCPシステム管理者*1／甲種危険物取扱者*2／健康食品管理士*2／酵素取扱者*2／食品衛生監視員／食品衛生管理者／環境衛生監視員／環境衛生指導員／家庭用品衛生監視員／中学校教諭1種 理科／高等学校教諭1種 理科

*1 外部認証機関から承認された食品安全研修コースを受講することで、認定証を授与します。
*2 受験資格



教育の強み

手厚い 学生サポート

授業・研究指導の充実はもちろん、普段の生活や就活のことまで気軽に相談できるサポート体制があります。YouTubeで教員の自己紹介動画を配信中です！

教員1人が
学生1人に割ける時間*1
(近隣大学平均と比べて)

約1.5倍



高い研究レベルを誇る 教授陣

麻布大学の食品分野における先進的教育は、高い研究レベルを誇る教授陣によって支えられています。近隣他大学の中でも活発な研究活動が日夜行われています。

学部学生1人あたりの
外部資金研究費*2
(近隣大学平均と比べて)

約2倍



食の幅広い知識・ スキルが学べる

データサイエンス教育とHACCP教育を強化しました。食品業界で求められる“食のオールラウンダー”を育てる3つの学びで就職を強力にバックアップします。

食の
「情報」・「機能」・「安全」

3つの学び



*1 教員が8時間勤務したと仮定し、教員1人あたりの学生数から算出（教員一人あたりの学生数（2019年）麻布大：20.1人、東京農大：30.6人、日大：27.1人、玉川大：30.9人）
*2 外部資金研究費の獲得合計額と学生数から算出（2019年度実績データより、麻布大：32,457円、東京農大：14,340円、日大：11,649円、玉川大：18,027円）