



Faculty of Food and Nutritional Sciences



日本女子大学 食科学部

食科学科 / 栄養学科

Faculty Guide 2025



「食」で拓く新たな世界。

「今日は何を食べようかな」「今日は何か食べられるかな」

「食」に対する問いかけの違い、そこから何が見えてくるでしょう？

世界の「食」における栄養課題は深刻になっています。

全世界では、低栄養に苦しむ人々がいる一方で、過栄養で生活習慣病に苦しむ人々も多いのです。

さらに、自然にやさしい食文化が根付く日本においても、

食料自給率の低下や孤食などの問題が深刻化してきました。

いま、「食」について広く深く学ぶことは、地球上のすべての命あるものが健康に生きていくために必要なこと。

日本女子大学食科学部では、科学的観点から幅広く「食」を学び、グローバルな「食」の課題に立ち向かい、

未来の社会に貢献していくチカラを育てます。

「食」で拓く新たな世界。

あなたと世界の可能性を広げるための学びをここから。



「食」ですべての人の Well-Being に貢献する。

「食」で未来をつくる

食科学科



「栄養」ですべての人を幸せに

栄養学科



MESSAGE from DEAN

「食」ですべての人の Well-Being に貢献する。

人は、さまざまな食材・食品を調理して「食べる」ことで、身体活動や健康維持に必要な栄養素を摂取しています。食品に含まれる栄養素は、身体の成長や活動、病気の発生などに密接に関わっており、多様化が進むこれからの社会においては、「食」をいっそう科学的な観点から理解することが必要となるでしょう。

このような時代のニーズに応え、日本女子大学では2025年度に「食科学部」を開設します。75年の歴史を持つ家政学部食物学科を前身とする新学部では、人が生きるうえで欠かせない食と健康に関する基礎知識を土台に、食品・調理・栄養の3分野を科学的観点から総合的に学ぶことで、人々のWell-Beingに貢献する「食」の専門家を養成します。



中島 啓 教授

食科学部 学部長(予定)

食科学科

「食」の魅力を多角的に発信できるプロフェッショナルへ。

健やかで心豊かな暮らしに不可欠な「食」。食文化から最先端テクノロジーまでを網羅し、食品の機能や栄養、調理操作やおいしさを科学的に探求。人生100年時代の「食」を切り拓きます。



生活者視点での「食」を科学的に探求する。

初年次は化学を中心とした基礎科学を幅広く学びます。専門科目では食品の機能性や嗜好性、加工・貯蔵特性を学び、おいしさや食感、機能などの知識を深めます。実験・実習を通してさまざまな「食」の課題を見極めて解決力や研究手技を身につけたのち、3年次からの卒業研究で、新しい価値を創造する力を養います。

学びの特徴



4年間の流れ

	1年	2年	3年	4年
基礎科学系	基礎分析学・基礎有機化学 生化学 生理学		食物学演習/ 卒業基礎研究	
食品科学系	食品学/実験	微生物学・食品衛生学/実験 食品工学	食品機能学/実験	
食品開発系	食文化論 フードデザイン論・システム論・マネジメント論・コーディネート論	食品開発学特論/実践演習		食物学総合演習/ 専門英語/ 卒業研究
調理加工系		調理学/実習 調理科学/実験	食品加工・貯蔵学	
栄養機能系	栄養学	ライフステージの栄養学/実習 健康増進科学 健康と運動の科学		
家庭科教諭		家庭科教諭関連科目/教育実習関連科目		教育実習

育成する人材像

食品の特性、嗜好性、流通などに関わる幅広い知識・技術を身につけ、食品開発・基礎研究に携わり、社会に貢献できる人材を育成します。

- ★ おいしく、機能的にも優れた食品・料理を科学的な裏づけのもとに開発する人材
- ★ 「食」に関する課題を発見し、科学的に考察してその課題を解決する研究者
- ★ 「食」に関する科学的根拠のある知識・技術を有した家庭科教諭
- ★ 「食」の魅力を伝統文化から先端テクノロジーまで幅広い知見を持ち発信する起業家
- ★ 「食」の安全・安心に貢献する食品衛生監視員・食品衛生管理者



取得できる資格

任=任用資格 受=受験資格

- 中学校・高等学校教諭一種免許状(家庭) ■ 食品衛生管理者 任
- 食品衛生監視員 任 ■ フードスペシャリスト 受 ■ 専門フードスペシャリスト(食品開発) 受
- 専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス) 受
- その他(学校図書館司書教諭、司書、博物館学芸員、社会福祉主事、日本語教員)

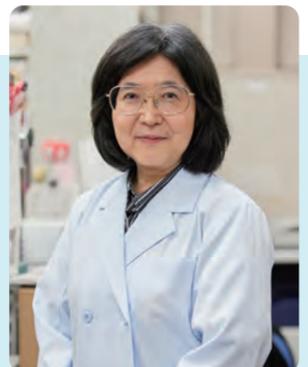
卒業後の進路

食品開発、研究、品質管理、食品流通、メニュー開発、家庭科教諭、起業、行政、国際協力など

PROFESSOR'S MESSAGE

藤井 恵子 教授 | 食科学科 学科長(予定) |

食に関わるさまざまな領域で活躍する専門家を育成するために、「食」の科学を「生活者」の視点から学びます。科学的理論の礎である自然科学の基礎をしっかりと学んだうえで、幅広い専門科目に触れ、豊富な実験、実習や卒業研究に取り組むことで、食に関する課題解決力や、価値創造力を養います。本学科で、生活者のQOLにつながる食の魅力が多角的に発信できるプロフェッショナルと一緒にめざしましょう。





飯田 文子 教授

博士(応用生命科学)・
中学校・高等学校教諭一種免許状(家庭)・
専門官能評価士

調理・食味評価学研究室

調理学

調理学実習

食味評価法は、商品開発において必要とされる手法です。人間の評価値と機器測定による物理化学的な値がどのように関わっているかを研究し、完成されたバランスの良い味とはどのようなものかを追求しましょう。

■ 研究室のテーマ

- ① 牛肉食味特性におけるflavorの役割
- ② チョココーティングアイスバーの乳固形分が食味に与える影響
- ③ パプアニューギニア産カカオ豆のビターチョコレートと酸味嗜好について
- ④ 形状の異なるチョコレートの食味について
- ⑤ 国産豚ロース肉の食味における脂肪と理化学測定値の関係

食品機能学研究室

食品分析学I

食品機能学

食品機能学研究室では、食品に含まれる新しい薬理活性物質の探索(新しいトクホの種)や新しいカロテノイドの探索・創製を中心に研究を行っています。ぜひ一緒に研究に取り組みましょう。

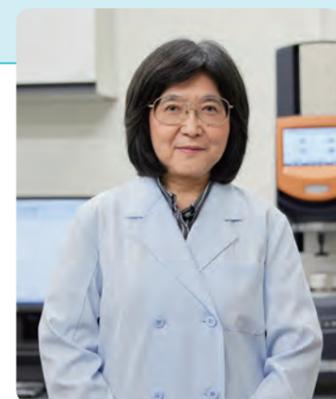
■ 研究室のテーマ

- ① 食品に含まれる新しい薬理活性物質の探索
- ② 食品に含まれる薬理活性物質の調理による化学構造の変化、薬理活性の変化
- ③ 微生物が生産する新規・希少カロテノイドの探索およびその薬理活性評価
- ④ カロテノイド生合成遺伝子を利用した新規・希少カロテノイドの創製およびその薬理活性評価



新藤 一敏 教授

博士(農学)



藤井 恵子 教授

博士(農学)・管理栄養士・
中学校・高等学校教諭一種免許状(家庭)

調理科学研究室

調理科学

フードデザイン論

研究室では現代社会が抱える問題を解決すべく、調理に関わる自然現象を探索するという立場から、「未知のことを明らかにする」「不可能を可能にする」活動を続けています。このような活動は、皆さんの創造性を高め、問題発見能力を養うトレーニングになると考えています。

■ 研究室のテーマ

- ① 真空調理法を用いた高齢者用食品の開発
- ② 米粉など穀粉を利用したアレルギー対応食品の開発
- ③ 健康志向型食生活に資する雑穀および糖アルコールの利用法に関する研究
- ④ 環境に配慮した未利用資源の有効活用に関する研究
- ⑤ 代替肉への応用を目指した植物性タンパク質に関する研究

世のため
人のために
身近なことから
はじめませんか?



北澤 裕明 准教授

博士(工学)・博士(農学)

食品学・食品包装学研究室

食品学II

食品加工・貯蔵学

食品の品質を保つために包装は欠かせませんが、一方で環境負荷とのバランスを考えたうえで適切に利用する必要があります。当研究室では、各食品の品質を踏まえた適切な包装設計を実現するための研究を行います。

■ 研究室のテーマ

- ① 取り残しが少なくなる包装容器形状の解明
- ② 青果物を日持ちさせるための包装設計
- ③ 壊れやすい食品を守るための包装設計
- ④ 青果物の呼吸特性を高精度で把握するための測定条件の最適化

微生物学・食品衛生学研究室

微生物学

食品衛生学

微生物は目に見えない小さな生き物です。発酵食品の製造では欠かせない一方、予期せず食品に混入した場合は、腐敗の原因ともなります。食品中で微生物が果たす役割やその生育を制御する技術について、一緒に研究してみませんか?

■ 研究室のテーマ

- ① ベーカリー由来のサワードウの微生物叢の解析
- ② 菌叢の異なるサワードウがパンに与える影響
- ③ 発酵食品の構成微生物の解析とその生理学的特性の解明
- ④ 拭き取り検査を用いた調理施設内の汚染実態の解明
- ⑤ 新規画像解析技術による細菌検査の迅速化の検討



富永 達矢 准教授

博士(農学)



佐古 隆之 講師

博士(医学)・
中学校・高等学校教諭専修免許状(保健体育)

健康スポーツ科学研究室

健康と運動の科学

スポーツ科学演習

適切な運動習慣は健康の保持増進のために不可欠です。一方で、運動時のからだの反応や運動能力には大きな個人差があります。当研究室では、運動時および運動トレーニングによるからだの変化について、構造と機能の両面から研究しています。

■ 研究室のテーマ

- ① オーダーメイド運動処方の開発(食後高血糖抑制、血圧低下)
- ② 運動時の骨格筋への血流調節および骨格筋の酸素動態についての非侵襲的測定・解析

栄養学科

栄養学を通じてすべての人の Well-Being を支える人へ。

よりよく生きるために「食」が担うのは、健康な身体と心をつくること。
一人ひとりの幸せを栄養から支える、科学的な視点をもった管理栄養士をめざします。



医科学的視点で「栄養学」を深く学ぶ。

栄養学が高度化し複雑化する今、
管理栄養士の社会的ニーズは高まる一方です。
従来の家政学部の伝統を受け継ぎながら、
新たな「医歯学」を中心とした基礎科学と、
「臨床」における技能や実践力を身につける
質の高い実験・実習指導が強化された教育のもと、
栄養管理に必要な知識と技術を修得します。

学びの
特徴



4年間の
流れ



育成する人材像

管理栄養士に必要な「基礎力」「実践力」「統合力」を育み、
さまざまな領域や地域で社会貢献できる専門性の高い人材を養成します。

- ♥ 栄養学の基礎・応用・発展力を備え、自発的に自身を高める学修意欲があり、自らの使命を見出し、信念を持って生涯にわたって成長を続ける人
- ♥ 専門的な知識と技術を有し、科学的根拠に基づく栄養管理を通して、健康増進や疾病予防・治療に貢献し、すべての人の Well-Being を支える人
- ♥ 潜在的な課題を発見し、その課題を解決し、新たな領域を開拓できる人



取得できる資格

任=任用資格 受=受験資格

- 管理栄養士 **受** ■ 栄養士 ■ 食品衛生管理者 **任**
- 食品衛生監視員 **任** ■ 栄養教諭一種免許状
- 社会福祉主事

卒業後の進路

医療施設、保健所・保健センター、行政、栄養教諭、
高齢者・児童福祉施設、給食会社、食品産業、
研究機関、スポーツ施設、国際協力 など

PROFESSOR'S MESSAGE

佐藤 憲子 教授 | 栄養学科 学科長(予定) |

管理栄養士は、幅広いシーンで「食」を通じて人々の Well-Being を支える重要な役割を担っています。臨床現場で直面するさまざまな課題を自ら解決していくには、揺るがぬ基礎学力、科学的に判断する力、種々の問題を解決する実践力、多様な知識と技術を統合する力が必要です。本学科は、きめ細かな教育体制と質の高い充実した実験・実習指導体制で、それらの力を兼ね備えた実力派管理栄養士を育てます。





解剖生理学・食物生物学研究室

太田 正人 教授 博士(学術)・歯科医師

解剖生理学Ⅰ 解剖学実験

食物生物学研究室では、“食物”と“生物”の関係について注目し、身体構造や機能に関連する研究を行っています。ぜひ一緒に考え、実験しながら、知を探究しましょう。

■ 研究室のテーマ

- 1 苦味物質による消化管運動調節機構の解明と食行動の調節への応用
- 2 咀嚼グミゼリーを用いた新規咀嚼効率測定法の開発と集団調査への応用
- 3 天然低分子化合物ライブラリーを用いた細胞分化誘導因子の探索
- 4 味蕾幹細胞による味受容機構の発生と維持機構の解析
- 5 好発性先天異常の発生の分子機構の解析と発症予防法の探索

基礎栄養学・ゲノム医科学研究室

基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ

生化学

佐藤 憲子 教授 博士(医学)・医師



病気を予防するために、個人の特性に応じて食生活を改善することが重要です。それを可能にするために、消化・吸収・代謝の基本だけではなく、Developmental Origin of Health and Disease (DOHaD) 説、ゲノム・エピゲノム、腸内細菌学、時間栄養学などの知見を生かした研究に取り組んでいます。

■ 研究室のテーマ

- 1 DOHaD説を踏まえた日本人若年成人の食生活改善ツールの開発
- 2 食事の健康度に関する研究
- 3 栄養刺激が細胞外小胞に及ぼす影響に関する研究



臨床医学・代謝内科学研究室

中島 啓 教授 博士(医学)・医師

臨床医学概論・各論Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学Ⅲ・Ⅳ

多くの病気では、栄養素の消化・吸収・代謝・排泄がうまく行われません。卒業研究では、関係するデータを測定・収集し、因果関係を考え結論を出します。将来、医療や栄養に関する問題の解決に役立つことを願っています。

■ 研究室のテーマ

- 1 糖質・脂質代謝に関する研究
- 2 大規模保健医療データに関する研究

食経営管理学的研究室

給食経営管理論Ⅰ

給食経営管理実習

松月 弘恵 教授 博士(医学)・管理栄養士



私たちの多くは「おいしい食事を、好きなだけ食べたい」という欲求があり、栄養素の説明だけでは行動変容が難しいという現実があります。当研究室では「健康な食事」の基準に基づくおいしく魅力的な商品と、正しい情報を提案し、社員食堂の料理選択行動を調査し、健診データから効果を検証しています。

■ 研究室のテーマ

- 1 社員食堂における健康な食事の提供が社員の意識と食事選択行動に及ぼす影響
- 2 社員食堂における健康情報の提供が社員の意識と食事選択行動に及ぼす影響
- 3 都市農業と連携した学校給食の特徴と生徒の食に対する意識への影響
- 4 可視化による食品衛生の意識の形成と変化
- 5 再加熱カート使用時の設定条件と食品の変化の関連



公衆栄養学研究室

鈴木 礼子 准教授 博士(医学)・管理栄養士

公衆栄養学Ⅱ 健康増進科学Ⅱ

公衆栄養学は、予防栄養学の視点から、特に集団の健康増進を通して、人々の幸せを支える学問です。地球環境、生物・社会的な集団特性、生活習慣、災害時など個人で解決が難しい栄養課題を解決に導く道は一つではありません。未来にむけて創造的に栄養改善や健康増進を学びませんか。

■ 研究室のテーマ

- 1 栄養疫学研究 (運動・体重を含む食・栄養関連要因と乳がんなどの疾患について)
- 2 女性の健康(月経前症候群・月経痛と食・栄養との関連)
- 3 小児・AYA世代のがん経験者や病児ママのための栄養支援
- 4 がん予防情報の普及活動および認知度調査
- 5 古代食/食文化を活用した食育研究・実践活動(梅・柿・魚・和菓子など)

栄養代謝・臨床栄養学研究室

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ

基礎栄養学実験実習

松井 貞子 准教授 博士(学術)・管理栄養士



主に病気を患っている方への栄養管理として、治療に有用な栄養素や食事パターンを見出し、新たな食事療法として実装化することをめざしています。人との関わりを通して、管理栄養士業務のやりがいを実感できます。

■ 研究室のテーマ

- 1 糖尿病性腎臓病(DKD)の進展に関わる栄養・食事因子の解明
- 2 HDL機能と食生活の関連性についての研究
- 3 女性アスリートの利用可能エネルギー不足に関する研究



栄養教育・臨床栄養学研究室

亀山 詞子 講師 博士(学術)・管理栄養士

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育論実習 臨地実習Ⅲ

栄養教育は、健康や栄養・食に関する情報を提供することにより、人々がより良い食生活を送れるようにサポートするものです。当研究室では、効果的な栄養教育を展開することをめざし、食行動と健康状態に関連する研究を行っています。人々の健康を守るための「食」について学んでみませんか。

■ 研究室のテーマ

- 1 動脈硬化性疾患予防のための食事療法に関する研究
- 2 健康状態および食行動に影響を及ぼす要因の検討
- 3 栄養教育用簡易食事評価ツールの開発
- 4 小・中学校における食育に関する研究

栄養学研究室

応用栄養学A-I、A-II、応用栄養学B

応用栄養学実習

食べる機能を考慮した食事を通し、心身の健康に寄与することをめざしています。最近では、各ライフステージにおける健康上の課題解決のために、咀嚼を促す「噛む食事」を媒体の中心とした食育ツールの開発に取り組んでいます。

■ 研究室のテーマ

- 1 フレイル予防をめざした食育ツールの検討
- 2 生活習慣病予防のための咀嚼に着目した食育の検討
- 3 嚥下調整食の普及に関わる研究
- 4 食べる機能の発達と安全性を考慮したベビーフードの検討

伝統校ならではの、確かできめ細かな就職支援。
あなたの夢を全力でサポートします。

食に関する専門知識を生かし、
キャリアをどう描くのかを一緒に考えます。

日本女子大学がめざす「社会で自立した女性」を育むプログラムを、1年次から段階的に提供し、理想像へ近づくための生き方、働き方などのサポートを行っています。2023年度卒業生の就職確定率は98.8%*、内定先への満足度は98.6%*であり、著名400社企業への実就職率とあわせて、例年、高ポイントを維持しています。

*2024年5月1日時点の全学部対象



サポートプログラム一例

低学年キャリアガイダンス

「キャリアデザインセミナー」「プレ就職ガイダンス」など低学年から参加可能なガイダンスです。

就職希望者必須ガイダンス

自己分析や業界・企業研究、エントリーシート対策や面接対策など、近年動向を踏まえたアドバイスを行います。

各種就職支援ガイダンス

第一線で活躍するゲストによる講演会、内定した4年生や就職した卒業生との懇談会を行います。

2024年3月卒業生の主な就職先と進学先(抜粋)

家政学部 食物学科 食物学専攻の卒業生

※2025年4月から食科学部 食科学科へ

- 営業** 伊藤ハム／オタフクソース／貝印／全農チキンフーズ／日本アクセス／マルハニチロ／三井食品／三菱食品
- 研究・開発** 味の素／キリンビール／ケンコーマヨネーズ／WDB／デリカシェフ／中村屋／日清オイリオグループ／三菱商事ライフサイエンス／山崎製パン
- 販売** 成城石井／たねや／虎屋／ローソン
- SE** NTTデータフォース
- 事務(総合・一般職)** 全国農業協同組合連合会千葉県本部
- 教員** 神奈川県公立中学校
- 進学** 日本女子大学大学院

家政学部 食物学科 管理栄養士専攻の卒業生

※2025年4月から食科学部 栄養学科へ

- 栄養士** エームサービス／グリーンハウス／康心会(ふれあいグループ)／国家専門職 食品衛生監視員／コンパスグループ・ジャパン／正恵会／昭和大学病院／東京・特別区／東京都立病院機構／東京都庁
- 営業** 味の素／ニチレイフーズ／マルハニチロ／Mizkan Holdings
- 事務(総合・一般職)** IMSグループ／厚木市／オイシックス・ラ・大地
- その他専門職** 星野リゾート
- 研究・開発** ジョイアス・フーズ／日清オイリオグループ／日本食品分析センター
- 進学** 日本女子大学大学院／千葉大学大学院／東京医科歯科大学大学院／東京大学大学院

大学院で、学びの先へ。



日本女子大学大学院
JAPAN WOMEN'S UNIVERSITY GRADUATE SCHOOL

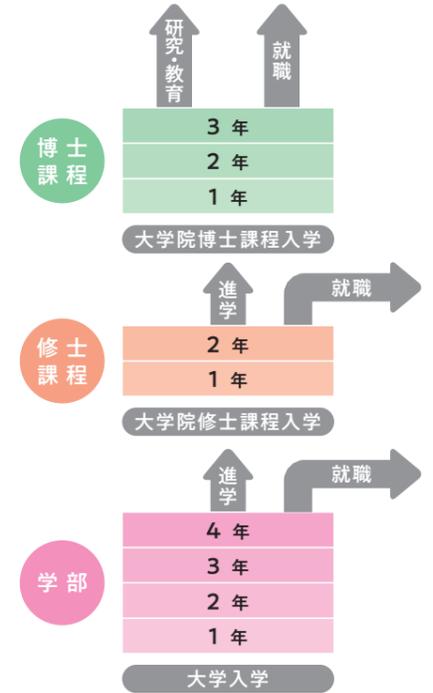
食科学部から進む大学院は、修士課程(家政学研究科)および博士課程(人間生活学研究科)が設置されています。研究成果は日本家政学会をはじめ、国際学会を含めた関連学会において発表されます。大学院の修了者は大学や短期大学の助手や教員として、また病院や企業の研究所などで、専門性を持って幅広く活躍しています。

働きながら研究を続ける

■修業年限について

標準的な修業年限は修士課程2年、博士課程3年です。社会人大学院生は、職業などの事情により標準修業年限を超えて教育課程を履修することも可能です。ただし、長期履修には修業年限の制限があります。

※詳しくは大学院パンフレット等をご参照ください。



修士課程

家政学研究科 食物・栄養学専攻

学部教育で身につけた食物学、栄養学、調理学の基礎的な知識を基にして、より高度な知識を学び、専門分野の研究能力を養うことを目的としています。「生活の質」の向上や福祉への貢献などをめざす家政学研究の立場から、人が健康に生活するための本質を「食」を軸に探求します。

博士課程

人間生活学研究科 人間発達学専攻・生活環境学専攻

修士課程修了後、人間生活全般にわたる学際領域へのさらなる研究展開をはかるべく組織された課程です。「人間発達学」「生活環境学」の2専攻で構成され、修了者には博士(学術)の学位が授与されます。人間生活に貢献する教育・研究者の育成を目的とし、より専門性の高い研究を行います。

MESSAGE



食品機能学研究室
島上 真帆さん

私は食品機能学研究室で、食品に含まれる新しい抗酸化成分(アンチエイジング)の探索研究を行っています。現在は得られた新成分の細胞レベルでの活性として、紫外線(UV)による細胞障害(酸化障害)を抑制する作用を有するかを評価する実験系の構築を京都大学との共同研究で取り組んでいます。

既知の事象を学ぶ学部3年生までの学修とは異なり、卒業論文研究、修士論文研究では世の中でまだ知られていない事象を自分の手で初めて明らかにしていくことができます。中でも修士論文研究では、長期的・込み入った課題など卒業論文研究では挑戦できないことにも挑めるのが大きな魅力だと感じています。また、自ら考え自発的に研究を進めていく研究室の活動や学会参加、学術論文作成などの経験は、この先社会に出て働くうえでも貴重なものになるのではないかと考えています。

大学院に進むと将来の職業の選択肢の幅も広がります。より自らの専門性を深めてみたい方は、大学院進学という選択肢もあることを頭の片隅に置いていただけたらと思います。

1 「ヨーロッパ食文化研修」で世界の食文化を知りましょう!

食を学ぶ学生を対象としたヨーロッパの食材、伝統の味に触れる食文化の体験学習です。オーストリアとイタリアで、伝統の菓子作りや調理実習を体験、食品製造所や中央市場を見学し、食文化発展の歴史的背景についても学びました。



ウィーンで「アップルシュトルーデル」作り



ハプスブルク家離宮のシェンブルン宮殿で



カフェで本場の味を楽しんで食文化を体験

2 「今日からできる!簡単おいしい減塩のススメ」目白祭で食事提供

食物学科の有志で、10月に開催された大学祭「目白祭」で、メニュー開発し調理した「秋の減塩定食」を給食経営管理実習室で提供しました。1食あたり食塩相当量2.1gに抑え、「おいしくてボリューム満点!」と来場者に好評をいただきました。



食塩摂取についてクイズ形式で楽しく学習



食品衛生にも配慮し役割分担して楽しく調理



減塩してもおいしいメニューは大好評!

2023年度 食物学科 食物学専攻 受賞者のご紹介

※2025年度4月から食科学部 食科学科



長野 絢子さん

味の素株式会社

「調理のサイエンスを学ぶ」

食えることが好きな学生が集まっていることや他学科に比べ人数が少ないことで、仲が深まって切磋琢磨でき、食について専門的に学べる環境です。「食への関心」

という強い探究心を持つ仲間と囲まれ、充実した4年間を過ごせました。一番好きな授業は、調理実習です。料理の仕方だけではなく「調理のサイエンス」を学ぶ面白さがあります。各調理にあらわれる化学反応やレシピの工程に反映された科学的根拠などが分かったときは「調理はおもしろい」と感じました。

成瀬賞 ▶ 創立者 成瀬仁蔵先生を記念し、学業・人物ともに優秀な者に対する賞



有吉 佑里香さん

株式会社日本アクセス 総合職

「考える授業でみつけること」

実習や実験の授業が多く、自ら考えながら学びを深めていくことができます。調理科学実験では、調理による食材の変化に関する実験を行い、なぜこのような変化が起こ

るのかを考察。調理実習では、会席料理や西洋料理、中華料理など普段なかなか作ることのない料理を仲間と協力して作り、献立の背景についても考えました。「考える」授業により、食への知識を深めるとともに、自分が興味のある分野をみつけられます。皆さんも考えることを大切に、食に関する知識を深めて欲しいです。

FN賞 ▶ 食物学科推薦による学業人物優秀者に対する賞



山村 希里さん

食品素材メーカー 研究開発職

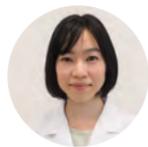
「食の面白さを伝えたい」

高校生の頃から、毎週新発売されるコンビニスイーツが楽しみで、将来は食を通じて人を楽しませたいという思いを抱いていました。栄養面はもちろん、食品の特性や

食空間のデザインなど幅広い学びが得られると知り、食物学専攻に進学を決めました。授業では食を実践的に学ぶ場が豊富に提供され、自分が学びたい分野を深められる環境が整っています。就職先はメニュー開発を行う企業です。本学で学んだ調理科学を生かしておいしさを生み出し、食の面白さを伝えたいですね。

フードスペシャリスト協会会長賞 ▶ フードスペシャリストとして活躍が期待される学業人物優秀者に対する賞

MESSAGE from OG



2012年卒 / 須貝 英理子さん

株式会社 ロッテ
中央研究所 感性研究課

主に菓子やアイスの官能評価を担当しており、大学で学んだ「食」に関する幅広い知識を土台に、おいしさの可視化に取り組んでいます。大学で出会った同じ興味や関心を持つ仲間とともに学んだ経験が私の糧であり、今でも大切にしているつながりです。



2014年卒 / 長谷川 聡子さん

株式会社 虎屋
生産支援部
東京地区品質管理課

和菓子工場内にある品質管理課で、製品や原材料、製造現場の衛生状態の確認検査や食品表示の作成、新商品の消費・賞味期限設定を行っています。大学で学んだ「食」に関する幅広い知識や経験は、業務に取り組むうえでの基礎として生かされています。



1992年卒 / 森村 恵理子さん

味の素株式会社
広告部マネージャー

中華調味料のレシピ開発、メーカーとして商品の企画・開発、レシピサイトの運営、広告部でコミュニケーション戦略策定など、多様な業務を経験。大学で学んだ「食」に関する幅広い知識と人脈に支えられてきたと思っています。当社では、たくさんの卒業生が多面で活躍中です。



1990年卒・
1992年修士課程修了 / 清野 富久江さん

国立保健医療科学院
生涯健康研究部
上席主任研究官

管理栄養士資格を持つ栄養の専門的な立場から、国民の保健・医療・福祉の政策に関わっています。皆さんも、人とのコミュニケーションを大切に、栄養・食生活を通じて生命を守り、国民や地域に貢献できる管理栄養士をめざしてみませんか。



2014年卒 / 杉浦 衣里さん

東京大学医学部附属病院
病態栄養治療センター

患者さんの治療を食事の面からサポートしたいと思い、病院の管理栄養士をめざしました。献立作成から栄養相談まで幅広い仕事を行う中で、大学で得た専門的な知識や実験・実習で培った考察力が生かされていると実感。患者さんからいただく感謝の言葉が行動力の源です。



2012年卒 / 富樫 有里子さん

世田谷区立 喜多見中学校
栄養教諭

元気いっぱいの中学生在に囲まれて、楽しく仕事をしています。栄養の専門知識を生かして、給食管理業務だけでなく食育指導も行っています。中学生のうちに、食に関する自己管理能力を養い、将来素敵な大人になって欲しいと願っています。

※2025年度4月から食科学部 栄養学科

2023年度 食物学科 管理栄養士専攻 受賞者のご紹介



熊本 万穂さん

大学院に進学

「充実した食の学び」

管理栄養士専攻では、熱心に指導して下さる先生方と仲間たちに囲まれ、社会で活躍するための知識と技術を身につけられました。管理栄養士には、栄養バランスが

整った献立の考案が求められ、食べる人の気持ちを考えたおいしさも大切です。教職課程(栄養教諭)では、子どもたちへの食育の重要性を学び、私の大きな財産になりました。本学科には、講義、実験や臨地実習、卒業研究と多くの学びがあり、皆さんにも興味のある分野を見つけて挑戦していただきたいです。

成瀬賞 ▶ 創立者 成瀬仁蔵先生を記念し、学業・人物ともに優秀な者に対する賞



高木 美菜子さん

東京医科大学大学院(病理学分野)に進学

「医療職の管理栄養士に」

栄養や食事に関する幅広い知識と技術を学ぶ中でも、志高き仲間と試行錯誤を繰り返した給食経営管理実習では、喫食いただいた方々から「おいしかった」と評価を

いただき、大きな達成感を得られました。管理栄養士は医療職の一員であることから、解剖学や病理学の授業も充実しており、専門的な知識を習得することができます。私は解剖学実験を機に医療への関心が高まり、大学院進学を決めました。全力で取り組める環境で、自分の好きなものを探ることができました。

FN賞 ▶ 食物学科推薦による学業人物優秀者に対する賞



上原 佳緒理さん

給食委託会社

「仲間との実践的な学び」

さまざまな実習・実験を通して実践的な学びができ、臨地実習はもちろん、学内での実習も充実。特に給食経営管理実習で献立作成から提供まで一連の工程をや

り遂げたことや、栄養教育論実習で栄養教室のロールプレイを実施したことは、何ものにも代え難い経験となりました。これらの学びで得たことは、管理栄養士の国家試験に向けて勉強をするうえで、とても役立ちました。学科としての一体感は強く、志の高い仲間とともに充実した学生生活を送ることができる環境があります。

栄養士養成施設協会会長賞 ▶ 管理栄養士として活躍が期待される学業人物優秀者に対する賞

MESSAGE from OG

OPEN CAMPUS 2024



●詳細はこちらをご覧ください

https://www.jwu.ac.jp/unv/admission/open_campus/index.html

8/4日・9/8日

各日 10:00~15:00

主な内容

食科学部説明、
2025年度入試概要説明(全体)、
キャンパス見学ツアー など

要事前申込み

食科学部 (食科学科/栄養学科)

2025年度 入試概要 募集人員 88名(食科学科 38名/栄養学科 50名)

総合型選抜	[第1次選考] 書類審査 [第2次選考] 小論文、口述試験
学校推薦型選抜(公募制)	[第1次選考] 書類審査 [第2次選考] 小論文、口述試験
一般選抜	個別選抜型 2科目入試 ■外国語 ■数学/理科から1科目選択
	個別選抜型 3科目入試 ■外国語 ■数学/理科から2科目選択
	英語外部試験利用型 ■数学/理科から2科目選択
	大学入学共通テスト利用型 [前期3、4科目型]* ■外国語 ■国語 ■数学から1科目選択 ■理科から1科目選択 ※大学個別の試験はありません。
	大学入学共通テスト利用型 [前期5科目型]* (NEW) ■外国語 ■国語 ■数学から1科目選択 ■理科から2科目選択 ※大学個別の試験はありません。

◎詳細は大学ホームページで「募集要項」をご確認ください。

特別招聘教授

有馬 るね 先生

1998年、日本女子大学家政学部食学科食物学専攻を卒業。宝酒造インターナショナル株式会社にて、海外食材卸部の上級専門部長として活躍。

Luisa Torri 先生

世界初「食の総合大学」と称され、「食」を科学的・社会的観点から学ぶことができるイタリアの「食科学大学」教授。専門は感覚科学。

全学部が1キャンパスに集う文理融合の女子総合大学

大学

- 家政学部 ●文学部 ●人間社会学部 ●理学部
- 国際文化学部 ●建築デザイン学部 ●食科学部

大学院

- 家政学研究科 ●人間生活学研究科 ●文学研究科
- 人間社会研究科 ●理学研究科 ●建築デザイン研究科

Access 都心に位置する目白キャンパスは、複数路線の利用が可能です。

- JR山手線「目白」駅から……………徒歩約15分 または 都営バス 約5分
- 東京メトロ副都心線「雑司が谷」駅から……………徒歩約8分
- 東京メトロ有楽町線「護国寺」駅から……………徒歩約10分
- 東京さくらトラム(都電荒川線)「鬼子母神前」停留場から……………徒歩約10分

