

食科学科合格者の皆さまへ

合格おめでとうございます。これから入学するまでの間に学んでおいていただきたいことや心構えなど、食科学科からの課題を以下に記しました。入学前の貴重な時間を有意義にお過ごしいただきたいと思います。

[学科からのメッセージ]

長寿化・多様化した国際社会で、「食」の役割はますます大きくなっています。食科学科は、食品学・栄養学・調理学を主要な柱としてカリキュラムを構成しており、食文化に対する理解も必要です。学ぶべき科目数の多い学生生活になることをよく理解しておいてください。

食科学科での4年間では、(1)生活や社会へ及ぼす「食」の影響を説明できる能力、(2)「食」に関する様々な問題の解決に必要な能力、(3)「食」に関する基礎科学的及び専門的知識、(4)多職種と連携して社会貢献できる能力、(5)グローバルな視点から「食」を総合的に理解するスペシャリストとして必要な知識・技能の習得を目指します。

幅広い知識と教養が学生として必要なことはいまでもありません。広い視野を持ち、専門だけの小さな世界に閉じこもることのないように心がけていただければと思います。そして、豊かな趣味を通してコミュニケーション能力を身につけることも大切です。大学にはたくさんのクラブやサークルがありますし、他学部他学科の方たちと知り合うことも有意義なことでしょう。

[課題]

食科学科の各教科を理解する上で、高校までの「化学」や「生物」の知識は欠かせません。その他にも語学、実験・調査結果の分析に欠かせない「統計学」の知識も必要です。

まず、高校の化学・生物の教科書の内容はしっかりと学んでおいていただきたいと思います。「化学」や「生物」を学んでいない方は、教科書・参考書などでしっかり学んでおいてください。学んだ方も、栄養成分・食品成分・生体成分の化学構造や化学的性質の理解、生体内での食物の消化・吸収・栄養素の利用のメカニズム、生体の恒常性の維持の仕組みの理解などは特に基本となりますのでよく復習しておいてください。

また、大学入試共通テストの問題が公開されたら是非解いてみてください。本学の過去の入試問題にも目を通し、解けない問題に関しては復習を始める糸口になるでしょう。それにより、ご自身の知識や理解が不足している部分を発見し、4月までに補強しておいてください。

3年生になると、卒業研究のために研究室を選択し、所属研究室で自ら卒業研究に携わることになります。研究の方法は研究室によって異なりますが、共通していることは、最新の情報を幅広く把握するために外国の雑誌等を読まなければならないことです。ですから英

語には常に慣れ親しむよう心がけてください。

[お薦めの図書・その他]

食科学科先生方のお薦めの図書を以下に挙げておきますので、いくつか目を通してみましょう。

・建帛社 クッカーリーサイエンスシリーズ

- 1, 「加熱上手はお料理上手」
- 2, 「だしの秘密」
- 3, 「野菜をミクロの眼で見る」
- 4, 「お米とごはんの科学」
- 5, 「和菓子の魅力」
- 6, 「科学でひらくゴマの世界」
- 7, 「油のマジック」
- 8, 「泡をくうお話」
- 9, 「食を支えるキッチングッズ」
- 10, 「ふくらむ加熱調理」
- 11, 「米粉調理で広がる世界」

・食品ロスの経済学

小林富雄
農林統計出版

・「こつ」の科学

杉田 浩一
柴田書店

・お菓子「こつ」の科学

河田 昌子
柴田書店

・パン「こつ」の科学

吉野 精一
柴田書店

・「視覚でとらえるフォトサイエンス生物図録」

鈴木孝仁（監修）
数研出版編集部

・「微生物が地球をつくったー生命40億年史の主人公」

ポール・G・フォーコウスキー
松浦俊輔訳 青土社

- ・「大地の五億年 せめぎあう土と生き物たち」藤井 一至
ヤマケイ文庫
- ・「世界の見方が変わる元素の話」ティム・ジェイムス 伊藤信子訳
草思社
- ・「ロウソクの科学」ファラデー 三石巖訳
角川文庫
- ・「理科系の作文技術」木下是雄
中公新書
- ・「佐々木敏の栄養データはこう読む!」、「佐々木敏のデータ栄養学のすすめ」佐々木 敏
女子栄養大学出版部
- ・「栄養学を拓いた巨人たち「病原菌なき難病」征服のドラマ」杉晴夫
ブルーバックス
- ・「新ベターホームのお料理一年生」ベターホーム協会
- ・「からだに美味しい野菜の便利帳」、「新・野菜の便利帳」板木利隆（監修）
高橋書店

以上です。

それでは体調管理をしっかりとなさり、元気に入学式でお会いしましょう。

食科学科教員一同