

OPEN CAMPUS 2026

●詳細はこちらをご覧ください

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



6/14^日
8/2^日 9/6^日

各日 10:00~15:00

主な内容

食科学部説明、2027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)

2027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)	[選考] 書類審査、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
	大学入学共通テスト利用型 [前期5科目型]* ■外国語 ■国語 ■数学から1科目選択 ■理科から2科目選択
	大学入学共通テスト利用型 [後期]* ■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。◎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物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
- 経済学部(仮称・届出中) 2027年4月開設

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
- 食科学研究科(仮称・届出中) 2027年4月開設

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



「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。

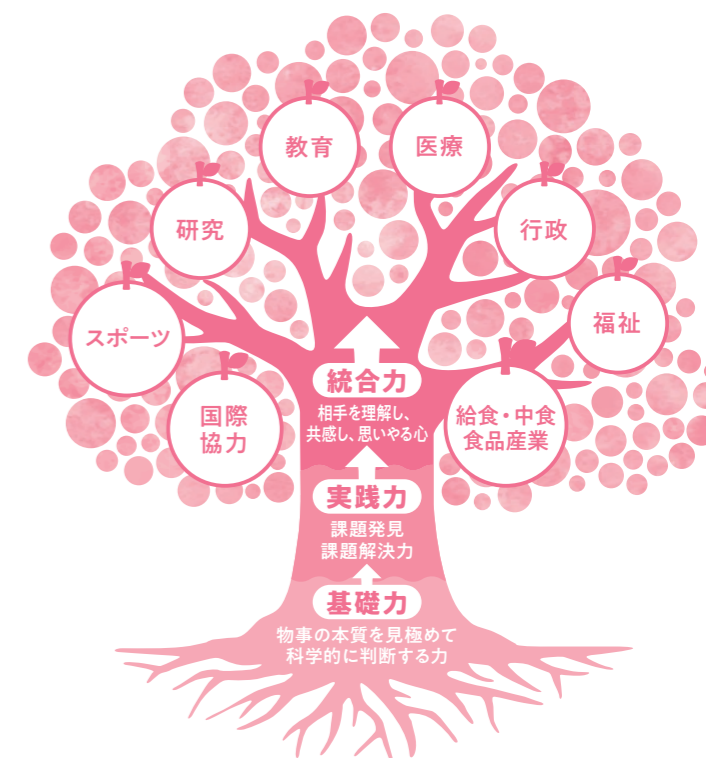
「食」で未来をつくる

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」を開設しました。長い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

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者
- ★ 「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、日本語教師)

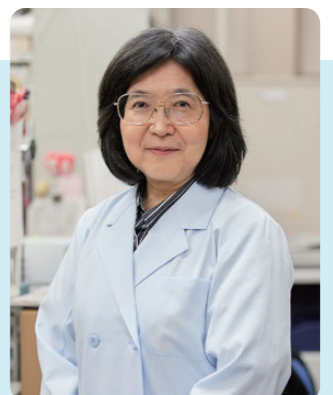
卒業後の進路

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 |

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を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

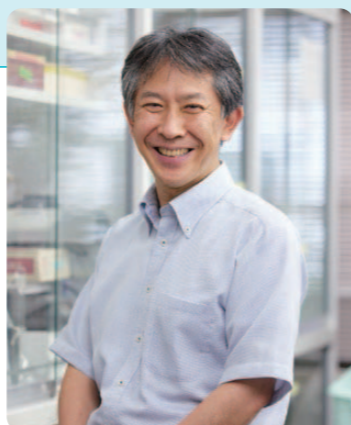
食品分析学I

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)



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

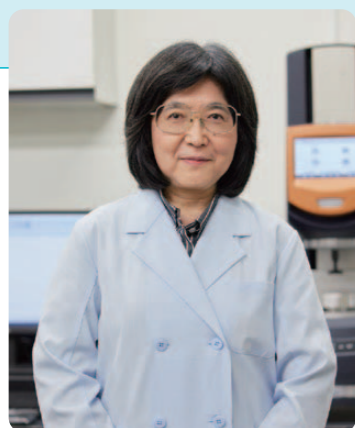
微生物は目に見えない小さな生き物です。発酵食品の製造では欠かせない一方、予期せず食品に混入した場合は、腐敗の原因ともなります。食品中で微生物が果たす役割やその生育を制御する技術について、一緒に研究してみませんか？

■ 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)



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？



佐古 隆之 准教授
 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

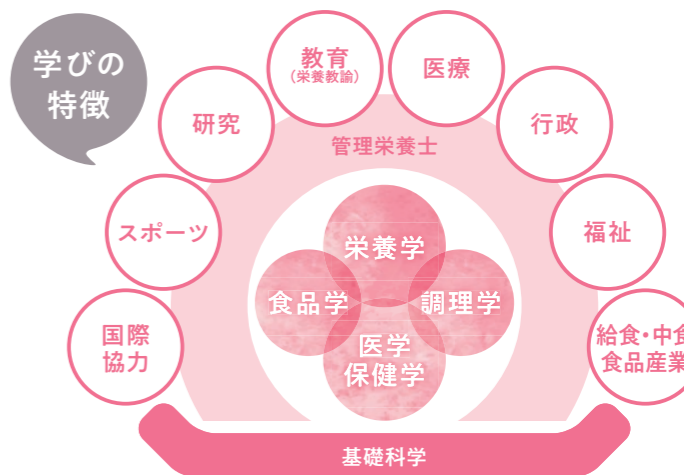
栄養学を通じてすべての人の Well-Being を支える人へ。

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。

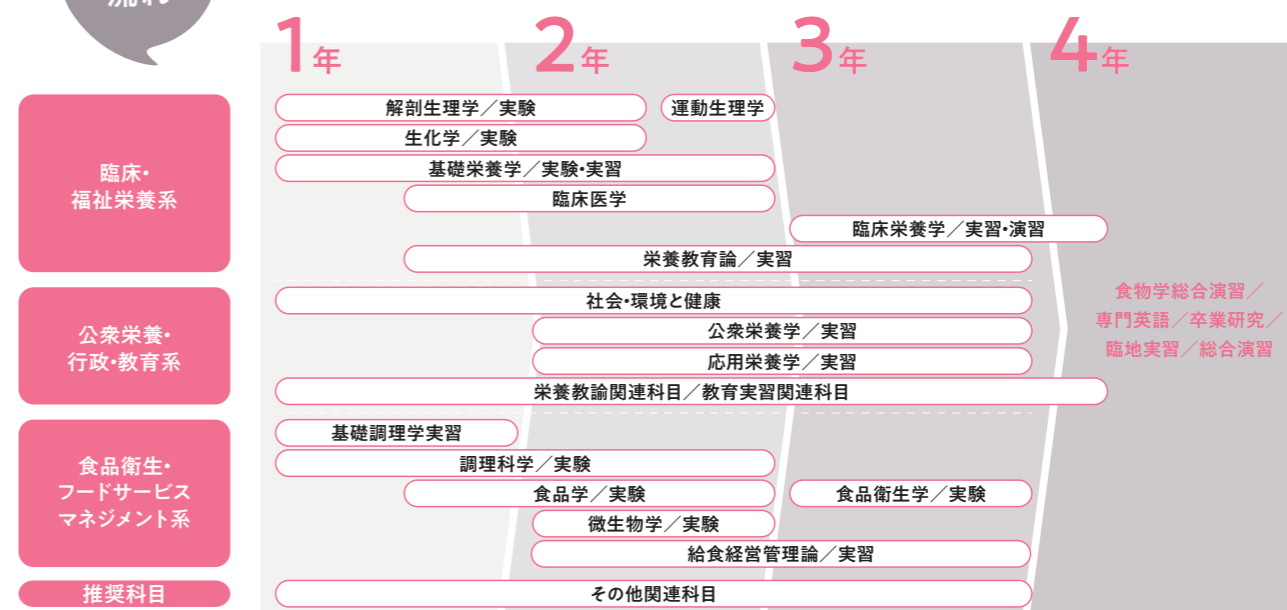


医科学的視点で「栄養学」を深く学ぶ。

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。



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

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 Culinary medicineに関する予備的研究



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



応用栄養学研究室

応用栄養学A-I、A-II、応用栄養学B

応用栄養学実習 小城 明子 准教授 博士(学術)・管理栄養士



当研究室では、食べる機能を考慮した食事を通じて、心身の健康を支える研究を行っています。生活習慣病予防、高齢者の健康維持、子どもの食の安全性など、各ライフステージにおける健康課題の解決をめざし、幅広い研究を進めています。

■ 研究室のテーマ

- 1 オーラル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
- 5 勤労者の食消費行動の解析検討

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

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。2024年度卒業生の就職確定率は99.4%*、内定先への満足度は96.8%*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。

*2025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。

2025年3月卒業生の主な就職先と進学先(抜粋)

食科学部 食科学科の卒業生

※2025年4月から食科学部 食科学科へ

- 営業** 成城石井／大東カカオ／東ハト／プリマハム／みたけ食品工業／三井物産流通グループ／森永乳業
- 研究・開発** 味の素食品／日清オイリオ／ニッポン／モランボン／森永製菓／雪印メグミルク
- 品質管理** キューピー
- その他専門職** JAL
- 事務(総合・一般職)** 横浜市／不二製油／プライムフーズ
- 進学** 日本女子大学大学院

食科学部 栄養学科の卒業生

※2025年4月から食科学部 栄養学科へ

- 栄養士** 帝京大学医学部附属病院／東京女子医科大学附属病院／国立病院機構／東京都立病院機構／東京都庁／エムサービス／コンパス・グループジャパン／グリーンハウス
- 食品技術者** 日清オイリオグループ／フジフーズ／武蔵野フーズ
- 営業** カゴメ／マルハニチロ／大塚製薬／伊藤園
- 企画・販売・その他** ファンケル／全日本空輸／楽天証券
- 進学** 日本女子大学大学院／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

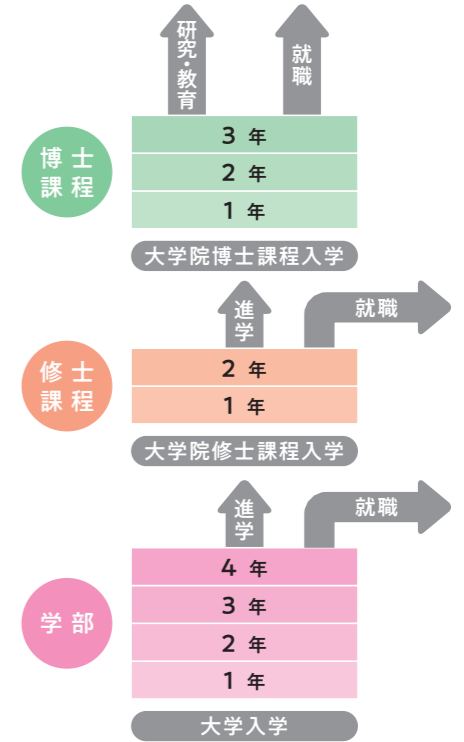
大学院には、修士課程(食科学研究科(仮称・届出中)※)および博士課程(人間生活学研究科)が設置されています。研究成果は国内や海外の関連学会にて発表され、学術論文などにより公表されます。大学院の修了者は、高等教育機関や公的研究機関、企業の研究所や病院などで、教員、研究員、職員として専門性を発揮し、幅広く活躍しています。

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

食科学研究科 ※(仮称・届出中) 食科学専攻 ※(仮称・届出中)

「食」が有する多様性を理解し、専門的知識を基盤として社会に貢献できる人材の育成を目的としています。日常生活および社会全体を客観的に把握し、自ら課題を発見し、他者と協働してその解決に取り組む能力を養うとともに、「食」に関する正確な科学的知識を修得し、それを応用して食に関する諸課題の解決に資する人材の育成を図ります。

※2027年4月開設予定

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
検査分析 技術職
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した。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みました。

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

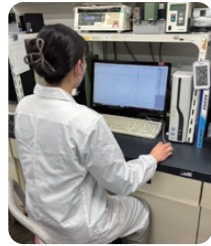


ハプスブルク家離宮のシェンブルン宮殿で



カフェで本場の味を楽しんで食文化を体験

2025年度 食科学科 受賞者のご紹介



高尾 彩夏さん

食品メーカー

「食で社会に貢献する」

食科学科*では、4年間の学びと研究を通して食を多角的に考える力、課題解決能力を養います。実験・実習科目が充実しており、自ら手を動かしながら学ぶことで知識と

技術が結びつき、高い専門性を身につけることができます。私は、卒業研究でパンに関する未利用資源の活用を目的とした研究に取り組みました。この研究が少しでも社会課題の解決につながればと思っています。食は生活に身近な存在だからこそ、社会とのつながりをもって学び続けることができます。ぜひさまざまな視点から食を科学する面白さと、社会へ広がる学びを体感してみてください。

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



田中 このみさん

大手商社流通グループ株式会社

「食に熱意を持って向き合う」

「食」と一文字で表されるものは奥深く魅力的で、そして身近な存在です。その食を学ぶ学科で、座学で得る知識にとどまらず、家庭では扱う機会の少ない食材を使った

調理実習や食への熱量を持つ同級生との交流、フードコーディネーター、海外研修など多くの実践と体験を通じて多角的に学んだ4年間でした。興味を持って授業や日常生活に向き合うことで、その魅力をより深く実感できます。大学で得た食への幅広い視野や知識は、今後の生活を豊かにする大きな財産です。皆さんも、この学科で熱意を持って自分らしく食を追求してみてください。

FN賞 ▶ 食物学科推薦による学業人物優秀者に対する賞



大竹 真由さん

住環境・食空間設備メーカー 管理部門

「食の学びがひらく未来」

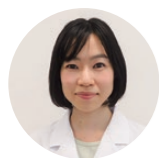
食科学部では、生活者の視点に立った学習ができます。専門的内容の奥深さに圧倒されることもありますが、食を起点にすると、身近な問題として捉えられることに

気づかされ、知識を深めることが一層楽しくなります。フードスペシャリストや中高家庭科教諭の資格取得など、自らの可能性を信じて選択肢の幅を広げていく中で、身の回りから社会へ視野を広げるきっかけが生まれていきました。親身になってご指導くださる先生方、そして多くの実験・実習を通して絆を深め合った友人に恵まれ、充実した4年間を過ごすことができたことに、心から感謝しています。

フードスペシャリスト協会賞 ▶ 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

* 食科学科:旧 食物学科食物学専攻

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 御殿場地区品質管理課

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、業務に取り組みうえでの基礎として活かされています。



1992年卒 / 森村 恵理子さん

味の素株式会社 コミュニケーションデザイン部 シニアマネージャー

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。

※2026年3月現在

2 「未来につながる食習慣! ~世界に広めたい、The Japan Diet~」目白祭で活躍

3年次有志が10月に開催された学園祭「第72回目白祭」にて、動脈硬化予防のための健康的な食様式「The Japan Diet」に関する展示と食事提供を行いました。工夫を凝らした展示会場は2日間で約750名の来場者で賑わい、学生考案メニューも多くの方から好評をいただきました。



「食育SATシステム」体験ブースで楽しみながら学習

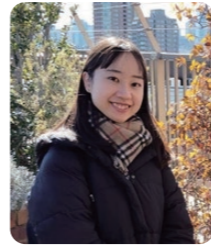


「美味しい!」の声と笑顔で溢れた食事提供会場



丁寧な接客と居心地の良い空間を演出するホールスタッフ

2025年度 栄養学科 受賞者のご紹介



坂井 優那さん

東京都立病院機構

「総合大学だからこそ多角的な学び」

大学では、食を栄養や嗜好、食育などさまざまな視点から学べたこと、実践的な授業が多かったことが印象的でした。異分野連携実践演習では、心理学科、社会福祉学科、建築

デザイン学科*の学生と「筋ジストロフィー患者さんのイベント企画支援」をテーマに、それぞれの専門分野を生かしたグループワークを行いました。多様な分野の中で栄養学科*での学びはどう活かせるかを模索できるのは総合大学ならではの強みだと思います。食は誰にとっても一生関わり続けるからこそ、食を軸にしながらも社会とつながって考える多角的な視点は将来の可能性を広げてくれます。

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



永井 純花さん

株式会社 成城石井

「食と健康を多角的に」

「食を通じて人々の健康に役立ちたい」という思いから、栄養学科*への入学を決めました。臨床栄養学や給食経営管理論では、管理栄養士としてさまざまな現場で

人々の健康を支えるための栄養管理を学び、調理学では実習を通して知識だけではなく調理技術も身につけることができました。こうした学びを通して食に関する多角的な視点を身につけ、幅広い分野で人々の健康や幸せに貢献できる力を育むことができます。実験や実習は大変なこともあります。仲間と支え合いながら過ごす4年間は、きっとかけがえない時間になると思います。

FN賞 ▶ 食物学科推薦による学業人物優秀者に対する賞



仁田 陽菜さん

千葉大学医学部附属病院

「将来につながる実践的な学び」

学科では、疾患別・ライフステージ別の栄養ケア、調理、衛生管理、経営管理などの幅広い内容について、実験や実習を通して実践的な知識や技術を身につけられることが大きな

魅力です。栄養教育論実習では、実際にプログラム案や講義資料の作成、集団栄養教室のロールプレイを行いました。集団に向けて分かりやすく情報を伝えることを目標に準備を重ね、教室を成功に導いた経験は大きな自信につながりました。「管理栄養士」という同じ目標を持つ仲間と協力しながら学びを深め、自身も成長することができる環境です。

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

* 建築デザイン学科:旧 住居学科 * 栄養学科:旧 食物学科管理栄養士専攻

MESSAGE from OG



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 部長

管理栄養士資格を持つ栄養の専門的な立場から、保健・医療・福祉に関する政策研究を行っています。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活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 主任栄養教諭

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。

※2026年3月現在