

# 日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科

食で人を幸せにしたい

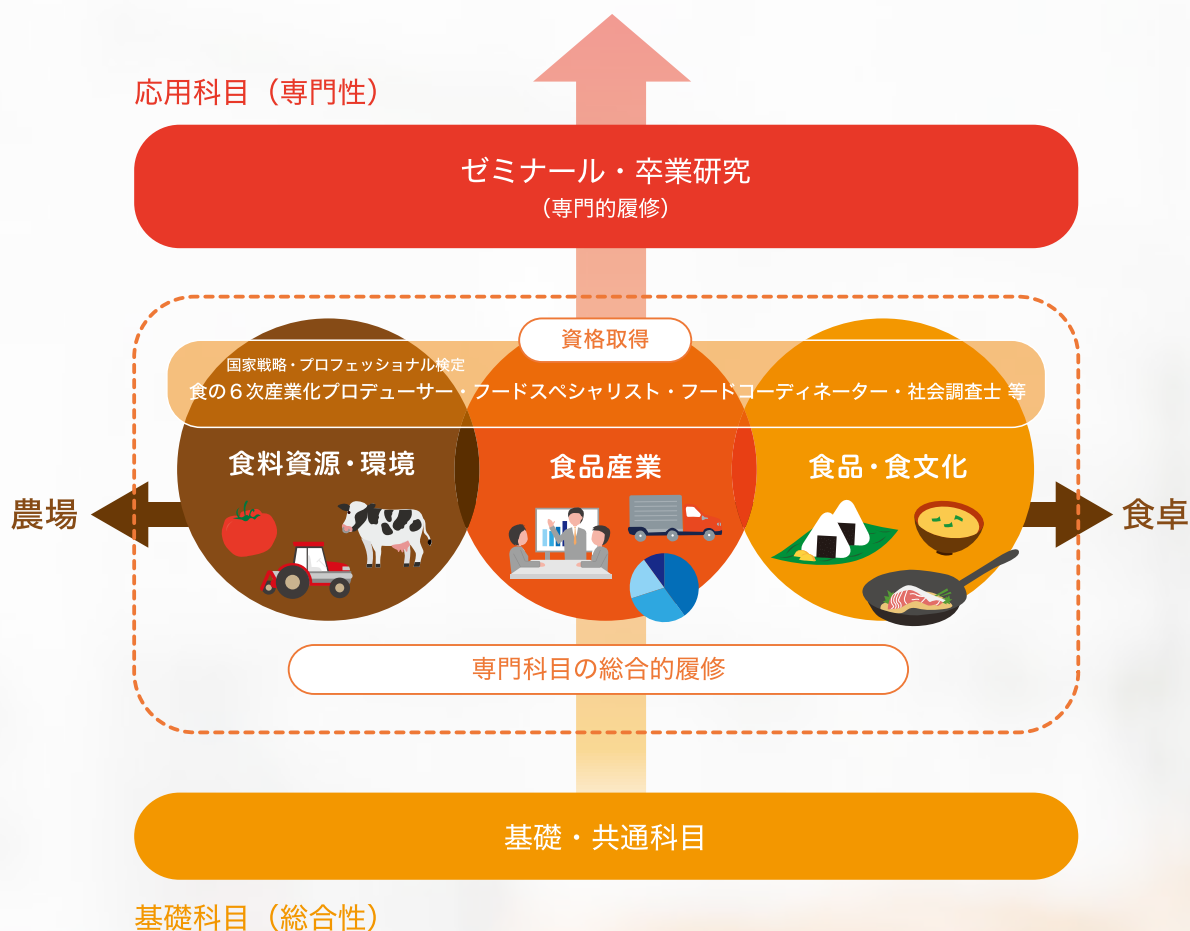
Dept.of Food Business Guide 2022

学科創立79年

食をプロデュースする  
人材を育てる



# 食をプロデュースする人材へ！



私たちが毎日必要とする食べ物は、まず、「食」の源＝「川上」にある農林漁業によって生み出されます。この農林漁業の生産現場である農山漁村は、「食」とともに美しい緑と空気と水を生み出し、私たちに癒やしを与えてくれますが、近年は、直売所などで新鮮・安全な農水産物を買求め、地域の「食」を楽しむ人々も増えています。そして、「川上」で生み出された農水産物は、「川中」の食品メーカーによって加工され、「川下」のスーパーや外食産業を通して、私たちのものに届けられます。こうした食の流れは、フードシステムと呼ばれており、この流れ全体をトータルで学ぶことが重要になっています。

また、近年の「食」の世界は、地域と結びついたスローフードやフードツーリズムなど、新たな展開を見せていますが、それらを理解するためには、古くて新しい日本・世界の食文化の理解が不可欠となります。さらに、「食」の現場で活躍するためには、食品科学分野の学びを通じ、「フードスペシャリスト」「フードコーディネーター」

のほか「国家戦略・プロフェッショナル検定 食の6次産業化プロデューサー」「社会調査士」など「食創造」やそのベースとなる実践的な資格を得ることも重要です。

食品ビジネス学科は、こうしたフードシステムの「川上」から「川下」、およびそれに関連する領域までを、「食料資源・環境」「食品産業」「食品・食文化」の3つの柱によって、少人数教育と実践的な演習・実習科目によって広く深く掘り下げながら、新しい「食」の世界を探求し、「食をプロデュースする人材」を育成する学科です。

これらによって、広い世界で活躍する食品産業や外食産業をはじめ、夢の溢れる個性的なレストラン経営など「食」に関するさまざまなスモールビジネスの追究、「食の6次産業化」などより広く安全な食品・農水産物を提供し、地域の「食」を守るさまざまな事業・活動まで、多様な食品ビジネスに必要な幅広い知識と経験を身につけることができます。



# 食で人を幸せにしたい

－21世紀の「食をプロデュースする人材」を育成する食品ビジネス学科－

食品ビジネス学科は、「食料資源・環境」「食品産業」「食品・食文化」の3つの柱で構成されるカリキュラムにより、農場から食卓までの食の流れ＝フードシステムを学び、実践的に「食」を創造し新しい「食」の未来を追究する学科です。

少人数教育と現場重視の学びにより、

日常的な「食」にかかわる問題から地球規模での食料・農業問題まで、

「食」にかかわる様々な課題を深く掘り下げていきます。

また、「食」の世界をより幅広く、深く探求し、

「食」で人を幸せにする新たな食品ビジネスの担い手＝「食をプロデュースする人材」を育成します。

## 食品産業

躍動する食品産業の実態を探り、  
新たな「食」の展開を考える

食品産業では、さまざまな企業者活動と食品ビジネスの各主体が相互に連携することによって、新しい加工食品の出現と流通機構の進歩が生み出されています。食品ビジネス学科では、こうした「食の流れ」を深く掘り下げていきます。

## 食料資源・環境

地球規模での食と  
資源・環境の未来を考える

農林水産業の源である農林漁業・農山漁村。しかし、食料自給率が約4割に低迷するほか、地球規模での食料・農業・環境問題など、解決すべき問題が山積しています。食品ビジネス学科では、こうした問題に取り組み、課題の解決を考えていきます。

## 食品・食文化

古くて新しい食文化を見つめ、  
明日の「食」を創造する

「食」の現場で活躍するためには、食文化や食品科学分野の理解とともに、「フードスペシャリスト」など実践的な資格取得も重要です。食品ビジネス学科では、こうした学びを通して、多角的な「食」の課題に取り組んでいきます。





# 食をプロデュースする人材を目指す学生たち



食品ビジネス学科での学びや学生生活で取り組んでいることなど、学科ならではの特徴的な魅力について、在学生のみなさんに語っていただきました。

## 食品マーケティング研究で 社会の課題を解決したい

3年 武藤 あゆ 岐阜県出身



“食品ビジネス”に興味を持ったのは、高校1年生の美術の授業でお菓子の商品パッケージの製作・改良をしたことがきっかけでした。この授業で、私は商品を企画する過程に魅力を感じ、食の企画・開発に興味を持つようになりました。そこで、食品ビジネスやマーケティングについての学びを深めたいと思い、本学科への進学を決めました。

2年次ゼミのプロジェクト研究では、フィールドリサーチ先の千葉県多古町の方々と産官学連携によって、地域の特産品である落花生を使用した製品とビジネスモデルを自分たちで企画しました。地域の交流人口を増やしていける、社会課題解決型のビジネスモデル構築を目指しました。先行研究の文献調査、現地の食品メーカー・コンサルタント・道の駅・役場とのミーティングを重ねるとともに、製品のプロトタイプを試作、現場でのフィールド調査、企画提案会を行い、企画案「みそナッツソースのマーケティング・プラン」を具体的なものにしていきました。このプロジェクト研究成果を大学生の

研究発表大会であるアグリカルチャーコンペティションにてプレゼンテーションしたところ、審査員特別賞をいただくことができました。製品を一から企画し、商品化することが大学での目標の一つにあったことから、それを実際に販売に至る食品マーケティング全体の過程を見届けることができ、本当に嬉しく思っています。

3年次でもプロジェクト研究に参画し、さらにレベルアップした企画・研究発表をしていきたいです。

### 学科自慢の施設はこちら！



#### 統計資料室（通称：食の専門図書室）

食品ビジネス関連の図書・資料・統計などを中心に約 39,000 冊もの和・洋書を所蔵。食品ビジネス学に関する専門の資料室として全国でも有数の存在です。学生たちの向学心に応え、学習や研究活動をサポートします。





食で多くの人を  
笑顔にするために、  
実践的な  
活動ができます。

4年 大町 皓輝

千葉県出身

私は子どもの頃から食に関心が強く、料理が好きでした。高校生の時には「食で多くの人を笑顔にしたい」と思うようになり、料理人になろうと考えていました。そうした時に本学科のオープンキャンパスを訪れ、地鶏肉のプロモーションに関する学生の研究発表を聴講してショックを受けました。食を通して笑顔を作り出すためには単に調理技術だけでなく「食卓の向こう側」についてしっかりと学び考えを深めることの大切さを痛感し、「食」について幅広く学ぶことができる本学科への進学を決めました。

3年次からは産業社会学研究室（川手ゼミ）に所属し、「質の

高い食」をテーマとしつつ、こだわり農産物の高付加価値化に関する研究に携わっています。中でも「学部農場産唐辛子のブランド化に関するプロジェクト」に力を注いでおり、大学近隣の温泉施設のレストランへのメニュー提供に取り組んでいます。クライアントの意向や予算の制約、ターゲットとなる消費者を意識しながらレシピの試作改良を何回も行う中で、メニューの企画・開発の難しさや商品化の醍醐味を感じています。大学卒業後は学科での学びを活かし、「食で多くの人を笑顔にしたい」という夢を実現するべく食品業界で活躍したいと考えています。

”食の幸せ”を  
届けるために  
今の私ができること

4年 八島 もえ

神奈川県出身



私は小さい頃から食に興味があり、これまでに食から数え切れない程の幸せを感じてきました。いつからか、私も食を通して幸せを届けたいと思うようになり、食について実践的に幅広く学べる本学科に進学を決めました。

3年次では、所属している食品ビジネス学術研究会（愛称 Highers☆）で地域の製パン会社（長後製パン様）と学内購買店（立野商店様）と「学生のためのパン」の開発・販売に挑みました。学生や購買店への調査を基に販売戦略を策定し、オンラインでのレシピ開発や試作、各所との会議を重ねました。コロ

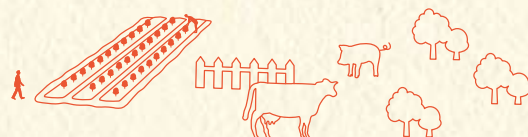
ナに負けず、やっとの思いで完成したパンは、5日間で300個を完売させ、購入者アンケートでは満足度9割を達成できました。店頭にはパンが並ぶ光景や、学生の美味しかったという声、各所からの「また次もやろう!」という言葉に大きな喜びを感じました。この経験から、周りを巻き込み一丸となって逆境を乗り越える楽しさを学びました。

本学科には、このような“学生のやりたいこと”を、親身になって応援して下さる先生がたくさんいます。恵まれた環境に感謝しつつ、今後も挑戦を続けていきたいと考えます。





# 4年間の学び



1年次では、食品ビジネス学入門、食品ビジネス基礎演習（基礎ゼミ）、ミクロ経済学、マクロ経済学などの基礎理論について学習します。2年次では、フィールドリサーチなど実践的な演習・実習を学ぶとともに、食品産業論、フードコーディネーター論などの専門分野の学びが本格化します。3年次からは、食品ビジネス演習（ゼミ）がスタートし、最後の4年次では、卒業研究によって集大成します。

1年

## 食品ビジネス学入門

食品ビジネス学の基礎を学びます。食品ビジネス基礎演習Ⅰ・Ⅱと食品ビジネス学入門、調査論などの必修科目に加え、食の経済学、食生活論、調理学そしてマクロ経済学など社会科学の基礎理論、メディアリテラシーなどを学びます。

### 【必修科目】

- 食品ビジネス学入門
- 食の経済学
- 調査論
- 食品ビジネス基礎演習Ⅰ
- 食品ビジネス基礎演習Ⅱ

### 【選択科目】

- 食生活論
- 食と農の経済学
- 調理学
- 食品栄養学
- ミクロ経済学
- メディアリテラシー
- 食と素材
- マクロ経済学

Pick Up  
01

2年

## 専門分野の学びが本格化

食品ビジネス学の学びが本格化します。食品産業論、食品企業経営学、現代農業論、資源と環境の経済学などの専門科目の学びに加えて、現地で学ぶフィールドリサーチや調理学実習などの演習・実習を通じて、具体的な体験から学びを深めます。

### 【必修科目】

- 食品産業論
- 食品企業経営学
- 現代農業論
- 資源と環境の経済学
- フィールドリサーチⅠ
- フィールドリサーチⅡ

### 【選択科目】

- 食品経済統計学
- 食料政策
- 食品ビジネス戦略論
- スローフード論
- 地域マネジメント論
- 食料貿易論
- 産業組織論
- 農村資源の保全と活用
- 簿記概論
- フードコーディネーター論
- 食品の官能評価・鑑別論
- 食品加工論
- 食農教育実習
- 海外フードシステム現地研修
- 調理学実習
- 流通経済論

Pick Up  
02

Pick Up  
03

Pick Up  
04

Pick Up  
05

3年

## 広いフィールドで専門分野について学ぶ

専門教育の要となる食品ビジネス演習（ゼミ）がスタートし、食品マーケティング論、食品の企画と開発、食品デザイン論、フードサービス論などの専門科目に加えて、食品ビジネス特別講義、フードコーディネーター実習、食物学実験など幅広い分野をより深く学びます。

### 【必修科目】

- 食品マーケティング論
- アグリビジネス論
- 世界のフードシステム
- 食と農の社会学
- 食品ビジネス演習Ⅰ
- 食品ビジネス演習Ⅱ

### 【選択科目】

- フードサービス論
- 経営分析論
- 計量経済学
- 地域経済論
- 地域食品企業論
- 食品企業と社会的責任
- 日本と世界の食文化
- フードツーリズム論
- 食品安全論
- 食物学実験
- 地域食品資源論
- 食品関係法
- 食品衛生管理学
- フードスペシャリスト論
- 食品ビジネス特別講義
- フードコーディネーター実習
- 金融論
- 組織マネジメント論
- 食品デザイン論
- 食品の企画と開発

Pick Up  
07

Pick Up  
06

4年

## 卒業研究で集大成

これまでの専門分野の学びをもとに、各自が選んだテーマで論文を作成する卒業研究を行います。自身の研究テーマを深く追究することで、食品ビジネス学の学びを深め、社会に貢献する専門性を身に付けます。

### 【必修科目】

- 食品ビジネス演習Ⅲ
- 食品ビジネス演習Ⅳ
- 食品ビジネス研究Ⅰ
- 食品ビジネス研究Ⅱ

注）必修科目は全員が履修します。選択科目は学生が自分で必要だと思う科目を選んで履修します。教養科目なども合わせると、1年次の1週間の授業数は15コマ（1コマは原則90分）程度になります。  
フィールドリサーチ・3年次以降の食品ビジネス演習（ゼミ）は、学生の希望を踏まえて所属を決定します。



# Pick Up 科目



食品ビジネス学科では、フィールドリサーチ、海外フードシステム現地研修など、  
キメ細かく、実践的な演習・実習科目を配置して、ニーズに応えます。

Pick Up  
01

## ● 食品ビジネス基礎演習Ⅰ・Ⅱ

1年次から演習(ゼミ)を開講して、グループワークやディスカッションなどの実践を行うとともに、レポートの書き方、ノートテイキングなど、大学における学習の基礎を学びます。



Pick Up  
03

## ● 食農教育実習

農業・食料生産の基礎的な学習をベースにしながら、耕種、畜産、酪農実習、食品加工実習などを通じて、食料における「川上」から「川中」までの生産を実体験により幅広く学びます。



Pick Up  
05

## ● 調理学実習

おいしく調理することは、私たちの食卓を楽しく豊かにしてくれます。調理科学の理論をもとに、調理器具の取り扱い方、食材の処理方法、各国料理の献立構成や盛り付けなど、基礎から応用まで実践的に学びます。



学科自慢の施設はこちら！



### 調理実習室

実習や実験、ゼミで使用する調理実習室。最新の設備の中で80人が同時に実習できます。実習したものを食べることで、学生たちの楽しみながら学ぶ場になっています。

Pick Up  
02

## ● フィールドリサーチ

2年次の必修科目として、中核的科目に位置づけられています。この科目は少人数のグループ教育を重視するため、全学生が指導教員ごとの班に分かれ、農山漁村をはじめ、食品メーカー・流通業・外食産業などの現場に出かけて、その実態をリサーチ(調査)する実践的なもので、理論の実際を体験しながら学ぶことができます。



Pick Up  
04

## ● 海外フードシステム 現地研修

日本とつながりが深い国々に赴き、生産から消費に至るフードシステムや日本とのつながりを肌で感じつつ理解することを目的としています。研修を通じて、国際感覚を養うことも狙いです。



Pick Up  
06

## ● フード コーディネート実習

食空間における食のアメニティ提案、食の文化的側面、食スペースのデザイン、ホスピタリティに至るまで、快適な食空間づくりに必要なフードコーディネーターとしての技術を学習します。



Pick Up  
07

## ● 食品ビジネス特別講義

食品ビジネス特別講義は、日本の食品産業を牽引する企業の方々に講師としてお招きし、食品ビジネスの最前線について学ぶことができる本学科の目玉の講義の1つです。

2019年度は「卸売市場と青果流通の現状とこれから」をテーマとして、原田篤代表取締役社長をはじめとする横浜丸中ホールディングス株式会社関連各社の方々に講義と現場見学を実施頂きました。(※2020年度・2021年度は新型コロナウイルス感染症予防のため不開講)



原田篤代表取締役社長の白熱講義

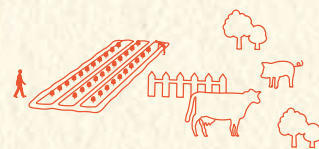
### 過去の講義リスト

年	企業名	講師名	年	企業名	講師名
2018年	株式会社伊藤園	本庄八郎 代表取締役会長	2015年	ハウス食品グループ本社株式会社	浦上博史 代表取締役社長
2017年	株式会社ねぎしフードサービス	根岸榮治 代表取締役社長	2014年	バルシステム生活協同組合連合会	山本伸司 理事長
2016年	全日本食品株式会社	平野実 代表取締役社長	2013年	カゴメ株式会社	西秀訓 代表取締役社長

▶ これまでお世話になった食品企業は1992年の日清食品株式会社を皮切りに本年度で27社にのぼります。



# 食品ビジネス学科の強い就職力



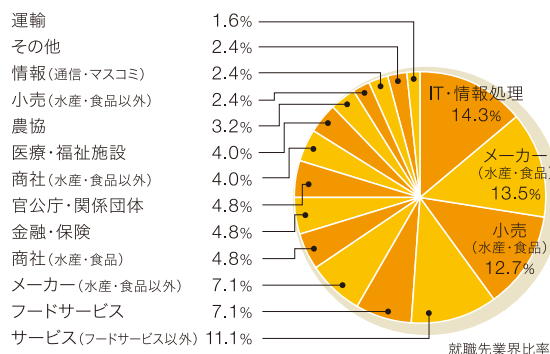
多くの学生が、食品・飲料・菓子などの製造業、小売・卸売業、外食産業などの食品関連産業へ就職しています。商品の企画開発や営業部門、さらには食品製造・加工会社などの食品ビジネスの後継者や創業者として活躍している卒業生も少なくありません。

## 就職実績

私たちの生活に欠くことができない食品の提供を担っている食品メーカー業界をはじめ、食品の生産と消費を結ぶ担い手の食品流通業界、多様な食事を提供する外食産業界などの食品産業を中心に、毎年、大手企業を含めて高い就職実績を上げ続けています。

### 最近の主な就職先

サントリーホールディングス(株)、(株)明治、山崎製パン(株)、キューピー(株)、(株)ロッテ、(株)伊藤園、東洋水産(株)、昭和産業(株)、(株)永谷園、三菱食品(株)、(株)四国銀行、(株)鹿児島銀行、東日本旅客鉄道(株)、横浜農業協同組合



## 強い就職力の秘訣

食品ビジネス学科では、他大学・学科ではほとんど実現されていない入学直後の新入生から卒業年次生まで一貫した必修ゼミが行われております。ゼミでは、教員のきめ細かな個別指導の下で、早い段階から実証的な分析能力と自主創造能力が養われるとともに、就職活動にとって欠くことのできないコミュニケーション能力が育まれています。また、ゼミ以外のカリキュラムでも理論的な講義に加えて、より実践的な講義・実習が行われており、就職活動で求められる現実の社会への具体的な対応・貢献能力が育まれています。このような際立って充実した教育内容に加えて、多様で充実した学科・学部就職支援プログラムの存在と、食品業界など各界で活躍している卒業生で組織している食品ビジネス学科校友会の就職支援が、食品ビジネス学科の強い就職力の源となっています。

## 就職をサポートする取り組み

### 取得可能な資格

- 資格** **国家戦略・プロフェッショナル検定「食の6次産業化プロデューサー」:** 食や地域をめぐるさまざまな課題を解決するため、生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通・販売・サービス(3次産業)の連携により、食分野で新しい価値を創造する「食の6次産業化」のプロ人材を目指します。
- 受験資格** **フードスペシャリスト・専門フードスペシャリスト:** 食の本質が「おいしさ」、「楽しさ」、「おもてなし」にあることをしっかり学び、食に関する幅広い知識と技術を身につけて、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待されている食の専門家です。
- 資格** **フードコーディネーター(3級):** 食の専門知識や経験をベースに、マーケティング・経営・マネジメントの知識や能力を兼ね備え、食の現場や経営サイドなど食の最前線で活躍できる食のプロを目指します。
- 資格** **社会調査士:** 社会調査の基本能力を有し、世論や市場の動向を読み解く専門家です。データを正しく取集・分析し、活用することができる技能を持つ社会調査士は、ビジネスの多くの分野で活躍が期待されています。

**【教員免許】** 中学校教諭一種免許状(社会)・高等学校教諭一種免許状(公民、農業) **【任用資格】** 学芸員

### 食品ビジネス学科校友会(いもづる会)創設74年

食品ビジネス学科のOB・OGで組織する校友会(会員数10,331名)。食品ビジネス界をはじめ各界で幅広く活躍しています。学科が主催する各種の行事や企画、学科の就職活動にも積極的に協賛・協力しています。





# 活躍する卒業生



私はここで、  
夢への切符を  
手にしました。

マルコメ株式会社 2018年卒  
大竹 瑠里

学科のコンセプト「食で人を幸せにしたい」に共感し、同じ想いで活動をしていた食品ビジネス学学術研究会（Highers☆）に惹かれ進路を即決。在学中はこだわりの食の企画・開発をテーマに、私自身のビジョンを明確化して実践。Highers☆やゼミで、学食メニューや学内産ソーセージと地元藤沢市産小麦使用のパンをコラボした「藤沢ドック」等の企画・開発を行いました。卒業論文はその集大成です。卒業後は食品メーカーに就職。「高質系スーパー」といわれる小売向けの市販用営業を行っています。沢山の人を味噌・糀・大豆などを通じて笑顔にし、ワクワクさせるための仕組みを考えることが私の夢です。

株式会社 紀文食品 2017年卒  
富塚 悟郎

私は食に携わりたいという想いから食品ビジネス学科を志望しました。ゼミ連絡委員会（現FD委員会）の委員長としての活動では、自らの意思で責任をもって行動する主体性が養われました。講義・実習では食に関する幅広い知識が身に付き、非常に成長した四年間だったと強く思います。現在は、関東近郊のスーパーマーケットや市場などを担当する部署に所属し流通業者様に対して日々営業活動を行なっております。自分が提案した商品が棚に並んでいるところを見たときは、やりがいを感じます。食に関して少しでも興味があり、成長を実感したい方は、是非とも食品ビジネス学科をチャレンジしてみてください。

五感をフルに使って  
学びを深めることが  
できる学科。



# 研究室紹介



本学科では、①専門性を高める、②コミュニケーション能力を高める、③主体的に学び、企画力を養う、④少人数教育を目的に、10数名程度の班に分かれての演習(ゼミ)を1年次から開講しています。

ゼミでは学生が調べたことを発表し、討論します。

3年次からは研究室に所属し、より専門性の高いゼミを行います。

食料資源・環境



地域環境経済学研究室  
清水みゆきゼミ

## 豊かさはどこにある？

地域に根差した風土、環境によって育まれて来た私たち人類は、より豊かに生きるために社会を変革して来ました。そこでの「豊かさ」と、私たちが育ててきた環境との望ましいあり方とは何かを考えながら、食と環境の問題の解決方法を研究しています。

食料資源・環境



地域経済論研究室  
高橋ゼミ

## 都市農村交流から食と農を考える

私たちの身近な問題である“農と食”の問題を中心にしながら、その背景にある少子高齢化や資源環境など社会構造問題、協同組合・非営利協同組織問題などの分析を通じて、さまざまな地域経済・地域社会の問題を考えていきます。

食料資源・環境



農村資源開発論研究室  
宮部ゼミ

## 農業・農村の多面的機能と役割

農村地域に存在する豊かな自然、伝統野菜、郷土料理などの宝物を、探索や聞き取り調査活動等を通じて見つけ出し、その宝物に磨きをかけながら、どのように活用すべきかについて実践的な取り組みを進めています。

食料資源・環境



資源・環境経済学研究室  
小野ゼミ

## 環境問題を多面的に考えよう

環境問題は私たちの食を含む生活全般に大きな影響を及ぼしています。どのような農産物の栽培方法が環境負荷を小さくするかは、一般的なイメージと異なることが少なくありません。当ゼミでは、経済学のツールを用いて環境問題を多面的に捉える洞察力を養います。

食料資源・環境



国際フードシステム研究室  
阿久根ゼミ

## 国内外のフードシステムを探究する

貿易自由化や気候変動といった政策や環境の変化は、フードシステムを通じて特定の地域だけでなく国内外の経済・社会に影響をもたらします。それらの原因やメカニズムについて、定量分析の手法を用いて地域経済学や新経済地理学の視点から探究します。

食品産業



食品産業論研究室  
大石ゼミ

## 食と食品産業の本質を探究する

食品産業(食品工業、食品流通、外食産業)を対象に、統計的手法やマーケティングリサーチの技法を使って、その組織構造や参加者(企業や消費者)の行動を分析・評価し、豊かな食への理論的・実証的な基礎を与えることをめざしています。

食品産業



地域食品企業論研究室  
友田ゼミ

## 地域と食品企業の関係を考える

地域で活躍する食品関連中小企業の役割や抱える課題について、原料となる農水産物の生産者との関係、加工技術の開発や習得上の課題、地域住民の働く場としての機能の発揮、消費者との結びつき、地域活性化との関係など、多様な視角から考えていきます。

食品産業



食品資源管理論研究室  
菊地ゼミ

## 地域性のある食事を探究する

日本の家庭での食事をみると、身近なところにある食材をつかった食事から、調理が簡単で油脂の多い洋風の食事となっています。食の地域性がなくなりつつあります。そうした地域性のある食事とはどのようなものなのかを調査、研究をしています。

食品産業



食品企業組織論研究室  
佐藤ゼミ

## 食品企業のイノベーションの源泉を探る

私たちの食生活を支え、新たな食文化を創造する食品企業のイノベーションの源泉を探ります。とくに企業家の経営構想力に基づく戦略的意思決定・行動に注目し、経営史・組織論的視点から、調査・研究を進めています。

食品・食文化



産業社会学研究室  
川手ゼミ

## 食卓の向こう側を考える

とくに「食卓の向こう側」である農林漁業・農山漁村の現場に着目しつつ、社会的に大きく乖離してしまっている食と農、都市と農村の関係を今後いかにつくり直していったらよいかなどの問題について、暮らしの視点に立って研究を進めています。

食品・食文化



食品開発学研究室  
若林ゼミ

## 食品開発のしくみを知ろう

次々に発売される食品の新製品は、どのように開発されているか知っていますか？ヒット商品を生み出すためには、消費者のニーズをつかむことと、食品製造のしくみを知ることが大切です。文系・理系の学びを融合させ、新しい食品の開発提案に取り組みます。

食品・食文化



食コミュニティ論研究室  
久保田ゼミ

## 豊かさと食と農の乖離を考える

食生活の変化は、その時代の背景を映し出します。食生活や食文化についての知識を学ぶと共に、「食」とは何かとの視点に立って、多様化する現代のライフスタイルや地域社会における食の豊かさについて考えていきます。

食品・食文化



フードコーディネート研究室  
谷米ゼミ

## 新しい食創造を探究しよう

ライフスタイルの変化や高齢社会に対して、食について改めて考える必要があります。「おいしい笑顔」をテーマに、望ましい食生活の実現に向けて、食卓から人々の食生活をより豊かにする方法について考えていきます。

食品・食文化



フードツーリズム論研究室  
片上ゼミ

## 地域の食文化を対象とした観光活動に着目

日本各地には、その地域ならではの豊かな「食文化」が存在しています。そうした食文化と私たちを「ツーリズム」でつなぐことを通じて、「自らの生活に活かすことができる観光」、「生産者と消費者をつなぐことができる観光」等について研究を行い、実践的に学んでいきます。

食品・食文化



食品調理学研究室  
清水友里ゼミ

## おいしさの秘密を探究しよう

私たちは調理操作によって食品の嗜好性を向上させています。嗜好性の高い、おいしい食品とはどんな物でしょう。調理過程における食品の化学的・物理的变化などの諸現象を科学的に分析する機器測定や、人間の感覚を用いる官能評価を用いておいしさの秘密を探ります。



# 入学者選抜情報

※新型コロナウイルスに伴う影響により、入学者選抜試験の期日・科目等は変更場合があります。  
変更が発生した場合は、生物資源科学部HP等でお知らせいたしますので、出願にあたりましては学部HPや入学者選抜募集要項を必ずご確認くださいの上、臨んでいただきますようお願いいたします。

## 総合型選抜の概要

募集人員	出願期間	1次選考	2次選考	出願資格・要件
10名	2022年9月16日(金)～ 9月22日(木)	【選考方法】 書類選考 【出願書類】 ①出願確認票 ②志望理由書 ③小論文課題 ④出身学校調査書 【合格発表日】 10月11日(火)	【試験日】 10月22日(土) 10月23日(日) 【選考方法】 1日目：実験・実習・演習〔第一次選考 (小論文課題)に関する内容〕 2日目：口述試験・プレゼンテーション 【合格発表日】 11月1日(火)	【出願資格】 高等学校または中等教育学校等を卒業した者あるいは令和5年3月卒業見込みの者及びそれと同等以上の学力があると認められる者。(学校教育法施行規則第150条) 【出願要件】 本学部・学科のアドミッション・ポリシー及び教育・研究内容を十分理解し、本学科を第1志望とする者。

## 一般選抜(A方式・N方式)の概要

一般選抜A個別方式において、地理歴史または公民での受験が可能です。

※ 試験会場、出願開始日等詳細は必ず一般選抜募集要項をご確認下さい。

試験方式	募集人員	出願締切日	試験期日	合格発表日	試験教科	選考方法(試験科目)
A個別方式 第1期	45名	2023年1月24日(火) (郵送必着)	2月2日(木)	2月10日(金)	国語 数学 理科 地理歴史 及び公民	「国語総合(漢文を除く)」、「数学Ⅰ・数学Ⅱ・数学A・数学B(確率分布と統計的な推測を除く)」、「物理基礎・物理」、「化学基礎・化学」、「生物基礎・生物」、「日本史B」、「世界史B」、「政治・経済」、「地理B」のうちから2教科2科目選択 【配点各100点】 ※「地理歴史」及び「公民」の中から2科目選択は不可
A個別方式 第2期	13名	2023年2月13日(月) (郵送必着)	2月20日(月)	3月2日(木)	外国語	「コミュニケーション英語Ⅰ、コミュニケーション英語Ⅱ、コミュニケーション英語Ⅲ、英語表現Ⅰ、英語表現Ⅱ」 【配点100点】
N全学統一方式 第1期	6名	2023年1月20日(金) (郵送必着)	2月1日(水)	2月10日(金)	国語 数学① 理科 地理歴史 及び公民  外国語	「国語総合(漢文を除く)」、「数学Ⅰ・数学Ⅱ・数学A・数学B(確率分布と統計的な推測を除く)」、「物理基礎・物理」、「化学基礎・化学」、「生物基礎・生物」、「日本史B」、「世界史B」、「地理B」、「政治・経済」のうちから2教科2科目選択 【配点各100点】 ※「数学①」、「地理歴史」、「公民」は同一時間のため組合せ不可 「コミュニケーション英語Ⅰ、コミュニケーション英語Ⅱ、コミュニケーション英語Ⅲ、英語表現Ⅰ、英語表現Ⅱ」 【配点100点】
N全学統一方式 第2期	5名	2023年2月24日(金) (郵送必着)	3月4日(土)	3月13日(月)	国語 数学① 理科 地理歴史 及び公民  外国語	「国語総合(漢文を除く)」、「数学Ⅰ・数学Ⅱ・数学A・数学B(確率分布と統計的な推測を除く)」、「物理基礎・物理」、「化学基礎・化学」、「生物基礎・生物」、「日本史B」、「世界史B」、「地理B」、「政治・経済」のうちから1教科1科目選択 【配点各100点】 「コミュニケーション英語Ⅰ、コミュニケーション英語Ⅱ、コミュニケーション英語Ⅲ、英語表現Ⅰ、英語表現Ⅱ」 【配点100点】

※ N全学統一方式において、上記の選択科目を指定科目数以上受験した場合は、高得点の教科・科目を合否判定に使用する。ただし、医学部を併願の上、「理科」を合否判定に使用する場合は第1解答科目の成績を合否判定に使用する。

## 学校推薦型選抜(指定校制・公募制)の概要

※ 出願時には、必ず学校推薦型選抜募集要項をご覧ください。

区分	募集人員	推薦基準等
指定校制	9名	本学部が指定した高等学校を令和5年3月に卒業見込みの者。 各指定学校内の推薦基準を満たし、かつ全体の学習成績の状況が3.5以上の者。
公募制	7名	高等学校(中等教育学校＜後期課程＞を含む)を令和5年3月に卒業見込みの者 または令和4年3月に卒業した者で本学部を第1志望とする者。 ※日本大学付属高等学校等の在学生及び卒業生を除く。

※指定校制・公募制においては、アドミッション・ポリシーに基づき、面接評価を重視し、調査書等を含めて多面的な尺度から複数の評価者により適格性の評価を判定する。したがって、確認テストの成績に関わらず不合格となることがある。

	出願期間	試験期日	合格発表日	選考方法
指定校制 ・公募制	2022年11月4日(金) ～11月10日(木)	11月19日(土)	12月1日(木)	① 書類選考 ② 確認テスト(国語・数学・英語から2科目選択) ③ 面接





# 日本大学 生物資源科学部 食品ビジネス学科

〒252-0880 神奈川県藤沢市亀井野 1866  
 (小田急江ノ島線「六会日大前」駅下車、徒歩2分)  
 TEL 0466-84-3420 FAX 0466-84-3429  
 E-mail brs.fbs3420@nihon-u.ac.jp  
<http://hp.brs.nihon-u.ac.jp/~fbs/>



↑  
学科サイト

