

食環境科学部を新設

—現代の健康と環境を担う人材育成を目指す—

2013年4月に開設した「食環境科学部」は、板倉キャンパスにあります。板倉キャンパスには陸上競技部女子長距離部門やサッカー部女子部門の練習拠点があり、学部が協力しながら競技と学びを進める新しい取り組みも始まりました。生命と健康、食の安心・安全に携わる分野で、幅広く活躍するプロを育成するための学部です。

WEB <http://www.toyo.ac.jp/site/fls/>

食と健康の科学を多角的に学ぶ

子供から高齢者までが健康で活気に満ちた質の高い生活を送るために「食」と「健康」の研究領域に期待が集まっています。こうした社会の変化やニーズに応えるため『食環境科学部』が誕生しました。

同学部の出発点は「生命科学部食環境科学科」。新設するにあたり、食環境科学科に「フードサイエンス専攻」「スポーツ・食品機能専攻」という2専攻を設け、健康栄養学科との2学科で構成しています。

食環境科学部では、生命の根源を探る「生命科学」をベースに、安心・安全、食品開発、栄養など「食」の知識を総合的、科学的に学びます。

また、専門知識と技術の修得に加え、哲学や倫理学など、東洋大学らしい学びを織り交ぜており、これからの社会に貢献する「食」の真のプロフェッショナルを養成します。

予防に関する専門家を育成

日本政府は“健康の維持・増進、生活習慣病の予防”を目的として食事摂取基

準を定めるなど、予防技術の発展にシフトしています。食環境科学部では、栄養や人体、食品の機能を総合的に探究し、社会問題として食環境の改善に向けて学びます。

例えば、食品の機能科学や栄養、健康科学などを通じて、生命を食の観点から考察します。結果、食と健康をコーディネートする総合力、アスリートへの栄養指導とスポーツ食品の開発知識、生命科学に基づいた栄養学が身に付きます。

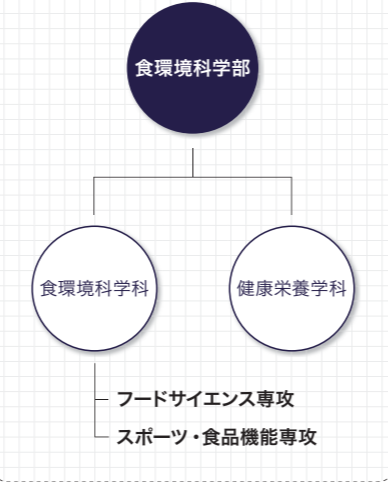
健康栄養学科は、管理栄養士の養成を核に医療・福祉・教育の現場など、今後ニーズが高まる地域社会や企業での活躍を視野に入れ、資格+コミュニケーション能力やマネジメント能力を備えた、新時代の人材養成に力を注ぎます。

「食」「健康」を体験しながら学ぶ

「食環境科学科 フードサイエンス専攻」は、生命科学の視点から「食」を学びながら、生産流通から地球環境までの「食」のすべてを科学し、食品関連分野で社会に貢献できるグローバルな食品技術者を育成します。

「食環境科学科 スポーツ・食品機能

〈学部構成図〉



専攻」は、運動生理学の考え方から栄養・食事をプロデュースできる知識を学び、運動と栄養のエキスパートを育成します。トップアスリートの競技力向上に役立つ栄養学の研究をはじめ、健康的な生活をサポートする食品開発にも取り組みます。

「健康栄養学科」は、生命科学の知識を基礎に健康と食の関連を理解し、食生活をサポートする管理栄養士をはじめ、食と栄養に関して多方面で活躍できる人材を育成します。

多彩な研究テーマの一例

●食環境科学科

食品計測工学研究室 食品 大熊 廣一 教授 食品のニオイ・鮮度の可視化	食品流通経済学研究室 経済 野島 直人 教授 食料システム(フードシステム)の経済分析
分子病態栄養学研究室 健康・医療 矢野 友啓 教授 科学的根拠に基づいた食品由来の機能性成分の抗がん作用に立脚したがん予防・治療法の構築	光食環境科学研究室 健康・医療 和田 直久 教授 生物発光の基礎研究と食品科学への応用を目指して
植物細胞分子生物学研究室 農業 佐々木 和生 教授 ・遺伝子組換え食品の安全性に関する研究 ・野菜の健康状態を判定する技術の開発	糖質生命機能科学研究室 食品 宮西 伸光 准教授 健康・医療 糖鎖および糖質関連分子の構造機能解析
食品栄養学研究室 健康・医療 太田 昌子 准教授 女子陸上長距離選手における骨質マーカーと骨密度、および栄養素摂取量との関連	

●健康栄養学科

食品機能研究室 食品 林 清 教授 食品の抗酸化能の解明と利用	微量ミネラル研究室 健康・栄養 澤田 孝子 教授 健康な長寿生活にはミネラルが必要!
給食サービス・マネジメント研究室 健康・給食 辻 ひろみ 教授 保育所の給食における咀嚼と給食メニューに関する研究	予防医学研究室 健康・医療 宮越 雄一 准教授 酸化ストレスマーカーを用いた活性酸素による健康影響評価
分子微生物学研究室 食品 藤澤 誠 准教授 微生物と食品の関わりを分子レベルで解明	調理学研究室 食品・物性 飯島 久美子 准教授 豆および野菜の調理における軟化・硬化に関する研究

Interview

インタビュー

成熟した日本社会から海外に食と健康を伝える

食環境科学部長 林 清 教授



日本の社会は成熟しています。世界レベルでも高齢化率は21%を超えるなど、少子高齢化が進んでいます。逆にいえば、成熟した社会だからこそその経験や解決策を持っているということです。もっとも注目されているのが、医療と健康なのです。

一方で、アジアを見渡すと医療技術や健康に対する取り組みはまだこれからです。医療と健康、つまり健康維持・疾病予防のための“食の大切さ”を伝える使命と経験が日本にはあります。私たち食環境科学部がそれを体系化し、学生に伝え、企業へと送り出し、食のプロが食品づくりに携わることで企業価値を高めていこうと考えています。

そして企業が東南アジアや先進国で活躍することで、日本の製品や食に対する考え方を輸出することにつながります。これこそが、今後の日本の強みになっていきます。社会貢献や地球貢献という考え方とも言えます。

正しい食に導くには、多くのチャンネルが必要です。ここ、板倉キャンパスの周辺には多くの食品メーカーがあります。今後は共同研究も増えていくでしょう。こうした機会を生かして、研究やものづくりに関する考え方を身に付けること、さらにもう一歩深く考えることが習慣になるように指導していきたいと考えています。

東洋大学らしさとは、この“時々、ちょっと深く考えてみる”ことを日常にしみ込ませることができる校風にあります。知りたいという気持ちを持ち続けること。その上で実学としての「食」を肌で感じてください。



◀ 2010年に竣工した板倉キャンパス5号館(実験棟)