

## 先輩からの一言



積極的に学ぶ学生の姿勢に対して、応えてくれる先生が揃っています！

明石直輝（修士2年）



梨大には、果物やワインなどここでしか学べないことが多くあり、楽しく美味しく食を学ぶことができます。

宗像優佳（3年）



自然豊かな環境で、山梨の特色ある知識を交えながら、食に関わる様々な分野を学ぶことができます。

山崎萌音（4年）



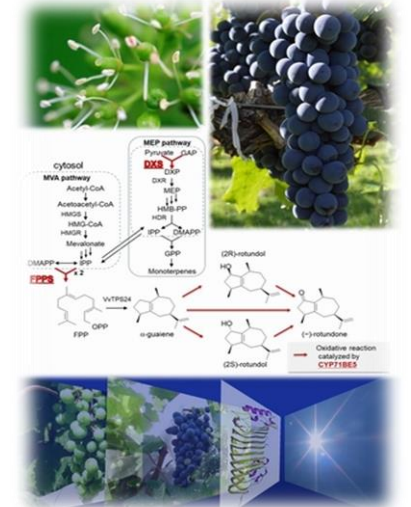
興味や関心のある分野で1日が埋まり、毎日楽しく学べます。空き時間には学内で自分の興味のある事を追求することができる環境です。

足立遥郁（3年）



ワインコースは人数が少ない分、授業では生徒同士や先生方との距離が近いので、ワインについて楽しく学べます！

深澤京香（4年）



## 山梨大学 生命環境学部

### 地域食物科学科 案内



令和4年  
2022

入試について

日程	大学入試センター試験の利用教科・科目名		個別学力検査など	
	教科	科目名など	教科など	科目名など
前期	国語	国語	数 理	小論文 （「文章読解型」および 「資料データ分析型」）
	地歴 公民	世A、世B、日A、日B、地理A、地理B、現社、倫理、 政治・経済、倫理・政経から1		
後期・ 総II	数学	数I、数I・数Aから1 数II、数II・数B、簿記・会計、情報関係基礎から1	その 他	面接
	理科 外	物、化、生から2 英、独、仏、中、韓から1		

最新情報は、山梨大学 > 入試情報でご確認ください。

※令和3年度（2021年度）以降の方針などご注意ください。

(<https://www.yamanashi.ac.jp/admission/291>)





# 地域食物科学科とは

地域食物科学科は、食物科学や農学に関する専門知識・技術を基礎として、果樹・野菜生産や食品製造、資源・環境などの多角的な視点から、人類が直面する食料問題に取り組める人材を養成します。果樹や野菜等の農作物の栽培、食品製造の科学的理解、有用成分の解析と利用を課題に掲げ、地場産業であるワイン産業などを具体的な例として、農学と食品製造を包括的に捉えるための教育を行います。また、教育モデルとして「ワイン科学特別コース」を設置し、ブドウ栽培・ワイン製造専門の研究機関である「ワイン科学研究センター」の歴史と実績を活かして、専門的なワイン製造技術を教育し、ワイン産業で活躍できる人材を養成します。



**舟根 和美 教授**

乳酸菌が作るグルカンやオリゴ糖、バネニバチルス属菌が作るサイクロデキストランなど、微生物が生産する有用な糖類と、これらを生産・修飾する酵素の研究を行っています。



**三木 健夫 准教授**

酵母の遺伝子を解析しています。環境変化に応じて発現するタンパク質の調節機構や新規遺伝子の取得、ストレス耐性に関係する遺伝子の機能解析など様々な研究を行っています。



**望月 和樹 教授**

担当する講義は、食物科学入門、基礎栄養学、応用栄養学、栄養学実験です。研究はライフステージに起こる疾患の発症機序の解明や栄養因子の役割について中心に行っています。



**村松 昇 教授**

講義「生物資源論」「生物資源論」「農作物栽培学」、実習「果樹野菜実習」などを担当しています。



**矢野 美紀 准教授**

多様な物質を周囲の生物に与え、共存していく植物の巧みさ、逞しさに魅せられています。作物が植物としての逞しさを十分に発揮できる環境を明らかにしようとしています。



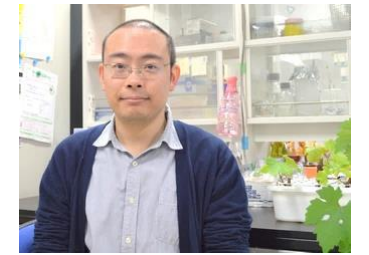
**鈴木 俊二 教授**

ブドウを研究材料に基礎から応用まで多面的な研究を行っています。果皮の着色メカニズムや香り物質の合成経路を解明することでブドウ果実の高品質化を目指しています。



**山下 裕之 准教授**

ブドウの栽培および育種の研究をしています。この研究は長い年月がかかりますが、将来、日本の農家や消費者のためになる技術確立や品種育成を目指しています。



**榎 真一 助教**

遺伝子機能の向上からワイン用ブドウの高品質化を目指した研究をしています。「ゲム」解析等の分子生物学的実験により様々なブドウ品種の多様性や生命現象の謎を解明しています。



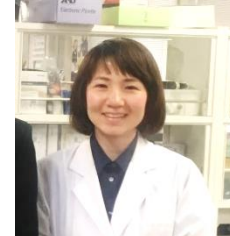
**奥田 徹 教授**

ワインやブドウに含まれるポリフェノールや糖、有機酸などの化合物、それを変化させる反応などを通して、おいしいワインの製造に貢献することを夢見しています。



**久本 雅嗣 准教授**

ワインの醸造中や熟成中に、どのような成分がどのようなメカニズムで抽出・生成されるのかを解析し、より優れた醸造技術への応用を目指しています。



**斉藤 史恵 助教**

おいしいワインを造るには、色、香り、味に関わる成分の化学構造や性質、生成要因を科学的に解明することが重要です。私達はワインの成分と味わいとの関係を調べています。



**柳田 藤寿 教授**

乳酸菌や酵母を使った発酵食品の研究を行っています。開発した商品は、ワイン、スパークリングワイン、乳酸発酵飲料、食べるブドウジュースなどがあります。



**岸本 宗和 准教授**

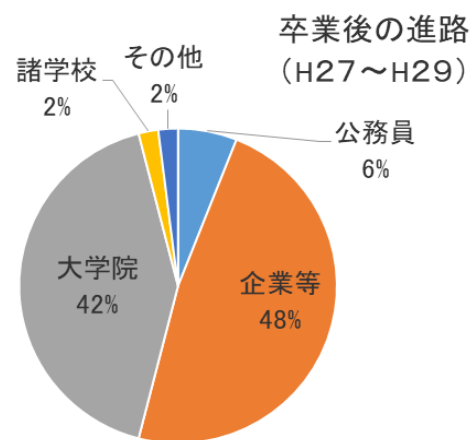
地球温暖化による気温の上昇がブドウの成分やワインの香味をつくり出す微生物に及ぼす影響を様々な角度から研究し、効果的な適応技術の開発を目指しています。



**乙黒 美彩 准教授**

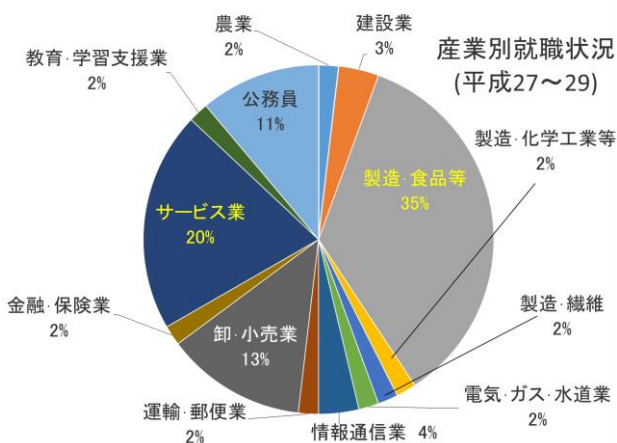
微生物がもたらす恩恵を私達の食生活に生かすため、特に酵母と乳酸菌の研究をしています。様々な環境中からこれらの微生物を探し出し、新たな機能を探求しています。

## 卒業後の進路



### 主な進学大学院

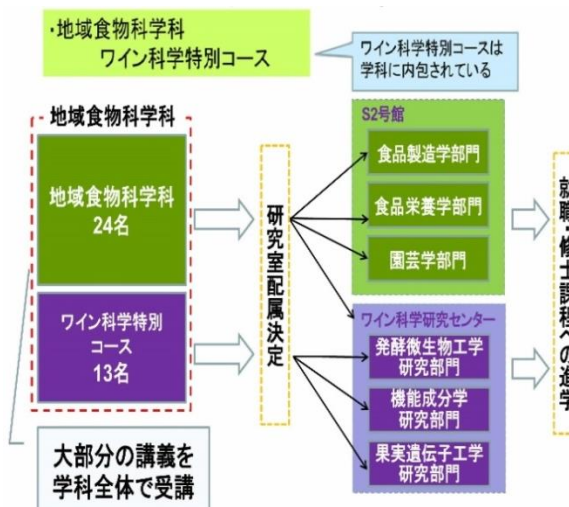
東北大学大学院 電気通信大学大学院  
奈良先端科学技術大学院大学 山梨大学大学院



### 官公庁など

静岡県庁 内閣官房 横浜市消防局 山梨県庁  
兵庫県庁 西東京市 八王子市 三島市

## 地域食物科学科での学び



生命環境基礎ゼミ	食品成分分析学	食品衛生学
基礎数学	食品製造学	生物化学工学
食物科学入門	発酵工業学	●ワイン品質評価学
生物資源実習	機能成分学	構造生物学
基礎化学	食品保蔵学	地域食物科学実験
生命研究倫理学	食品微生物学	地域食物科学ゼミ
生化学	農作物生理学	●ワイン製造科学実習
食品栄養学	応用栄養学	●ブドウ栽培学実習
基礎生化学実習	栽培植物育種法	
食品加工学	野菜/果樹栽培実習	
農作物栽培学	ブドウ栽培学	
農作物生産学	●ワイン微生物学	
農作物病理学	●ワイン科学	
基礎統計学	●ワイン醸造学	
応用微生物学	●ワイン分析学	

### 主な就職企業

愛知県農業共済組合、スズケン、モランボンマンズワイン、トヨタグループ、信州うえだ農業協同組合、スターバックスコヒージャパン、信州ハム、東日本旅客鉄道、あいち中央農業協同組合(JAあいち中央)、安曇野食品工房、カゴメ、日本香堂、東海澱粉、独立行政法人農畜産業振興機構、八十二銀行、みなみ信州農業協同組合

詳しくは学科HP・学科Instagramで！

(<https://www.fp.yamanashi.ac.jp/>)

(yamanashi\_food\_science)

