



安心して体にやさしい食物・食品やワインをつくる





## 果樹・野菜栽培に興味がある

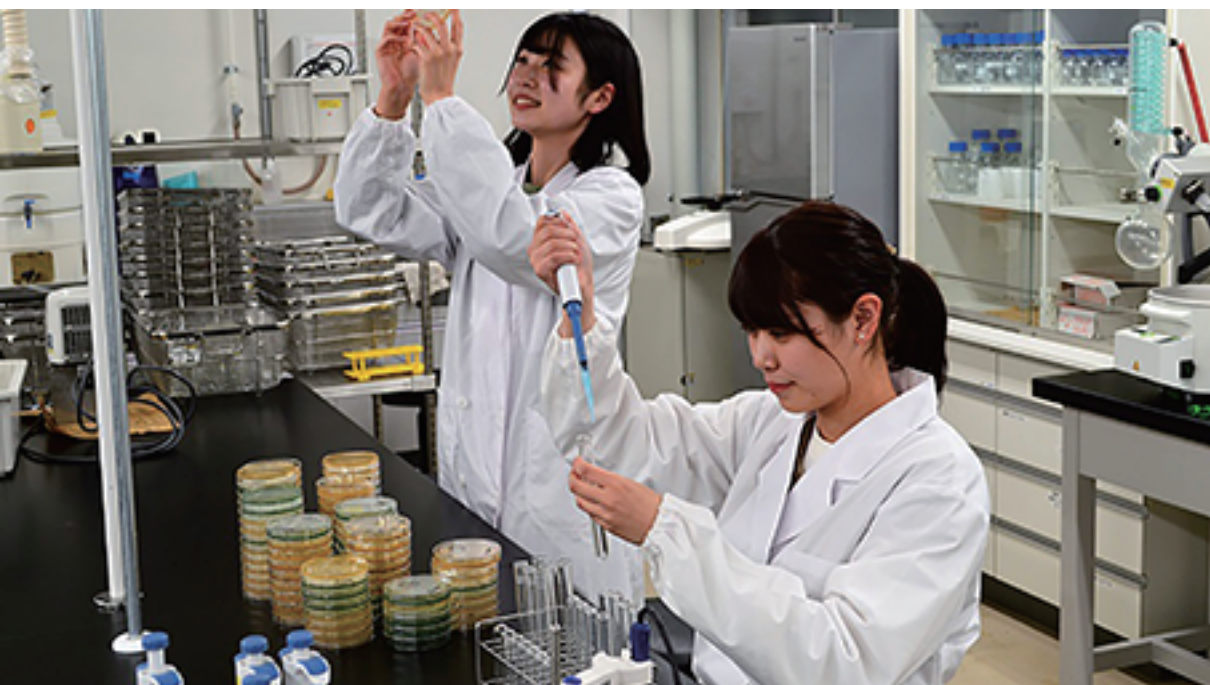
地域特性に適した農作物の作付や、ブドウ、モモなどの果樹栽培法といった農業生産を学ぶと同時に、成熟過程での化学的変化や機能性、安全性を学び、**食料生産全般に関する体系的な知識・技術・考え方を身につけることができます。**



将来を描いた学び

## 食品産業に携わりたい

食品の製造、加工から栄養、機能性、衛生にいたるまで、**科学的な側面から幅広い分野について学びます。就職先として食品系や化学系企業、農業、食品系の技術公務員が想定されます。**



## ワイン製造のスペシャリストを目指す

ワイン科学特別コースでは、基礎科学を学んだ後、ブドウ栽培・育種、ワインの発酵技術や機能性に関する一貫したカリキュラムを履修することによって、**ワイン科学における高度な専門的知識と技術力を持つ人材を育成します。**







## 地域食物科学科

日本の食品産業が取り組むべき戦略に、「需要を引き出す新たな価値創造」があります。国土が狭く、人件費が高い日本では、「おいしい」や「健康によい」など、付加価値の付与が重要になります。このためには、食品産業を6次産業として捉え、「原料生産」・「加工」・「販売やサービス」を大きくとらえる視点が重要になってきます。

地域食物科学科では、果樹や野菜等の農作物の栽培、食品加工の科学的理解、有用成分の分析・栄養的価値などの食物科学や農学に関する専門知識・技術の全体像を学び、食品産業に従事できる人材を育成します。「ワイン科学特別コース」では、ワイン製造を六次産業のモデルケースとして考え、ワイン産業で活躍できる人材を養成します。



# 基礎から応用、そして実践につながるカリキュラム

多彩な実習カリキュラムにより、現場で起きる諸問題について講義（基礎および専門科目）と関連付けながら学ぶことができます。食物、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を解決する為に食物科学や農学に関する専門知識・技術を学びます。さらに他学科の講義を履修することもでき、最新のバイオテクノロジーや経営、経済についても学ぶことができます。企業からの外部講師による六次産業化についての講義により、新たなサービスを自ら考える力を養うことができます。



専門力	汎用能力	教養
<ul style="list-style-type: none"> <li>生物学概論</li> <li>基礎有機化学</li> <li>基礎環境化学</li> <li>基礎統計学・演習</li> <li>生物資源論</li> <li>食物科学入門</li> <li>生物資源実習</li> <li>【栄養学系】基礎生化学・生化学Ⅰ・Ⅱ</li> <li>【食品製造・加工系】食品成分分析学、食品製造学、ワイン品質評価学</li> <li>【微生物学系】ワイン微生物学、発酵工業学、食品保蔵学</li> <li>【農作物生産系】農作物栽培学、農作物生理学、ブドウ栽培学、農作物病理学、栽培植物育種法、野菜・果樹栽培実習</li> <li>基礎生化学実験</li> <li>地域食物科学科実験Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ</li> <li>ワイン科学、ワイン醸造学、ワイン分析学、ワイン製造科学実習、ブドウ栽培学実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>共生科学入門</li> <li>生命環境基礎ゼミ</li> <li>健康科学</li> <li>人文科学</li> <li>社会科学</li> <li>自然科学</li> <li>未習外国語 初級・中級</li> <li>英語 A B</li> <li>英語リーディング・ライティングなど</li> <li>ポランティア・自発的研究・地域課題実習</li> <li>生活と健康・キャリア形成科目・国際理解科目</li> <li>データサイエンス入門</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年生</li> <li>2年生</li> <li>3年生</li> <li>4年生</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>地域食物科学卒業論文・ゼミ</li> <li>科学英語演習Ⅰ・Ⅱ</li> </ul>		

## 「ワイン科学特別コース」

ワイン製造業界で活躍できる人材を目指す  
 ワイン科学特別コースでは、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、ワイン製造に携わるための実践的な専門技術者を養成します。当コースは、本科の学生と同様に基礎科学など大部の講義を受講すると同時に、ワイン科学、ワイン醸造学、ワイン分析学、ブドウ栽培学実習、ワイン醸造科学実習など、一年次からワイン製造に特化した科目を履修します。

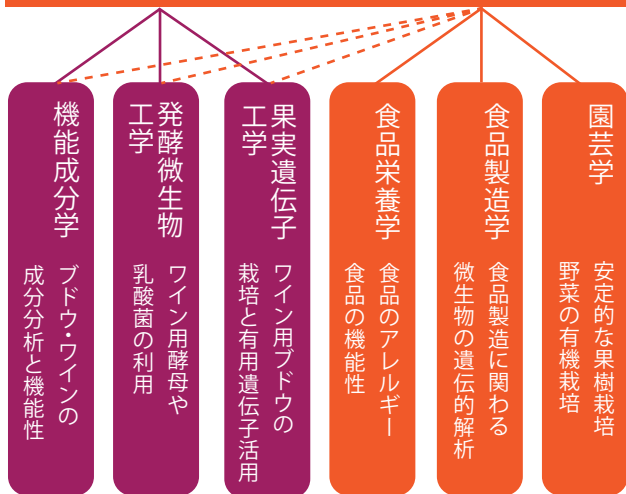


### 地域食物科学科 (37名)

1~3年次: 大部分の講義を学科全体で受講  
 4年次: 各研究部門に配属、卒業論文着手

ワイン科学特別コース  
13名

地域食物科学科  
24名



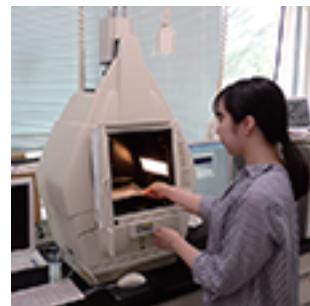
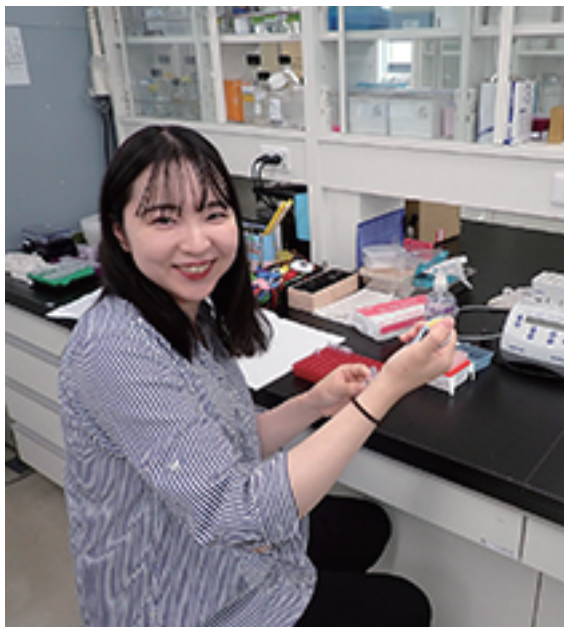


原澤 彩さん  
2019年度入学 地域食物科学科4年

地域食物科学科を選んだきっかけ  
食べ物に興味があったことに加え、栄養や人体について関心があり、これらを広く学べる学科として選びました。

病に苦しむ人を救える研究がしたい

私は現在、フラクトオリゴ糖が腸バリア機能を向上させ得るかの検証と、その分子メカニズムの解明を目指して研究を行っています。将来は、研究の幅をより広げ、人の健康を守るような研究成果を残していきたいと考えています。

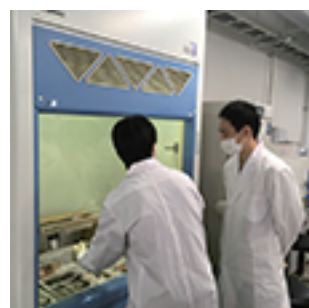


北海道ワイン株式会社 猪狩 太基さん  
2020年 大学院 生命環境学専攻 食物・ワイン科学コース修了

北海道の地でワインづくりを  
現在は主に品質管理を行っています。自分の好きなワインづくりに携われていることに加え、大学で学んだことを活かせる場面が多いため、楽しく充実した日々を送っています。

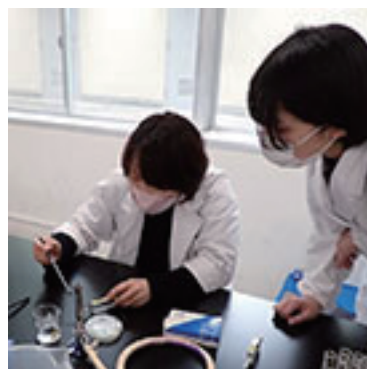
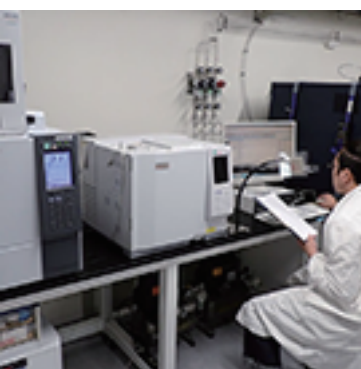
学生生活を振り返って

専門的な講義や実習、研究を通して、ブドウ栽培からワイン醸造、品質評価まで幅広い知識や経験を得ることができました。学内外に、お酒や食に興味を持つ人とのつながりがたくさんでき、プライベートも充実していました。



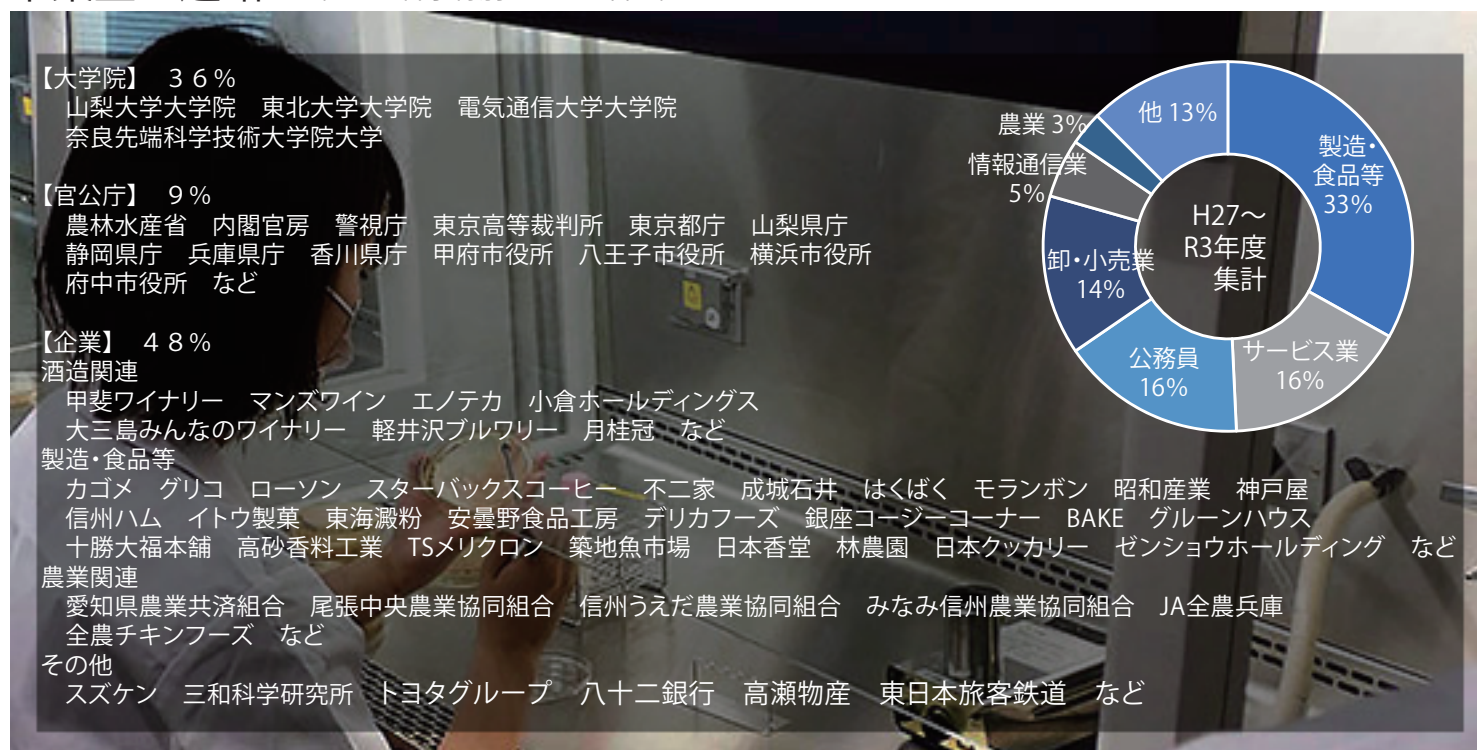
共に学びを深めよう

「食」をキーワードに、様々な研究に取り組んでいます。そんな仲間達と共に、食の世界を探求してみよう。





## 卒業生の進路 (ワイン科学特別コースを含む)



## 取得可能な資格 詳しくは学科ホームページの資格情報をご確認下さい

資格	受験種別
食品衛生管理者 食品衛生監視員	指定単位を修得することにより卒業時に資格が得られる
危険物取扱者(甲種)	指定単位を修得することにより受験資格が得られる
第一種衛生管理者 作業環境測定士	卒業後、1年以上の実務経験を経て受験資格が得られる
毒物劇物取扱責任者 技術士 技術士補	試験問題の出題範囲の内容について学べる
山梨大学ワイン科学士(ワイン科学コースのみ)	試験問題の出題範囲の内容について学べる

## 入試情報 最新情報は山梨大学 入試情報サイト (<https://www.yamanashi.ac.jp/admission/291>) にてご確認ください

試験区分	教科	大学入学共通テスト科目名	個別学力検査等
一般選抜(前期)	国語	国語	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	
一般選抜(後期)	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	面接
総合型Ⅱ	理科	物理、化学、生物から 2	面接
	外国語	英、独、仏、中、韓から 1	

## 山梨大学 生命環境学部 地域食物科学科

〒400-8510 甲府市武田4-4-37 TEL 055-252-1111

生命環境学部に関すること

生命環境学域支援課 TEL 055-220-8803  
les-admin@yamanashi.ac.jp

入試に関すること

教学支援部入試課 TEL 055-220-8046

学科HP



ワイン研HP



学科Instagram



学科の様子が  
わかります  
日々更新中!