

You, Unlimited



RYUKOKU
UNIVERSITY

龍谷大学
農学部



2025

Faculty of

Agriculture

Agriculture is Life

「食」を考え、「農」を学ぶことは、
「いのち」を支えることである

“いのち”を支える根幹は「食」であり、今、その「食」の安定生産に地球規模で警鐘がなされています。気候変動が著しく、最近では感染症の広がりも懸念されるなかで、持続的に「食」を生産・供給する方策を示すことが私たちには期待されています。また、健康管理に「食」の機能は不可欠であり、その「食」を供給する農耕地の維持には、地域社会の理解が必要です。農学部では、「食」の生産から消費に至る複雑な過程をそれぞれの専門分野で深く学び、さらに、それらを統合して食と農に関わる多様な課題を解決できる人材を育みます。



生命機能の理解から
生物生産のしくみを学ぶ

生命科学科

環境調和の視点から
農作物生産の科学を学ぶ

農学科

コミュニ
ケーション
能力

ゲノム科学
食科学と
健康

食の循環

環境調和型
農業

データ
解析能力

食物の栄養と人間の
健康をつなぐ食品科学

食品栄養学科

地域とひと

アグリ
SDGs

食と農と地域社会を
つなぐ社会科学

食料農業システム学科

Creating our own Botanical Garden

自分たちが学ぶ植物園を 自分たちの手でつくりあげる

自然豊かな丘陵地に位置する瀬田キャンパス。

その環境や条件に即した植物園を、学生たち自身の手でつくりあげるプログラムが
先端理工学部との連携のもとで着々と進んでいます。

キャンパス内に学生たちの思いが
詰まった植物園をつくりたい

農学部と先端理工学部が展開する教育研究において、植物は非常に重要な位置を占めるにもかかわらず、瀬田キャンパスに植物園はありませんでした。そこで、両学部の教員が協働し「植物園をつくろう！」という教育プログラムを立ち上げました。授業や実習で気軽に利用できる植物園、授業の空き時間に植物に触れ、寛ぐことができる植物園は、瀬田キャンパスで学生を指導する私たち教員の悲願でもあったからです。本来であれば業者に依頼して実現させるの

でしょうが、せっかくつくるなら「学生たちに理想の植物園を考えてもらいたい」「外部の方に任せてしまうのはもったいない」との思いに至りました。龍谷大学が新しい教育プログラムを模索する自発的な取り組みを支援する、選定型教育プログラム「龍谷IP」にも採択され、このプログラムへの期待は全学的に高まっています。

実践的かつ刺激的な学びを通じて
どうすれば理想に近づけるかを考える

2年が経過したとはいえ、このプログラムはまだ序盤に差し掛かったばかり。「自分たちの学びにはどの植物が必要か」「多くの人に喜んでもらうにはどんな工夫をすべきか」「維持管理がしやすい環境にするには何が必要か」など、考えるべきこと、やるべき課題は山積みです。そこでまず、植物園自体を深く知ることから始めようと、関西圏にある歴史ある植物園や先進的な植物園、ユニークな植物園を選定し、見学に出かけています。見学先では管理担当者からお話を聞き、展示戦略や維持管理の工夫に関するヒントをいただきます。遠方で訪問できない場合は、設計者や管理者を授業にお招きすることもあります。植物園を運営するに

あたって鍵を握るのは、一般来訪者は立ち入りできない「バックヤード」と呼ばれるエリアです。心臓部のような働きをするそのバックヤードを見学し、そこにある秘密を探るのも、座学だけでは得られない実践的かつ刺激的な学びとなるでしょう。こうした考える場こそが、学生たちの学修意欲を高め、自主性や積極性を養っていくのです。

地球環境問題の解決に向けて
植物がもつ可能性を理解する

本プログラムは実習的な要素も多く含んでいます。見映えがよく管理しやすいレイズド



三浦 励一 准教授

農学部 農学科
[専門分野] 雑草生態学、植物保護科学



ベッドガーデンを一から製作したり、キャンパスのシンボルである噴水広場でハスを栽培したりして、キャンパスを訪ねてくる人の目を楽しませるのもその一つです。植物が人間の暮らしに潤いを与えてくれる存在であることは言うまでもありません。しかも植物は地球環境問題にも大きな影響を及ぼしています。地球温暖化や砂漠化、生物の種多様性の減少といった問題は、人間と環境の間に植物が介在していることがほとんどで、私たちは植物とどう付き合っていくかも考えていかなければなりません。また、環境問題だけでなく高齢化の一途をたどる社会福祉においても、植物の重要性は今後ますます高まっていくでしょう。

実際に植物を育てる実習経験は 将来の発想力と応用力の源泉に

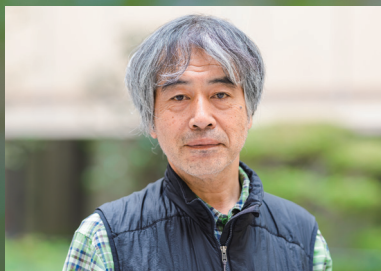
問題の本質を浮き彫りにするには、一般的にデータやエビデンスが必要です。しかし、具体的な課題解決の方法は、数字を眺めて浮かんでくるものではありません。例えば植物の問題に取り組む場合、植物の名前や性質を知っていなければアクションに結びつけることはできないのです。しかし現代社会を見ていると、残念ながら植物の重要性の高まりと逆行するかのようになり、生きた植物と接する機会が減少しています。このままでは、環境問題も教科書のなかだけの学びになってしまうのではないかと危惧します。プログラムをとおして植物に触れ、育て、活用方法を一緒に考える経験は、学生たちが社会に出た際の発想力と応用力の源泉となっていくに違いありません。知識とは、自分で頭をひねり、手を動かしてこそ得られるもの。学部

の垣根を越えて協働する体験的な活動から、私たちが求める植物園の形が少しずつ見えてきます。そして学生のなかには、実践で活かせる知識と行動力が蓄積されていくことでしょう。こうして蓄えた能力は、学生たちの未来をきっと輝かせてくれるはずです。



神戸 敏成教授

農学部 農学科
[専門分野] 園芸科学・植物資源学



尾形 凡生教授

農学部 農学科
[専門分野] 果樹園芸学



横田 岳人准教授

先端理工学部 環境生態工学課程[※]
[専門分野] 森林生態学、自然環境保全

※ 2025年4月より、「環境科学課程」に名称変更

親子一緒に食の楽しさを体験 食物アレルギーへの理解を深める

全国初となる専門医療スタッフによるアレルギー対応子ども食堂「スマイルシード」と、食品栄養学科の2研究室が連携し、2023年7月29日、瀬田キャンパスで「食物アレルギー対応！スマイルシード夏休み企画 みんな大好き！スイーツビュッフェ」を開催しました。これは、食物アレルギーの子どもも安心して食べられる手づくりスイーツを提供し、親子揃って食べることの楽しさを味わってもらおうという企画です。新型コロナで中止が続いていたため、3年半ぶりの大規模開催となりました。

当日は、管理栄養士による講演とスイーツビュッフェの二本立て。最初に、管理栄養士でもある栄養教育学会の岡崎史子准教授が登壇し「こんなことに気をつけよう！食物アレルギーっ子の注意点」と題した講演を行いました。小学生でも理解できるような内容だったこともあり、子どもたちも食物アレルギーへの理解がより深まったのではないのでしょうか。

子どもたちに笑顔をもたらす 安心安全なスイーツを手づくり

後半はお待ちかねのスイーツビュッフェを実施しました。今回私

たちが用意したスイーツはどれも、特定原材料8品目不使用。普段安心してお菓子を食べられない子どもたちでも好きなものを口にするように、さまざまな工夫を凝らした食物アレルギー対応メニューばかりでした。スマイルシードのスタッフが考案したレシピに基づいて、教員と学生が一緒になって15種類以上のスイーツをつくり、参加者のみなさんに味わっていただきました。蒸しパンやクッキー、ケーキ、プリンなどの豊富な種類から気になったものを自由に好きなだけ食べられるとあって、子どもたちにも保護者にも大好評でした。気に入ったメニューを自宅でもつくってもらえるよう、スマイルシードのInstagramでもレシピを公開しています。

当事者や家族の悩みを知り 食物アレルギーの社会周知を図る

食物アレルギーの子どもとその家族は、私たちの知らないところで多くの負担を抱えています。例えば、除去食を用意するとすれば余分な時間や費用がかかります。家庭以外でも食物除去に考慮する必要があるため、保育所・幼稚園や学校の給食で他の子と同じメニューを食べられず、誤食に対する不安や孤立感を感じているかも知れません。食物アレルギーに対する正しい情報が社会に浸透しているとはいえない現在、知らぬがゆえのあらぬ誤解や偏

アレルギー対応 子ども食堂スマイルシード企画「みんな大好き！スイーツビュッフェ」

Safe Sweets that Make Everyone Smile

誰もが笑顔になれる 安心安全なスイーツを

食物アレルギーがある子どもたちにも安心して美味しいものを味わってほしい！

食品栄養学科の2研究室が、アレルギー対応 子ども食堂「スマイルシード」と連携し、「みんな大好き！スイーツビュッフェ」を開催。

食物アレルギーに悩む子どもとその家族へ笑顔を届けました。

見、差別などに悩まされている人もいるでしょう。

専門家から正しい情報を聞くことができ、安心して食を楽しめた今回の企画が、同じ悩みをもつ子どもや家族間の情報共有・交流のきっかけとなり、食物アレルギーの社会周知へとつながっていくことを切に願います。

管理栄養士の将来に向けて 自覚と責任感を醸成する

大学の授業で食物アレルギーを知識として学んだ学生たちに、アレルギー対応の現状を知ってもらい当事者意識をうながすことも、今回の目的の一つでした。自分たちの手で実際に除去対応のスイーツをつくるには、細心の注意を払わなければならない、食物アレルギー児やその家族の日常的な苦労が手に取るようにわかったでしょう。アレルギー対応が果たす役割についても再認識し、当事者や家族に寄り添いたいという気持ちも芽生えたに違いありません。

食や栄養を専門的に学んでいる学生たちならば、この企画を通じて得た、食物アレルギーに関する正しい情報や見識を社会へ広めていってくれると期待しています。さらに管理栄養士として働く将来に向けて、食に携わることへの強い責任感と自覚を育ててほしいと考えています。

楠 隆教授

農学部 食品栄養学科
小児保健栄養学研究室
〔専門分野〕
小児科学、アレルギー、
疫学・予防医学



岡崎 史子准教授

農学部 食品栄養学科
栄養教育学研究室
〔専門分野〕
食生活学、食品免疫学



Learnings from the Field Thinking about Sustainability

農業と食、その共通性と多様性を理解する —ラオスタディツアー—

「食料農業システム実習」では、東南アジア大陸部に位置するラオスを訪問先に設定しています。学生はラオス北部ルアンパバーン県の農村や農園などにでかけ、地域の農業や食に関する伝統的な実践や新たな取り組みについて、観察や聞き取りなどを展開していきます。

水牛牧場「ラオス・バッファロー・デリー」は、オーストラリア人創業者が地域社会への貢献をめざして創業した畜産企業です。この牧場を訪問した学生は、創業者の説明を聞きながら、水牛の餌やりや乳しぼり、生産されたチーズなどの乳製品の試食などを行います。このような活動を通じて、地域農業における水牛の役割や、水牛の育成や繁殖にかかわる課題、さらにそれを乗り越えようとする農業の6次産業化のしくみやソーシャルビジネスのあり方について学んでいきます。

農業と食には、それぞれの地域の自然環境や歴史、社会の成り立ちなどが大きく関わっています。学生にとっては、日本とは異なる地域に足を運んで得たリアルな経験が、農業や食の共通性や多様性を理解し、そのサステナビリティを考える重要なきっかけとなります。

日本の食や農の魅力、その課題を考える —香港スタディツアー—

もうひとつの「食料農業システム実習」の訪問先は、日本産農林水産物・食品の輸出額 第2位（2022年）の香港です。学生は、市場や小売店、日系企業、政府機関などを訪問し、香港の社会や経済、人々の生活、日本の食材が販売される様子などについて、観察や聞き取りを行います。さらに、アジア最大の食品展示会の一つである「香港フードエキスポ」で、出展する日本の食品企業をサポートします。学生はそれぞれが担当する食品企業のブースに立ち、来場するバイヤーに商品を説明したり、試食の品を提供したりしてPRを行い、国際的なフードビジネスの現場を体験します。

日本の食は世界各地で人気がありますが、生産量の安定的な確保や現地のニーズに合った商品づくりなど、課題も多くあります。海外の消費者が何を求めているのかを現場で知ることは、日本の食や農の魅力、その課題をあらためて考えることにもつながります。国際化がすすむ日本では、異文化を理解し、多角的な視点から物事をとらえられる人材が求められています。香港スタディツアーは、多文化共生について理解する機会や、将来のキャリアについて考える機会を提供しています。

「食」と「農」の現場〈フィールド〉で 体験する、発見する

食料農業システム学科では、実習科目「食料農業システム実習」を実施しています。

学生が、滋賀、京都、香港、ラオス、ドイツなどの地域を訪れ、それぞれの現場〈フィールド〉での体験や発見をもとに、持続可能な「食」と「農」について構想していきます。

落合 雪野教授

農学部 食料農業システム学科
〔専門分野〕
民族植物学、東南アジア研究



金子 あき子講師

農学部 食料農業システム学科
〔専門分野〕
経営・経済農学



Hot Topics

農学部取り組み

1 新しい「こうや豆腐」のカタチを考える 製品開発アイデアコンテスト

2023年度は、旭松食品株式会社の協力を得て、日本における伝統的な食材である「こうや豆腐」の「新しいカタチ」を考え、活用方法などを提案しました。昨年度から引き続き学部横断的にプロジェクトを展開し、農学部10チームの約40名の学生がアイデアに込めた熱い思いをプレゼンテーションで披露。これまでに不二製油、ローソン等との連携実績がありますが、学生のアイデアから特許や実用新案を申請したものもあり、社会実装教育として取り組んでいます。



2 地域を活性化する商品開発

「持続可能な食循環プロジェクト」として、農学部牧農場の水田の転換畑を利用して栽培・収穫したラッカセイ＜品種：ナカテユタカ＞を使用したチョコレート菓子『BONBONS de CHOCOLAT』を、世界のトップシェフから認められた製品を日本に紹介している神戸市・日仏商事(株)と共同開発。近隣の企業や団体と連携し、地域資源を活かした地域活性化や6次産業化をめざした取り組みを行っています。収穫物にどのような付加価値をもたせるのかを考え、食の循環を体験する正課外活動です。



3 [生命科学科] 先端生命科学研究の推進

優れた大学教育を行うためには教員の活発な研究活動が必要です。生命科学科では動・植・微生物に関わる幅広い先端的生命科学研究を行っており、2022年度の学科教員による論文発表数は31報にも及びました。そのうちの4報には農学部生も名を連ねており、学生による卒業研究などの成果が実を結び始めています。個性あふれる研究室が、農学の基礎になる生命のしくみを次々に明らかにしています。



4 [生命科学科] 鮎寿司乳酸菌の秘密

鮎寿司は滋賀県の代表的な発酵食品で、鮎寿司には乳酸菌が含まれているとされています。生命科学科でいろいろな鮎寿司に含まれている乳酸菌の種類を調べたところ、すべてブフネリ菌とよばれる種類の乳酸菌でした。どのような理由やしくみによってブフネリ菌ばかりになるのか、これから調べていきたいと思っています。伝統的な発酵食品にも、まだいろいろな秘密が隠れています。



5 [農学科] 未来の農業技術を学ぶ スマート農業の実演実習

農学科では、3年生の農場実習において、農業用ドローンや無人田植え機などの最先端の農業機械の実践的スキルを学びます。これからの農業は最先端技術を活用して農作業の効率化を図る「スマート農業」の実践が欠かせません。ドローンが目の前で飛行する姿や、無人で作業する田植え機が正確にイネの苗を植え付ける様子を身近に体感し、最先端農業への理解を深めることで、未来の農業を支える人材育成に力を注いでいます。



6 [農学科] 樹木医補・学芸員の 資格取得が可能

農学科では、「樹木医補」・「学芸員」の資格が取得可能です。樹木医補は、木のお医者さんである樹木医資格を取得する前段階として、樹木の生態・生理や病虫害などに関する基礎的な知識・技術を修得して認定されます。樹木医補に認定・登録されると、樹木医試験時に優遇措置を受けられます。学芸員は、博物館などに勤務し、資料の収集や研究、展覧会の企画、博物館の案内を行う「博物館法」に定められた職業です。これらの資格は、自身のスキルアップや就職活動に役立ちます。



7 [食品栄養学科] 手厚い国家試験対策

食品栄養学科では、管理栄養士国家試験対策にも力を入れています。問題集・参考書の配付、定期的な模試の実施、特別対策講座の開催など、国家試験対策スペシャリストの教員を中心に丁寧なサポートを行います。

管理栄養士国家試験合格率
(2019～2023年度平均)

98%

※全国平均合格率：49.3% (2023年度)

8 [食品栄養学科] ウェスティン都ホテル京都の buffetレストランにて 学生考案メニューを提供

食品栄養学科所属学生がウェスティン都ホテル京都のbuffetレストランであるオールデイダイニング「洛空」の提供メニューを考案しました。『農学部×石野味噌の白味噌』をつかった和食（鴨コースとえび芋の白味噌仕立て柚子風味）、洋食（丹波しめじをつかった豆乳・白味噌パスタ）、デザート（白味噌を使用したさつまいもチーズケーキ）のメニューを考案しました。いずれのメニューも大変好評で、当時レストランが行っていた秋のフェアを盛り上げました。シェフから助言をいただくなど、メニューを考案した学生にとって大変貴重な機会となりました。



9 [食料農業システム学科] 持続可能社会における 食・農ビジネスについて考える

教室で学んだことを現場で確かめること、現場で得た知見から新しい理論をつくることの双方を大切にしています。そして、その際のキーワードは「持続可能性」です。例えば、最近では、ポテトチップスを製造している大手企業とその企業に原料ジャガイモを供給している農家それぞれに北海道で調査を行い、これからの社会における農業と関連産業の連携について考えました。食や農に関わる今後のビジネスのあり方をこうした手法で探究しています。



10 [食料農業システム学科] 農・食×地域づくりを 現場に学ぶ

丹波篠山や沖縄宮古島などで、農作業に実際に参加したり、学生自らがインタビューを計画実施したりしながら、農や食の分野が地域づくりとどのように結びつくのかについて学びます。新規就農者や移住者といった、これからの地域社会を担う人々に話を聞かせてもらい、農業における後継者不足や重労働などの課題に加え、その楽しさや必要性、さらにそれを支える環境との関連性を学び、実感する機会を設けています。



4-Year Studies

学部サイト



4年間で何を学ぶ？

「食の循環」から農をとらえ、
地球的課題の解決を図る

「食の循環」を体験・学修する4つの学科

生命科学科

最先端の生命科学の知識と技術を学び、多彩な生命現象を題材とした研究に取り組むことで、「食」を支える「生命のしくみ」を分子レベルで理解し、幅広く応用できる人材を育成します。



農学科

土壌・作物・収穫物などの管理技術や高度な分析技術など、環境に配慮した作物栽培の理論と技術を学び、食や農に関わる現場において高い問題解決能力をもつ人材を育成します。



食品栄養学科

栄養や健康の観点から農作物をとらえ、人が健やかに生きるための「食」について学び、食べ物の生産から流通までを理解した管理栄養士を育成します。



食料農業システム学科

「食」や「農」を支える生産・流通の社会的なしくみを学び、食や農の問題を「社会や経済のしくみの問題」としてとらえ、その解決の糸口を探ります。



1 年次		2 年次		3 年次		4 年次		卒業後の進路	
1 セメスター	2 セメスター	3 セメスター	4 セメスター	5 セメスター	6 セメスター	7 セメスター	8 セメスター		
4 年間の流れ		基礎知識、能力を自分のものに		研究活動に向けたベースづくり		実験・実習で専門性を高める		特別研究および進路準備に注力	大学院へ進学
4 つの学科		生命科学科		生命のしくみを学ぶ					
		農学科		農作物生産のしくみを学ぶ					
		食品栄養学科		栄養と健康のしくみを学ぶ					
		食料農業システム学科		地域社会と経済のしくみを学ぶ					
文系理系の融合教育を担保するためのフロアアップ教育	生物学基礎		基礎演習		総合演習				社会が求める農のエキスパートへ
	食の循環実習		※学科によって演習科目の名称や開講期が異なります。						
	農学概論		農学部キャリア実習				特別研究（学びの総仕上げ）		
	食と農の倫理		海外農業体験実習						
	学科基礎科目 A		専門の文系・理系の枠組みを超えて学ぶことができる基礎科目群 4年間を通じて基礎を修得します						
	学科基礎科目 B		学科応用分野を学ぶための基盤となる科目群						
		学科応用分野・実習科目など		専門的な知識技能の積み上げ					

生命科学科	農学科	食品栄養学科	食料農業システム学科
〔取得可能な免許・資格〕 ● 中学校教諭一種免許状（理科） ● 高等学校教諭一種免許状（理科） ● 高等学校教諭一種免許状（農業） ● 本願寺派教師資格（受験資格） 〔めざす職業・進路〕 ● 農業関連企業・農業関連団体 ● 大学院 ● 化学・医薬品メーカー ● 食品・飲料メーカー ● 公務員 ● 技術職 ● 教員（中学・高校理科、高校農業）など	〔取得可能な免許・資格〕 ● 中学校教諭一種免許状（理科） ● 高等学校教諭一種免許状（理科） ● 高等学校教諭一種免許状（農業） ● 本願寺派教師資格（受験資格） ● 学芸員 〔めざす職業・進路〕 ● 農業関連企業・農業関連団体 ● 大学院 ● 化学・医薬品メーカー ● 食品・飲料メーカー ● 公務員 ● 技術職 ● 教員（中学・高校理科、高校農業）など	〔取得可能な免許・資格〕 ● 管理栄養士国家試験受験資格 ● 栄養士 ● 栄養教諭一種免許状 ● 食品衛生管理者任用資格 ● 食品衛生監視員任用資格 ● 本願寺派教師資格（受験資格） 〔めざす職業・進路〕 ● 管理栄養士（公務員・病院・学校・保健所・福祉施設 など） ● 化学・医薬品メーカー ● 食品・飲料メーカー ● 大学院 ● 栄養教諭 など	〔取得可能な免許・資格〕 ● 高等学校教諭一種免許状（農業） ● 本願寺派教師資格（受験資格） 〔めざす職業・進路〕 ● 農業関連企業・農業関連団体 ● 大学院 ● 食品・飲料メーカー ● スーパー・流通 ● 商社 ● 公務員 ● 金融機関 ● 教員（高校農業）など

※資格取得をめざす学生対象に、土壌検定や農業技術検定、TOEIC® L&R IP テストの受験料をサポートしています。

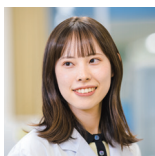
※農学科では、指定科目を修得し、卒業後、日本緑化センターの認定を受けることで、樹木医補の資格を取得することができます。

※食料農業システム学科では、SDGsと食料・農業・環境に関する科目（食料農業システムSDGsプログラム）や、地域農業マネジメントに関する科目（地域農業マネジメントプログラム）を履修することで、その分野を深く学ぶことができます。また、プログラムの修了要件を満たすと、修了証を受け取ることができます。

Laboratories

研究室紹介

生命科学科 植物ゲノム工学研究室



ゲノム編集の技術を駆使して 社会問題の解決につなげたい

小池 真央佳さん

植物生命科学科※4年生
(京都府 京都成章高等学校 出身)

ゲノム編集はDNAをもつ生物すべてにつかえる技術であり、病気治療や創薬、食料・環境問題の解決への応用も期待されています。この技術に興味をもったのは、栄養価や日持ちを向上させたトマト、収量が増したイネ、穂発芽しにくい小麦といった実用例を学んだことがきっかけでした。植物体を育てながらの実験は地道な作業の積み重ねで、必ずしも思うような結果が得られるわけではありません。それでも、私の研究目的である「ゲノム編集の効率向上」が実現すれば、農業やバイオテクノロジーの発展に寄与できます。そんな未来を夢見て、こつこつと研究を続けています。



[その他の研究室テーマ]

- 緑肥圃場の土壌環境と線虫群のふるまい
- データ解析によるサラブレッド競走能力の予測
- クラブコムギの穂と種子の多型調査
- シロイヌナズナを用いたアレロパシー研究
- C4植物の葉の表裏軸と光量の関係
- 微生物間の相互作用機構の解明
- 小型のCasタンパク質を利用した高頻度ゲノム編集技術の開発
- セイタカアワダチソウと植食性昆虫との防御反応における相互作用

※2023年、「生命科学科」に名称変更

農学科 野菜園芸学研究室



自らが育てた野菜からデータを抽出 手がかる分だけ得る喜びも大きい

藤原 俊太郎さん

資源生物科学科※4年生
(京都府立鴨沂高等学校 出身)

この研究室では、実際に自分たちで育てた野菜で、研究・実験を行います。野菜を栽培するのは大変ですが、仲間と助け合いながら世話をするなかで固い絆が生まれます。実技的な側面だけでなく、英語力の定着を図れるのもこの研究室の特徴です。自分が読んだ英語論文の内容をメンバーに紹介する取り組みによって、これまで感じていた英語への抵抗感がなくなり、英文を読む習慣も身につきました。現在、私は種なしトマトの研究を行っており、授業で修得した知見とこの英語力をもとに、今後もこの研究を続けたいと考えています。



[その他の研究室テーマ]

- フェノール性物質による土壌団粒形成機構の解明
- 姉川クラゲの栽培法の確立
- クリスマスローズ属の種間雑種の作出に関する研究
- 東南アジアのナス遺伝資源におけるネコブセンチュウ抵抗性素材探索
- ホソハリカメムシ越冬後成虫の繁殖活動の開始時期
- 水田転換畑におけるアズキの収量と養分吸収量の品種間差異
- 水田雑草クサネムに対する水稻20品種の競合能力
- 緑熟バナナ果実の追熟中における品質変化

※2023年、「農学科」に名称変更



食品栄養学科 運動栄養学研究室



運動と栄養の関係性を明らかにし パフォーマンス向上を実現したい

大泉 凌さん

食品栄養学科4年生
(滋賀県立大津高等学校 出身)

この研究室を選んだ理由は、高校時代に始めたカヌー競技がきっかけでした。競技するなかで運動と栄養の関係性に興味生まれ、栄養面からのアプローチがどのように運動パフォーマンスの向上に寄与するかを研究したいと思ったからです。実際に私も、マラソンやトレイルランニングなどの長時間運動に有効な栄養補給法、グリコーゲンローディングを試してみました。卒業論文のテーマは「高校カヌー選手のエネルギー消費量と摂取量の評価」です。これまでに読んだ文献や授業で得た知識を駆使し、選手のパフォーマンス向上に貢献できればと考えます。



[その他の研究室テーマ]

- 給食施設における食品加熱温度管理の現状
- 大学生における食品群別摂取量と排便状況との関連
- 継続的なだしの摂取が味覚閾値に及ぼす影響
- ダイズおよびインゲンマメにおける加工特性の比較
- 様々な条件下におけるウルトラファインバブル水の物性の評価
- コーヒー生豆の発酵と風味の変化について
- 甘味タンパク質ソーマチンと辛味の相互作用に関する研究
- 若年女性における正常体重肥満者の生活習慣の特徴に関する検討

食料農業システム学科 フードビジネス研究室



社会貢献につながるエシカル食品の マーケティング戦略を研究

木下 彩香さん

食料農業システム学科4年生
(大阪府 大阪夕陽丘学園高等学校 出身)

研究室では、食と農に関する社会問題を解決するプロジェクトを企画する課題が出され、私は有機農業の普及プロジェクトを企画運営しました。有機農産物の生産農家を訪問し、ヒアリングやお手伝いを行いました。最終的には有機農産物の販売とワークショップを開催し、多くの消費者に有機農業の魅力を発信できました。現在は、「エシカル食品(※)のマーケティング戦略」をテーマに、エシカル食品販売店を対象としたフィールドワークを行い、研究に励んでいます。このように、研究活動では実社会との接点をもつことができます。この経験をもとに、将来は謙虚に学ぶ姿勢を忘れず、誰かに選択肢を与えられる人材になりたいです。



[その他の研究室テーマ]

- 滋賀県南深清水の活性化を目指した農村空間の商品化の現状と課題
- 災害が農業に与える影響と対策
- 昆虫食に関する可能性と課題
- サステナブルコーヒーの意義と日本での取り組み
- 若者のビール離れとクラフトビールの可能性
- 日本と海外におけるフードバンクの現状と比較
- 日本の新規就農支援策について
- 食品廃棄物の地域内再生利用に関する研究

※社会や環境に配慮して製造・販売されている食品

Life after Graduation



Graduate's Interview

彦根保健所 勤務

医療福祉連携係 管理栄養士

角 彩可さん

食品栄養学科 2019 年卒業
(滋賀県立守山高等学校 出身)

Q. 大学時代にはどのようなことに取り組んでいましたか？

在学中は、管理栄養士国家試験受験資格・栄養教諭一種免許状など、取得可能な免許や資格が取得できるようにカリキュラムを組みました。栄養学だけでなく教職についても深く学ぶことができ、視野が広がったと感じています。研究室では栄養疫学について学び、統計学の知識も深めることができました。資格取得に向けた勉強は大変でしたが、仲間と励まし合った経験はかけがえない思い出です。

Q. 大学での学びは現在の仕事にどう活かされていますか？

研究室で学んだ統計学の考え方は、地域の現状を分析し、健康増進に向けた取り組みを考えるうえでの基礎となっています。給食を提供する施設に対しての健康的な給食が提供されるような助言や、地域の健康づくりに取り組むボランティア組織による活動の充実を目指した研修会の開催、圏域内の管理栄養士・栄養士の連携を推進するための研修会の開催など、さまざまな業務をととして立場の違う方々と関わる機会も多く、実習をととして身につけたコミュニケーション能力が活かされていると実感しています。

My Background



大学1・2年生

茶道サークルに所属し、学生生活をエンジョイしました。特に印象深いのは、浴衣を着て抹茶ぜんざいを販売した龍谷祭です。



大学3年生

企業の協力を得て商品開発を実施。私たちのグループは、ドライフルーツと香辛料などをつかったアップルパイ麦茶を考案しました。



大学4年生

管理栄養士の国家試験に向けた勉強などで忙しい毎日。授業やゼミ研究のない日も大学に集まり、友人たちと勉強しました。



現在

保健所の管理栄養士として住民の健康増進に向けた取り組みを推進し、食事・栄養面から地域の健康を支えています。



Graduate's Interview

マルコメ株式会社

営業本部 西日本支社 関西営業所 勤務

鵜飼 遼太郎さん

食料農業システム学科 2021年卒業
(大阪府 常翔啓光学園高等学校 出身)

Q. 大学時代にはどのようなことに取り組んでいましたか？

大学では、食を通じて経済や社会について学びました。高校時代まで触れてこなかった未知の世界に飛び込んでみたいという思いから2年次にアメリカ留学にも挑戦し、現地で英語のプレゼンテーション大会に参加しました。留学先では、日本以上に積極的な姿勢で多くのことに取り組み、たくさんの友人ができました。留学中の経験や卒業論文の発表をとおして人前で話す楽しさを体感し、一段と度胸がついたと自負しています。

Q. 大学での学びは現在の仕事にどう活かされていますか？

各得意先様に味噌、甘酒、大豆のお肉などの自社商品をご提案し、お客さまに健康をお届けしています。業務を遂行するにあたっては、大学での「食」に関する学びすべてが営業トークの引き出しであり、ゼミやサークル、留学など、多様なコミュニティで多くの人と関わったことで身につけた対話力や傾聴力もたいへん役に立っています。在学中に獲得した栄養の知識と英語力を活かして、発酵食品を世界に広げていきたいと思っています。

My Background



大学1・2年生

アメリカ・カリフォルニア州のバークレーへ留学。英語学習はもちろん、スポーツやボランティア活動をとおり多くの友人ができました。



大学3年生

フットサルサークルで副会長を務めていました。サークルの仲間たちとは卒業した今も連絡を取り合う仲。一生の友人と出会えました。



大学4年生

印象深いのは、竹歳ゼミで行ったUCC工場や滋賀県のワイナリー見学。就職活動や卒業論文も、ゼミメンバーと一緒に乗り切りました。



現在

営業職として自社製品をアピールしつつ、惣菜管理士資格の取得をめざして勉強中です。龍谷大学の学食メニューも提案したいです。

Life after Graduation



Graduate's Interview

龍谷大学大学院 農学研究科 進学

西 明日香さん

植物生命科学科※ 2023 年卒業
(滋賀県立石山高等学校 出身)

※ 2023 年、「生命科学科」に名称変更

Q. 大学時代にはどのようなことに取り組んでいましたか？

高校時代から興味があった植物や生態系を専門的に学びたいと本学部を志望し、食品に利用されている微生物を中心に研究しました。発酵食品は、多様な微生物が作用し合って加工される場合が多く、日本の発酵食品に大きく関係する乳酸菌と酵母の関係を紐解きたいと考えたからです。特に印象深い授業は、1 年次の農場体験です。学科の垣根を越えて共に汗を流した経験は、さまざまな価値観を共有し視野を広げるきっかけになりました。

Q. 大学での学びは現在の研究にどう活かされていますか？

研究室配属になった3 年次以降の地域交流は、今も研究のモチベーションになっています。発酵食品を通じて地域の方々と交わるなかで、地域貢献につながる成果をあげたいと思うようになりました。現在は学部時代に得たデータをもとに、乳酸菌と酵母の関係が発酵食品にどのような影響を及ぼすかを探究しています。地域が抱える問題や困りごとに寄り添い、果たすべき使命を模索しながら、生まれ育った滋賀県を盛り上げていきたいです。

My Background



大学1・2 年生

部活動と学業に追われる毎日でした。両立するのは大変でしたが、この頃の経験は今の自分の礎になっていると日々感じています。



大学3 年生

学部主催の商品開発プロジェクトに参加しました。試作を繰り返して一喜一憂していただけに、受賞したときは本当に嬉しかったです。



大学4 年生

菜の花を通じて地域の方々と交流する、菜の花クラブに所属。地域独自の発酵食品文化に触れ、改めてその魅力に気づかされました。



現在

自分の故郷、滋賀県に貢献できる人材となるべく、今の自分にできること、やるべきことを見極めながら農学の知識を広げています。

Careers

資格・
就職情報



農学部資格・就職

資格取得状況

食品栄養学科では、管理栄養士国家試験対策にも力を入れています。問題集・参考書の配付、定期的な模試の実施、特別対策講座の開催など、国試対策スペシャリストの教員を中心に丁寧なサポートを行います。

管理栄養士国家試験合格率
(2019～2023年度平均)

98%

※全国合格率49.3%(2023年度)

栄養士

75名

栄養教諭一種免許

5名

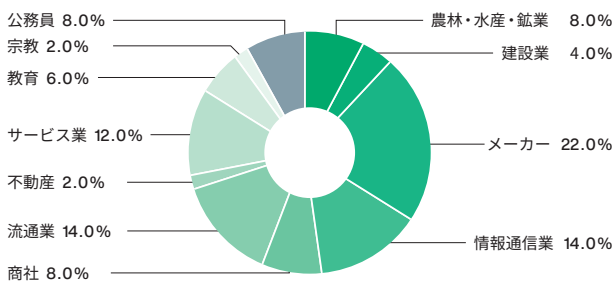
食品衛生管理者・監視員

44名

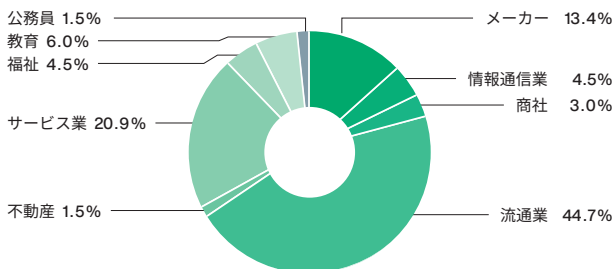
(2023年度卒業生実績)

就職状況 (2022年度卒業生)

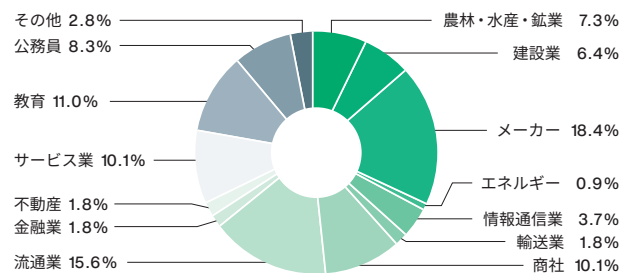
植物生命科学科※1



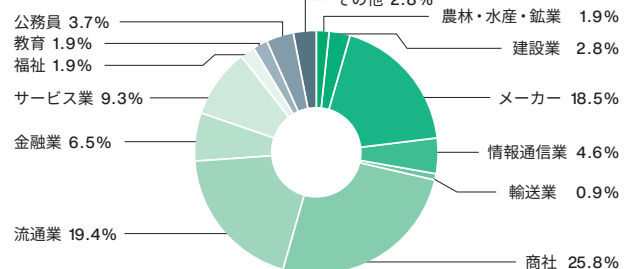
食品栄養学科



資源生物科学科※2



食料農業システム学科



[主な就職先]

- ホクト株式会社
- 株式会社伊藤園
- グンゼ株式会社
- 株式会社湖池屋
- サンスター株式会社
- 敷島製パン株式会社
- フジパングループ本社株式会社
- 丸大食品株式会社
- 株式会社ヤクルト本社
- 山崎製パン株式会社
- 株式会社ゼンショーホールディングス
- タキイ種苗株式会社
- エームサービス株式会社
- 日清医療食品株式会社
- 日本銀行
- 日本タタ・コンサルタンシー・サービス株式会社
- 株式会社オリエンタルランド
- 香川県農業協同組合 (JA香川県)
- 一般財団法人日本食品分析センター
- 京都市役所 など

※主な就職先は業種順に記載

UCC上島珈琲株式会社 内定

企業への理解を深めたく、積極的に説明会やインターンシップに参加しました。今後は、環境に配慮した商品の製造・販売に取り組みます。

野村 珠希さん

植物生命科学科※14年生
(滋賀県立水口東高等学校 出身)



国土交通省 近畿地方整備局 内定

講義や実験・実習をとおして、農業の基礎からトータルプロセスまで学びました。特別研究で得た論理的思考力を仕事にも活かしていきます。

木下 純花さん

資源生物科学科※24年生
(大阪府 四條畷学園高等学校 出身)



タキイ種苗株式会社 内定

在学中は食品から人体の構造や病態まで多面的な知識を修得しました。種に関する見識を深め、環境・社会問題の解決に貢献したいです。

北村 優貴さん

食品栄養学科4年生
(京都府立鳥羽高等学校 出身)



財務省 近畿財務局 内定

行政や生産者の方と連携して和紅茶の普及活動を企画しました。ゼミで培った計画性と行動力を活かし、国や地域に貢献したいです。

中地 胡桃実さん

食料農業システム学科4年生
(京都府 京都学園高等学校※ 出身)
※現・京都府 京都先端科学大学附属高等学校



※1: 2023年、「生命科学科」に名称変更 ※2: 2023年、「農学科」に名称変更

龍谷大学のブランドストーリー

世界は驚くべきスピードでその姿を変え、
将来の予測が難しい時代となっています。
いま必要なことは、「学び」を深めること。
「つながり」に目覚めること。
龍谷大学は「まごころある市民」を育てていきます。

自らを見つめ直し、他者への思いやりを発動する。
自分だけでなく他の誰かの安らぎのために行動する。
それが、私たちが大切にしている
「自省利他」であり、「まごころ」です。
その心があれば、激しい変化の中でも本質を見極め、
変革への一歩を踏み出すことができるはず。

探究心が沸き上がる喜びを原動力に、
より良い社会を構築するために。
新しい価値を創造するために。

私たちは、大学を「心」と「知」と「行動」の拠点として、
地球規模で広がる課題に立ち向かいます。
1639年の創立以来、貫いてきた進取の精神、
そして日々積み上げる学びをもとに、様々な人と手を携えながら、
誠実に地域や社会の発展に力を尽くしていきます。

豊かな多様性の中で、心と心がつながる。人と人が支え合う。
その先に、社会の新しい可能性が生まれていく。
龍谷大学が動く。未来が輝く。

You, Unlimited

龍谷大学 農学部

あらゆる「壁」や「違い」を乗り越えるために、「まごころ」を持ち、
「人間・社会・自然」について深く考える人を育む。
それが、龍谷大学の教育のあり方です。

自分自身を省み、人の痛みに感応して、
他者を受け容れ理解する力を持つ。
人類が直面するリアルな課題と真摯に向き合う。
そして様々な学びを通じて本質を見極める目を養い、
自らの可能性を広げていきます。

瀬田キャンパス

大津市瀬田大江町横谷 1-5
Tel 077-599-5601
agr@ad.ryukoku.ac.jp

大阪、京都、兵庫
から好アクセス

J R 「京都」駅 → 約30分
J R 「大阪」駅 → 約60分
J R 「天王寺」駅 → 約67分
J R 「三ノ宮」駅 → 約80分



<https://www.agr.ryukoku.ac.jp>

