

You, Unlimited

龍谷大学
農学部



2027

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鳴らされています。

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、

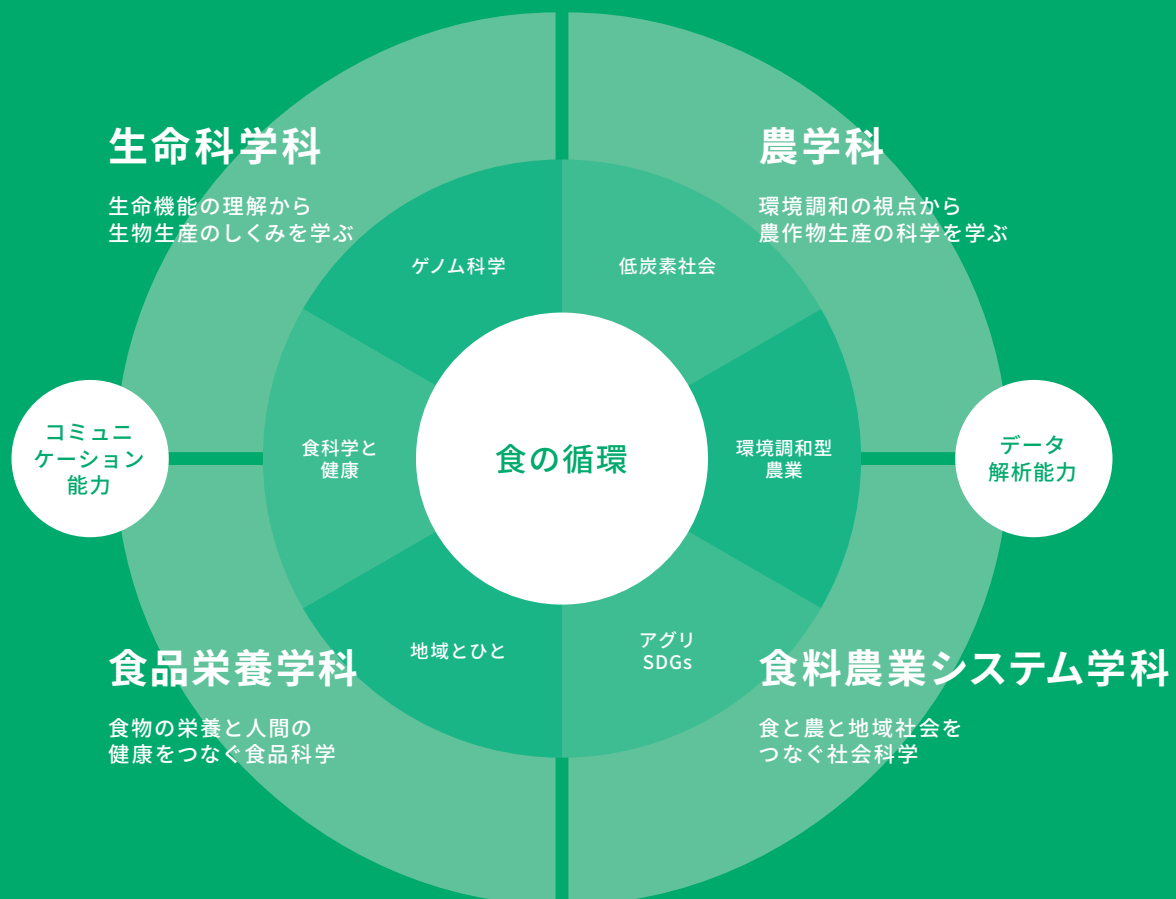
持続的に「食」を生産・供給する方策を示すことが私たちには期待されています。

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。



Project #1

未来の食卓を耕す



農学部の学びは、いま、ここから進化する。
“米のすべて”を体験する、新プログラムが始動

農学部、実はめちゃくちゃおもしろい。

2025年、龍谷大学農学部は開設10周年を迎えました。この10年間ずっと大切にしてきたことは「食の循環」という考え方です。作物を育てるだけでなく、加工・流通・販売・消費、そして廃棄や再生までを一つの流れとして学びます。食べ物がどこから来て、どうやって私たちのもとに届き、未来へつながっていくかを丸ごと考えることが特徴です。これは、持続可能な社会が求められる今、ますます注目されている視点です。学ぶことは生命のしくみや高度な農業技術だけではありません。いのちを育てる農の大切さや環境への配慮、地域や経済との繋がりなど、多角的に「食」と「農」を考える力を身につけます。その先進的な取り組みは他大学にも広がり、卒業生は食品企業や農業、公務員、教育など幅広い分野で活躍しています。龍谷大学農学部での学びは、未来の社会をつくる力になっています。

「イネ→米→ごはん」1年かけて学ぶ食のリアル

2027年度に新たにスタートする「食の循環実習A」では、農学部1年生全員が1年間かけて本気の米づくりに挑戦します。土づくり、育苗、田植え、日々の栽培管理、稲刈り、乾燥・調製、袋詰め、流通、そして調理・実食まで。“イネがごはんになるまで”のすべてを、自分たちの手で体験します。多くの大学が一部の体験にとどまる中、この実習は1年をとおして全工程に関わるのが最大の特徴です。季節の変化を感じながら作業することで、食がどう循環し、社会や環境とどうつながっているのかをリアルに理解できます。さらに、「食とは何か」「農とは何か」「環境と人はどう支え合うのか」という問いにも向き合います。自分たちで育てたお米を味わい、家族やお世話になった人に届ける瞬間、きっと“いただきます”への意識が変わるはず。知識だけでは得られない学びが、ここから始まります。



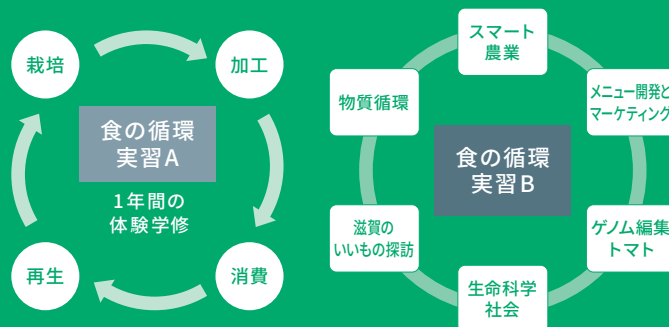
もっと知りたい! 選ぶのはあなたです。

2027年度には「食の循環実習B」も新たに始まります。「循環実習A」で身につけた基礎をもとに、自分の「もっと知りたい!」をどこまで追究できるステップアップ型プログラムです。テーマは、栽培・加工、フードサービス、地域の食文化、農業技術と社会、環境と食などバリエーション豊富。自分の興味に合わせて選び、少人数でじっくり取り組めるのが大きな魅力です。同じ問題意識をもつ仲間とチームを組み、現場に足を運びながらリアルな課題の解決に挑戦。意見をぶつけ合い、協力しながら答えを探すプロセスが、深い学びにつながります。関連科目と組み合わせることで、知識と実践が結びつき、理解もぐっとレベルアップ。修了者には「食と農のスペシャリスト」としてのオープンバッジ認定を予定しています。「好き」や「気になる」から始まる挑戦が、やがて自分だけの強みになる。何を選ぶかは、あなた次第です。

食の循環実習 新プログラム始動

Step 1: 基礎編

Step 2: 発展編



内容は予定であり、変更が生じる可能性がございます。

Project #2

資源循環モデルの構築

嶋田 大作 准教授

食料農業システム学科

【専門分野】環境経済・政策学、
地域農業経済学、
自然資源管理、commons研究



「里山」を資源循環の最前線へ 経済と保全を両立し、持続可能な未来の基盤を築く

里山の恵みを現代に再生し 持続可能な社会の担い手を育成する

日本の里山は長年にわたって、燃料や堆肥、屋根を葺くための茅、食料など、人々の暮らしに不可欠な資源を供給する循環の拠点として機能してきました。しかし、高度経済成長期以降の燃料革命やライフスタイルの変化により、人が十分に管理できなくなった結果、全国で里山の荒廃が進んでいます。これは景観の悪化に留まらず、生物多様性の低下や土砂災害リスクの高まり、獣害の増加といった深刻な社会課題を招いています。この現状を打破するには、里山の資源を現代の経済システムの中に再び組み込む「新たな物質循環モデル」の構築が不可欠です。この取り組みでは、地域資源の価値を経済的・社会的な視点から再定義し、自然の恩恵を次世代へとつなぐための実践的な知について学びます。里山という「生きた教材」を通じて複雑に絡み合う環境問題と向き合い、持続可能な社会を構想する力を養います。

キャンパスに隣接する「龍谷の森」で 未利用資源を価値に変える

学びの舞台は、びわ湖大津キャンパス（現：瀬田キャンパス）に隣接して広がる「龍谷の森」です。学生は教室を飛び出し、ボランティア団体『龍谷の森』里山保全の会の方々とともに、学部や学科の枠を超えて森の管理に取り組みます。とくに、保全活動のプロセスで生じる未利用資源を徹底的に活用することに力を入れています。間伐された樹木を加工して温もりのある木工製品を製作したり、大量の落ち葉を時間をかけて高品質な堆肥へと変え、近隣の農地に還元します。さらに間伐材から薪をつくって木質バイオエネルギーに変えたり、ウッドチップを作って花壇に敷き、雑草を抑制したりします。このように、廃棄されるはずだった素材を価値ある資源へと転換する方法を、五感をつかって体験します。森の景観や土壌の匂い、木を伐る手応えを感じながら、循環のプロセスを身体知として育む。この現場体験こそが、地球規模の資源問題を自分ごととしてとらえる原点となるのです。



経済と保全を社会システムで統合し 価値あるしくみを創造する

この取り組みの核となるのは、フィールドでの実践を学術的な理論へと昇華させる「現場主義の環境経済学」です。里山を持続的に保全していくには、地域の人々の経済や暮らしにとって価値あるしくみとして資源循環を成立させる必要があります。学生たちは、資源がどのように流通し、誰のニーズを満たし、社会をどのように豊かにするのかという価値の連鎖を分析します。例えば、里山由来の堆肥が農作物の付加価値をどう高めるのか、あるいは森林資源の活用が地域のエネルギー自給率にどう貢献するのか。調査研究を通じて、資源活用の障壁となっている制度的・経済的な課題を浮き彫りにし、持続可能な社会システムとしての物質循環モデルを構想します。科学的なデータと社会的な洞察を融合させ、エビデンスにもとづいて多角的な解決策を導き出す。このプロセスを通じて、実践的な知を磨いていきます。

森林資源への理解を深め 地域の未来を牽引するリーダーに

「龍谷の森」での活動をとおして学生たちには、深い洞察力を身につけ、身近な自然の中に眠る「見えない価値」を見出してほしいと考えています。また、里山の資源循環を考える過程では、住民、行政、企業など、立場や価値観の異なる多様な主体と関わり、合意を形成していくことが求められます。それは決して楽な道のりではありませんが、達成したときよるこびは大きなものです。学生が将来どのような分野に進んだとしても、その経験は大きな財産となるはずで。里山の荒廃という社会課題を、自分の知恵と行動によって新しいビジネスや豊かさを生むチャンスへと転換できる、教室での理論をフィールドで試して地域社会に新しい価値を創造できる、主体的なリーダーへと成長してくれることを期待しています。里山というフィールドから環境と経済が調和する理想の循環を描き出し、持続可能な未来への種を蒔いていきましょう。

Hot Topics

農学部取り組み

2027年度、カリキュラム改革により、農学部は新たな姿へと生まれ変わります。実習科目をさらに充実させることで、実践的に学ぶ機会を拡充するとともに、一人ひとりにより丁寧に向き合う教育体制を整えます。

農学部共通

1 さつまいもを使用した製品開発アイデアコンテスト

2025年度は、白ハト食品工業株式会社の協力を得て、農学部の学生約50名が13チームに分かれ、さつまいものペーストやパウダーを活用した調理・加工法や販売戦略を提案するプロジェクトを実施しました。これまでもハウス食品株式会社や株式会社ローソンなどとの連携実績があり、学生が考案したアイデアから特許や実用新案を申請した例もあります。本取り組みは、社会実装をめざす実践的な教育として高い評価を得ています。



2 地域を活性化する商品開発

農学部・農学研究科では、持続的な食の循環を考え地域に貢献できる研究・教育をめざす取り組み「持続可能な食循環プロジェクト」に取り組んでいます。農学部牧農場および同地区農事組合法人ふあーむ牧が栽培・収穫した国産大豆<品種：ことゆたか>と近江米を使用したオリジナル白味噌を、京都を代表する老舗味噌店の(株)石野味噌と共同開発。そのほか、コーヒーやビーフカレーの開発、龍谷米の栽培などにも挑戦。地域資源の創出や6次産業化へつなげ、地域活性化をめざします。



生命科学科

3 “世界で最も影響力のある科学者トップ2%”にランクイン

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な生命科学研究を行っており、2024年度の学科教員による論文発表数は29報、本の執筆数は4本でした。そのうち、5報には農学部生の名前を連ねており、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。また、生命科学科の教員の1名が、「世界で最も影響力のある科学者トップ2%」にランクインしました(研究内容は植物ゲノムの精密改変技術の開発とその応用等)。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と明らかにしています。



4 平安から続く奇樹の謎に挑む天然記念物「ウツクシマツ」の研究

東海道石部宿の近く、湖南市の平松という地域には、幹が株元から何本も立ち上がる変わった形態のアカマツ「ウツクシマツ」の群生地があります。平安時代から記述のある国の天然記念物です。滋賀県の森林センターの地道な研究から、1遺伝子の潜性遺伝によることが明らかにされましたが、遺伝子は特定されていません。ここ数年、保全活動に関わる中から、今年から森林総合研究所との共同研究を開始し、この同定を試みることにしました。地域の宝の価値を再発見する機会にしていきたいです。



5 持続可能な作物生産への取り組み

地球温暖化と資源不足という地球規模の課題に対し、農学科では化石燃料や鉱物資源由来の化学肥料に依存しない持続可能な農業への転換をめざしています。具体的には、イネ・ムギ類・ダイズを対象に、大気・土壌ストレスに対する応答性を評価し、省肥料でも安定生産を可能にする技術開発に取り組んでいます。また、食品副産物や畜産廃棄物といった未利用資源を化学肥料の代替品として有効活用する研究をすすめています。さらに、根粒菌という微生物と共生するマメ科緑肥作物を活用することで、空気中の窒素を天然の肥料として確保する研究も行っています。これらの研究を通じて、未来の食料生産と環境保全を両立する持続可能な農業システムの確立に貢献します。



6 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 手厚い国家試験対策

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

(2021～2025年度平均)

合格率 **92%**

※全国平均合格率：47.6% (2025年度)

8 「食」と「農」の学びを土台に、多様性に満ちた管理栄養士を育成

これまで管理栄養士・栄養士の業界は、女性が多く活躍してきましたが、現代では性別に関係なく多様な人材が求められています。龍谷大学は農学部を立ち上げた2015年から共学での学びを展開し、その育成ノウハウを蓄積してきました。病院や給食施設、食品関連企業、スポーツ栄養など、幅広い分野で活躍する管理栄養士を男性・女性問わず輩出しています。さらに本学では、管理栄養士の学びに加えて、「食」と「農」の楽しさを実感できる環境を提供しています。

	男性	女性
1年	30.5%	69.5%
2年	28.9%	71.1%
3年	17.3%	82.7%
4年	21.3%	78.8%
修士1年	37.5%	62.5%
修士2年	20.0%	80.0%

食品栄養学科(大学)・食品栄養科学モデル(大学院)
在籍学生の男女比 2025年5月1日時点

9 フィールドワークを通じてグローバルな視野を

食料農業システム学科では、食や農の現場で実習を行っています。その一つ「ラオス・スタディツアー」では東南アジアのラオスを訪問し、世界遺産の街ルアンパバーンと周辺の農村で、伝統的な農業や食生活のあり方と、アグリツーリズムやフェアトレードなどの新たな取り組みについて学びます。現場でのリアルな出会いや発見が、地域の実態を把握する視点や多様な価値観を尊重する姿勢を育み、グローバルな視野をもつことにつながっていきます。



10 農・食×地域づくりを現場に学ぶ

ゼミ活動をとおして農作業への参加、地域特産物の販売企画などを体験し、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。その際、行政や企業、農家、移住就農者など、さまざまな立場の人々と対話することで、農業の可能性と課題を実感できる機会を設けています。こうした活動をとおして、社会に出てからも通用するコミュニケーション力や発信力を身につけることをめざしています。



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

生命機能の理解から生物生産のしくみを学ぶ

農業の基礎となる「農作物の生育や変異のしくみ」を総合的に学びます。植物生理学・遺伝学などの生命科学領域を中心に、植物の生理現象、変異と進化、生育に影響を与える外的要因について深く理解します。実験・実習では、実際の植物を用いて生理・遺伝現象を観察し、講義で得た知識を確かな技術として身につけます。「食」を支える「生命のしくみ」を分子レベルで理解し、幅広い分野で応用できる人材を育成します。



農学科

環境調和の視点から農作物生産の科学を学ぶ

農作物の生産に関わる自然科学を中心に学びます。品種育成、作物多様性、土壌などの栽培環境の保全、農薬や化学肥料が環境に与える影響など、農業の現場に直結するテーマを実証的に探究します。実験・実習では、植物の育成や栽培を行います。講義と実践を通じて、食や農に関わる現場において高い問題解決能力を発揮できる人材を育成します。



食品栄養学科

食物の栄養と人間の健康をつなぐ食品科学

人の健康に不可欠な「食と栄養」について体系的に学びます。管理栄養士養成課程として、基礎栄養学、生理学、生化学、食品化学などの基礎科目から、応用栄養学、栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学、給食経営管理論などの実践的科目まで幅広く学びます。実験科目では、食と栄養のしくみや食品加工の実際を観察・体験し、学内外での実習を通じて食に携わる人材としての資質を形成します。栄養・健康の視点から農作物をとらえ、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

食と農と地域社会をつなぐ社会科学

「食」と「農」に関わる自然科学的知識を基盤としながら、国内外の社会問題・経済問題に取り組む能力を養います。農業技術や食に関わる自然科学的な基礎知識を学んだ上で、経済学、経営学、会計学、社会学などの社会科学系科目を中心に学びます。調査実習等を通じて、農業や食産業の現場を訪れ、実態を把握する力を身につけます。講義と実習で得た知識を活かし、食や農の課題を「社会や経済のしくみの問題」としてとらえ、その解決策を探究できる人材を育成します。



		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		社会が求める農のエキスパートへ		
	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オロアアップ教育	生物学基礎	入門ゼミ		基礎演習		総合演習						
		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								
	基礎生物化学	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
<p>[取得可能な免許・資格]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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) <p>[めざす職業・進路]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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

農学科
<p>[取得可能な免許・資格]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 <p>[めざす職業・進路]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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

食品栄養学科
<p>[取得可能な免許・資格]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養教諭一種免許状 ● 管理栄養士国家試験受験資格 ● 栄養士 ● 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) <p>[めざす職業・進路]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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

食料農業システム学科
<p>[取得可能な免許・資格]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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) <p>[めざす職業・進路]</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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 化学生態学研究室

農業の効率化

植物同士のコミュニケーションに 農業を進化させる鍵がある

植物は、匂いを操ることで危機に対処しています。虫に食べられた植物が出した匂いを健全な植物が受容すると、防衛反応が引き起こされ、虫からの被害を受けにくくなります。「植物間コミュニケーション」と呼ばれるこの現象は、農業に依存しない農業や低コストで収穫量を増やす技術の開発に貢献できると考えられています。そこで「匂い成分の違いにおける植物の品質への影響」というテーマを設け、トウモロコシをつかった研究でアプローチしています。研究室では協力して実験を行うことが多く、交流をとおして協調性やコミュニケーション能力を磨くことができます。さまざまな研究活動の中でも印象深いのは、山でのゼミ合宿です。足をつかって森林や植物、昆虫を調査する経験は、気づきに溢れていました。その体験的な学びを研究活動にも活かしています。



佐藤 未空さん

植物生命科学科* 4年生
(京都府立南陽高等学校 出身)

生命科学科 多細胞動態研究室

植物における病害問題

植物と病原菌の相互作用を解明し 持続可能な農業の発展につなげる

病害や傷害を受けた植物は、どのように反応して身を守ろうとするのか。この分子レベルで起きている未知の現象の解明は、農業や病害防除に関する研究に役立つだけでなく、将来的には持続可能な農業や食料生産の発展にもつながるに違いありません。それらの社会課題を見据え、「植物に傷害を起こした際の分子レベルでの変化の解析」をテーマに卒業研究に取り組んでいます。植物に病原菌を接種し、顕微鏡を用いて、分子レベルでの観察を行っています。これまで講義をとおして、病原菌などの微生物と植物の相互作用について学びを深めてきた、その過程で身につけた知識や手法を活かして研究をすすめることで、傷害というストレスに対して植物がどのような防御応答を示すのかを解析できるようになり、研究手法やデータ解析の重要性を実感しています。



加藤 亮太さん

植物生命科学科* 4年生
(滋賀県立大津高等学校 出身)

その他の研究室テーマ

- 植物における新規ゲノム編集技術の開発とその分子育種への応用
- 環境変動への植物の応答機構
- データから品種改良をはじめ農業や生命に関する新たな知見を得る
- イメージセンシング技術を用いた植物-細菌相互作用を司る分子機構の理解と制御
- 農業における健全な土壌と線虫の関係
- 先端技術を利用して植物の情報処理の巧みさを探る
- コムギの遺伝資源の拡大を目指す
- 腸内細菌とヒトの共生

※ 2023年、「生命科学科」に名称変更



農学科 花卉園芸学研究室

貴重な植物の保全と創出

バイオテクノロジーを駆使して
自然界ではあり得ない植物をつくり出す

当研究室では植物の組織培養技術などを利用し、貴重な植物の増殖・保存や新しい観賞用植物の作出に取り組んでいます。私は年間をとおして鑑賞できる多肉植物ハオルチアの一品種「裏般若」に着目し、培養系の確立とプロトプラスト培養の研究を行っています。プロトプラストとは、酵素処理によって細胞壁を取り除いた球状の細胞です。培養すると細胞分裂が起こり植物体を再生させたり、異なる植物のプロトプラストを細胞融合することで雑種をつくり出せたり、遺伝子の導入によって植物に新しい性質を与えられたりと、植物バイオテクノロジーには欠かせない技術です。実験では、思い通りにいかないことも多々ありますが、良い結果を得られたときの感動はことばに尽くせません。組織培養の技術・知識はもちろん、先生からの助言といった4年間の学びの多くが、実験結果の考察に役立ちました。



池永 有吾さん

資源生物科学科[※]4年生
(大阪府立刀根山高等学校 出身)

農学科 応用昆虫学研究室

害虫の生態解明と防除技術の開発

気候変動や薬剤抵抗性による害虫の増加
そのリスクに対応できる防除技術を開発

農作物に被害をもたらす害虫は、防除技術の進歩に伴い薬剤抵抗性を獲得していきます。昨今は気候変動により、害虫の発生地帯が拡大する傾向にあります。この悪循環を解決するには新たな技術が不可欠であり、技術開発には最新の研究結果が必要です。小さな昆虫の小さな結果も、大きな問題の解決につながるかもしれません。当研究室では、化学薬品に依存しない害虫防除技術の開発をめざし、薬剤抵抗性も含めた害虫の生態を解明することで、発生リスクの予測を行っています。私は、ナス科害虫であるニジュウヤホシテントウに着目し、管理技術の開発と防除技術の最適化をテーマに卒業研究をすすめてきました。研究をとおして害虫や農業の専門知識が身につくと同時に、飼育方法が確立されていない昆虫の管理を模索するなかで、問題解決能力も培われました。



新沼 館 ゆいさん

資源生物科学科[※]4年生
(滋賀県立東大津高等学校 出身)

その他の研究室テーマ

- 昆虫病原性線虫による害虫の防除法
- 野菜の鮮度保持技術
- 植物成長調節物質を用いた無核果形成誘導と生理落果防止技術の開発
- マメ科緑肥作物が混作、間作、輪作作物の生育と窒素吸収に及ぼす影響
- 単為結果性遺伝子 pat-k および pat-2 が果実発達に及ぼす影響
- プラズマ処理水の農学的利用
- イチゴ病害の遺伝子診断技術の確立
- 牧園場におけるイネ栽培による土壌理化学的変化

Laboratories

研究室紹介

食品栄養学科 応用微生物学研究室

発酵食品の品質向上と技術開発

微生物に注目し、日本の伝統的な 発酵食品の保存性や風味の理由を追究

「なぜ発酵食品は保存性が高く、風味豊かになるのか」という疑問から、微生物のはたらきに興味をもちました。研究室を選んだのも、発酵食品に存在する微生物を追究したいと考えたからです。現在は清酒酵母の糖代謝に着目し「清酒もろみ中の酵母によるアルコール発酵」の研究を進めています。酵母によるアルコール醗酵の先行研究は世界中で行われていますが、醗酵食品中の酵母は、実験室と異なる挙動を示す可能性があります。思うようにいかない実験がほとんどで、同じ手法でも結果が異なることも少なくありません。そんな私に手を差し伸べてくれたのが、教授や先輩です。助言を受けて培地のつくり方や器具の扱いを見直すと、次の実験では再現性のある結果が得られました。試行錯誤を繰り返した先にある達成感が、研究へのモチベーションとなっています。



山口 りえさん

食品栄養学科 4年生
(京都府 京都西山高等学校 出身)



食品栄養学科 データ数理研究室

生成系AIが雇用に与える影響

栄養学と統計学の両輪で 食と健康にアプローチする

栄養学と統計学の両方に挑戦できるのが、当研究室の魅力です。管理栄養士をめざす学生には、この研究活動は異色に見えるかもしれません。私も最初は、学んできた栄養や食とはまったく異なる分野に戸惑い、勉強にも苦労しました。現在は、生成系AIの知識を将来につなげるべく「管理栄養士業務における生成系AIの有効性と活用方法」を研究しています。栄養学の基礎知識や実習経験を土台に生成系AIの得意・不得意分野を探り、具体的に検討することで、管理栄養士業務の新たな可能性を提示できるのではないかと手応えを感じています。活発なゼミ生間の意見交換をおとして、自分の考えをわかりやすく伝える力が養われ、科学的根拠にもとづく判断力も備わりました。新しい視点から食と健康にアプローチできるこの環境は、刺激と可能性に満ちています。



中島 尚俊さん

食品栄養学科 4年生
(和歌山県立新宮高等学校 出身)



その他の研究室テーマ

- 味質な食事提供を可能とするクックチルシステムの開発
- 三大栄養素の嗜好性を調節するアミノ酸に関する動物行動学的研究
- 小児における野菜・果物摂取習慣と健康状態についての前方視的調査
- 非肥満の脂肪性肝疾患に特徴的な食習慣の検証
- 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
- 甘味タンパク質の構造と安定性に関する研究
- アルコール飲料及びノンアルコール飲料摂取による気分状態及び自律神経活動の変化
- 医療、介護現場における新しい栄養療法の開発



食料農業システム学科 食・農資源経済学研究室

限界集落の活性化

限界集落で6次産業化に挑み 理論と現実のギャップを埋める

滋賀県高島市の限界集落で、ジャガイモの栽培から加工・販売まで一貫して行う「6次産業化」の実践プロジェクトに取り組んでいます。計画を立てて臨んだものの、収穫したジャガイモの一部を管理不足で腐らせたり、学園祭当日に商品の加工機械が故障したりと、想定外の連続でした。新商品の米粉肉まんの販売では、需要予測を見誤り大量の在庫を抱える苦い経験もしました。机上の学びも重要ですが、知識だけでは予測不能なトラブルを解決できません。失敗の要因を徹底的に分析し、販売戦略を練り直すことが大切です。県庁での販売会では、お客さまのリアルな声に耳を傾け、このプロジェクトの意義を再確認しました。試行錯誤を繰り返し、理論と現実のギャップを埋める生きた知識、自ら動いて課題を解決する主体的な行動力が身についたと感じています。



田原 宇央さん

食料農業システム学科 4年生
(大阪府 大阪緑涼高等学校 出身)

食料農業システム学科 環境経済学研究室

持続可能な食のあり方

理論を実践に落とし込み 経済価値の本質に迫る

「SDGs × 日本酒」をテーマに、日本酒の海外輸出戦略や地域ブランド化について研究しています。きっかけは、香港のフードエキスポでのインターンシップとラオスでの現地調査でした。異なる食文化や経済背景をもつ市場において、単なる「モノ」の輸出では通用しない現実や、表面的にとらえられがちなSDGsの実装の難しさを痛感しました。こうした課題を経済学の視点で解き明かしたく、京都の酒蔵で造り手の思いや地域固有のストーリーを調査しています。現場での気づきをマーケティング理論と照らし合わせることで、文化的背景こそがグローバル市場での競争力になる「経済価値の本質」を理解しました。物事を多面的にとらえ、理論と現場を行き来しながら社会課題の解決策を探った経験は、将来どんな分野に進んでも、大きな強みになると信じています。



畑内 こゆきさん

食料農業システム学科 3年生
(北海道 札幌稲雲高等学校 出身)

その他の研究室テーマ

- 産物直売所と地域農業の発展
- 琵琶湖域におけるピワマスの漁業と食文化—その継承と展開—
- 小売チェーン企業におけるグローサント業態導入のメリット
- 里山と農業のつながりを取り戻す取り組み
- 日本における有機農業発展の可能性と課題
- フードシステム各段階における食品ロス発生の現状と対策
- 集落営農を中心とした地域農業の維持・展開方策に関する研究
- 食品の廃棄とリサイクル

国立病院機構

姫路医療センター 勤務

栄養管理室

自己研鑽を重ね、自立した管理栄養士に

病院管理栄養士の夢を叶え、入院・外来患者に対する栄養指導、栄養管理、ICU・HCUの早期栄養管理と献立の調整を行っています。大学時代の学びで印象に残っているのは、農学部ならではの農場実習です。自分の手で野菜を育て、食の重要性を改めて認識しました。2年次からは、臨床栄養学の修得と国家試験対策に注力しました。目標に向かう積極的な学修習慣は、自己研鑽が欠かせない現在も大いに役立ち、NST(栄養サポートチーム)などの専門性の高いチーム医療の現場で、最新の知識を吸収し続ける土台となっています。疾患に対して最適な栄養管理を行える、自立した管理栄養士をめざして経験を積み、将来は学会発表にも挑戦したいと考えています。

山川 正一郎さん

食品栄養学科 2024年卒業
(鳥取県立八頭高等学校 出身)



Life after G

全国農業協同組合連合会

兵庫県本部(JA全農兵庫) 勤務

米麦部 米麦課

生産者を支え、農業の未来をひらく

JA全農兵庫の米麦部で、県産の麦の集荷や流通、製粉会社などへの販売に携わっています。大学で得た農業に関する知識は、現在担っている業務の土台に他なりません。在学中は、中山間地域の農業経営者や6次産業化に取り組んでいる現地に足を運び、さまざまな農業経営の実態を肌で感じました。農業のリアルを学んだフィールドワークが契機となり、農業経営から日本の農業の未来を見出したいという思いが芽生えました。当時の気持ちを忘れず、県産米麦をもっと広く周知していきたいと思います。兵庫の恵みがより多くの食卓に並び、日を夢見て、今後ますます農畜産物の生産量増加や消費者への安全・安定供給に尽力していきます。

石山 真衣さん

食料農業システム学科 2024年卒業
(兵庫県立姫路飾西高等学校 出身)



佐々木 希海さん

食品栄養学科 2025年卒業
(京都府立山城高等学校 出身)

龍谷大学大学院 進学

農学研究科 修士課程

「おいしさ」を追究し、
牛肉に新たな価値を

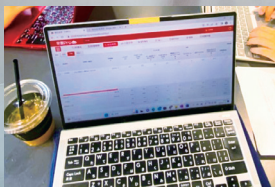
現在は、牛肉の「おいしさ」を構成する要因や成分について研究しています。学部では「食の循環実習」などの実践的な学びをとおして「食」を生産から流通まで広い視野でとらえられるようになりました。大学院進学を決めたのは、就職活動中に栄養・食品分野の知識をもっと高めたい、もっと勉強したいと探究心が高まったからです。卒業研究をすすめるなかで、研究の魅力を実感したことも、きっかけの一つです。国家試験と入試の時期が重なり大変でしたが、試験対策をとおして4年間で学んだ知識がつながり、栄養学への理解が深まったような気がします。研究を通じて牛肉に新たな価値を見出し、多くの方々にその価値を提供したいと思います。

raduation



研究をすすめるなかで、食肉に関する専門知識が養われているのを実感しています。データの見方やとらえ方など、主体的な思考力も身につきました。

My Background



大学1年生

授業後は友達と課題に取り組みました。課題の難しさに苦戦するなかでも、共に教え合い、理解を深められた有意義な時間でした。



大学2年生

オープンキャンパスの運営スタッフとして、来場者の方と交流を楽しみました。他学部の友達も増え、愛校心がさらに高まりました。



大学3年生

調理実習では、メニューの考案から調理、販売までを自分たちで行いました。韓国料理をテーマにしたランチは大変好評でした。



大学4年生

食欲をテーマにした卒業研究で、実験用に大量のかっぱ巻きを購入。見慣れない量のかっぱ巻きをまえに研究室の仲間と盛り上がりました。



資格取得状況

管理栄養士国家試験の高い合格率を支えるしくみ

入学直後から国家試験対策を開始し、「食の循環実習」をとおして“農”と食材の背景を理解。国家試験基準・モデルコアに沿った体系的な授業で、知識と技術を着実に身につけます。

- ・復習講座+模試(3年次から継続実施)で弱点を可視化
- ・外部講師講座と国試対策専門教員による個別指導
- ・教員・助手による日常学修支援と参考書配付
- ・国試ミニ図書館兼スタディールームで自習環境も充実

さらに、病院・保健所・給食施設での臨地実習をとおして実践力を養い、高い合格率と卒業後の活躍につなげています。

管理栄養士国家試験合格率
(2021~2025年度平均)

92%

※全国合格率47.6%(2025年度)

栄養士

72名

栄養教諭一種免許

5名

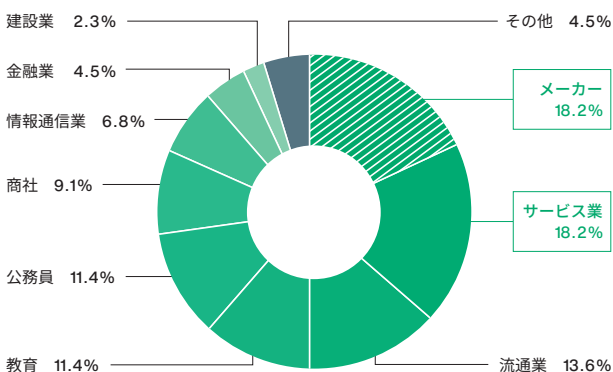
食品衛生管理者・監視員

42名

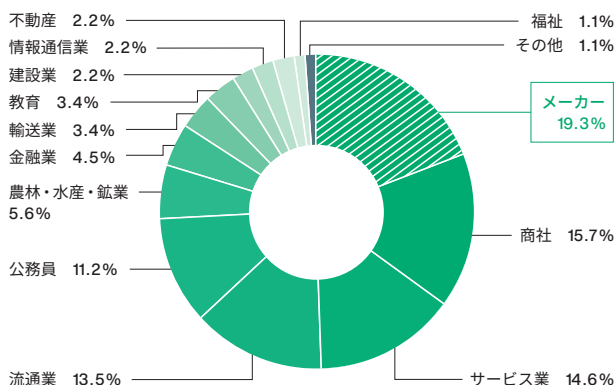
(2025年度卒業生実績)

就職状況 (2025年3月卒業生)

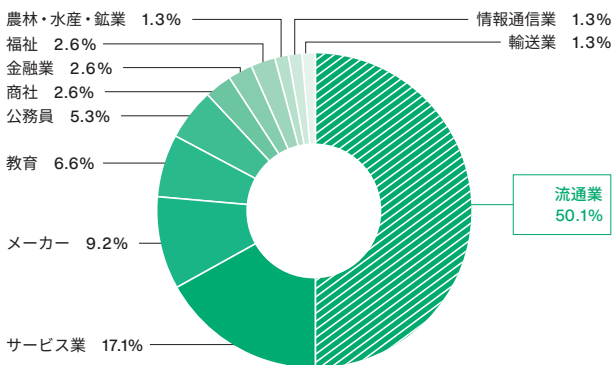
植物生命科学科※1



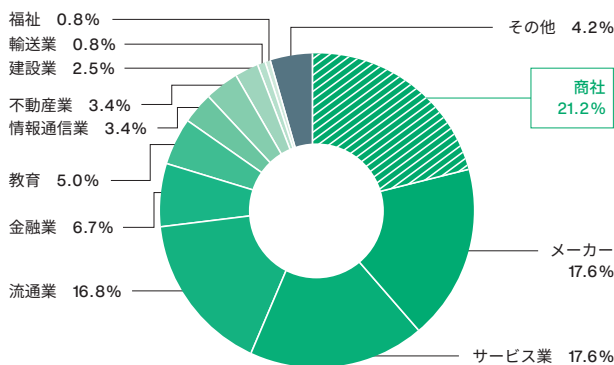
資源生物科学科※2



食品栄養学科



食料農業システム学科



【主な就職先】

食品関連企業に多く就職している傾向にある一方、進路選択の幅が広いのが特徴

【メーカー】

- 株式会社伊藤園
- 関西ペイント株式会社
- 敷島製パン株式会社
- タマノイ酢株式会社
- 株式会社東ハト
- フジパングループ本社株式会社
- 山崎製パン株式会社

●グンゼ株式会社

- 【商社】
- タキイ種苗株式会社
- 株式会社くらこんホールディングス
- 全農パルライス株式会社
- 【流通業】
- エームサービス株式会社
- 日清医療食品株式会社

【金融業】

- 株式会社滋賀銀行
- 【サービス業】
- トランスコスモス株式会社
- レーク滋賀農業協同組合 (JAレーク滋賀)
- 公益社団法人日本食肉格付協会
- 【教育】
- 滋賀県教育委員会

【公務員】

- 厚生労働省
- 農林水産省 など

※主な就職先は業種順に記載

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



クミアイ化学工業株式会社 内定

農薬普及を通じて持続可能な農業を支える

植物の放出する揮発性物質によって害虫による被害を抑える研究をしています。その知見を活かして農業の発展に貢献したいという思いから、内定先を志望しました。私は農家の家系で育ち、作物の安定生産の難しさを体感しています。同じ悩みを抱えている農家の方々の生産活動を支えるため、現場の課題に即した製品の普及や新しい技術の提案に努めます。

奥山 恵達さん

植物生命科学科^{※1}4年生
(京都市立日吉ヶ丘高等学校 出身)

※1:2023年、「生命科学科」に名称変更

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 内定

研究で養った粘り強さで人々の生活を支える

農作物の品種改良の基礎となる遺伝子の研究をとおして、主体的な行動力と粘り強さが養われました。研究過程で味わった失敗や挫折の経験も成長の糧になったと感じています。これらの力は、就職活動における情報収集や自己アピールにも活かされました。社会に出てからも前向きな姿勢を忘れず、成長し続けられる自分でありたいと思います。

藤村 さくらさん

資源生物科学科^{※2}4年生
(滋賀県立東大津高等学校 出身)

※2:2023年、「農学科」に名称変更



山崎製パン株式会社 内定

美味しさと機能性を備えた商品を追求する

健康を維持する食事や運動について学びを深め、減塩や高ミネラルなどの機能が付与された食品開発に携わりたいという夢ができました。就職活動では、現代人のライフステージに合わせた食形態など、新たな挑戦に向けた意欲をアピールしました。大学で学んだ多様なアプローチを土台とし、お客さまのニーズに即した商品を展開できるように努めます。

大麻 暁矢さん

食品栄養学科 4年生
(大阪府立三島高等学校 出身)



UCC上島珈琲株式会社 内定

SDGsの観点からコーヒーの魅力を広めたい

嗜好品の生産から消費に至るまでの持続可能性について、実地体験や議論をとおして学びを深めました。内定先を選んだのはコーヒーに対する、社員の方々の強いこだわりに共感したからです。大学の経験で得たSDGsの視点をアピールしたことが、内定につながったと思います。今後も学びを止めず、コーヒーという嗜好品の魅力を多くの人へ伝えていきます。

安藤 遼さん

食料農業システム学科 4年生
(鹿児島県立武岡台高等学校 出身)



びわ湖大津キャンパス*

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

京都、大阪から好アクセス

JR 「京都」駅 → 約30分

JR 「大阪」駅 → 約60分

京阪「枚方市」駅 → 約45分(京阪「中書島」駅からキャンパス直通バスを利用した場合)

※2027年4月、「瀬田キャンパス」より名称変更。

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、

他者を受け入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。



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

※掲載の学年、所属は取材時のものです。

2026年5月発行

