

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

龍谷大学大学院 農学研究科

新たな知と価値を創造するために、
「心・知・行動」の拠点として、地域や世界の課題に對峙し、
問い続ける。それが、龍谷大学の研究のあり方です。

これまでの社会のありようや私たちの行動を省み、
先端的な研究や学際的連携による知の集約のもと、
世界の人々と協力して困難な課題に立ち向かう。
その姿勢と行動が、未来の可能性を切り拓いていきます。

瀬田キャンパス 〒520-2194 滋賀県大津市瀬田大江町横谷1-5
Tel 077-599-5601 agr@ad.ryukoku.ac.jp



農学研究科の HP はコチラから

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

■ 入試について

「2023年度入学試験要項」をご確認ください。
また、入試結果については入試情報サイトに掲載しております。
<https://www.ryukoku.ac.jp/admission/index.php>

■ 学費・諸会費について

2023年度学費・諸会費については、「2023年度入学試験要項」をご参照ください。

※掲載の学年、所属は取材時のものです。

2022年7月発行

You, Unlimited

龍谷大学大学院 農学研究科

Graduate School of

Agriculture

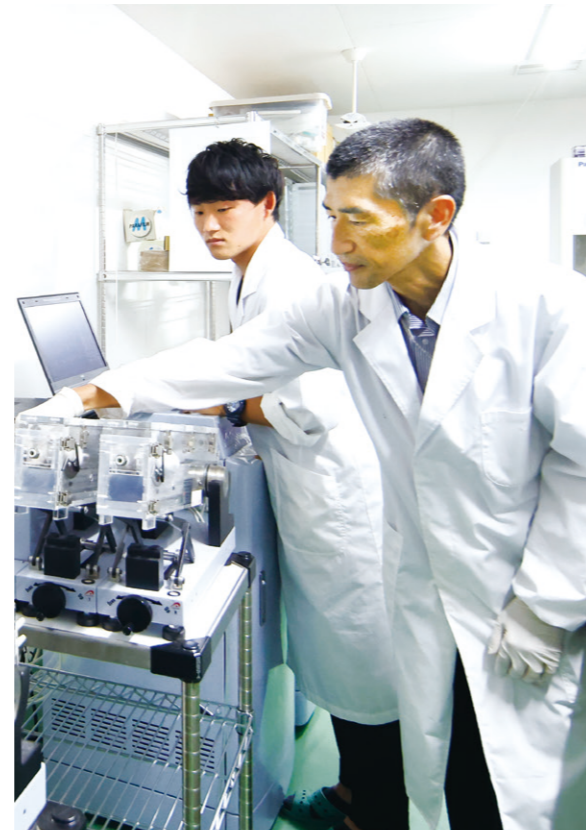
2023



RYUKOKU
UNIVERSITY

食農科学専攻

Department of Food and Agricultural Science



食と農による社会的イノベーション

食と農は近年大きな注目を集めています。人類の永続する幸福の中心になるのは食であり、それを支える食と農は身近で大切な学問分野になろうとしています。そこでは、理論を踏まえた実践が必要とされています。

社会の発展に伴い、食と農には社会との複雑な関わりが増加しました。現代は多くの分野にまたがる研究が待望されています。専門にとどまっては解決できない問題が増えてきているからです。

新しい時代の要求に対応するために、本大学院では、農学部4つの学科である植物生命科学科、資源生物科学科、食品栄養学科、食料農業システム学科を1つの専攻に再編した大学院組織を作り「食」と「農」を一体的にとらえた実践的な教育研究を進めます。「食と農による社会的イノベーション」が食農科学専攻の目指す研究・教育の地平です。

農学研究科	食農科学専攻	修士課程	(入学定員30名)
		博士後期課程	(入学定員5名)



- 「食」と「農」を一体的に捉えた学際的な教育・研究
- 専門分野の教育・研究に多彩な周辺学問領域の成果をプラス
- 実務経験と科学の融合
- 研究倫理、生命倫理、環境倫理、社会倫理に配慮した教育・研究

教育理念・目的

建学の精神に基づいて、高い倫理観と高度な専門知識、技能を併せ持ち、「食」と「農」に関する諸問題の解決と持続可能社会の実現、地域社会の活性化に寄与し、「食」と「農」を対象とした学問研究の発展に貢献できる人材を養成することを目的とする。

食農科学専攻が養成を目指す人材像

「食」と「農」の知を融合し、社会に求められる人材を養成

- 1 「本質を知り、未来志向で考え、倫理的な価値判断のできる」人材
- 2 「ローカル・グローバル双方の視点を有し、国内外の問題解決に貢献できる」人材
- 3 「食と農の地域的なつながりを土台とした地域再生・活性化に寄与できる」人材
- 4 「食と農に関わる学問の発展に貢献できる」人材
- 5 「高度専門職業人、研究者として備えるべき知識・スキルを有する」人材

修士課程

想定される進路

- 「食」や「農」に関わる開発研究や実践研究に従事する研究職
- 大学院博士後期課程進学、その他

主な進路先

日東ベスト(株)(総合職)/タナカ理研(株)(技術職)/ミツカン(株)(技術職)/トーモク(株)(技術職)/大塚食品(株)(開発・研究職)/国立大学法人三重大学医学部病院(管理栄養士)/独立行政法人国立病院機構(管理栄養士)/学校法人龍谷大学(教員)/大学院博士後期課程進学 など

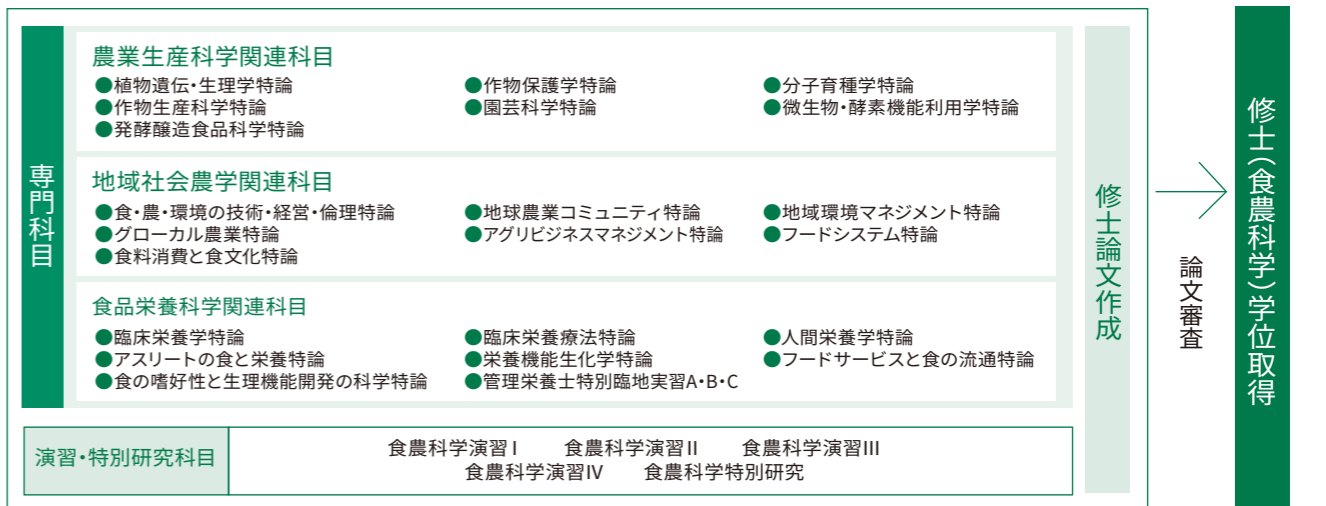
教育・研究の特徴

- Point 1** 入学と同時に指導教員を選定します。教員1名あたりの指導大学院生数を少なくし、密な研究指導が実現できるようにします。
- Point 2** 多彩な講義科目の中から、大学院生各自が自身の関心・興味に合わせて、自身の研究に役立つ科目を組み合わせて履修します(履修科目の決定に際しては指導教員が丁寧にアドバイスします)。
- Point 3** その際、大学院生に対し、各自の専門領域にとらわれるのではなく、異なる領域の科目も履修するようにアドバイスします。これにより、学際的な知識を修得することが可能になります。

カリキュラム

各自の研究に必要な知識・技能を円滑に修得するために、指導教員が履修すべき科目の組み合わせを履修モデルとして提示します。なお、学際的な学びを実現するために、専門分野とは異なる科目群の科目履修を指示する場合があります。

農業生産科学モデル	地域社会農学モデル	食品栄養科学モデル
植物の生命現象の解明に関する基礎科学的な研究、植物が成長する力を最大限効率的に発揮させることを可能とするような新しい農業生産方法の開発に関わる研究、従来とは異なる特性を有する新品種に関する研究、食料の生産、加工、廃棄という「食の循環」の各プロセスにおける微生物の機能とその活用に関する研究、等に取り組む。	地域社会の再編成、地域経済の活性化を「農的社会的再構築」という観点から捉え、グローバル化が進むなかで、経済的に自立するだけでなく、自然環境の保全や地域文化・歴史の継承も含めた持続可能な地域発展(地域社会・地域農業づくり)を実現するための方策を「食」と「農」のつながりを意識しながら、わが国および世界レベルの双方で社会科学的に考究する。	「食の嗜好性」や「食品の栄養」、「食品の安全性」を中心としつつ、「臨床の現場も含め、ヒトの全てのライフステージにおいてQOLを高める食事・食品の開発」、「望ましい食品の開発」に関わる経済性や経営マーケティング法等を考究する。
〈専門分野例〉発酵学、生態学、遺伝学、農芸化学、作物学、土壌学等	〈専門分野例〉農業経営学、経営・経済農学、環境社会学、民族植物学等	〈専門分野例〉食品科学、臨床栄養学、公衆栄養学、調理学等



演習科目・特別研究科目担当教員一覧

※修士課程における主指導教員は、演習科目・特別研究科目担当教員一覧から選んでください。
※担当教員の専門分野は、P.5~6を参照してください。

科目名	選・必	単位	担当者 (50音順)											
食農科学演習Ⅰ	必修	2	朝見 祐也	浅水 恵理香	淡路 和則	石原 健吾	岩堀 英晶	上田 由喜子	ウヱンダコーン S.K.	宇山 満	岡崎 史子	尾形 凡生	尾崎 智子	落合 雪野
食農科学演習Ⅱ	必修	2	小野木 章雄	香川 文庸	金子 あき子	楠 隆	神戸 敏成	塩尻 かおり	島 純	嶋田 大作	鈴木 太朗	大門 弘幸	滝澤 理仁	竹歳 一紀
食農科学演習Ⅲ	必修	2	竹中 祥太郎	田邊 公一	玉井 鉄宗	土岐 精一	中川 千草	中村 富子	永野 惇	西澤 果穂	樋口 博也	平山 喜彦	古本 強	別役 重之
食農科学演習Ⅳ	必修	2	樹田 哲哉	三浦 励一	三柴 啓一郎	宮本 賢一	森泉 美穂子	矢野 真友美	山口 道利	山崎 英恵	山崎 正幸	渡邊 洋之		
食農科学特別研究	必修	8												

博士後期課程

想定される進路

- 「食」や「農」に関わる新知見・理論・技術を探求する国際水準の研究職
- 「食」や「農」に関わる諸課題の高度先端的な解決方法を考究する国際水準の研究職

主な進路先

国立大学法人滋賀大学 など

働きながら修了した学生の勤務先

長谷川香料(株)／ハウス食品(株)／藤産業(有)／(株)木乃婦／京料理なかむら／
国公立法人京都大学／学校法人龍谷大学／学校法人西南女学院 など

教育・研究の特徴

- Point 1** 入学と同時に指導教員を選定し、在学期間にわたって継続的な研究指導が受けられるようになります。
- Point 2** 博士後期課程においても講義科目(1科目、食農科学特別講義)の履修を義務付けます。同科目では「食」と「農」に関わる最先端の研究動向や未知の研究領域について紹介するだけでなく、研究理論についても教授します。

- Point 3** 演習科目では、高度専門的な研究指導を行うとともに、研究成果を国内外に向けて発信するためのスキルについても教授します。

博士後期課程の開講科目

※博士後期課程における主指導教員は、演習科目担当教員一覧から選んでください。
※担当教員の専門分野は、P.5～6を参照してください。

区分	科目名	選・必	単位	担当者			
講義科目	食農科学特別講義	必修	2	楠 隆	竹歳 一紀	大門 弘幸	土岐 精一
	農業生産科学特別演習Ⅰ	選択	4	浅水 恵理香	岩堀 英晶	尾形 凡生	小野木 章雄
演習科目	農業生産科学特別演習Ⅱ	選択	4	塩尻 かおり	島 純	大門 弘幸	滝澤 理仁
	農業生産科学特別演習Ⅲ	選択	4	土岐 精一	永野 惇	樋口 博也	平山 喜彦
	食品栄養科学特別演習Ⅰ	選択	4	別役 重之	三柴 啓一郎	森泉 美穂子	
	食品栄養科学特別演習Ⅱ	選択	4	朝見 祐也	石原 健吾	上田 由喜子	岡崎 史子
	食品栄養科学特別演習Ⅲ	選択	4	田邊 公一	中村 富予	樹田 哲哉	宮本 賢一
	地域社会農学特別演習Ⅰ	選択	4	山崎 英恵			楠 隆
	地域社会農学特別演習Ⅱ	選択	4				山崎 正幸
	地域社会農学特別演習Ⅲ	選択	4				
				淡路 和則	落合 雪野	香川 文庸	嶋田 大作
				中川 千草	山口 道利		竹歳 一紀

学費について

修士課程〈一般入試〉〈社会人入試(通常学費)〉

参考：2022年度入学生対象

	他大学出身者		本学学部出身者		本学研究科の課程出身者	
	入学時納入金	1年次後期	入学時納入金	1年次後期	入学時納入金	1年次後期
入 学 金	200,000		150,000			
学 授 業 料	235,550	235,500	235,500	235,500	235,500	235,500
施 設 費	160,000	160,000	120,000	120,000	120,000	120,000
実 験 実 習 費	81,800	81,800	81,800	81,800	81,800	81,800
学 会 入 会 費	2,000					
学 会 費	3,000		3,000		3,000	
院 生 会 費	1,000		1,000		1,000	
親 和 会 入 会 金	3,000					
親 和 会 費	7,000		7,000		7,000	
校 友 会 予 納 金	10,000					
合 計	703,300	477,300	598,300	437,300	448,300	437,300

- 注 1. 諸会費は、農学会、院学生会、親和会、校友会からの委託徴収金です。
2. 本学出身者のうち農学部・農学研究科の出身者以外の入学生は、学会入会金2,000円を必要とします。
3. 校友会費(30,000円)は他大学出身者のみ修士課程2年次に納入していただきます。
4. 社会人入試入学者は、入学手続期間中に次の単位制学費と同額の学費・諸会費を納入し、6月20日まで学費の差額を納入することになります。
※「長期履修制度」が適用され、入学時納入金が第1学期の学費より多くなる場合は、その差額を次学期以降の学費に充当します。

博士後期課程

参考：2022年度入学生対象

	他大学修士課程出身者		本学学部出身者		本学研究科の課程出身者	
	入学時納入金	1年次後期	入学時納入金	1年次後期	入学時納入金	1年次後期
入 学 金	200,000		150,000			
学 授 業 料	235,550	235,500	235,500	235,500	235,500	235,500
施 設 費	160,000	160,000	120,000	120,000	120,000	120,000
実 験 実 習 費	81,800	81,800	81,800	81,800	81,800	81,800
学 会 入 会 費	2,000					
学 会 費	3,000		3,000		3,000	
院 生 会 費	1,000		1,000		1,000	
親 和 会 入 会 金	3,000					
親 和 会 費	7,000		7,000		7,000	
校 友 会 予 納 金	10,000					
合 計	703,300	477,300	598,300	437,300	448,300	437,300

- 注 1. 諸会費は、農学会、院学生会、親和会、校友会からの委託徴収金です。
2. 本学出身者のうち農学部・農学研究科の出身者以外の入学生は、学会入会金2,000円を必要とします。
3. 校友会費(30,000円)は他大学出身者のみ修士課程3年次に納入していただきます。
※「長期履修制度」が適用され、入学時納入金が第1学期の学費より多くなる場合は、その差額を次学期以降の学費に充当します。

社会人の方へー働きながら大学院で学ぶ支援「長期履修制度」ー

仕事と学修の両立をサポート、最大6年計画で大学院修了も可能。

■長期履修制度の概要

職業を有している等の事情により、通常の修了に係る年限では履修が困難な学生を対象に、一定の期間にわたって計画的に教育課程を履修し課程を修了することが出来る「長期履修制度」を設けています。

自分のペースで仕事と大学院の両立ができ、じっくり学ぶことができます。

■対象者

長期履修学生となることを希望できるのは、次のいずれかに該当する方です。

- ① 職業を有している者
- ② 家事、介護、育児、出産等の諸事情を有する者
- ③ その他本研究科が相当な事情があると認めた者(ただし、外国人留学生は対象としません。)

■長期履修期間

修士課程、博士後期課程のいずれも上限6年です。ただし、休学期間はこれに算入しません。

在学生からのメッセージ



出店 平さん

修士課程
花卉園芸学研究室 2年生

本学農学研究科に進学したきっかけ

私が農学研究科に進学したのは、自身の研究を続けたいと思ったからです。コロナ禍で研究ができない期間があったこともあり、研究室に配属されてから卒業までの1年半の研究期間では物足りないと感じました。そのため自身の研究をもっと続けたいと思い進学しました。

取り組んでいる研究テーマとその内容(計画中を含む)

私は「組織培養技術を利用したコリの新しいウイルスフリー化法の確立」を目指して研究を行っています。新しいウイルスフリー化法の確立は、カルスを経路することで無病苗の大量生産を目指すもので、現時点では成長点培養によるウイルスフリー苗の作出が唯一有効な方法であるため、農業上重要な研究であると考えます。

本学農学研究科に入学して、一番良かったと感じたことは何ですか

研究の楽しさに改めて気づけたこと、新しい出会いがあったことです。日々の研究活動ではうまくいかないことが多いです。しかし新しい発見をしたとき、成功したときの喜びはその分大きく、研究の楽しさに改めて気づくことができました。また、大学院ではTA業務を通して同期、先輩、後輩、の仲が良く、新しい友人、先輩、後輩と出会えたことに入学してよかったと感じています。



山本 美穂さん

博士後期課程
給食経営管理学的研究室 3年生

本学農学研究科に進学したきっかけ

栄養士養成施設校の教員として、他大学に勤務しております。給食経営管理は、栄養士・管理栄養士の教育の要であると考えています。しかし、栄養士教育に従事する中で、給食業務における衛生管理について疑問を持つことが多くありました。そこで、給食経営管理について、より知識を深め教育に還元できればと思い進学を志望しました。

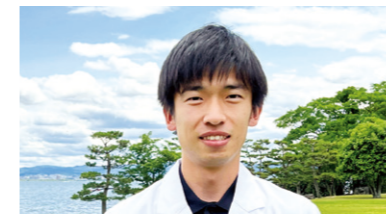
取り組んでいる研究テーマとその内容(計画中を含む)

「給食施設における加熱温度管理」がテーマです。給食は喫食者にとって安全・安心で美味しくなければいけません。加熱方法や食材の違いを考慮した加熱温度管理ができるよう実証実験を行い、安全・安心で美味しい食事提供のできる一助になるよう研究を行っています。

本学農学研究科に入学して、一番良かったと感じたことは何ですか

実験機器などが充実しており、分析したいことがあればすぐに対応できる実験環境が整っている点がとてもよいと思いました。また、先生方の指導も丁寧かつ的確なご助言を頂けるので、より研究内容が濃いものとなり、自分自身の知識を深めることができることが入学してよかったことです。

修了生からのメッセージ



久木 崇広さん

修士課程2021年修了
大塚食品株式会社

在学中に取り組んでいた研究テーマとその内容

「ウルトラファインパブルの特性と食品アレルギー性の変化」
ウルトラファインパブルは産業界で注目されている水で、現在ではシャワーヘッドのCMでも馴染みがあると思います。洗浄効果の報告が多く見られますが、食品への利用はあまり報告されていませんでした。そこで、応用生化学研究室に所属していたことから、たんぱく質との相互作用(鶏卵たんぱく質のアレルゲン性変化を指標)を研究しました。

本学農学研究科での学びは現在にどのように活かされていますか

私は学部時代に管理栄養士の資格を取得しました。そして、大学院の授業では管理栄養士の知識を深掘りし、臨床栄養学や食品の機能性等のプレゼンを行うという授業がありました。より食品の知識を深めることができ、現在の研究開発職の業務で役立っています。また、学会等で発表する機会も多いので、社内での資料作りやプレゼンにもすぐ役立っています。

本学農学研究科に進学を考えている人へのメッセージ

大学院に進学した理由の一つに、「食品企業の開発職で働きたい」という目標がありました。学部時代に培った知見をもとに、食品に関する知識をより身につけたいという思いが強かったため大学院への進学を決意しました。大学院では、食に詳しい研究室の先生や同期と多様な経験ができ、非常に有意義な2年間を過ごすことができました。是非、大学院で食の知識を深め、様々なことに挑戦してください。



樋爪 彩子さん

博士後期課程2021年修了
ハウス食品株式会社

在学中に取り組んでいた研究テーマとその内容

減塩食は、塩味だけでなく、味全体が弱くなってしまうことが課題です。そこで、山椒に着目し、熟度が異なる山椒エキスが、減塩食にどのような味の増強効果をもたらすかを官能評価により明らかにしました。その結果、完熟山椒エキスは、味の持続性を高め、減塩食のおいしさ向上に効果的であることがわかり、完熟山椒に特有の持続性をもたらす候補化合物を選定しました。

本学農学研究科での学びは現在にどのように活かされていますか

この研究を通して、官能評価手法について学ぶことができました。その知識やノウハウは自分のその後の研究に役立つだけでなく、会社内の他のテーマにも貢献できているのではないかと感じています。社内で研究へのアドバイスを求められる機会も増えましたし、龍谷大学で身に付けた専門性が自分の強みのひとつとなっていると感じています。

受講して印象に残った授業を教えてください

授業を通して、アカデミックな視点で、日本や世界が抱える食糧問題について幅広く学ぶことができました。会社内にいると、どうしてもビジネスの視点が強いインプットが多くなり、アウトプットもそれに影響されがちです。一度会社を離れて学び、先生方や同級生と食糧問題やSDGsについて議論を重ねることで、視座をひとつ高く持つことができるようになったと感じています。

教員紹介

※2022年4月現在

錯覚とからくりによって健康になれるのでしょうか？

上田 由喜子 教授 **M D**
(健康行動科学研究室)
生活科学、健康・スポーツ科学



植物資源に支えられる私たちの生活

神戸 敏成 教授 **M D**
(花卉園芸学研究室)
園芸科学・植物資源学



デザイン通りの品種改良を目指して

土岐 精一 教授 **M D**
(植物ゲノム工学研究室)
植物ゲノム工学



バイオテクノロジーを品種改良に役立てる

三柴 啓一郎 教授 **M D**
(植物育種学研究室)
遺伝育種科学、
応用分子細胞生物学、園芸科学



管理栄養士の立場から食物アレルギーを攻略する

岡崎 史子 准教授 **M D**
(栄養教育学研究室)
栄養教育論、食物アレルギーに関する研究、モノクローナル抗体の作製と応用



フードシステムにどう接近するか

山口 道利 准教授 **M D**
(フードシステム学研究室)
経営・経済農学、フードシステム論、
獣医経済疫学



変わりものコムギを品種改良に利用する

竹中 祥太郎 講師 **M D**
(植物遺伝学研究室)
遺伝育種科学



給食施設のおいしくて安全・安心な食事の提供のために

朝見 祐也 教授 **M D**
(給食経営管理学研究室)
給食経営管理論、調理科学



意思決定メカニズムをベースに政策研究を展開

宇山 満 教授 **M**
(農業・環境政策学研究室)
農業経済学、農業政策学



「かおり」が繋げる関係

塩尻 かおり 教授 **M D**
(化学生態学研究室)
生態学、昆虫と植物相互作用



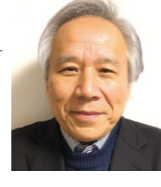
便秘を改善する上手な野菜のとり方

中村 富予 教授 **M D**
(公衆栄養学研究室)
公衆栄養学



老化を遅延させる食事

宮本 賢一 教授 **M D**
(病態栄養学研究室)
病態栄養学、腎臓内科学、
基礎栄養学



データから知恵を引き出す

小野木 章雄 准教授 **M D**
(生命データ科学研究室)
遺伝育種科学、統計科学



青果物の香り生成機構と品質向上

ウエンダ コーン S.K. 講師 **M**
(収穫後生理学研究室)
収穫後生理学



作物栽培のウソ？ホント？

玉井 鉄宗 講師 **M**
(植物栄養学研究室)
土壌・植物栄養学



植物寄生性線虫のエコゲノミクス

浅水 恵理香 教授 **M D**
(植物線虫学研究室)
植物保護科学、遺伝育種科学



植物生理に基づく果樹の栽培技術開発

尾形 凡生 教授 **M D**
(果樹園芸学研究室)
果樹園芸学



微生物の力で人も環境も健康に！

島 純 教授 **M D**
(微生物科学研究室)
農芸化学、応用微生物学



野外における生物の振る舞いを理解し、予測し、制御する

永野 惇 教授 **M D**
(情報生物学研究室)
植物分子生物学、情報生物学



地力とは何か

森泉 美穂子 教授 **M D**
(土壌学研究室)
土壌学



農業・農村の多面的機能と地域の持続可能な発展

嶋田 大作 准教授 **M D**
(地域農業・環境経済学研究室)
環境経済・政策学、地域農業経済学、
自然資源管理、commons研究



日本人の生活は100年間でどう変わってきたか

尾崎 智子 講師 **M**
(日本の食文化研究室)
省都衣服の生活文化史



新たな食素材を発掘する

西澤 果穂 講師 **M**
(食品素材利用学研究室)
食品科学



農業経営の行動原理を解明する

淡路 和則 教授 **M D**
(食農ビジネス研究室)
農業経営学、農業組織論、農業
職業教育、バイオマス利用



食べものど着るものをめぐる人と植物のかかわり

落合 雪野 教授 **M D**
(食文化・地域文化研究室)
民族植物学、東南アジア研究



農作物の個体の姿とともに、群落としての生き様を探る

大門 弘幸 教授 **M D**
(作物学研究室)
作物生産科学、作物生態生理学



不思議な生態に満ちあふれた昆虫の世界

樋口 博也 教授 **M D**
(応用昆虫学研究室)
昆虫生態学、害虫管理学



食品や飲料で気分は変わる

山崎 英恵 教授 **M D**
(食品生理学研究室)
食品科学、栄養化学



現場から知る自然環境とのつき合い方

中川 千草 准教授 **M D**
(地域マネジメント・資源保全研究室)
環境社会学、地域研究



世界の市場で日本の食をいかに売るのが

金子 あき子 講師 **M**
(フードビジネス研究室)
経営・経済農学



植物の病気を防いで農業生産に貢献する

平山 喜彦 講師 **M D**
(植物病理学研究室)
植物病理学、植物保護科学



ゆりかごから墓場までのスポーツ栄養学

石原 健吾 教授 **M D**
(運動栄養学研究室)
スポーツ栄養学、運動生理学、
栄養生理学



日本の農業の担い手は誰？

香川 文庸 教授 **M D**
(農企業経営情報会計学研究室)
農業経営学、農業会計学、
経済統計学



農山村の持続可能な発展をどう図るか

竹歳 一紀 教授 **M D**
(食料・農業・環境経済学研究室)
農業経済学、経済発展論、
環境政策論



植物が「揺れる」環境にตอบสนองする仕組みを解明したい

古本 強 教授 **M D**
(環境生理学研究室)
植物生理学、生化学



タンパク質のかたちから紐解く生命の謎

山崎 正幸 教授 **M D**
(応用生化学研究室)
構造生物学、タンパク質のX線
結晶構造解析



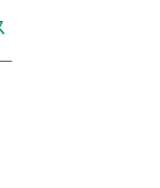
視覚でとらえる植物の免疫

別役 重之 准教授 **M D**
(多細胞免疫動態研究室)
植物保護科学、植物分子・生理科学、
植物免疫学、微生物生態学



食農・健康科学×データサイエンス

鈴木 太郎 講師 **M**
(データ数理研究室)
バイオインフォマティクス、
公衆衛生学



予防と治療を支える栄養管理を目指して

矢野 真友美 講師 **M**
(臨床栄養学研究室)
臨床栄養学



小さな線虫が引き起こす大きな農業被害

岩堀 英晶 教授 **M D**
(応用線虫学研究室)
植物寄生性線虫学



食を通じて次世代を担う子どもの健全な発育を目指す

楠 隆 教授 **M D**
(小児保健栄養学研究室)
小児科学、アレルギー、
疫学・予防医学



安全な「食」のための微生物研究

田邊 公一 教授 **M D**
(応用微生物学研究室)
分子生物学、微生物学



構造(形)から味の本質に迫る

柁田 哲哉 教授 **M D**
(食品化学研究室)
食品科学、構造生物化学



病院や施設でお坊さんが働いている？

打本 弘祐 准教授 **M**
(真宗学研究室)
仏教学(親鸞思想)、社会学



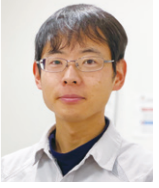
足元に目をこらして広がった視界

三浦 励一 准教授 **M**
(雑草学研究室)
雑草学、人と植物の関係史



受粉しなくても果実を形成する単為結果の謎に迫る

滝澤 理仁 講師 **M D**
(野菜園芸学研究室)
生物系・農学・生産環境農学・
園芸科学



人と生き物のかかわりを考える

渡邊 洋之 講師 **M**
(環境史・環境社会学研究室)
環境史、環境社会学

