

進路通信

5月15日

学部・学問情報

◆食物・栄養学…栄養バランスのとれた美味しい食を追求

【学問の内容】

食物・栄養学は、食品を安全に保存・加工・調理し、いかに栄養価が高くおいしい食べ物として提供するかを、実際の生活の場に立って研究していく学問分野です。食物・栄養学の主な科目には、食品学や食品加工学、調理学、栄養学などがあります。例えば、「調理学」では単に調理方法を学ぶだけでなく、素材の味を生かした“おいしさ”とは何かを追求し、成分の働きや色彩効果なども科学的に研究していきます。また、塩加減の好みといった味の嗜好(しこう)調査など、さまざまな角度から研究します。最近では、各国の人の行動に食物がどんな影響を与えているかといった、“食”に関する広い領域についての研究も行われています。

現代では、周囲に多くの食品があふれているため、栄養的に偏った食生活を送っていることに気づかず、それが疾患につながる場合もあります。例えば、ビタミンAが不足すると“夜盲症”になったり、カルシウムが不足すると、子供の場合身体が成長しなかったり骨がもろくなったりします。このような状況の中で、現在では栄養学の知識に基づく“食”の指導ができる栄養士などの専門的な指導者が求められています。

【卒業後の進路】

在学中に栄養士の資格や、管理栄養士、フードスペシャリストなどの受験資格を取得し、卒業後はそれを生かして給食センター、病院、学校、保健所などに勤務する人が多い。また、フードコーディネーターや生活のアドバイザーなどになる人や、食品関係の企業に就職して加工食品や健康食品の開発に携わる人、料理関係の出版社などに就職する人もいる。

◆薬学…医学などと協同し、薬の可能性を追求する

【学問の内容】

薬学は、薬剤師の養成と、研究者の養成という二つの面を持った学問です。薬剤師の免許を取得するためには、6年制の養成課程で学ぶ必要があります。研究分野は主に、新薬の開発や効率的な生産方法を研究する製薬学系、薬の病気に対する作用を明らかにし、薬の効果的で副作用のない使用法を研究する医療薬学系、医薬品や食品添加物の特性を調べ、人体への影響を明らかにする衛生薬学系、微生物などの生物をワクチンなどに利用するための研究を行う生物薬学系の4系統に分けられます。

他学問と連携した研究も進められており、医学はもちろん、バイオテクノロジーを駆使して植物から成分を抽出し、新薬の開発に生かす研究や、CG(コンピュータグラフィックス)を活用して薬の分子の構造を解明しながら薬の性質などを調べるといった研究が行われています。

【卒業後の進路】

大学で6年間薬学について学ぶと、薬剤師国家試験の受験資格が得られる。薬剤師の免許取得後、病院や薬局で調剤業務に就くケースと、厚生労働省などの官公庁や大学、衛生試験所、製薬・化学・食品メーカーなどへ研究者として就職するケースの2つに大きく分かれる。その一方で、大学院への進学者も、年々増加の傾向にある。