

# 大学徹底研究 広島県の大学へ行こう

# 広島工業大学

## 食品関連幅広い進路

企業が求める人材とマッチ

コロナ禍でも安定した成長を遂げる食品業界は求人件数が伸びている。就職希望者も増加し、学生間の競争が激化している。こうした中で広島工業大学生命学部食品生命科学科は、2020年度の就職率100%を達成。実践的なカリキュラムや多彩な研究を通して、業界で求められる専門知識や技術を持つ人材を輩出し、企業から高い評価を受けている。

### 製造・衛生管理・殺菌…工学系科目も強み



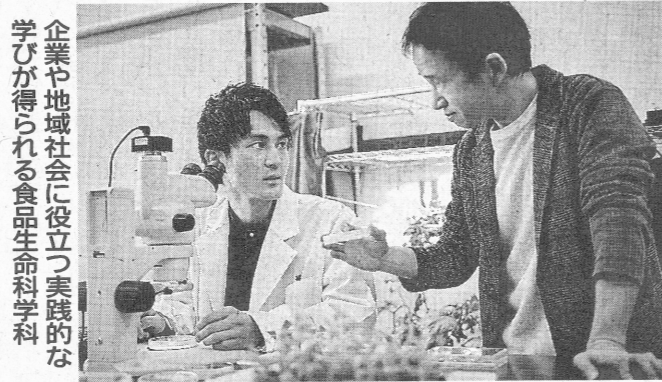
角川教授が学科長を務める食品生命科学科では食品製造から加工技術、殺菌、衛生管理まで幅広い領域を学べる

製造技術、製造機械、マーケティングリサーチなど、多彩な分野の科目がそろった。工学系の科目も充実している点が同大ならではの魅力の一つだ。こうした科目を履修することで、市場にマッチした食品を開発するためのマーケティングの知識、工場での食品製造に必要な計測制御の知識も修得し、新商品の開発や食品工場での管理職に求められる素養を身に付けることができる環境が整っている。



学生らとフリースタイル技術を駆使した実験に取り組む角川教授

### 実践的な知識や技術修得



#### 乳製品や卵加工/おいしさ数値化

食品生命科学科では授業を通じて、食品製造の分野に携わるために必要な知識や技術を幅広く身に付けられる。

例えば「食品製造学」では、前期に穀類や豆類をはじめとした食品の加工技術、多彩な領域を学修。後期は、食品成分の多量添加物、食品表示法および乳製品、卵製品、水産製品の加工技術を修得する。

「食品学総論」では、おいしさに関わる食品の成分や変化、相互作用、物性などについて学ぶ。おいしさを数値化する「評価する官能評価手法を学修。食品メーカーが新商品を開発する際、試作品をどのように評価するのにも実習する。

食品生命科学科の各研究室では、教員と学生が新しい食品や技術の開発に挑戦している。

角川教授の研究室では高齢者の体に優しいアイスクリュームを開発中だ。介護の現場などでアイスクリュームはよく使われていて、高齢者に喜ばれているが、おなかを冷やしたり、嚥下障害を起したりする危険があるという。そこで角川教授が考えたのが、調理した食品をマイナス30度で凍らせ、真空状態で乾燥させる「フリースタイル技術」の活用だ。

「この技術を使って、一口サイズ」

食関連の研究で特に人気の高いのが発酵分野。「発酵食品学」では、日本の伝統的な食品である清酒、みそ、しょうゆなどについて、製造現場の実例を紹介しながら製造方法を研究する。

### 教員と学生開発に挑戦

発育の観点からも食の安全性や食品ロスの低減などへのニーズが高まる中、殺菌や衛生管理をはじめ、食品製造を巡るさまざまな領域をカバーする同学科で、4年間実力を養った学生への期待感が高まっている。

SDGs(持続可能な開発目標)への期待感が高まっている。

### きらり名物教授



生命学部食品生命科学科

杉山峰崇教授

### 世界の酵母集め拠点化

約20年間、大阪で酵母微生物である酵母は細胞だの研究に携わり、4月に広島工業大学に着任した。「酒」を醸す酵母の機能を「パンづくりに利用される」を調べる上で理想的なモデル

本酒は酵母の働きで、香りや味が決まる。ならば、酵母を改良すれば、おいしく、安全な高品質を保ちながら、世界の酵母研究者に声をかけ、彼らが開発した最先端の酵母研究リソースを、健康にも有効な発酵食品を開発し、地域に貢献したいと熱く語る。

典義教授は、酵母の遺伝子を研究することで、細胞内の一部を分解してリサイクルする、人間を含む真核生物の機能「オートファジー」を解明した。酵母には生命の仕組みを解き明かすヒントが詰まっているのだ。

杉山教授が取り組む酵母の「おいしさ」を改良する研究だ。酵母の遺伝子を加える「遺伝子組み換え」の技術を使った。実用化にはこの技術を使わず、ゲノムを編集する必要がある。「安全な高品質を保ちながら、世界の酵母研究者に声をかけ、彼らが開発した最先端の酵母研究リソースを、健康にも有効な発酵食品を開発し、地域に貢献したい」と熱く語る。

## 卒業生 学生にいち押し!



生命学部食品生命科学科卒業

小田勇真さん(23)＝ロッテ勤務

### マーケティング力磨く

得意な生物が学べて理科の教員免許が取れること、自宅から通える距離でもあったことから広島工業大を志望。工学を学んだが食品は他の大学ではあまりなく、特徴的だと感じました。そのため基礎化学や物理なども履修できるなど、段階を踏んだカリキュラム構成も魅力でした。特に、「食品マーケティング」の授業が勉強になりました。今の仕事に就けたのも、大手食品メーカーの講師を招き、マーケティングの基礎を学んだ影響が大きかったように思います。

生命学部食品生命科学科3年

西村明香里さん(20)＝広島県立広島井口高出身

### 遺伝子組み換えに関心

食品と生命の2分野を学べる食品生命科学科で、花の品種改良とその活用方法について研究したいと考えて志望。特に遺伝子組み換えの技術に関心がありました。食品分野の学修は、学内に密接に関係しているため、学びが興味を湧かせ、意欲的に取り組めます。大学で学んだことを生かし、将来は農業に携わりたいと考えています。

生命学部食品生命科学科3年

浦田佳邦さん(20)＝山口・慶進高出身

### 整った設備で毎日充実

食品の機能性について詳しく学びたいと思い、この大学を志望。食品成分の機能性をはじめ、食品工学、食品衛生、遺伝子工学などのバイオテクノロジーを学んでいます。先生方から熱心に指導していただけたら、設備も整っているのが毎日充実。将来は食品の製造や開発の仕事に就くのが夢です。就職活動も手厚く支援していただいています。

**オープンキャンパス 7/18日 8/22日**

ご参加には事前の申し込みが必要です。詳しくは公式WEBサイトをご確認ください。

**WEBオープンキャンパス同時開催!!**

プログラム 受験を考えている方は必見!総合型選抜(学科課題型)入試対策講座、100の学科プログラム、なんでも大相談会

問い合わせ 広島工業大学 入試広報部 ☎(0120)165215 e-mail nyushi@it-hiroshima.ac.jp

**広島工業大学**

所在地 広島市佐伯区三宅2-1-1

アクセス JR山陽本線「広島」駅から「五日市」駅まで約15分。「五日市」駅からスクールバスを運行。広電宮島線「楽々園」下車、徒歩約15分。

学生数 4,518人(2021年5月1日現在)

学部・募集人員(2022年度予定)	人数
工学部	70人
電気情報工学科	70人
電気システム工学科	90人
機械システム工学科	120人
知能機械工学科	90人
環境土木工学科	70人
建築工学科	110人
情報工学科	110人
情報コミュニケーション学科	110人
環境学部	100人
建築デザイン学科	70人
地球環境学科	70人
生命学部	60人
生体医工学科	60人
食品生命科学科	80人

取得可能な資格・関連する資格(受験資格含む)

- 電気通信主任技術者
- 電気工事士
- 第1級陸上特殊無線技士
- 第2級海上特殊無線技士
- 一級建築士
- 二級建築士(木造建築士)
- 教育職員免許状 高等学校教諭一種免許状(工業)
- 教育職員免許状 高等学校教諭一種免許状(情報)
- 教育職員免許状 高等学校教諭一種免許状(理科)
- 教育職員免許状 中学校教諭一種免許状(理科)
- 臨床工学技士
- 食品衛生管理者
- 食品衛生監視員
- 甲種危険物取扱者
- 電気主任技術者(第1・2・3種)
- 土地家屋調査士
- 建築設備士
- 建築設備検査員
- 1・2級建築施工管理技士
- 1・2級電気工事施工管理技士
- 1・2級造園施工管理技士
- 1・2級土木施工管理技士
- 測量士
- 技術士(技術士補)
- 技能士
- 作業環境測定士(第一・二種)
- 衛生工学衛生管理者
- インテリアプランナー
- 商業施設士
- 環境プランナー
- 自然再生士補
- ヒートアップ管理士(2級)
- 臨床ME専門認定士
- 基本情報技術者(FE)
- ネットワークスペシャリスト
- データベーススペシャリスト
- 情報セキュリティスペシャリスト
- など