



安心で体にやさしい食物・食品やワインをつくる



将来を描いた学び



果樹・野菜栽培に興味がある

地域特性に適した農作物の作付や、ブドウ、モモなどの果樹栽培法といった農業生産を学ぶと同時に、成熟過程での化学的変化や機能性、安全性を学び、食料生産全般に関する体系的な知識・技術・考え方を身につけることができます。



食品産業に携わりたい

食品の製造、加工から栄養、機能性、衛生にいたるまで、科学的な側面から幅広い分野について学びます。就職先として食品系や化学系企業、農業・食品系の技術公務員が想定されます。



ワイン製造のスペシャリストを目指す

ワイン科学特別コースでは、基礎科学を学んだ後、ブドウ栽培・育種、ワインの発酵技術や機能性に関する一貫したカリキュラムを履修することにより、ワイン科学における高度な専門的知識と技術力をもつ人材を育成します。



地域食物科学科

日本の食品産業が取り組むべき戦略に、「需要を引き出す新たな価値創造」があります。国土が狭く、人件費が高い日本では、「おいしい」や「健康による」など、付加価値の附与が重要になります。このためには、食品産業を六次産業として捉え、「原料生産」・「加工」・「販売やサービス」を大きく捉える視点が重要になつてきます。

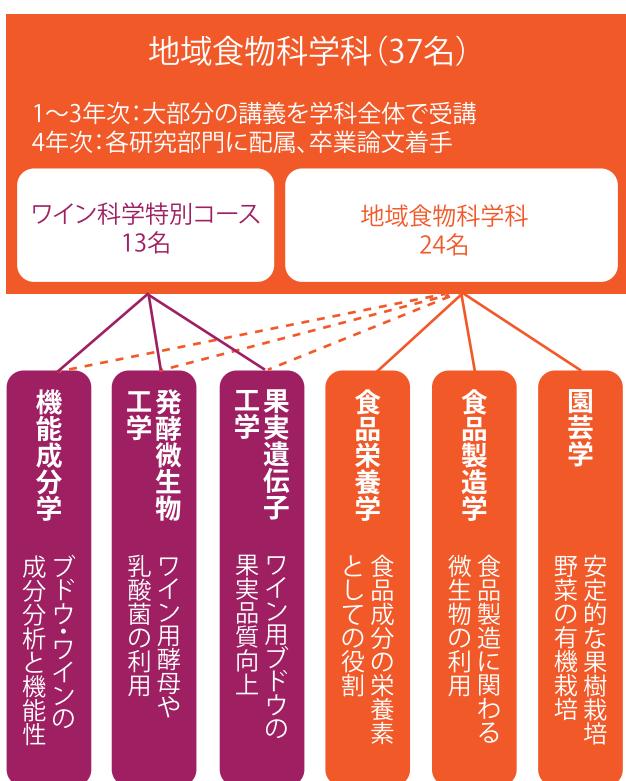
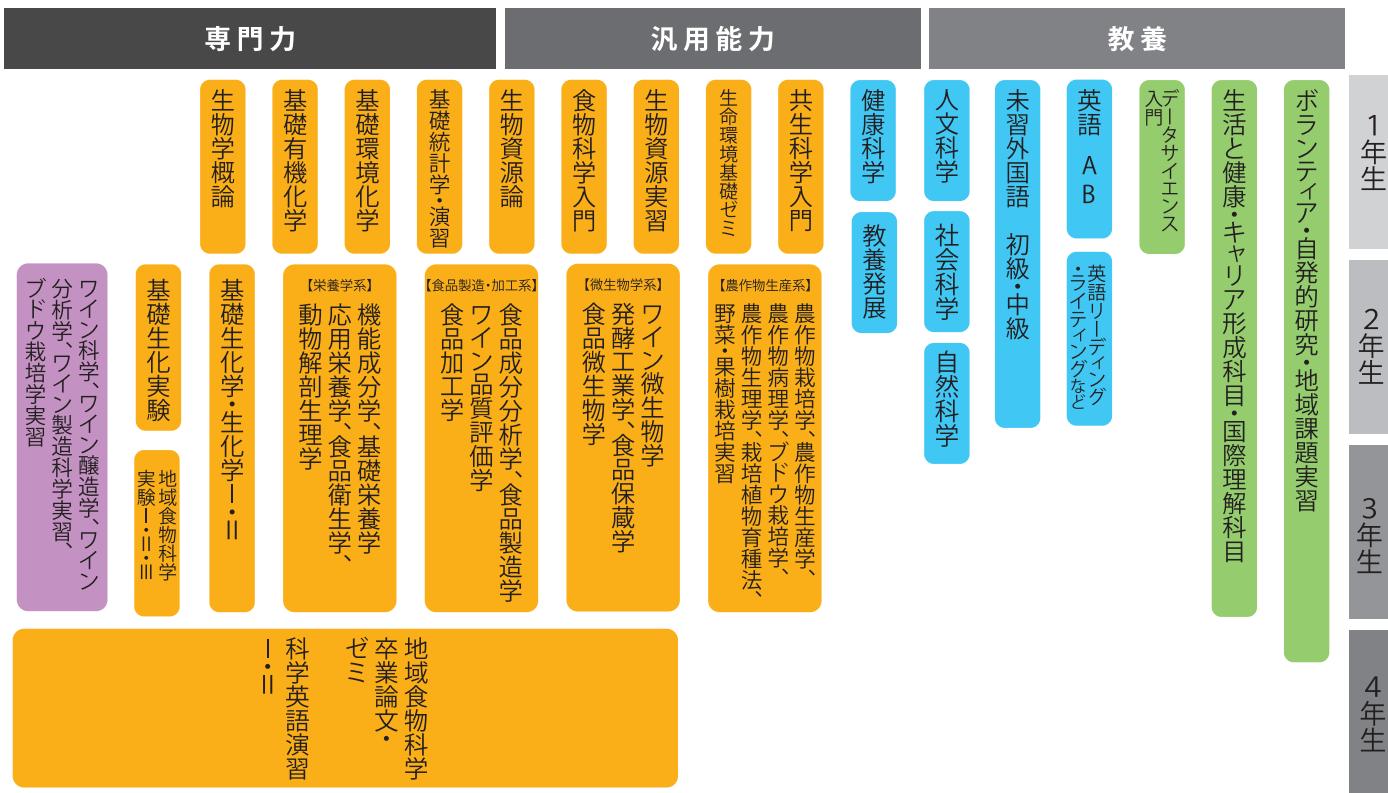
地域食物科学科では、果樹や野菜等の農作物の栽培、食品加工の科学的理 解、有用成分の分析・栄養的価値などの食物科学や農学に関する専門知識・技術の全体像を学び、食品産業に従事できる人材を育成します。

「ワイン科学特別コース」では、ワイン製造を六次産業のモデルケースとして考え、ワイン産業で活躍できる人材を養成します。

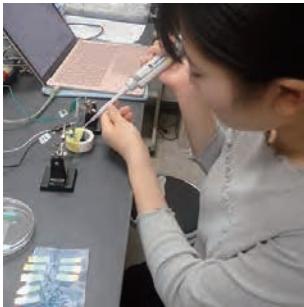
基礎から応用、そして実践につながるカリキュラム



多彩な実習カリキュラムにより、現場で起きたる諸問題について講義（基礎および専門科目）と関連付けながら学ぶことができます。食物資源・環境などの多角的な視点から、人類が直面する食料問題を解決する為に食物科学や農学に関する専門知識・技術を学びます。さらに他学科の講義を履修することもでき、最新のバイオテクノロジー・経営、経済についても学ぶことができます。企業からの外部講師による六次産業化の講義では、新たなサービスを自ら考える力を養うことができます。



輝く在校生、卒業生の姿



おいしさと安全に貢献したいと考えています。

小林 桃華さん
2020年度入学 地域食物科学科(ワイン科学特別コース)4年



明石 直輝さん
2020年 大学院 生命環境学専攻
食物・ワイン科学コース修了

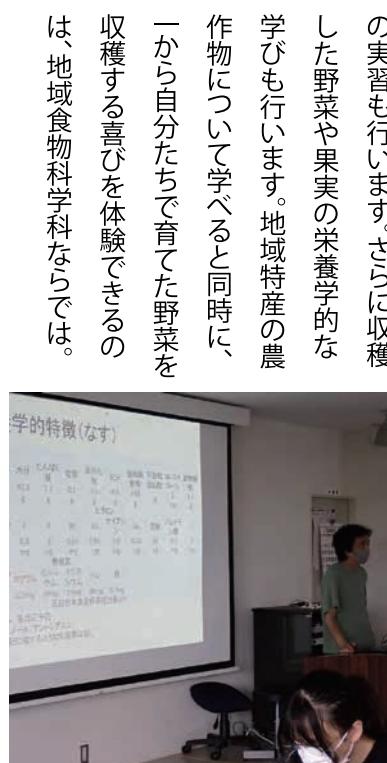
自然が多く、地域ならではの学びが魅力
学外での実習や山梨ないでのワインや宝石などの講義が印象的で面白かった講義です。就職先が食品関係であるため、微生物や衛生学の講義での学びが非常に役に立っています。

自分のやりたいことを見つけて

大学は自分が好きにできる、自由にできる時間がたくさんあります。高校生の皆さんには、自分のやりたいことを見つけて大学に入つてほしいと思ってします。



ピックアップ 野菜・果樹栽培実習



野菜・果樹栽培実習では、附属農場にて野菜(ナスやジャガイモ、葉菜類など)の播種や苗の植付け、果樹(ブドウやモモなど)の摘果や管理方法について学びます。広い農地を利用してトラクターなどの機械・器具の実習も行います。さらに収穫した野菜や果実の栄養学的な学びも行います。地域特産の農作物について学べると同時に、一から自分たちで育てた野菜を収穫する喜びを体験できるのは、地域食物科学科ならでは。

卒業生の進路

(ワイン科学特別コースを含む)

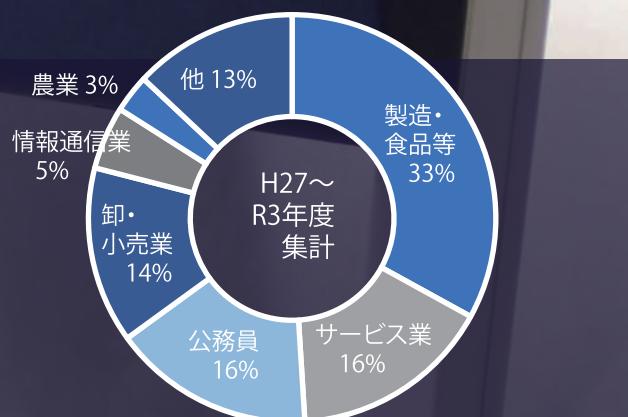
【大学院】 36%
山梨大学大学院 東北大学大学院 電気通信大学大学院
奈良先端科学技術大学大学院

【官公庁】 9%
農林水産省 内閣官房 警視庁 東京高等裁判所 東京都庁 山梨県庁
静岡県庁 兵庫県庁 香川県庁 甲府市役所 八王子市役所 横浜市役所
府中市役所 など

【企業】 48%
酒造関連
甲斐ワイナリー マンズワイン エノテカ 小倉ホールディングス
大島みんなのワイナリー 軽井沢ブルワリー 月桂冠 など

製造・食品等
カゴメ グリコ ローソン スターバックスコーヒー 不二家 成城石井 はくばく モランボン 昭和産業 神戸屋
信州ハム イトウ製菓 東海澱粉 安曇野食品工房 デリカフーズ 銀座コージーコーナー BAKE グリーンハウス
十勝大福本舗 高砂香料工業 TSメリクロン 築地魚市場 日本香堂 林農園 日本クッカリー ゼンショウホールディング など
農業関連
愛知県農業共済組合 尾張中央農業協同組合 信州うえだ農業協同組合 みなみ信州農業協同組合 JA全農兵庫
全農チキンフーズ など

その他
スズケン 三和化学研究所 トヨタグループ 八十二銀行 高瀬物産 東日本旅客鉄道 など



取得可能な資格

詳しくは学科ホームページの資格情報をご確認下さい

資格	受験種別
食品衛生管理者 食品衛生監視員	指定単位を修得することにより卒業時に資格が得られる
危険物取扱者(甲種)	指定単位を修得することにより受験資格が得られる
第一種衛生管理者 作業環境測定士	卒業後、1年以上の実務経験を経て受験資格が得られる
毒劇物取扱責任者 技術士 技術士補	試験問題の出題範囲の内容について学べる
山梨大学ワイン科学士(ワイン科学コースのみ)	試験問題の出題範囲の内容について学べる

入試情報

最新情報は山梨大学入試情報サイト (<https://www.yamanashi.ac.jp/admission>) にてご確認下さい

試験区分	教科	大学入学共通テスト科目名	個別学力検査等
一般選抜(前期)	国語	国語	小論文 「文章読解型」および 「資料データ分析型」
	地歴 公民	世A、世B、日A、日B、地理A、地理B、 現社、倫理、政治・経済、倫理、政経から1	
	数学	数Ⅰ、数Ⅱ・数Aから1 数Ⅱ、数Ⅱ・数B、簿記・会計、情報関係基礎から1	
一般選抜(後期)	理科	物理、化学、生物から2	面接
総合型II	外国語	英、独、仏、中、韓から1	面接

山梨大学 生命環境学部 地域食物科学科

〒400-8510 甲府市武田4-4-37 TEL 055-252-1111

学科HP

ワイン研HP

学科Instagram

生命環境学部に関するこ

生命環境学域支援課 TEL 055-220-8803

les-admin@yamanashi.ac.jp

入試に関するこ

教学支援部入試課 TEL 055-220-8046



学科の様子が
わかります
日々更新中!