

食 環 境 科 学 部



ご挨拶

日本は海に囲まれた南北に長い地形であることから、海産物や農産物の特産品を使った特色のある料理が生み出され、和食という文化が形成されてきました。一方で、日本の「食」は世界中の料理の良さを取り入れながら、日々進化し続けているようにも感じられます。また、カロリーベースで考えると、日本で消費される食料の半分以上は海外で生産されています。食環境科学部は「食」を科学的に捉え、日本における食の安全を守り、国民が質の高い食生活を送って健康でいられるように、広い分野にわたって「食」の教育・研究を行っています。食環境科学科フードサイエンス専攻では、食の安全や人々の健康維持に貢献できる専門家を育成します。食環境科学科スポーツ・食品専攻では、運動と栄養のエキスパートとなるために、健康における食品機能とスポーツの役割について総合的に学修し、関連技術を習得します。管理栄養士養成施設である健康栄養学科では、食生活から国民の健康の増進をサポートするための専門知識と技術を習得します。2024 年には朝霞キャンパスに移転し、食に関わる社会のニーズに応えるために、食に関わる学問領域の一層の強化と充実を図ります。

(食環境科学部長 福森 文康)