

Faculty of Bioenvironmental Sciences

バイオ 環境学部

バイオサイエンス学科 /
バイオ環境デザイン学科 / 食農学科

Message

未来の地球を創り出す バイオ環境科学にチャレンジしよう

地球は今、支え切れないほど人が増え、温暖化が進み、海もプラスチックで汚染されるなど、危機に瀕しています。この地球を、すべての生き物が住みやすい環境に変え、未来へとつなげていくのは、若い皆さんです。本学部では、ヒトだけでなく、すべての生物が住みやすい地球を創るための考え方や技術を一緒に学び、実践します。皆さんは、生命のしくみを分子のレベルで理解し、地球環境や作物育種のあり方を野外で学び、新たな環境や食をデザインすることでしょう。学科を超えた広い学びも歓迎です。皆さんは学びの中で、新しく創り出す喜びを感じるはず。さあ一緒に、私たちの学部で、未来の地球創りの第一歩を踏み出しませんか。



バイオ環境学部 学部長 福田 裕穂

Features

持続可能な「生命・環境・食農」を 自然豊かな京都・亀岡で学ぶ

特色

1

充実した施設・機器で 実施する先端研究

京都亀岡キャンパスにあるバイオ環境館は、120人が同時に実習できる大規模な「学生実験室」を有しています。この広々とした実験室で、実験技術を基礎から身につけることができます。質量分析計、NMRといった研究機器も充実。各研究室では、先端的な学術研究や企業との共同研究を実施しています。

特色

2

京都・亀岡の豊かな 自然環境

バイオ環境学部があるのは自然豊かな亀岡。保津川水系の豊富な地下水が農業、食品加工業を支えています。天然記念物のアユモドキやオオサンショウウオが生息するなど生物多様性に富み、生態調査にも適しています。身近に広がる自然の中で、野外実習や卒業研究に取り組むことができます。

特色

3

農産物の生産から加工、 そして6次産業化

講義教室のすぐ隣に「新種苗開発センター」と「食品開発センター」があります。両センターでは、地元の方々や企業とともに、野菜の新品種の開発や発酵・醸造物、加工食品の開発を進めています。これらの取り組みには、学生も積極的に参画し、地域と連携した6次産業化を目指しています。

特色

4

教職などの資格取得支援、 公務員・大学院志望者への サポート

理科や農業の教員、公務員、大学院を目指す人は、採用試験や大学院入試を意識した専門分野の学修、専門論文の読みこなし方等について、本学の教員からきめ細かい指導・支援を受けることができます。また、健康食品管理士、食品衛生管理者、樹木医補といった就職に有利な資格を取得できます。



とにかく実験が好き！
たくさん実験の経験を積んで
技術者になりたい。

治る病気を増やすために
遺伝子の研究ができる
研究室で学びたい。



豊かな自然の中で
生き物と
ふれあいながら学びたい。

環境の保全や
再生に興味がある。



実家の農家を
もっと発展させるための
手法を学びたい。



新しい食品を企画する
仕事に興味がある。



大学でいろんな
実験をして
面白い先生になりたい。



バイオサイエンス学科

生命の機能を解明し、
社会の発展に活かす
クリエイターに

分子生命科学分野

低分子化合物から生体高分子まで、それぞれの機能を分子・細胞レベルで解析できる技術を習得し、生命科学のあらゆる分野で活躍できるバイオ技術者を目指します。



バイオ環境デザイン学科

自然と社会を
総合的に学び、
豊かな環境を築く
エキスパートに

生物・環境調査分野

動植物の生態や環境分野の基礎を学び、野生生物の保全、里山の再生、環境教育などの課題に取り組み、人と自然の調和した持続的な社会の実現を目指します。



食農学科

農業と食品の
専門領域を学び、
食と農のゼネラリストに

農業生産分野

作物学や園芸学、土壌学などを学び、農業生産を計画・実行します。さらに、今後需要が増す環境保全型農業、次世代園芸などの農業技術を実践できる力を養います。



学部共通

大学院・教員・公務員志望者
個別サポート

興味分野を学んで希望の進路を目指す
8つの分野紹介

生物機能開発分野

有用微生物の探索や植物機能の活用、食品の機能成分の追求を行い、さらに、それらを環境浄化や食料生産、食品開発に活かすなど応用利用ができる技能を養います。



学びが活かせる進路

化学会社／製薬会社／化粧品会社／
食品製造会社／食品素材会社／健康食品会社／
種苗・農業関連会社／発酵・醸造関連会社／
環境関連会社

取得できる資格

高等学校教諭一種免許状(理科)／中学校教諭一種免許状(理科)／小学校教諭一種免許状[◎]／
食品衛生管理者^{*}／食品衛生監視員^{*}／健康食品管理士／博物館学芸員^{*}

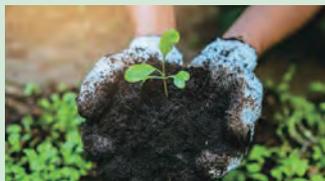
水質・環境管理分野

環境分析や水質管理に関する知識と技術を習得し、多面的な水利用や生態系保全を踏まえた総合的な視点から環境を管理・デザインできる力を身につけます。



造園・環境デザイン分野

造園や環境政策、環境マネジメントの知識と技術を身につけ、社会で起こっているさまざまな環境問題の要因を多様な視点で分析し、土地利用の提案につなげます。



学びが活かせる進路

環境系コンサルタント／環境系NPO職員／
森林組合・農業協同組合職員／
環境分析関連会社／水質管理会社／
水質浄化資材メーカー／造園コンサルタント／
造園施工会社／土木建設会社／植物園

取得できる資格

高等学校教諭一種免許状(理科)／中学校教諭一種免許状(理科)／小学校教諭一種免許状[◎]／
博物館学芸員^{*}／樹木医補／環境再生医初級／
自然再生士補／地域調査士

6次産業分野

農と食を生産・加工・販売で結ぶ6次産業に携わるため、農業生産や発酵醸造・食品加工・経営の知識や技術を習得します。地域との連携に実践的に取り組みます。



食品加工・発酵醸造分野

食品の化学、機能性、安全管理、加工技術、法規制など、安全で価値の高い食品の開発・製造に必要な知識を学び、新しい食品や加工法の提案・実現を目指します。



学びが活かせる進路

農業生産法人／農業資材販売会社／
農業協同組合、営農／6次産業会社／
アグリビジネス会社／起業／
食品製造・販売会社／醸造会社(酒造など)／
外食関連会社／食品貿易会社

取得できる資格

高等学校教諭一種免許状(農業)／
食品衛生管理者^{*}／食品衛生監視員^{*}／
博物館学芸員^{*}

大学院、教員、公務員を目指す学生をそれぞれの志望に応じ、個別指導によりサポートします。教員や公務員志望者は採用試験を意識した一般教養や専門科目、大学院進学志望者は志望分野に応じた専門科目に加え、1年生から英語力の強化を目指します。

※国家資格 ◎小学校の教員免許を取得する人は、中学校の教員免許を取得し、かつ他大学との協定による通信教育プログラムを受講する必要があります。

→ カリキュラム紹介

| | | 1年次 | 2年次 | 3年次 | 4年次 |
|----------------|--------|---|---|---|---|
| バイオサイエンス学科専門科目 | 基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ●生物学 ●化学 ○物理学 ○地球科学 ○地球科学実験 ○生物学実験 ◆化学実験 ○地球科学演習 ○自然保護思想 ○社会と環境問題 ○環境教育・富良野自然塾 ○微生物の世界 | <ul style="list-style-type: none"> ○生物の分類 ○物理学実験 ○土壌の科学 ◆バイオ環境と社会のつながり ○バイオテクノロジー産業の最前線 ○科学技術史 | | |
| | 専門基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ●バイオサイエンス概論 ○環境生物学実験 ◆環境化学実験 ◆生化学A ◆有機化学 ◆食品化学 ◆植物生理学 | <ul style="list-style-type: none"> ○環境生物学 ○環境化学 ◆生化学B ○化学生態学 ◆微生物学 ○バイオ環境インターンシップA ○バイオ環境インターンシップB | <ul style="list-style-type: none"> ●バイオ環境事業見学実習 ○バイオ環境概論 | |
| | 専門科目 | <ul style="list-style-type: none"> ○京野菜栽培加工実習 | <ul style="list-style-type: none"> ◆機器分析学 ◆細胞生物学 ○有機反応機構論 ◆植物生化学 ◆応用微生物学 ●有機化学実験 ●植物バイオ実験 ○分子生物学 ○生理学 ○食品衛生学 ●実践プロジェクト ○探求プロジェクトA | <ul style="list-style-type: none"> ○生物有機化学 ○遺伝子工学 ●分子生物学実験 ●食品科学実験 ●応用微生物学実験 ◆生体栄養科学 ○健康食品学 ○植物細胞工学 ○発酵醸造学 ○食品安全学 ○食品加工学 ○有用産業植物学 ○有機農業論 ○専門外書購読A ○専門外書購読B ○探求プロジェクトB ○探求プロジェクトC | <p>研究室分属</p> <p>生物有機化学研究室 分子生物学研究室 食品機能学研究室 植物バイオテクノロジー研究室 微生物機能開発学研究室</p> <p>Check!</p>  <p>◆サイエンスプロジェクト ●卒業研究 ●専攻演習</p> <p>○アグリビジネス論</p> |
| 教職関連科目 | | | | | |
| 博物館学芸員科目 | | | | | |

分子生命科学分野の推奨科目

生物機能開発分野の推奨科目

※●は必修科目、◆は全員履修科目、○は選択科目を示します。

Pick Up カリキュラム

バイオサイエンス専門実験

バイオ環境学部 バイオサイエンス学科 専任教員 全員担当

バイオサイエンス学科の全専任教員が各研究室ごとで担当する、バイオサイエンス学科の全学生にとっての必修科目です。バイオサイエンス各分野の特徴的な実験を体験することで、卒業研究などで必要となる機器操作や実験手法を身につけます。有機化学実験、分子生物学実験、食品科学実験、応用微生物学実験、植物バイオ実験を通じて、有機化合物の合成、遺伝子組換え実験、食品成分の定量、微生物の培養や観察、植物色素の抽出などに取り組みます。これらの実験が社会で使われているバイオサイエンス領域の手法や技術とつながっていることも実感できます。





→ TOPICS

先端研究で健康に貢献

バイオサイエンス学科では、ヒト細胞を蛍光タンパク質で可視化し、細胞内の状態をリアルタイムに観察することで、生活習慣や老化による細胞ストレスの仕組みについて研究しています。また、京野菜や植物の葉などに含まれる成分の中から、細胞ストレスを低減する化合物を同定し、その作用メカニズムの解明も行います。その他にも、血糖値や血圧の上昇を抑制したり、パーキンソン病の発症を予防したりする食品含有化合物の同定も行っています。これらの研究成果に基づいて、さまざまな病気の発症予防やその進行抑制を目的とした特定保健用食品(特保)などの機能性食品や医薬品の開発を目指しています。



生き物が持つ能力を社会へ還元

昆虫や微生物の持つ新たな機能を発見するのもバイオサイエンス学科における研究の醍醐味です。微生物や環境への適応能力を持つ昆虫には、産業に活かせるまだ見ぬ機能が眠っています。昆虫が体外に分泌するフェロモンや生体防御物質をはじめとする新奇有機分子の構造を質量分析計やNMRを使って同定し、その機能を解明しています。また、同定した新奇分子の産生メカニズムの解明も行います。研究成果に基づいて、環境調和型の「農薬」の開発や生理活性物質の生合成研究において同定した有用な酵素の産業への応用利用を目指しています。このような研究を行うことで社会貢献を実現しようとしています。



Voice 在学生の声

興味を深める幅広い学びで
食品開発研究者の夢に近づく

オープンキャンパスで行われていた体験実験に参加し、先生や先輩たちの洗練された知識に惹かれてKUASを選びました。1、2年生で、生物、植物、微生物、食品など幅広い分野の基礎固めができるため、専門分野に進む頃にはさまざまな選択肢が目の前に開けています。同時に英語の授業も充実していて、苦手だった英語で、自分でも驚くほどコミュニケーションが取れるようになりました。今後、微生物で発酵や醸造を行う専門技術を高め、将来はグローバルなフィールドで食品開発の研究に携わりたいと考えています。

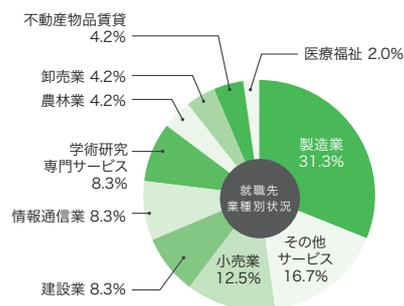


バイオ環境学部 バイオサイエンス学科3年生
岩崎 亜衣さん
加藤学園高等学校出身

→ 卒業後の進路

日本電産株式会社、山崎製パン株式会社、株式会社満月、株式会社トレード(アースサイドグループ)、アース環境サービス株式会社、アイテック株式会社、日本メンテナスエンジニアリング株式会社、和研業株式会社、ピー・アンド・ジー株式会社(P&Gグループ)、株式会社大阪合成有機化学研究所、株式会社フジキン、株式会社コスモス薬品、北海道日高乳業株式会社、大阪市立中学校教員(理科)、伊賀市立中学校教員(理科)、大阪大学大学院、京都大学大学院、奈良先端科学技術大学院大学、京都先端科学大学大学院

2017~2019年度実績より一部抜粋



→ カリキュラム紹介

| | | 1年次 | 2年次 | 3年次 | 4年次 |
|-----------------|--|---|---|---|--|
| バイオ環境デザイン学科専門科目 | 基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ◎生物学 ◎生物学実験 ◎化学 ◎物理学 ◎地球科学 ◎数学 | <ul style="list-style-type: none"> ◎生物学演習 ◎化学演習 ◎物理学演習 ◎地球科学演習 ◎数学演習 | <ul style="list-style-type: none"> ○生物の分類 ◎化学実験 ◎物理学実験 ◎地球科学実験 | |
| | 専門基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ○環境生物学実験 ○バイオ環境デザイン原論 ○バイオマス概論 | <ul style="list-style-type: none"> ○環境生物学 ○環境化学 ○環境物理学 ○環境地球科学 ○環境化学実験 ○環境物理学実験 ○環境地球科学実験 ○環境問題と法 | <ul style="list-style-type: none"> ○生物化学 ○環境化学演習 ○環境物理学演習 ○環境地球科学演習 ○バイオ環境インターンシップA ○バイオ環境インターンシップB | <ul style="list-style-type: none"> ●バイオ環境事業見学実習 ○バイオ環境概論 ○都市環境診断学 |
| | 専門科目 | <ul style="list-style-type: none"> ○微生物の世界 ○社会と環境問題 ○科学技術史 ○環境教育・富良野自然塾 | <ul style="list-style-type: none"> ○土壌の科学 ◆バイオ環境と社会のつながり ○バイオテクノロジー産業の最前線 | | |
| | 分業共通推奨科目 | <ul style="list-style-type: none"> ◎生態学 ◎樹木学実習 | <ul style="list-style-type: none"> ◎保全生態学 ◎生物の多様性 | <ul style="list-style-type: none"> ◎ランドスケープエコロジー ◎ランドスケープデザイン | <p>研究室分属</p> <ul style="list-style-type: none"> 環境情報研究室 ランドスケープデザイン研究室 水環境研究室 都市自然化研究室 環境教育研究室 里山環境研究室 |
| | Pick Up | <ul style="list-style-type: none"> ◎環境アセスメント ○野生動物保全学 | <ul style="list-style-type: none"> ◎環境アセスメント演習 | <ul style="list-style-type: none"> ◎里山学 ◎森林立地・土壌学 | <ul style="list-style-type: none"> ○生産環境論 ○探求プロジェクトC |
| | <ul style="list-style-type: none"> ◎水環境化学 ○都市環境論 | | <ul style="list-style-type: none"> ◎水環境デザイン論 ◎水環境化学実験 ◎都市自然化デザイン論 | <ul style="list-style-type: none"> ◎卒業研究 ●専攻演習 | |

教職関連科目

博物館学芸員科目

生物・環境調査分野の推奨科目

水質・環境管理分野の推奨科目

造園・環境デザイン分野の推奨科目

※●は必修科目、◆は全員履修科目、◎は選択必修科目、○は選択科目を示します。

Pick Up カリキュラム

ランドスケープデザイン実習

バイオ環境学部 バイオ環境デザイン学科 阿野 晃秀 講師

社会的課題を、空間の計画、設計、管理といった土地利用の提案によって同時に解決するのが「ランドスケープ・アーキテチャー」という分野の役割です。授業では、自然環境への理解に人の目線を加え、芸術の力も使って、公園や緑地などの土地利用をデザインする方法を学びます。



Pick Up カリキュラム

環境アセスメント

バイオ環境学部 バイオ環境デザイン学科 原 雄一 特任教授

授業では、開発と自然との調和に関連したフィールドワーク、「奈良公園の糞虫調査」を行います。分解者である糞虫(コガネムシの仲間)の働きは、快適な公園環境の維持に欠かせない役割を果たしています。糞虫、シカ、芝の3者の生態系の循環を、体験を通して学んでいきます。



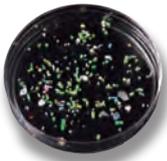
自然豊かな環境の中で生物や環境についての基礎を学び、動植物調査、環境分析、環境デザイン等に必要な知識と技術を習得し、地域社会と連携しながら環境の保全と再生を目指す



→ TOPICS

水環境と生態系の関わりを考察しよう

多面的な水利用と生態系保全のためには、水環境と生態系がどのように築かれているか、現状を知る必要があります。水環境研究室では、自分たちの生まれ育った地域の河川や琵琶湖、大阪湾、亀岡周辺の地下水など、身近にある水域において、フィールドワーク主体の研究を行って



川で採取されたマイクロプラスチック

います。最近、ニュース等で話題にあがっているマイクロプラスチックについての研究も進めています。近年の調査で、自然豊かな亀岡を流れる河川にもマイクロプラスチックが含まれていることがわかってきました。人間活動が水質に及ぼす影響や、水環境を通した生物の関わり、物質循環について考察していきます。



創造力を総動員して、里山再生の鍵を解明しよう

ヒトと自然が共生する環境をデザインすることは本学科の大切なテーマです。人の手によって、原生林とは異なる豊かな生態系が築かれてきた里山林は、人の暮らしが様変わりした現在、荒廃が進み、生態系が崩れつつあります。里山環境研究室では、カーボン・ニュートラルな「焼畑」に着目し、滋賀県の余呉地域で焼畑農業を実践。火入れで植生を若返らせることで里山の再生を促すとともに、焼畑で栽培した「赤カブ」の品質の良さを科学的に解明し、地域のブランド品に育てようと試みています。また2017年からは、焼畑実践者の全国集会である「焼畑フォーラム」も開催。焼畑が中山間地域の再生へ向けた大きな潮流となるよう、情報交換を進めています。



Voice 在学生の声

身につけた専門知識を武器に
生徒の心を掴める教師へ

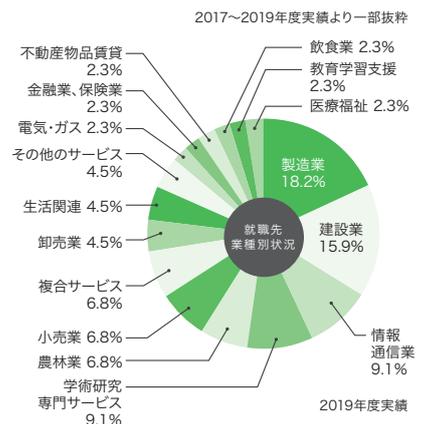
専門分野に強みを持つ教師になりたい。そう考えていた私にとって、理科教員だけでなく、さまざまな専門資格も取得できる本学科はベストな環境でした。最大の魅力は、フィールドワークを通じて豊かな自然とふれあうことで生態系や環境問題を肌で学べること。他の学科生も絶滅危惧種や外来生物などさまざまなテーマを専門にしている、情報共有しながらお互いの知識を高めています。残りの学生生活でより専門知識を深め、生徒の好奇心をくすぐる授業ができる理科の先生を目指します。



バイオ環境学部 バイオ環境デザイン学科4年生
渡利 渚さん
京都府立宮津高等学校出身

→ 卒業後の進路

株式会社平和堂、日本電産株式会社、日本電産シンボ株式会社、株式会社資生堂、三洋化学工業株式会社、株式会社セントラルフルーツ(京都八百一グループ)、株式会社ユニバーサル園芸社、株式会社岐阜造園、岩間造園株式会社、株式会社京信システムサービス、アイテック株式会社、京都農業協同組合(JA京都)、紀中森林組合、京都府漁業協同組合、宮内庁(造園)、亀岡市役所、兵庫県内中学校教員(理科)、京都市立中学校教員(理科)、兵庫教育大学大学院、京都先端科学大学大学院



→ カリキュラム紹介

| | | 1年次 | 2年次 | 3年次 | 4年次 | |
|----------|--------|--|---|--|--|---|
| 食農学科専門科目 | 基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ●生物学 ○生物学実験 ●化学 ○物理学 ○物理学 ○地球科学 ○地球科学 ○地球科学実験 ○地球科学演習 ○数学 ○微生物の世界 ○自然保護思想 ○社会と環境問題 ○科学技術史 ○環境教育・富良野自然塾 | <ul style="list-style-type: none"> ○生物の分類 ○化学実験 ○物理学実験 ○土壌の科学 ◆バイオ環境と社会のつながり ○バイオテクノロジー産業の最前線 | | | |
| | 専門基礎科目 | <ul style="list-style-type: none"> ●食農概論 ●京野菜栽培加工実習 ○環境生物学実験 ○有機化学 ○食品化学 | <ul style="list-style-type: none"> ●食農基礎演習 ○米養学 ○環境生物学 ○生物化学 ○環境化学 ○バイオ環境 インターンシップA | <ul style="list-style-type: none"> ●食農基礎実験 ○植物生理学 ○微生物学 ○生化学A ○環境化学実験 ○バイオ環境 インターンシップB | <ul style="list-style-type: none"> ●バイオ環境事業見学実習 ○京の食材 ○バイオ環境概論 ○生化学B | |
| | 専門科目 | <ul style="list-style-type: none"> ○分野共通推奨科目 | <ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生学 ○作物栄養学 ○有機農業論 ●実践プロジェクト ○職業指導I | <ul style="list-style-type: none"> ○探求プロジェクトA ○職業指導II | <ul style="list-style-type: none"> ○食品加工学 ○作物学 ○園芸学 ○発酵醸造学 ○有用産業植物学 ○探求プロジェクトB ○専門外書購読A | <ul style="list-style-type: none"> ○食品衛生学実験 ○食品分析学実験 ○作物学実験 ○生産環境学実験 ○発酵食品加工実習 ○探求プロジェクトC ○専門外書購読B |
| | 研究室分属 | | | | <ul style="list-style-type: none"> 農業生産学研究室 農地環境研究室 食品加工学研究室 発酵醸造学研究室 | |
| | 教職関連科目 | | | | | |
| 博物館学芸員科目 | | | | | | |

研究室分属

Check!



●卒業研究 ●専攻演習

Pick Up

農業生産分野の推奨科目 6次産業分野の推奨科目 食品加工・発酵醸造分野の推奨科目

※●は必修科目、◆は全員履修科目、○は選択必修科目、○は選択科目を示します。

Pick Up カリキュラム

探求プロジェクト「藍茶製品の開発」

バイオ環境学部 食農学科 井口 博之 准教授

「探求プロジェクト」では、自治体や民間企業と連携し、地域特産物や自然環境などの活用策の提案、大学の研究成果を生かした製品開発などさまざまなプロジェクトに取り組みます。亀岡市の藍染め事業者と連携して行う「藍茶製品の開発」では、藍染料の原料となる「タデアイ」が食用にでき健康成分も含まれることに注目して、藍のハーブティ開発を行っています。藍の個性を生かしつつ飲みやすさを高めるため、ブレンドするハーブの選定や配合割合の検討をしたり、茶製造工場へ視察に行き、製造方法やコストを学んだり、地域連携しながらものづくりを学んでいます。



「食」と「農」のつながりを学び、農業生産・発酵醸造・食品加工の基礎知識と関連技術を習得し、品種の開発、環境保全型の食料生産、地域産品の創出を目指す



→ TOPICS

作って食す。食と農の原点を五感で体験

土に触れながら作物を自分で育て、収穫し、調理して食べる喜び。これが食と農の原点です。せっかく京都で農業を学ぶなら、京の伝統野菜をぜひ五感で体験してください。1年生の「京野菜栽培加工実習」では、「聖護院カブ」などの京野菜の栽培管理や収穫を大学の実習圃場を使って実践。収穫した作物は、千枚漬けに加工調理して食します。他にも、イネや夏野菜の栽培を通して、栽培管理の基本や環境に配慮した栽培方法を学ぶ「作物栽培実習」や、バイオ環境に関わる事業所を見学する「バイオ環境事業見学実習」などの実習経験を通して、農業や食品産業といった「食」の業界を体系的に学び、専門知識を深めます。



※「作物栽培実習」は、大学共通コア科目「SLS I-B」として、バイオ環境学部全員が取り組みます。

地域連携と教育研究の拠点「食品開発センター」と「新種苗開発センター」

野菜の加工や調理、発酵醸造、パッケージングまで、食品開発のための一連の機器が揃っている「食品開発センター」では、大学と地域が連携した新たな食品ビジネスの創造を目指して、地域の特産物を利用したさまざまな食品の商品化を行っています。野菜などの新品种の開発や苗の生産を行う「新種苗開発センター」では、農業生産学の研究成果を基に、環境にやさしい新種のトマトや地域の特産品となるイモ、厳しい夏場にも収穫可能なマメ類や薬物野菜などの開発に取り組んでいます。二つのセンターは共に京都亀岡キャンパスにあり、学生も地元企業や農業団体と協力しながら「ものづくり」を学んでいます。



Voice 在学生の声

主体的に取り組めるから
充実した大学生活を過ごせる

KUASを選んだのは、有名な企業家によって大学改革が行われているからです。ここなら、将来につながる学びを得られると直感しました。授業はグループワークが多く、自ら主体的に取り組める機会が充実しています。先生方との距離感も近く、話していく中で新しい気付きがあったり、挑戦をサポートしてくれたり、能動的に動くほど充実した大学生活を送ることができます。将来は、学んでいる専門分野を活かして、誰かに夢を与え、笑顔にできる仕事をしたいです。そのために今は、1日1日を大切に、知識の幅を増やしています。



バイオ環境学部 食農学科3年生
奥田 大生さん
京都府立南陽高等学校出身

→ 卒業後の進路

京都市農業協同組合（JA京都市）、大分県農業協同組合（JAおおいた）、紀州農業協同組合（JA紀州）、ヤンマーアグリジャパン株式会社、株式会社北陸近畿クボタ、楽天農業株式会社、ベルグアース株式会社、株式会社創味食品、伊賀屋食品工業株式会社、株式会社モスフードサービス、株式会社蓬萊、旭食品株式会社、有楽製菓株式会社、株式会社かに道楽、株式会社叶匠壽庵、共栄製茶株式会社、三笠製菓株式会社、株式会社コメリ、株式会社平和堂、丸進青果株式会社、ナカライテック株式会社、徳島県立高等学校教員（農業）、京都先端科学大学大学院

2018年度（1期生）および2019年度実績より一部抜粋

