

GP-Food

GRADUATE PROGRAM IN FOOD SCIENCE,
TOHOKU UNIVERSITY

東北大学食科学国際共同大学院プログラム



未来の食をつくる



カリキュラム

本プログラムでは以下の4科目を修了要件としています。

	M2	D1	D2	D3
基礎科目	食科学I：食と生産・環境(2単位) 食科学II：食と機能・栄養(2単位) 食科学III：食と免疫・健康(2単位) 食科学IV：食と心理・経済(2単位)			
演習科目	食科学スキルアップ 演習導入		食科学スキルアップ 演習応用	
海外研修	食科学短期 海外研修 (1週間程度)		食科学特別海外研修 6ヵ月以上	
在籍研究科	修士 研修		博士 研修	

GP-Food 修了

●修士課程：基幹科目2単位以上、演習科目1単位、海外研修科目1単位：計4単位以上

●博士課程：基幹科目8単位、演習科目1単位、海外研修科目8単位：計17単位

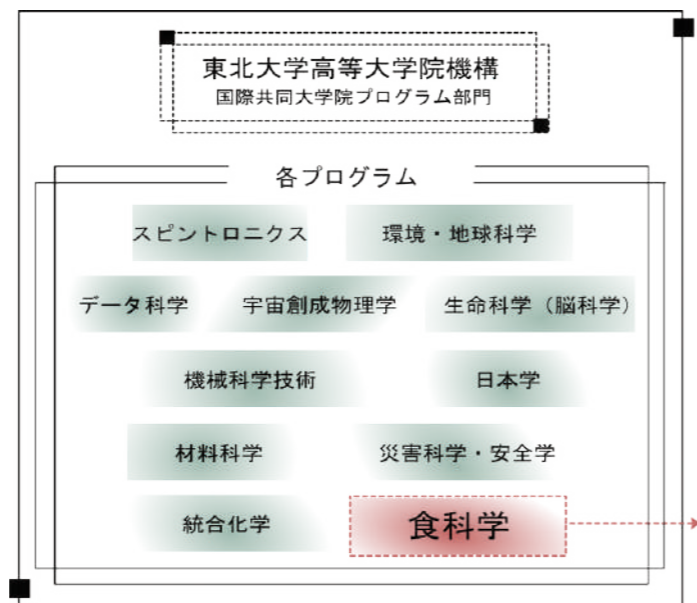
※2024年12月時点

東北大学高等大学院機構 国際共同大学院プログラム

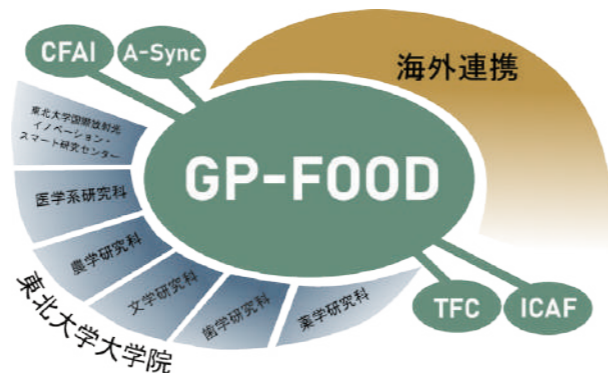
国際共同大学院プログラムは以下の目的で設置されています：

1. 現代のニーズに応え、世界をリードする高度な人材を育成すること
2. 大学の研究能力を高める最先端の教育プログラムを創出すること
3. 持続可能な社会を実現するための世界的な課題に取り組むこと

GP-Foodは、11の国際共同大学院の中で、2024年10月に設立された最も新しいプログラムです。



連携組織



本プログラムは、農学研究科を中心に、文学研究科、医学系研究科、歯学研究科、薬学研究科、国際放射光イノベーション・スマート研究センターを含む6部局が教育・研究を担当します。

また、20を超える海外大学・期間と連携し、学生の海外派遣や受け入れを実施します。

※CFAI：食と農免疫国際教育研究センター ※TFC：知の創出センター
※A-Sync：放射光生命農学センター ※ICAF：次世代食産業創造センター

連絡先 東北大学大学院農学研究科
食科学国際共同大学院プログラム推進室

〒980-8572 仙台市青葉区荒巻字青葉468-1
農学系総合研究棟2F E204
電話番号：022-757-4491
E-mail：gp-food@grp.tohoku.ac.jp

ウェブサイト▶



未来の食料問題を解決するための 東北大学の叢智の集結

東北大学 食科学国際共同大学院プログラム(GP-Food)は、未来の食をデザインすることのできる人材を育成することを目指し、2024年10月に設立された教育プログラムです。人口増加や気候変動等、食料生産に直結する様々な問題が山積する中、GP-Foodではそれらに立ち向かうべく、「食」に関する国際的かつ学際的な教育・研究を展開していきます。5つの研究科から集まった多様な学生や教員が、国や専門分野の垣根を超えて熱く議論を繰り広げる場、それがGP-Foodです。

プログラム参加者は、「食科学」に関する講義に参加するだけでなく、海外の提携研究機関での研修や半年以上にわたる留学を経験します。これらの教育活動を通して、食生産領域のフロントランナーを多数輩出し、未来の食業界に改革をもたらすことを目指しています。

GP-Foodの活動に対し、産業界からも是非、関心をお寄せ頂きたいと思えます。食科学に特化した教育プログラムの中で育成された人材が産業界で活躍することが、食糧問題解決の近道だと確信します。ぜひ多方面から我々の取組に関するご意見をお寄せ頂ければ幸いです。



食科学国際共同大学院プログラム長
東北大学大学院農学研究科 教授
野地 智法

在籍中のスケジュール

	M1	M2	D1	D2	D3					
4月	入学式 オリエンテーション									
5月	履修登録		履修登録	履修登録	履修登録					
6月	食科学科目									
7月						短期海外研修 (1週間程度)				
8月						短期海外研修 (1週間程度)				
9月	特別 海外研修 (6月間)									
10月						短期海外研修 (1週間程度)				
11月						短期海外研修 (1週間程度)				
12月	説明会				特別 海外研修 (6月間)					
1月	学生募集									
2月	プログラム 入学試験 (QE 1)	修士研修 プログラム 中間試験 (QE 2)			博士研修 プログラム 修了試験 (QE 3)					
3月										

目的

本プログラムの目的は、近未来の食を学術的にデザインすることのできる次世代人材を育成することです。そのために、本プログラムでは農学、医学、歯学、薬学、文学、放射光科学領域からなる連携を軸とし、「食科学」に関するトランスディシプリナリー(学際共創)研究を実施します。

養成する人物像

- 「食」に関する学術理解に基づき、未来の食を科学的にデザインできる能力を有した研究者
- 食料・健康・環境に関する課題を自ら探索・提起できる能力を有した研究者
- 深い専門性に加えて、多様な価値観や文化を理解し、バイオサイエンス、バイオテクノロジーなどの先端技術を活用でき、独創的な研究を行う卓越した能力を有した研究者
- 社会的及び学問的ニーズを踏まえつつ、常に高い目的意識と責任を持って、社会の発展に貢献できる者
- 国際的視野と高度なコミュニケーション力を有し、食科学研究を世界的水準で先導的に推進できる者

GP-Food学生の声



朴 依眞
医学系研究科
博士課程前期2年

修士研究では健康者や患者様を対象とし、基本5味を使用した味覚想起訓練や5種の甘味物質を使用した味覚想起訓練を行っています。並行し、味覚リハビリテーション開拓を目指しています。臨床現場での味覚障害の治療は限られているため、食欲不振や味覚障害を生じた患者様を対象とした未来の食を考案したいと考えています。医食同源という日本の慣用語のように、食事は人生に大きく係わる課題です。GP-Foodで、美味しく楽しい食科学研究を共に行いましょう！



加来 建之
農学研究科
博士課程前期2年

生後発達期における農業曝露が哺乳類の中枢神経系の発達に与える影響を明らかにしたいです。農業の潜在的なリスクを適切に評価することで、安全に農業を用いた食料生産が行えるようになると思います。食科学に貢献したい学生にとってGP-Foodはうってつけのプログラムだと思います。ぜひ検討してください！



陳 雨攸
文学研究科
博士課程後期1年

健康的な食事に関する人間の行動心理学研究を通し、食行動に関連する規制の課題や限界について理解を深めることを目指しています。飲食に関する受容、嗜好、満足感、過去および現在の社会だけでなく、特に将来の食品市場における行動において重要な要素となっています。GP-Foodは、実践的に学際的な研究に取り組み、研究の幅を広げたいと考えている方に最適です。この絶好の機会をぜひ活用してください。