



静岡県立大学
大学院食品栄養環境科学研究院長
大学院薬食生命科学総合学府長

小林 裕和

2013年の明るいニュース、「富士山 --- 信仰の対象と芸術の源泉」がユネスコ世界遺産に、「和食 --- 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録された。この和食と共に供される「茶」は、静岡県が日本一の生産額を誇る。「富士山」の自然保全是、「環境」が担当するところである。和食や茶の活用は、「食品・栄養」の守備範囲となる。これら静岡県に縁の「富士山」と「茶」の魅力の世界に向けて発信し、地域産業の活性化と福利の向上に貢献したいものである。一方、産業活動の発展とそれに伴う人類の繁栄は、世界的な異常気象や食糧枯渇、社会問題としての生活習慣病を招いてきた。さらに、閉塞感を伴った経済不況が社会に暗い影を落とす。これら異常気象や食糧枯渇は植物の活用を含む環境への配慮、生活習慣病は適切な食物摂取により、予防や改善が期待できる。これらを科学的に探求するのが「大学院食品栄養環境科学研究院」であり、それを大学院教育に反映するのが「大学院薬食生命科学総合学府」の関連専攻となる。

大学院食品栄養環境科学研究院は、大学院生活健康科学研究科を改組して2012年度に開設され、食品生命科学、栄養生命科学、環境生命科学の研究領域から構成されている。また、大学院薬学研究院との連携により「大学院薬食生命科学総合学府」において、教育プログラムを担当している。本研究院では、国内外との連携の強化を図り、国内9拠点および海外8拠点との研究・教育連携を推進してきた。これらの活動を通して、「食と健康」や「環境と健康」を総合的に理解し、上記諸問題の解決のための知識、発想、技術、意欲、および国際性を身に付けた人材を育成・輩出している。本学府の前身である大学院生活健康科学研究科および大学院薬学研究院は、相互に連携し、2002年度から文部科学省「21世紀 COE プログラム」、2007年度から「グローバル COE プログラム」に採択された（交付金：総額 18.7 億円）。すなわち、食品栄養環境科学領域において国内で唯一の COE 採択拠点として、文部科学省が唱える「世界最高水準の研究基盤の下で世界をリードする創造的な人材育成を図るため、国際的に卓越した教育研究拠点」としてその職務を託された。この間、本研究院の2006年以降の研究業績は、農学分野において全国第1位の評価を受けるに至った（「大学ランキング2013」および「大学ランキング2014」, 朝日新聞出版）。

本研究院は、社会人入学の枠を含めて、産官学連携を推進しており、研究・教育活動を通して、「食品・栄養・環境 --- 持続可能社会への貢献」を目指している。