

健康と食の安全を考えた食品について学べます



遺伝子の解析を行えます




「ポケットゼミ」で好きなことに挑戦できます



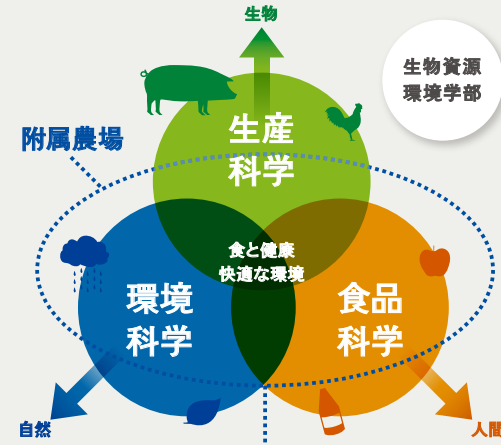
生態系保全に関する理論と方法を学びます




ITを駆使した環境調査について学べます



## バイオ・環境・食の 三つの視点から 地球の未来を考える



バイオテクノロジーについて学べます



食品の分析技術を学べます



伝統発酵食品の機能性について研究します



測量や採取などのフィールドワークを行います




食品の酵素や微生物との関わりについて学びます




熊谷 英彦 学長


農業の生産性向上について研究できます




農産物の加工技術の開発について学びます



動物生産の技術を学びます



気象について研究できます



## 意欲を高める「工夫」があります

**「留学」の機会をサポートします!**

教員1人あたり約2.9人という卒業研究の指導体制で、学生の疑問に丁寧に答えます。教員との距離が近く、学生の独創的な研究を支援します。

留学の計画から申請、面接などのバックアップを行います。トビタテ! JAPAN 日本代表プログラム(官民協働海外留学支援制度)にもこれまでに7名が選出され、学びの場を海外に広げています。

**「留学」の機会をサポートします!**

留学の計画から申請、面接などのバックアップを行います。トビタテ! JAPAN 日本代表プログラム(官民協働海外留学支援制度)にもこれまでに7名が選出され、学びの場を海外に広げています。

**学生の主体性をサポートします!**

ポケットゼミ(学年を問わず興味・関心がある学生が集まって課題に取り組む、本学独自の研究システム)で、入学後すぐにでも専門的な研究にも挑戦できます。

**Pick UP!** 能登・里海プロジェクト  
イカリモンハンミヨウ(環境省の絶滅危惧種1種に指定)を保全するための生態調査や、生息地である砂浜海岸の地域活性化の活動。



**部活動・サークル活動が盛んです!**

**運動部** 軟式野球部 / 硬式テニスサークル / ソフトテニス部 / 陸上競技部 / バドミントン部 / フットサル部 / 女子バレーボール部 / 男子バレーボール部 / 女子バスケットボール部 / 男子バスケットボール部 / 弓道部 / 現代舞踊(モダンス) / サイクリングサークル / 水泳部

**文化部** 吹奏楽部 / 軽音部 / 学生援農隊 あぐり / ビオトープ研究会 / 微生物研究会 / いしるサークル / キッズボランティア / お花のサークル / 創作サークル / 園芸部 / 茶道部

**Pick UP!** いしるサークル

いしる(能登地方の伝統的な魚醤油)を多くの人に知ってもらうため、レシピの考案から商品化までを目指した活動を行っている。



## 大学のある「ののいち」はとっても便利

**「住みよさランキング」上位**

2011年に「市」へ移行。商業施設に加え、小中学校や大学、病院、保育所なども充実した、若く新しい街。市民の平均年齢も低く、東洋経済新報社による「住みよさランキング」でも全国4位(2016年)と評価されています。

**市内を便利なバスが運行しています**

コミュニティバス「のっぴ」は市内を4つのルートで巡る便利なバス。シャトルバス「のんキー」はJR野々市駅から直通で大学前まで行くことができ、通学にも利用できます。

上/コミュニティバス のっぴ  
下/シャトルバス のんキー



**各学科に関する詳細は公式サイトまたは学校案内パンフレットにてご確認ください。**

**学びの場としてふさわしい「学都いしかわ」**

出展: 文部科学省(平成27年度 学校基本調査) ※学校数とは高等教育機関です。

学校数\*(人口10万人当たり) 学生数(人口1000人当たり) 県外からの学生数

全国 **2位** 全国 **3位** 約 **6割**

石川県公立大学法人  
**石川県立大学**  
Ishikawa Prefectural University

[石川県立大学広報委員会]  
〒921-8836 石川県野々市市末松1丁目308番地  
Tel 076-227-7408 Fax 076-227-7410  
E-mail kyoumu@ishikawa-pu.ac.jp  
http://www.ishikawa-pu.ac.jp/






# 石川県立 大学って どんな大学?



# 夢への入口

好奇心や探究心が大きな夢へとつながる。  
一人ひとりの将来に直結する「独創的な学び」を実現。

農作物の  
新しい品種を  
つくりたい!

研究に  
興味津々の  
A君

遺伝子の  
研究って聞くと  
ワクワクする!

生産技術  
について  
学びたい

里山の  
研究が  
面白そう!

地域特有の  
問題が気になる  
B君

環境問題が  
気になって  
仕方がない!

環境に  
ついて  
学びたい

機能性って  
なんだろう?

食と健康に  
ついて  
深く知りたい!

食品に  
ついて  
学びたい

食品の可能性を  
研究したい  
Cさん

# 多様な学び

専門的に追求し、幅広い研究で視野を広げる。  
実験・実習を重視した少人数教育で「深い学び」を実現。

## 生産科学科

新しい生物生産のかたちを目指した  
技術開発を行います。

研究の一例



付加価値の高い農産物の生産向上



遺伝資源を活用した新品種の開発

植物のふしぎ、農・畜産物  
の生産技術向上など、  
実際に経験  
しながら学びます。

橋爪 賢司さん  
生産科学科 3年

遺伝子レベルから  
農業経営まで学び、  
生産のプロフェッショ  
ナルを目指します

生産科学科  
学科長  
関根 政実 教授

## 環境科学科

石川特有の自然や地域の問題から、  
環境の在り方について学びます。

研究の一例



手取川流域環境の研究



生物と共存をはかるための実験・研究

持続可能な社会を  
目指して地域の環境や  
生物について多角的  
に学んでいます。

谷 穂乃歌さん  
環境科学科 3年

人と自然が  
共に生きる  
豊かな環境の  
実現がテーマです

環境科学科  
学科長  
大井 徹 教授

## 食品科学科

食品の安全性や機能性を解明し、  
加工・貯蔵・流通技術の開発に取り組みます。

研究の一例



伝統発酵食品中の微生物を有効利用



グルテンフリーのふっくらした米粉パン

食品分析学の  
基礎的な手法を  
学び、視野が  
広がりました

青木 美優さん  
食品科学科 4年

食品の科学を応用して、  
健康で安全な  
食生活を追求します

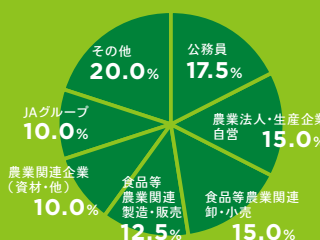
食品科学科  
学科長  
小椋 賢治 教授

# 輝く未来へ

就職希望者の就職率 **100%**、未来につながる。  
地域社会・経済の発展に貢献する「確かな学び」を実現。

※平成27年度

多様な分野に広がる可能性



就職したセンパイたちの声

翠星高等学校 勤務



川端 伸さん 生産科学科 2015年卒業

農学について広く学ぶことで心が豊かになっていくことを感じ、高校で生物や農業を教えたと思うようになりました。学生時代に学んだ作物や動物などの特性や生産は、教材研究や授業に生かされています。

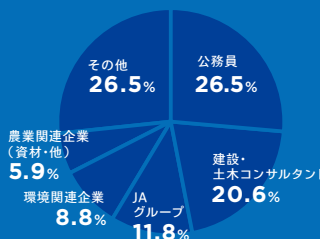
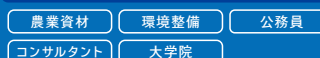


フィード・ワン株式会社 横浜本社 品質管理部 勤務

河野 汐里さん 生産科学科 2013年卒業

在学中の搾乳体験や卒業研究等から畜産業に関わる仕事にしたいと考えました。現在は畜産飼料の配合管理をしており、今後は飼料の製造・販売を目標にしています。

農・環境・土木・建築を支える人材



就職したセンパイたちの声

北電技術コンサルタント 第二土木部 設計第四グループ 勤務



近岡 利樹さん 環境科学科 2015年卒業

ダム設備の更新に伴う事業計画策定や設計、水力発電所土木設備の補修設計等を行っています。卒業研究を通じて設計業務に不可欠な劣化診断の重要性を学んだことは、現在の業務に生かされています。

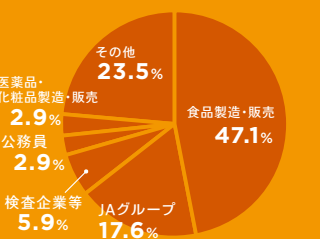


株式会社国土開発センター 環境事業部 環境3部 勤務

長瀬 伶央奈さん 環境科学科 2015年卒業

総合建設コンサルタントとして土地区画整理事業を行っています。大学で土木知識や測量方法、あらゆる方向から環境について学んだことは、現職において土地の評価や再配置を行う上で役立っています。

様々な角度から食品業界をリード



就職したセンパイたちの声

株式会社スギヨ 研究開発部 勤務



庄田 和生さん 博士前期課程 食品科学専攻 2013年修了  
新商品開発や既存品リニューアル、各種成分分析等を行っています。在学中に学んだ食品の知識や分析機器の取扱い経験、学会等で口頭発表を積んだおかげで早く業務に慣れることができました。



竹本油脂株式会社 第一事業部 営業統括部 東京営業部 勤務

細江 紗也香さん 食品科学科 2015年卒業

営業は商品を販売するだけでなく、食に携わる幅広い知識が必要です。在学中にフードスペシャリストという資格を取得し、食品に関する知識や工場の安全管理知識など学んだことは、現在の業務に役立っています。

就職状況(平成27年度)