

群馬大学大学院 食健康科学研究科 博士後期課程

設置の趣旨等を記載した書類

目 次

I. 設置の趣旨及び必要性	2
II. 研究科、専攻等の名称及び学位の名称	12
III. 教育課程の編成の考え方及び特色	14
IV. 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件	18
V. 多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合	20
VI. 大学院設置基準第2条の2又は第14条による教育方法の実施	21
VII. 入学者選抜の概要	23
VIII. 教員研究実施組織の編制の考え方及び特色	26
IX. 研究の実施についての考え方、体制、取組	28
X. 施設・設備等の整備計画	30
XI. 2以上の校地において教育研究を行う場合	31
XII. 管理運営	32
XIII. 自己点検・評価	33
XIV. 情報の公表	34
XV. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組	36

I. 設置の趣旨及び必要性

1. 食健康科学研究科（博士後期課程）の設置の趣旨及び必要性

（1）社会的背景

急速に進行する地球温暖化と気候変動や、地球規模での感染症の蔓延・食料不足・環境汚染など、現在人類は解決すべき喫緊の多くの課題に直面している。人類が高い文明を保ち継続的に発展していくためには、早急に持続可能な開発目標（SDGs）を達成し、健全な環境のもとに人類の健康を維持する健康社会の実現が必要である。群馬大学は北関東を代表する総合大学として、二十一世紀を多面的かつ総合的に展望し、地球規模の多様なニーズに応えるため、新時代の教育及び研究の担い手として機能することを基本理念としている。そして、地域の知の拠点として人材育成や地域社会を支える基盤になると同時に、グローバルな視点で活躍できる大学を目指した活動を展開している。

この将来ビジョンのもと、群馬大学では「食」をキーワードに健康社会に貢献する本学独自の「食健康科学教育研究センター」を2017年12月に設置し、農作物の6次産業化に資する研究や、エビデンスに基づく高付加価値食品の開発に向けた研究を推進するとともに、食に関わる健康増進に関する研究にも取り組み、「食健康科学」の基盤を構築してきた。この教育研究活動を通して、社会課題解決に向けて食健康科学が取り組むべきミッションは、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学にまたがり多面的であることが展望され、本学が果たすべき「地球規模の課題解決や社会変革に繋がるイノベーションを創出する機能」を強化するためには、「食健康科学」において従来の学問分野の枠を超えて分野横断的に活躍できる高度専門人材、世界の食健康科学をリードする高度先端人材をより積極的に育成することが極めて有効であると思料するに至った。このことを受けて、まずは2025年4月に「食健康科学研究科」修士課程を設置し、次は2027年4月に修士課程に接続する博士課程の設置を検討している。博士課程の設置に伴い「食健康科学研究科」は、修士課程から区分制博士課程に変更し、前期2年の「博士前期課程」と後期3年の「博士後期課程」とする。

食健康科学に関する研究は、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学の従来の学問分野の中で、それぞれ個別に進められてきている。「食健康科学研究科」は、このような従来の学問分野の枠を超えて、学生及び教員、学外の教育研究機関、企業、自治体等が自由に発想し柔軟に連携するためのプラットフォームである。本研究科では、人の健康な生活の追求だけでなく、食の生産・流通・消費に関わる環境の健全性や社会の健全性の維持・強化にも合わせて取り組む。そして、この教育研究活動を通して、修士（博士前期）課程では学部教育によって培われた個々が有する医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する専門性を基盤に、食健康科学を基軸として、従来の学問分野の枠を超えて「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に貢献し得る「食健康科学」高度専門人材を育成する。さらに博士（博士後期）課程においては、各人の高度な専門的知識・技術を食健康科学へと展開し、気候変動、産業・エネルギー構造の変化、多様な食習慣、さらに災害時の食健康の維持にも柔軟に耐え得るレジリエントな社会へのイノベーション創出を担う「食健康科学」高度先端人材を育成し、社会の負託に応えるべく本学の教育研究機能の強化を進める。

2023年5月14日G7長崎保健大臣宣言においても、「実現可能性、適応性、持続可能性、汎用性等の様々な指標により現状を把握しながら、各国の具体的なニーズや資源、科学的なデータ・知見に基づいてUHC（Universal Health Coverage：すべての人が、適切な健康増進、予防、治療、機能回復に関するサービスを、支払い可能な費用で受けられる状態）の取組を推進すること」、「栄養不良の予防と治療、健康的な食生活を促進し、適切な食料を得られるよう食糧システムをより持続可能にする」こと等が強調されており、このような地球規模の課題解決や社会変革に繋がるイノベーション創出に資する、様々な専門性の上に分野横断的な食健康科学の高度かつ先端的・総合的な専門的知識及び能力を有する人材の育成が急務である。

（２）地域の状況

本学が立地する群馬県は農業が盛んであり、農業出荷額が全国で都道府県別 12 位（2022 年）と、多くの地域特産農作物を生産する上位農業県でもある。また、群馬県は、自動車産業を中核とした輸送用機械器具製造業が圧倒的な出荷額規模となっている中、次いで、食料品製造業は群馬県の主要産業となっており、大規模消費地である東京都及び近隣県を含めた大都市圏まで約 100km とアクセスが良いことから、ナショナルブランド企業を含む大手食品製造業者の生産拠点になっている。他地域と同様に、食品産業における就業者割合は零細企業従業員が 95%を占め、これらの零細企業の多くは、地域特産のこんにやくをはじめとした、地域特有の食品の加工業者である。このような産業構造において、群馬県では、食料品製造業を輸送用機械器具製造業と並ぶ 2 つ目の柱になる産業として育て、産業の複層化を図り、群馬県経済基盤の強化を目指しているところである。

群馬県では、健康食材として期待される、こんにやく、ヤマトイモ、うめといった食材の生産量は、全国トップクラスとなっている。同時に、群馬県地域においても、人口構成の高齢化シフトに伴い、糖尿病などの生活習慣病についての社会課題を抱えており、フレイル（加齢により身体機能や認知機能が徐々に低下し体力や気力が弱まっている状態）の概念を踏まえた健康づくりを社会全体で展開するとともに、すべての県民が自然に健康になれる環境づくりを推進するため、県政における新たな政策ビジョンとして「群馬モデル」（2021 年 3 月）が策定された。本モデルにおける戦略として、産学官連携により「健康な食事への接点を拡大」し、健康な食事に資する商品の製造・流通拡大などに取り組むことや、将来にわたり持続可能で健康的で、誰もが公平に健康な食事を入手しやすい「根本的な食環境整備」を推進することが設定されており、本学が地域産業、行政と連携して取り組むことへの期待は高まっている。

産学官連携の取り組みとしては、例えば、こんにやくグルコマンナンに着目した機能性食品の開発や、グリシンを利用した高付加価値食品開発、R-1 や LG-21 を超える高機能な微生物の研究による機能性食品の開発、血中コレステロール低下作用、肥満改善効果などがあるといわれる大豆の機能性成分を活かした新製品の開発など、大学と県内企業が共同して研究を進めることが考えられ、これらはすべて食品製造業の強化に資するものである。

さらに、群馬県では、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う、「ニューノーマル（新常態）」への転換において、過密な大都市よりも自然豊かで、大都市へのアクセスの良い地域として他にはない価値を持ち、空間的にも精神的にもより安定した、人々を惹きつける求心力を持つ「快疎」な地域を目指した政策がとられている。「SDGs 未来都市計画」（2021 年 5 月）、「新・群馬県総合計画」（2021 年 3 月）、「群馬県産業振興基本計画」（2021 年 3 月）等において、産学官民が多様な分野で連携し地域の課題を解決する「官民共創コミュニティ」の育成による、自立分散型の社会をかなえるイノベーションの実現をはじめとして、既存産業の強みを活かしながら、時代の変化に合わせた新たな成長機会を探索する「両利き（ハイブリッド）の産業構造」を目指すためのスタートアップ支援・オープンイノベーションの推進といった産業政策が強化推進されている。

（３）群馬大学が目指す組織再編と大学院教育改革

本学では、2014 年度に教員組織を部局管理の教育組織から分離して大学の一元管理として、学長のリーダーシップにより機動的、戦略的な大学運営が可能になる「学術研究院」を創設した。以降、第 3 期中期目標期間において、次世代モビリティ社会実装研究センター（2016 年 12 月）、食健康科学教育研究センター（2017 年 12 月）、数理データ科学教育研究センター（2017 年 12 月）の 3 つのセンターを設置することにより、学部・研究科を横断した学際的な教育研究を実施するための組織改革を進め、社会課題解決への貢献及び分野横断の学術を育むための土壌を作ってきた。これら 3 つのセンターにおける社会課題解決型の研究開発と高度人材育成を重点領域と位置付け、地域との連携を進めるとともに、これらの重点領域を基に大学組織の改革を図ることとし、まずは、数理データ科学教育研究センターによるデータサイエンス分野の取り組みを基盤として、情報学部の設置（2021 年 4 月）、食健康科学教育研究センターの取り組みを基盤として、理工学部の組織再編における食品工学プログラムの設置（2021 年 4 月）といった学部段階の教育改革のための組織整備を進めてきた。

続いて、これら学部段階の教育改革を基礎として、大学院教育機能を一層強化するため、2021 年 4 月には、「学長ビジョン 2021」として、「情報リテラシー教育を基盤とした学部・大学院カリキュラムの整備」、「産業界と連携した新たな分野融合型大学院教育プログラムの構築」、「数理データ科学教育研究センターと各学部・大学院等の連携によるデータサイエンス教育研究体制の強化」といった大学院改革に向けたビジョンを定めた。また、第4期中期目標期間では、地域から地球規模に至る社会課題を解決し、より良い社会の実現に寄与するため、研究により得られた科学的理論や基礎的知見の現実社会での実践に向けた研究開発を進め、社会変革に繋がるイノベーションの創出を目指し、第4期中期目標・中期計画として大学院課程における改革のための計画を設定した。この計画に基づき、2024 年 4 月に情報科学と人文・社会科学の融合により総合的な知識と理解を追求し人間や社会の理解と課題解決に貢献する人材を育成する情報学研究科、公衆衛生分野・保健医療政策領域で活躍できる卓越した能力を有し健康増進・疾病予防や地域・国・地球レベルの健康への脅威への対処及び健康水準の格差是正の組織的活動に寄与できる人材を育成するパブリックヘルス学環、及びレギュラトリーサイエンスを視点とした医学物理学や放射線生物学の知識を持ち重粒子線医学や宇宙放射線生物学における新しい高度医療技術の社会実装や宇宙システム産業の発展に寄与できる人材を育成する医理工レギュラトリーサイエンス学環を設置した。さらに、2025 年 4 月には医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤として「地球規模の課題解決や社会変革に繋がるイノベーションを創出する機能」を強化するための新大学院「食健康科学研究科」の修士課程を設置した。これらはいずれも、本学大学院における教育研究を積み上げ強みとしてきた分野を横断的に組み合わせることで、今後さらに予測不可能となる新たな時代にも対応可能な総合知を身に付けることができる新たな統合型教育体制である。本学では本食健康科学研究科を含め、絶え間ない大学院教育体制の見直しを行い、将来を見据えた課題解決に資する高度専門職業人の育成を強化していく。

食健康科学分野においては、地域の産業（農林水産業、製造業、サービス産業等）の生産性向上や雇用の創出、文化の発展を牽引し、地方自治体や地域の産業界をリードする人材を養成するため、SDGs やカーボンニュートラルの実現、QOL を支援する保健、医療の開拓等に関する社会課題解決型プロジェクト研究課題を設定し、社会科学と自然科学との知の連携も活用して、バックキャスティング的な発想に基づく研究を推進する。これにより、現実社会での研究成果の実践に向けた研究開発を加速する。これらの研究課題のエコシステム内に食健康科学研究科に所属する大学院生が参加することで、継続的な人材養成を進める。

（4）食健康科学研究科の基礎となる活動

これまで述べてきた社会・地域が抱える課題の解決に向けた取り組みとして、本学は、食を通じた産業の活性化及び群馬県民の健康増進に資する食と健康に関わる研究の推進及び専門人材の育成により、地方公共団体及び地域産業界と連携して、地域産業の振興及び社会における健康増進に寄与することを目的として、2017 年 12 月に食健康科学教育研究センターを設置した。

食健康科学教育研究センターは、学長がリーダーシップを執る人事再配分の仕組みである「学術研究院」、研究スペースの有効活用に関する規程改正、予算再配分の 3 つの仕組みを活用し学内リソースを再構築することにより組織化された。食健康科学教育研究センターは、後述の 5 つのミッションを遂行するために、健康科学ユニット、食品開発ユニット、食品機能解析ユニット、食マネジメントユニットの 4 つのユニットで開始し、2023 年度から、食健康科学教育研究センターの機能強化の一環として、さらに就労女性コホート研究ユニットを増設した。

食品は様々な化学物質の混合物であり、その栄養機能、生体調節機能を通じて人の生命が維持されているため、食品や食品成分による生化学過程を科学的にアプローチすることが食と健康の学術の中核となるものであるが、食健康科学教育研究センターでは、食と健康に関わる領域を広く捉え、ミッションとして、①食と健康の科学に係る人材育成、②食の安全安心に係る支援技術の開発、③食を通じた生活習慣病の予防・治療法開発、④食品の先端加工・製造技術の開発、⑤食品の新規機能性探索・開発によるブランディング支援を掲げている。具体的な取り組みとして、地域の産業界、自治体等が抱える食と健康に関わる課題を連携して解決するための

「地域連携研究」を選定・実施している。特に、ブランディング化による輸出強化、QOL の向上、機械化・IoT 化の推進を重点戦略として、地元の農作物・食品の成分解析等による高付加価値化（群馬県や企業と連携）や、生活習慣病に関する研究（病院と連携）、農作物の収量予測（農協と連携）などの研究を推進し、群馬県産の農畜産物について、おいしさや健康に関わる成分を分析し、その成果を消費者に伝え、消費者の反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取り組みである群馬県 G-アナライズの上州地鶏ブランディングにも貢献している。また、地域産業活性化、アップサイクル食品開発に関わるものとして、群馬県産こんにゃくセラミド新特産品アワードの企画・開催を企業や県とタイアップして行った。

2023年度から加わった就労女性コホート研究ユニットでは、食と健康との相関（エビデンス）の探索により、さらなる新たな高付加価値食品開発を追求すると同時に、健康寿命増進及び就労女性の健康増進に関わる政策提言も併せて行っている。

加えてミッション①に示すとおり、食健康科学教育研究センターは、将来の食健康科学に関する地域産業の振興に資する人材輩出を目指して、食品工学、健康科学、食に関わるビックデータ解析などの分野において大学院教育及びリカレント教育を企画・実施している。

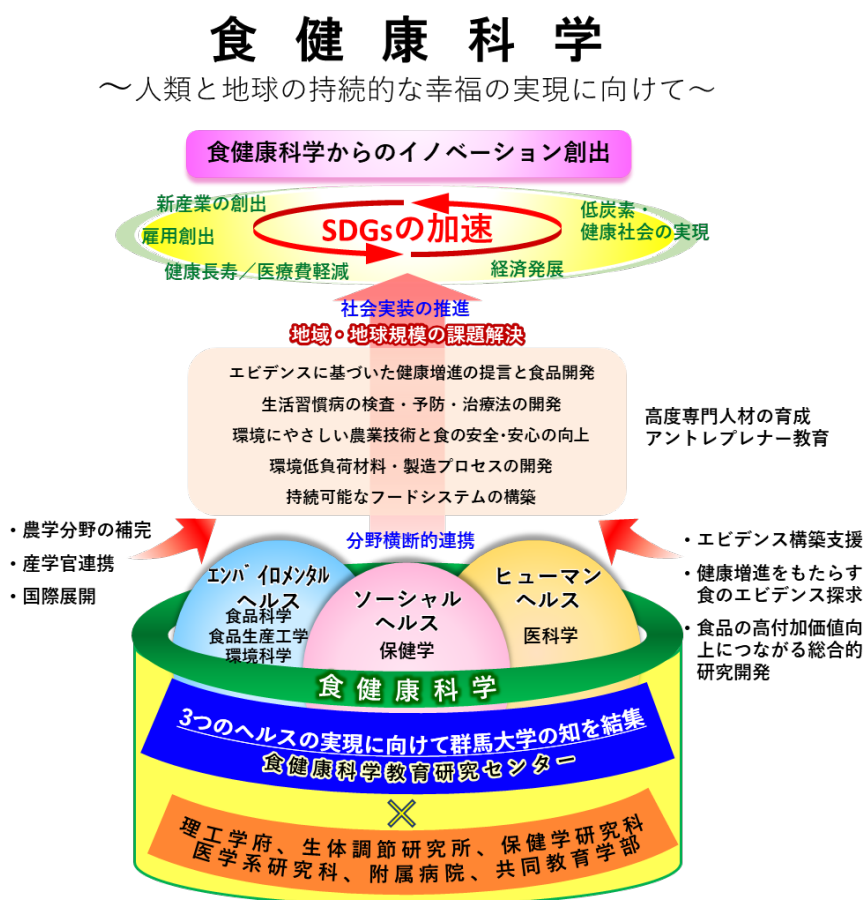
また、2021 年 4 月に理工学部を再編し、物質・環境類のもとに新たな分野として設置した食品工学プログラムは、食品やその生産に関連する広範囲にわたる事柄を「科学」と「工学」の視点から体系的に学ぶ全国でもユニークな教育プログラムとなっている。食品工学プログラムでの教育は、食品産業のみならず化粧品製造業や健康産業、さらには化学産業で活躍するためにも役立っており、これらの分野で研究者やエンジニアとして活躍できる人材の養成を目指している。

2023 年には、学長のリーダーシップのもと、全学で一丸となって「食健康を基軸としたヘルスイノベーションの創出」を推進していくことを決定しており、食健康科学教育研究センターはその中核となっている。本学の強みとする研究分野として、人類と地球の健全性に資する3つのヘルス分野（エンバイロメンタル・ヘルス、ソーシャル・ヘルス、ヒューマン・ヘルス）が挙げられる。まず、エンバイロメンタル・ヘルスについては、健康科学、食品機能解析、食マネジメント、食品開発の研究を基盤として、食品包装容器として使用可能な生分解性プラスチックや低環境負荷材料の開発などの環境の健全性に資する研究領域で実績を上げており（内閣府ムーンショット型研究開発プロジェクトなど）、食健康科学教育研究センターと理工学府が核となっている。また、ソーシャル・ヘルスについては、我が国唯一の実績を有する就労女性コホート研究において社会の健全性の維持に向けた研究機能、社会課題抽出機能を強化しており、食健康科学教育研究センターと保健学研究科が核となる。このコホート研究は、米国ハーバード大学、豪州クイーンズランド大学と連携して推進している。ヒューマン・ヘルスについては、医学系研究科、附属病院、国内唯一の内分泌代謝学に関する基礎医学研究所としての生体調節研究所、大学病院に設置された国内初の重粒子線医学研究センターの医科学リソースを有する本学の特色を活かして、食健康科学教育研究センターとの連携を強化し、人の健康な生活を支える研究機能を強化する。これら3本のヘルスを核とした学術領域「食健康科学」を推進することが本学の強み・優位性を活かした今後のビジョンである。

高度な専門分野が複雑に関連して動いている現代社会の課題を解決するためには、より高度で俯瞰的な視野・視点、発想力が求められており、産業界においても競争力の強化のために同様のコンピテンシーが必要とされている。これら食と健康に関わる様々な課題を系統的に教育研究し、高い俯瞰力をもって課題解決できる人材を継続的に養成するために、今まで食健康科学教育研究センターが目指してきた学問領域「食健康科学」の構築に加えて、2025 年 4 月に大学院組織「食健康科学研究科」を設置した（図 1 参照）。2023 年度からは茨城大学大学院農学研究科と修士課程の単位互換を開始して、本学にはない農学系分野も補完できるようになった。以上のような取り組みを通じて教育研究体制の拡充が進んでおり、さらなる高度人材養成の観点から次の段階として博士後期課程の設置が望まれる。この枠組みにより、食を健康科学の観点からエビデンスベースで捉えることができるリテラシーを備え、食及び健康に関わるエビデンスに基づく政策提言及び新しい産業の創出に貢献できる人材の育成が喫緊の課題となっている。

なお、本学では、国内唯一の内分泌代謝学に関する基礎医学研究所としての生体調節研究所及び研究所附属の生活習慣病解析センターを持ち、内分泌・代謝システムの研究を中心として、細胞レベルから動物個体に至るまで多様な研究材料を用いて生体の恒常性を司る分子メカニズムの解明を目指すとともに、その破たんにより引き起こされる疾患、特に糖尿病、脂質異常症、肥満症、がんなどといった生活習慣病に焦点をあて研究を推進している。食健康科学研究科には、この生体調節研究所の教員も参加し、食由来の栄養素の体内動態及び生体調節機能について教授する。

健康増進及び疾患予防における食の重要性を学修するための体制をとっていることは、全国の大学・大学院にはない優位性となっている。



(図1 食健康科学研究科の構想図)

食健康科学とは、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とする学問領域であり、食と健康に関するエビデンスを探索することにより食を通じた健康社会の実現を目指し、また、これらのエビデンスをベースとする高付加価値かつ低炭素な食品及びその生産システムを創出することを目的とする。今後大きく進むことが予想される産業構造の変化にも柔軟に耐え得る社会を実現するイノベーションの創出、新産業創出による新たな雇用創出、また、これらを担う高度専門人材・研究者の継続的な育成へと展開し、食健康科学を基軸に「SDGsの達成を加速し、「地球規模の課題解決や社会変革に繋がるヘルスイノベーションを創出する機能」と「地域産業の生産性向上や雇用創出を牽引し、地方自治体、産業界、金融業界等との協働を通じ、研究力を活かして地域課題解決をリードする機能」の両方の強化により、人類と地球の幸福度を持続的に高めるヘルスプロモーションを牽引する大学としての地位を確立する。

（５）食健康科学研究科（博士後期課程）の設置構想

本研究科は、2025年4月に設置した修士課程（２年）に続き、博士後期課程（３年）の区分制博士課程による設置を目指しており、以下の理由により博士後期課程の設置を計画している。

① 食健康科学分野における教育研究者育成の必要性

地域及び世界における食健康に係る現代社会の課題解決には、エビデンスベースに基づく政策提言・産業創出をすることができる人材の養成が急務である。国内の大学において「食健康」を表記する学部では、主に食物学、栄養学、調理学を含む家政学系を中心とした教育内容となっているが、本学が提唱・展開している食健康科学は、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を分野横断的に学修する教育内容であり、従来の家政学系の教育内容とは大きな違いがあり、国内では類似の内容を教育する大学院は存在しない。本学の食健康科学の特徴は、人・社会・環境の健康に良い食は何であるかだけでなく、そのような食をどのように生産・流通させるかまで一連の流れを俯瞰できるようになることが特徴である。少子超高齢化が急速に進行している我が国においては、健康寿命の延伸の実現のための対策が急務であり、食習慣の改善がその解決策の一つである。また、地球レベルにおいては、環境汚染への人々の関心と意識レベルが急速に高まった現在では、環境に優しい低炭素型食品包装・生分解性材料等の開発が切望されている。これらの課題は、SDGsで目標となっているワンヘルスの推進及びその推進に向けて高付加価値食品流通の産業活性化を実現させるための学問を早急に展開する必要がある、そのためには既に設置した修士（博士前期）課程に続いて博士後期課程を設置し、独創的な研究により地域から世界規模までの課題解決を先導する研究者及び教育者を育成することが急務であり、本学ではその土台ができている状態である。

② 社会からの要望

本研究科は、食健康科学及び食品製造の主要拠点である群馬県を含む北関東地域における社会的要請に応える教育研究組織である。本研究科の特徴である「医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学を基盤とした高度で専門的な科学リテラシー」は、地域産業の振興と高度人材の確保に資するのみならず、修了生が食料品製造業・飲料製造業に加え、化学工業、医薬品産業、化粧品産業、さらには産業用電気機械器具製造業等、多岐にわたる分野において研究開発・品質保証・技術革新を担う素養を有することを示している。

さらに、「食と健康」をめぐる社会的課題は国内の枠を超え、地球規模で深刻化している。食料安全保障の不確実性や日本の低い食料自給率といった構造的問題を踏まえると、本研究科は国際的視座から教育研究活動を展開する必要がある。博士後期課程修了者は、これら複雑かつ多面的な課題の解決に寄与しうる高度専門職業人・研究者として期待される。

こうした状況のもと、本研究科の主要ステークホルダーである行政機関・経済団体・関連産業界等からは、博士後期課程の設置を求める要望が寄せられている。具体的には、群馬県からは産業振興・健康増進等の高度化・複雑化する行政課題に対応可能な人材育成の観点から、群馬経済同友会からは地域産業基盤強化の観点から、食品関連企業からは科学的根拠に基づく商品開発、品質保証および健康価値創出のための若手人材および社会人リスクリングの受皿として、さらに群馬県医師会および群馬県看護協会からは、食による疾病予防・健康管理の高度化を支える人材育成の観点から、それぞれ博士後期課程設置の必要性が提起されている。

これらの要望書は、「学生確保の見通し等を記載した書類」の別紙資料（資料４～９）に添付している。

大学や研究機関などのアカデミア以外で社会において課題解決や付加価値の高い新たな産業創出に活躍する博士人材を増加させることが必要であるが、博士後期課程修了者の産業界就職割合は約36%であり（2025年3月26日 博士人材ファクトブック）、これをいかに増加させるかは我が国の課題である。大学として博士後期課程修了者を輩出するにあたり、学士課程、博士前期課程、博士後期課程の順で特定の分野の専門性を磨き上げ、博士前期課程及び博士後期課程ではその特定分野を学修する下位の教育課程修了者のみを入学対象者とする教

育体制が標準的であった。この教育体制は、ある特定の分野の専門性の追求による知識・技術の高度化が期待されるが、一方で領域が狭くなりがちであり、俯瞰力や総合知が求められる産業界や行政機関等における活躍の場は遠のき、博士後期課程修了者の活躍の場がアカデミアに寄ってしまい、アカデミアにおけるテニユア獲得の困難さもあり、博士後期課程への進学離れの現状に対して、構造変革が起こりにくい状況にある。

食健康科学研究科博士後期課程は、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学の従来の学問分野の専門性を持った者がその学問分野の枠を超えて分野横断的に連携し、環境、社会、人間の健康の実現や食の生産・流通・消費に関わる環境の健全性・社会の健全性の維持・強化に取り組むことで地球規模の課題解決や産業活性化の実現に資することができる高い俯瞰力・総合知を持つ人材を育成する。様々な領域の高度専門性を持った者を受け入れることで総合知としての本学が目指す食健康科学の学問領域を形成することができ、この食健康科学は上記要望書にあるとおり博士後期課程修了者への期待が強いことから、産業界や行政機関等への就職者の増加に資することができる。さらには、産業界や行政機関等に従事する者のうち博士前期課程又は博士後期課程修了者の食健康科学へのリカレント・リスキリングの機会が拡充され、人材還流の加速が期待できる。このように、高い俯瞰力・総合知を持つ人材を育成し産業界や行政機関等との人材還流を増加させるには、博士後期課程における分野横断的な領域形成を優先させる必要がある。博士後期課程において分野横断的な領域が形成されることで下位の教育課程の裾野が多角的になり、学生の視野が広がり、進学の選択肢拡大に繋がる。

本学が展開する食健康科学は、人、社会、環境の健康増進に資する食の生産、流通、消費について俯瞰的に学修するものであり、国内ではほかにない特徴を持っている。この分野横断的アプローチに基づく「食健康科学」は、上記のとおり地域や産業界からの強い要望があるほか、国内にとどまらず世界においても必要とされている学問領域であるため、今後も理解・需要は益々広がり、学問として広く普及していくことが見込まれる。

③ 学生へのメリット

本研究科は、食品工学分野及び健康科学分野を横断して学べるカリキュラム構成となっている。日本で初めての食健康科学分野の博士後期課程を設置することにより、食健康科学研究科を含む本学の修士（博士前期）課程修了者だけでなく、他大学院の修士（博士前期）課程で栄養学、農学等の異分野を学んだ学生が入学することとなり、異分野の学生の交流のもとで教育研究が行われることで、学生の俯瞰力及び総合知がより強化される。異なる経歴や経験を持つ学生同士の相互作用の促進は食健康科学の学問発展の加速にも繋がる。

また、博士後期課程を設置することにより、修士（博士前期）課程の早期段階から、博士後期課程におけるより先端的な研究プロジェクトに参加することができ、研究の経験を積む機会が得られ、学生にとって食健康科学を先導する研究者及び教育者としてのステップアップが加速する。博士後期課程には、企業等において第一線で活躍している社会人が入学することが見込まれており、社会における課題に直面している者と修士（博士前期）課程学生が交流することで、実践的な思考能力や社会課題解決に対する意欲が飛躍的に向上し、社会での実践を意識した研究活動を展開できることから、食健康科学の学問発展及び社会実装の加速に繋がる。

なお、博士後期課程が設置されていることは、修士（博士前期）課程に進学する学生のうち、さらに高みを目指す学生にとって、進学の動機を早期に芽生えさせることができ、修士（博士前期）課程における優秀な学生の確保にも繋がるものである。

2. 養成人材像（ディプロマ・ポリシー（DP）との関係）

食健康科学研究科博士後期課程では、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のために、食健康科学分野における総合的及び高度な科学リテラシーを有しており、これらを活用して社会的ニーズを踏まえつつ、産業振興や健康長寿社会創出を牽引できる人材（DP 1）、高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の高度先端人材として地域及び世界において先導的な役割を果たすことができる人材（DP 2）、

高い倫理観とコミュニケーション能力を有し、多様な社会課題の解決に貢献することができる人材（DP 3）を養成する。

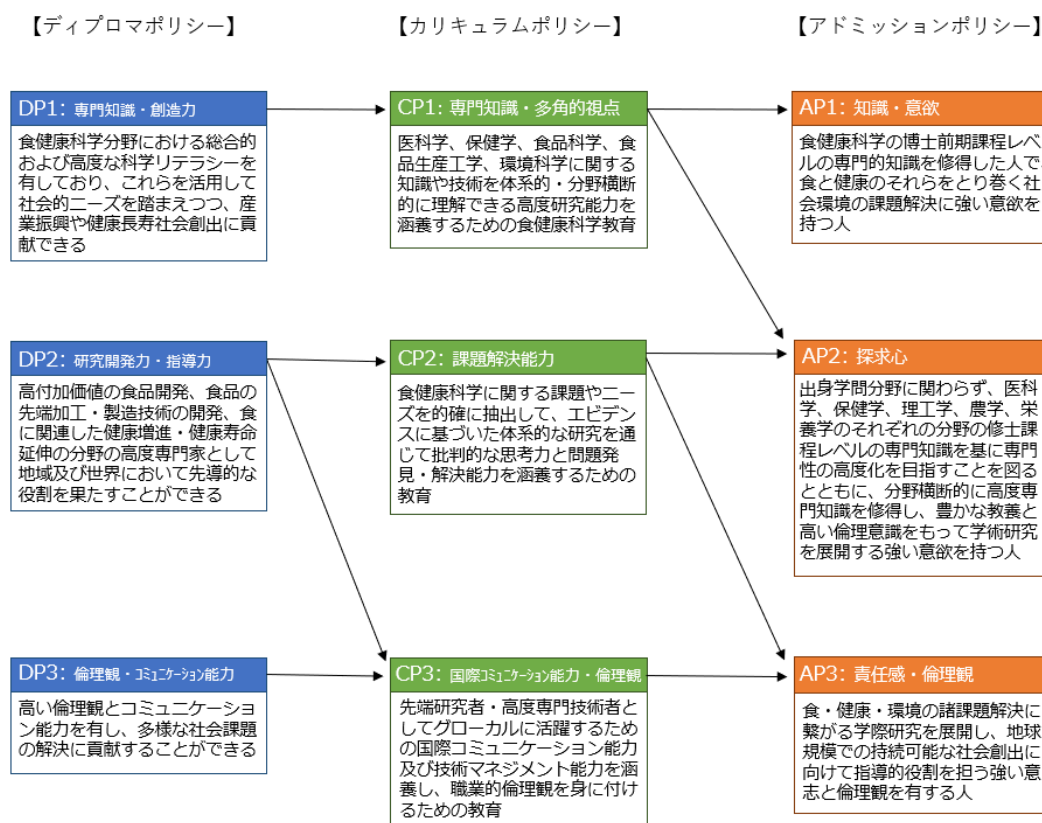
本研究科博士後期課程では、食品産業及び健康科学分野の革新・成長を牽引するリーダーとして社会の各分野で活躍できる実践的かつ独創性を有する「食健康科学」の高度先端人材を育成する。高度先端人材は、アカデミアにおいては「先端研究者」、アカデミア以外においては「高度専門職業人」として活躍することを想定しており、修了後想定される進路としては、大学・研究・医療機関、自治体、官公庁、食料品製造業、飲料製造業、化学工業製品製造業、医薬品製造業、化粧品製造業及び産業用電気機械器具製造業などが挙げられる。

（1）ディプロマ・ポリシー

- ① 食健康科学分野における総合的及び高度な科学リテラシーを有しており、これらを活用して社会的ニーズを踏まえつつ、産業振興や健康長寿社会創出に貢献できる
- ② 高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の高度先端人材として地域及び世界において先導的な役割を果たすことができる
- ③ 高い倫理観とコミュニケーション能力を有し、多様な社会課題の解決に貢献することができる

【別紙 資料1 カリキュラムツリー】

本研究科におけるディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミSSION・ポリシーの相関関係は、図2のように示すことができる。



（図2 ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミSSION・ポリシーの相互関係）

（2）異なる素養を持つ学生の養成人材像

食健康科学研究科博士後期課程では、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学等、修士

(博士前期) 課程において様々な専門を学んだ学生が集まるため、個々の学生の持つ素養により以下のような人材を養成することを想定している。

① 修士(博士前期) 課程 で食健康科学を学んだ学生

食健康科学における専門性の高い俯瞰力に加え、修士課程(博士前期) 課程において専門とした主領域をさらに追求し高度化させことに加えて、副次的な領域の専門的な知識と問題解決能力を有することにより、新たな複合分野を開拓することができる高度先端人材として、地域及び世界を先導する教育・研究・技術者となる。修士(博士前期) 課程で獲得した食健康科学の能力に加え、高度な実践的開発力を獲得した人材は、民間食品関連企業において広い視野を活かして開発・製造に貢献しつつ、指導的な貢献も可能である。また、自ら起業しマネジメントすることも可能であり、新たな産業創成にも貢献可能である。

② 修士(博士前期) 課程 で理工学系の食品工学領域を学んだ学生

食品工学領域における環境材料科学、食品プロセス工学、食品高分子食品高分子、食品分析科学等の専門性を高めることに加え、健康科学領域における栄養代謝学、分子健康科学等の知識を身に付けることで、健康科学領域の視点から食品工学領域(工学)を新たな複合分野へと開拓できる高度先端人材として、地域及び世界を先導する教育・研究・技術者となる。修士(博士前期) 課程で獲得した工学的能力をベースに、高度な食健康科学を修得することができるため、民間食品関連企業においてエンジニアリング部門、研究開発部門での指導的活躍が期待できる。また、既存の生産技術に食健康科学を加味できる能力は、既存の民間企業の経営の多角化などにも貢献できる。

③ 修士(博士前期) 課程 で医科学系の健康科学領域を学んだ学生

健康科学領域における医学、生命医科学、検査技術学、疫学、運動生理学の専門性をさらに高度化させることに加えて、食品工学領域における環境材料科学、食品プロセス工学、食品高分子食品高分子、食品分析科学等の専門的な知識と問題解決能力を有することにより、新たな複合分野を開拓することができる高度先端人材として、地域及び世界を先導する教育者・研究者・技術者・医師となる。これらは、病院や保健所などの公的機関において、患者の治療や予防において総合的かつ効果的なアプローチを提供できるようになる。また、食品・製薬会社等において、医科学の知識を活かして、新しい医薬品や栄養補助食品の研究開発に携わることができる。さらに、特定の食品成分が疾患の予防や治療にどのように影響するか等についての研究を行うことができる。

④ 修士(博士前期) 課程 で保健学系(保健学)の健康科学領域を学んだ学生

健康科学領域における分子・細胞情報分析科学、臨床検査科学、保健データ解析学、病態生理学、臨床薬理学、公衆保健学、疫学、応用作業療法学、スポーツ理学療法学、医療倫理学等の専門性を高めることに加え、食品生産工学領域における食品科学、食品生産工学、食品化学、バイオプラスチック学、センサー・電子計測学、環境分析科学等の高度専門知識を身に付けることで、食をとりまく環境・社会と健康との相互作用を深く追求するために必要な、保健・医療情報、疫学情報、物質生産プロセスや環境負荷、物質や生体の情報等を分析できる能力を有し、地域及び世界を先導する研究者、医療者、技術者、教育者となる。これらは、食品・医薬品関連企業においては、疫学研究成果や保健・医療情報、環境負荷等を俯瞰的に理解し、新たな食品・医薬品や管理法の開発を牽引できる研究者、医療機関においては、食環境と人の相互作用を基盤とした新たな医療研究や臨床試験を主体的に企画・実行し、検査法、治療法、薬剤の開発に関わる医療研究者、国内外の公衆衛生機関においては、新しい社会包括型健康プログラムの立案・解析・評価を主導できるコーディネーターなどを含む。

⑤ 修士（博士前期）課程 で保健学系（看護学）の健康科学領域を学んだ学生

看護学、老年学、公衆保健学、疫学、保健データ解析学、病態生理学、臨床薬理学、医療倫理学等の専門性を高めることに加え、食品生産工学領域における食品科学、食品生産工学、食品化学、バイオプラスチック学、センサー・電子計測学、環境分析科学等の高度専門知識を身に付けることで、食をとりまく環境・社会と健康との相互作用を深く追求するための、保健・医療情報、疫学情報、物質生産プロセスや環境負荷、物質や生体の情報等を分析できる能力を有し、地域及び世界を先導する研究者、医療者、教育者となる。これらは、医療機関においては、食品特性や食行動、関連する環境を分析し、新たな感染症予防法や、患者の特殊な食事条件に対応する新たな看護法、医療環境整備等を先導的に提案・実行できる医療者、国内外の公衆衛生機関においては、環境や食品に関わる生産物の物質的側面を従来よりも深く理解した上で分析手法や概念を構築し、新しい社会包括型健康プログラムを主導できる保健師、食品・医薬品関連企業においては、疫学研究の成果や保健・医療情報、環境負荷等を俯瞰的に取り入れて、新たな食品・医薬品開発や安全管理において先導的な提案ができるコーディネーターなどを含む。

⑥ 修士（博士前期）課程 で農学系の食品工学領域を学んだ学生

食品工学領域における環境材料科学、食品プロセス工学、食品高分子食品高分子、食品分析科学等の専門性を高めることに加え、健康科学領域における栄養代謝学、分子健康科学等の知識を身に付けることで、健康科学領域の視点から食品工学領域（農学）を新たな複合分野へと開拓できる高度先端人材として、地域及び世界を先導する教育・研究・技術者となる。修士（博士前期）課程で獲得した農学的能力をベースに、高度な食健康科学を修得することができるため、民間食品関連企業において研究開発部門での指導的活躍が期待できる。また、既存の生産技術に食健康科学を加味できる能力は、既存の民間企業の経営の多角化などにも貢献できる。

⑦ 修士（博士前期）課程 で栄養学系の食品工学領域を学んだ学生

食品工学領域における環境材料科学、食品プロセス工学、食品高分子、食品分析科学等の専門性を高めることに加え、健康科学領域における栄養代謝学、分子健康科学等の知識を身に付けることで、健康科学領域の視点から食品工学領域（栄養学）を新たな複合分野へと開拓できる高度先端人材として、地域及び世界を先導する教育・研究・技術者となる。修士（博士前期）課程で獲得した栄養学的能力をベースに、高度な食健康科学を修得することができるため、食品メーカーなどの民間食品関連企業の研究開発部門での指導的活躍が期待できる。また、栄養学要素に食健康科学を加味できる能力は、既存の民間企業の経営の多角化などにも貢献できる。

上記に限らず、食品工学領域及び健康科学領域の分野横断的な教育により、主専門分野で高度な専門的知識を有し、副専門分野で得た基盤的な知識や問題解決能力を融合させ、食健康科学分野で地域及び世界でイノベーションを創出できるガンマ型人才となる。

II. 研究科、専攻等の名称及び学位の名称

1. 研究科及び専攻の名称及び理由

(1) 研究科の名称

食健康科学研究科（英語名：Graduate School of Food and Population Health Sciences）

本研究科は、食品科学、食品生産工学分野の教員に加えて、脂質・糖代謝に精通し臨床検査医学を専門とする医科学の教員、疫学及び検査技術科学などを専攻とする保健学の教員、さらに運動生理学や生活科学を専門とする共同教育学部の教員を含む。このような医科学、保健学、食品工学、食品生産工学、環境科学を基盤として、食と健康に関する高度な専門的科学リテラシーを持つ人材を養成する。加えて、食と健康に関する高度な専門知識・技術を基盤にして地域食品産業が抱える課題を解決する能力を有し、持続可能な食による地域活性化と近未来社会創造に貢献でき、地域において独自性のある高付加価値の食品開発、食品の先端加工・製造技術の開発、食に関連した健康増進・健康寿命延伸の分野の専門家として指導的役割を果たすことができる人材を養成する。その目標は、食を通じて個人、地域、社会、産業、環境といった多方面から、人類の健康を実現することにある。このため、分野横断的な学術領域を表す名称として、「食健康科学研究科」を用い、英語名を「Graduate School of Food and Population Health Sciences」とする。

(2) 専攻の名称

食健康科学専攻（Department of Food and Population Health Sciences）

多様な研究分野間の横断的相互作用をより促進するために、本研究科では1研究科1専攻として組織し、研究科と同じ名称を用いて「食健康科学専攻（Department of Food and Population Health Sciences）」を専攻名とする。一方、本研究科の特徴である、分野横断的な教育研究を推進するために、それぞれの研究領域の特徴を備えた2領域を同一専攻内に設置する。領域名は、博士前期課程と同様に、食品工学、食品生産工学、環境科学などの分野を特徴とする「食品工学領域（Division of Food Engineering）」と、医科学、保健学などの分野を専門とする「健康科学領域（Division of Health Science）」とする。

2. 学位の名称及び理由

博士（食健康科学）（Doctor of Philosophy in Food and Population Health Sciences）

理由：医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する知識や技術を体系的に理解できる能力を涵養するための高度な食健康科学教育により、グローバルに産業振興や健康長寿社会創出を牽引できる指導的役割を果たすことができる高度先端人材の育成を目指す。すなわち、食のイノベーションの実現、そして食健康科学による健康社会の実現を目指した分野横断的に実施される食健康科学分野の教育を教授されるため。

3. 国際的な通用性

公衆衛生学は地域社会での疾病を予防し、健康を保持・増進させるための学問であるため、海外では、公衆衛生学（Public health）の領域において我々が構想している食健康科学領域が含まれている。

ハーバード大学公衆衛生学大学院の栄養学専攻では、健康を向上させるために、食事が健康に与える影響の研究、栄養に関する知識の医療専門家や一般市民への普及、栄養戦略政策の開発・実施・評価などを行っている。主な専門分野として栄養疫学と公衆衛生栄養学があり、我々の食健康科学研究科の健康科学分野に近いといえる。ジョンホプキンス大学（アメリカ）では、大学院生と学士を取得した専門家（科目等履修生）のために食品システム・環境公衆衛生学（Food Systems, the Environment and Public Health）の履修証明プログラムを開設しており、公衆衛生と地球環境の変化における食品システムの重要性、特に食事・食品生産・環境・公衆衛生の相互関係についての教育研究を行っている。このため、我々の食健康科学研究科の食品工学の一部分が含まれているといえる。ワシントン大学（アメリカ）やメルボルン大学（オーストラリア）での博士前期課程

の公衆衛生学専攻の中には栄養公衆衛生学修士（Master of public health in public health nutrition）や公衆衛生に関する多くのプログラムがある。

以上のように、海外での食健康科学分野は公衆衛生学の中に含まれるが、特にアメリカの公衆衛生学教育は日本と異なり医学部から独立しているため、衛生環境の改善や食品加工分野に応用されるようになってきた歴史がある。我々の食健康科学研究科が以上のような公衆衛生学と大きく異なるのは、工学的なセンスを持って食品生産・加工の機械化・IoT化を推進し、地域産業（農林水産業、製造業、サービス産業等）の生産性向上と、地元の農作物・食品の成分解析等による高付加価値化とブランディング化による輸出強化を目指すところであり、健康科学分野と食品工学分野の2分野を分野横断的に教育研究するプログラムである。

国内では、食と健康をキーワードにしつつ食品工学に係る教育研究を行っている大学として、東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科食機能保全科学専攻、愛媛大学大学院医農融合公衆衛生学環などが挙げられる。このうち東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科食機能保全科学専攻（博士前期課程）、応用生命科学専攻・食品機能利用学（博士後期課程）は水産食品を中心とする各種食品の製造・貯蔵・流通・消費などに関する諸原理と先端技術を教育研究すること、特に、人の健康増進及び恒常性の維持を視野において、原料から消費に至るまでの食品の安全性・健全性の確保と向上及び食品の機能性向上について、それらを支える化学的・微生物学的・物理学的・工学的な視点から、また、学際的な技術の開発などについてそのデザイン能力と遂行能力を総合的に教育研究することを目指している。本研究科のコンセプトに非常に近いと考えられるが、東京海洋大学が水産物・海について強みを持っているのに対し、本研究科は北関東の豊かな山の幸を含む陸の産物について強みを発揮していきたいと考えている。さらに、医科学、保健学との分野横断的な教育研究を行う点も強みである。また、2022年に開設された愛媛大学大学院医農融合公衆衛生学環は、医学系研究科が持つ疫学、保健医療管理学、ヘルスデータサイエンスの知識と技術に関する強みと、農学研究科が持つ環境汚染物質の測定や食品機能性評価の技術、食品衛生の知識と技術に関する強みの双方を活かした医農融合による公衆衛生学教育を実現する全国初の医農融合による公衆衛生大学院修士課程である。欧米の公衆衛生大学院をモデルにしており、国際的な公衆衛生大学院設置基準である5領域（疫学、保健医療管理学、生物統計学、社会科学・行動科学、環境・食品衛生学）の科目を体系的に教育することにより、食を通じた健康増進と疫病・感染症予防を目指している。本研究科のコンセプトに非常に近いと考えられるが、愛媛大学の医学と農学の融合に対し、本研究科は医科学・保健学・工学の分野横断型の教育研究を行う大学院であることが異なる。

Ⅲ. 教育課程の編成の考え方及び特色

1. 編成の基本的考え方

食健康科学研究科では、食健康科学の素養を身に付けた人材を養成するために、先に示したディプロマ・ポリシーに基づき、以下のカリキュラム・ポリシーを定め、教育課程を編成する。

(1) カリキュラム・ポリシー

- ① 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる高度研究能力を涵養するための食健康科学教育
- ② 食健康に関する課題やニーズを抽出して、エビデンスに基づいた体系的な研究を通じて批判的な思考力と問題発見・解決能力を涵養するための教育
- ③ 高度先端人材としてグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力及び技術マネジメント能力を涵養し、職業的倫理観を身に付けるための教育

カリキュラム・ポリシーと科目の関係性は、表1のように示すことができる。

カリキュラム・ポリシー	必修科目	選択科目（専門）	選択科目（インテンシブ）
CP1 専門知識・多角的視点 医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学に関する知識や技術を体系的・分野横断的に理解できる高度研究能力を涵養するための食健康科学教育	食健康科学専攻リサーチプロポーザル 食健康科学研究特別実験 食健康科学研究特別演習	環境材料科学特論 食品プロセス工学特論 食品高分子特論 食品分析科学特論 食健康科学特論 栄養代謝学特論 ヘルスサイエンス研究特論 統合予防健康科学特論	食健康科学概論 食品生産工学特論 食健康医科学特論
CP2 課題解決能力 食健康科学に関する課題やニーズを的確に抽出して、エビデンスに基づいた体系的な研究を通じて批判的な思考力と問題発見・解決能力を涵養するための教育	食健康科学専攻リサーチプロポーザル 食健康科学研究特別実験 食健康科学研究特別演習	環境材料科学特論 食品プロセス工学特論 食品高分子特論 食品分析科学特論 食健康科学特論 栄養代謝学特論 ヘルスサイエンス研究特論 統合予防健康科学特論	食健康科学概論 食品生産工学特論 食健康医科学特論
CP3 国際コミュニケーション能力、倫理観 先端専門人材としてグローバルに活躍するための国際コミュニケーション能力及び技術マネジメント能力を涵養し、職業的倫理観を身に付けるための教育	食健康科学研究特別実験 食健康科学研究特別演習 国際リサーチコミュニケーション	専門実践インターンシップ 研究人材就業力養成基礎 実践アントレプレナーシップ特論 実践研究リーダーシップ特論 実践グローバル研究特論	

（表1 カリキュラム・ポリシーと科目の関連性）

2. 教育課程の特色

(1) 分野横断の仕組み

食健康科学研究科では、医科学、保健学、食品科学、食品生産工学、環境科学などを専門とする幅広い分野の教員が参画し、1研究科1専攻として教育活動にあたることで、分野横断的なカリキュラムを編成する。分野が偏ることなく講義及び研究指導を行うために、1専攻2領域（食品工学領域と健康科学領域）で構成される。分野横断的な教育のために、主指導教員と副指導教員は食品工学領域と健康科学領域の各領域からそれぞれ1名ずつ（計2名）選出される。選択科目（専門）では食品工学領域と健康科学領域の両領域の科目を履修することとしているが、実際の履修科目は、学生の修士課程までの学修状況や進路に応じて、主指導教員・副指導教員と面談のうえ決定する。また学位論文の審査においても、学位論文審査委員会は、食品工学領域及び健康科学領域を専門とする両領域の複数の教員から構成される。

(2) 多様な学生の受け入れ・育成

食健康科学研究科では多様な学修歴を有する学生の受け入れを前提としたカリキュラム設計を行っている。高度先端人材として必要な基礎的素養については「必修科目」を習得させることで、出身大学院の違いによる教育上の不利がないように配慮している。一方、「選択科目（専門）」として、就業力の涵養を目的とした科目群に加え、食品工学分野及び健康科学分野を高度に専門的に修得するための科目群を配置しており、本分野において実践的かつ独創的な能力を修得可能なカリキュラムを編成している。

博士後期課程では、本研究科修士（博士前期）課程修了者に限定せず、工学、医科学、保健学、看護学、農学、栄養学などの多様な分野の修士課程修了者を広く受け入れることとしている。そのため、教育の質を担保する観点から、入学時と修了時において質保証を行う仕掛けを設けている。入学時においては、本研究科修士（博士前期）課程を修了しておらず、他大学等から本研究科博士後期課程に進学した学生を対象に、「選択科目（インテンシブ）」として、食健康科学概論、食品生産工学特論、食健康医科学特論の3科目の中から、個々の学生の学修歴と進路希望を踏まえ、主指導教員および副指導教員との面談に基づき、必要な科目を追加で履修させる。これにより、本学研究科の修士課程を経ていない学生に対しても、博士後期課程で求められる基礎的専門知識及び学際的視点を補完し、教育課程全体としての体系的整合性と学修の質を保証する。また修了時においては、すべての学生について、個々の進路希望に応じて、主指導教員および副指導教員との面談を行い、追加履修する「選択科目（専門）」を決め、必要に応じて修了要件を超えた科目の履修指導を行うことにより、博士後期課程終了時における教育成果の質を確保する。

以上のように、多様な背景の学生が、食健康科学に係る分野横断的知識を身に付けることにより、専門分野の高度化を進め、食健康科学のイノベーションを創出できるように育成するためのカリキュラムとなっている。

3. 教育課程の内容

博士後期課程のカリキュラムは、「必修科目」「選択科目（専門）」「選択科目（インテンシブ）」の3つの科目区分で構成される。

(1) 必修科目

「必修科目」は高度な研究者としての共通素養の育成のための科目群であり、食健康科学専攻リサーチプロポーザル、国際リサーチコミュニケーション、食健康科学研究特別実験、食健康科学研究特別演習の4科目である。

- ・食健康科学専攻リサーチプロポーザルは、受講者自身が興味のある分野を選定し、文献調査から当該分野の最新情報を整理し、プレゼンテーションができるよう、指導教員と相談して受講者自身が計画的に進行する。そして、得られた最新情報から新たな研究テーマを提案する。

- ・国際リサーチコミュニケーションは、国際会議又はこれに準ずる場所において、英語による研究発表、海外の研究者との討論・交流を行い、英語でコミュニケーションする能力の実践的訓練を行う。

- ・食健康科学研究特別実験については、研究テーマを自覚し、実験計画を立案・実施し、指導教員等と積極的・自発的なディスカッションを行う。研究成果の学術論文を執筆し、世界に公開する。また、後輩指導、研究室活動を通して研究グループのマネジメント能力を身に付ける。最終成果として博士論文を完成させ、公聴会においてプレゼンテーションを行う。前後期で1単位ずつであり、博士後期課程3年間で計6単位となる。

- ・食健康科学研究特別演習については、各研究室におけるゼミ等に主体的・計画的に参画し、文献調査及びプレゼンテーション、学会発表のための準備を行う。また、研究科全体で開催される対面での中間審査会に参加してプレゼンテーションを行い、他領域の研究者等との積極的なディスカッションを行う。この際、指導教員を副査、指導教員の専門領域とは異なる専門領域の副指導教員を主査として厳正に中間審査を行う。加えて後輩指導、研究室活動を通して研究グループのマネジメント能力を身に付ける。博士後期課程3年間で2単位となる。

(2) 選択科目（専門）

「選択科目（専門）」は、就業力、食品工学系及び健康科学系の3つに区分している。就業力は、博士人材として実社会で活躍するための基礎的なスキルを育成し、食品工学系及び健康科学系は、当該分野における先端知識の修得と独創性を育成する科目群である。以下の「就業力」「食品工学系」「健康科学系」から6単位以上を選択する。

① 就業力

これまでの博士後期課程の教育は、「研究者の養成」に重点を置いてきたため、社会的スキルを体系的に学ぶ機会が極めて少なかった。しかし現代社会では、専門的な学術研究にとどまらず、産業・行政・教育・起業など多様な分野で博士人材の活躍が求められている。

そのため、従来の研究力に加えて、社会での実践的な活用力である就業力の養成が不可欠である。就業力教育を導入することにより、博士課程の学生がアカデミアの教育・研究職以外のキャリアパスを主体的に描けるようになることが期待される。本学では、就業力を強化するためには学問分野を問わず統一された教育システムが重要であると考え、全学共通の就業力科目を設置している。就業力に該当する選択科目は、専門実践インターンシップ、研究人材就業力養成基礎、実践アントレプレナーシップ特論、実践研究リーダーシップ特論、実践グローバル研究特論の5科目である。このうち、専門実践インターンシップ以外の科目は、全学共通の科目となっている。

専門実践インターンシップは、修得した学問を企業において実践的に活用する能力を培うために、事前教育を含めて3か月程度の長期間の企業におけるインターンシップを行い、最終的な報告書を提出させ、最後に発表会を開催し、発表・討論を経験させる。研究人材就業力養成基礎は、企業人講師を中心に、社会人としての基礎力と、産業界における研究開発者として活躍するために必要な知識・スキルをロールプレイング形式を多用し修得する。実践アントレプレナーシップ特論は、起業を考えている又は企業内での新規事業担当者を目指す学生を主な対象者として、マーケティングやデザインシンキング的思考などの市場経済に即した計画立案や意思決定の方法論を学ぶ。実践研究リーダーシップ特論は、マーケティングから企画・生産・販売に至る一連の企業活動を解説し、多くの人々の連携による企業活動を指揮するための組織経営論と技術経営論（MOT）を学ぶ。実践グローバル研究特論は、海外勤務を想定した実践的な英会話をロールプレイング形式で身に付ける。

② 食品工学系、健康科学系

食健康科学の広範な学問領域を体系的に分類し、(A)食品工学系と(B)健康科学系の2系統に選別する。食品工学系は、環境材料科学特論、食品プロセス工学特論、食品高分子特論、食品分析科学特論の4科目から構成され、健康科学系は、食健康科学特論、栄養代謝学特論、ヘルスサイエンス研究特論、統合予防健康科学特論の4科目から構成される。食品工学系と健康科学系の各系から1科目以上を選択させた上で、計6単位以上を取得する。すべての学生は食品工学系及び健康科学系から1科目以上を選択することになるため、学生は分野横断的な知識を学修することになる。すべての科目は2単位であり、それぞれの科目に関連性のある専門分野の教員が担当する。

(3) 選択科目（インテンシブ）

「選択科目（インテンシブ）」は、本研究科修士（博士前期）課程を経ていない他大学等出身者を対象に、食健康科学概論、食品生産工学特論、食健康医科学特論の中から、個々の学生の学修歴と進路希望に応じて、主指導教員および副指導教員の面談に基づき、必要な科目を追加履修させる。3科目のうち食健康科学概論については、入門科目として該当する全ての学生が、原則として履修するものとする。これにより、博士後期課程に必要な基礎的専門知識及び学際的視点を補完し、教育課程の体系性と学修の質を保証する。なお選択科目（インテンシブ）は、課程修了の要件となる単位とはしない。

- ・食健康科学概論は、異なる素養を持つ学生に対する入門科目であり、食健康科学に関する最新の動向を食品工学及び健康科学の2分野からの視点で紹介するとともに、その内容について議論することにより、食健康科学についての理解を深めることを目的とした講義である。
- ・食品生産工学特論及び食健康医科学特論は、食健康科学分野の広範で複数にまたがる研究領域の理解に繋がる講義であり、分野横断的な知識を学ばせることができる。

科目区分		科目名	単位数
必修科目		食健康科学専攻リサーチプロポーザル	1
		国際リサーチコミュニケーション	1
		食健康科学研究特別実験	6
		食健康科学研究特別演習	2
選択科目 (専門)	就業力	専門実践インターンシップ	2
		研究人材就業力養成基礎	2
		実践アントレプレナーシップ特論	1
		実践研究リーダーシップ特論	1
		実践グローバル研究特論	1
	(A) 食品工学系	環境材料科学特論	2
		食品プロセス工学特論	2
		食品高分子特論	2
		食品分析科学特論	2
	(B) 健康科学系	食健康科学特論	2
		栄養代謝学特論	2
		ヘルスサイエンス研究特論	2
		統合予防健康科学特論	2
選択科目 (インテンシブ)		食健康科学特別概論	2
		食品生産工学特論	1
		食健康医科学特論	2

(表2 博士後期課程の授業科目)

IV. 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件

1. 履修指導

教育活動を円滑に行うため、学生に対しては、十分な情報提供を行うとともに入学後は主指導教員を中心に、切れ間のない履修指導を行う。およその流れとして、入学当初のガイダンスを経て、指導教員と履修計画を作成し、研究テーマと食健康科学の学位を考慮して選択科目を選択させ、必要単位の修得状況を確認しつつ、博士論文の指導を行うという研究科としての一連の体系的なプロセスを実施する。ここで修得する知識、技術の定着を図るとともに、実践的な課題解決能力、開発研究能力を身に付けるために、「食健康科学研究特別演習（2単位）」を履修し、「食健康科学研究特別実験（6単位）」を行う。留学生について指導教員は、研究指導だけでなく、群馬大学の国際化の中心機関であるグローバルイニシアチブセンターと連携して選択科目の履修指導を行うことにより、多彩な専門科目の中から研究関心に合わせて適切な科目を履修することができるよう学生を導いていく。留学生の履修科目の選択においては、学生の主体性を重視しつつも、主指導教員がグローバルイニシアチブセンターや副指導教員とも連携して履修指導を行うこととする。

【別紙 資料2 履修モデル】

2. 研究指導体制

食健康科学研究科博士後期課程では食健康科学研究特別演習（2単位）および食健康科学研究特別実験（6単位）の2科目を通じて、研究に必要な知識や手法の指導に加え、博士論文の執筆指導に必要な基礎的な能力を涵養する研究指導を行う。これらの科目による研究指導とは別に、学生は研究室に所属し、主指導教員のもとで個別のかつ継続的な研究指導を受ける。この個人指導を通じて、学生は研究遂行に必要な実践的能力とその応用力に加え、研究倫理、コミュニケーション能力、課題解決能力、開発研究能力などを身に付けることになる。さらに、学生は授業科目とは別枠で、学術論文の執筆や学会発表等に向けた具体的な指導を主指導教員から日常的に受ける。

指導教員は2名であり、入学時に希望した主指導教員（本研究科の食品工学領域と健康科学領域のどちらかの領域に属する）とは異なる領域の教員（食品工学領域又は健康科学領域）を副指導教員とする。この分野横断的複数教員指導制のもと、「食健康科学研究科」に所属する様々な専門分野を持つ教員間、さらには理工学府、医学系研究科、保健学研究科等の本学の他部局や他の研究・教育機関等との連携により組織する多分野横断型プロジェクト研究活動や共同セミナーなどに参画させることを通じて、食健康科学教育の素養と能力をベースとした俯瞰的なものの見方、実践的な環境における幅広い知識の修得や、実験スキル・プレゼンテーションスキルを含めた基本的な研究スキルの修得、課題解決に向けた実践力の涵養を行う。また、博士論文作成においては複数教員指導体制のメリットを活かし、分野横断的な立場からの論文作成指導を行う。

【別紙 資料3 修了までのスケジュール】

3. 修了要件

修了要件単位数は、食健康科学研究科の必修10単位、食品工学領域と健康科学領域の分野横断的な選択科目6単位以上の合計16単位以上とする。さらに、博士論文を提出し、学位審査及び最終試験に合格することを修了の要件とする。

4. 学位論文審査体制

学位論文の審査については、その厳格性及び透明性を確保するため、研究指導にあたる副指導教員を除いた指導資格を持つ教員による審査委員会（主査1名、副査3名以上）を設置し、審査委員会による論文の査読及び論文公聴会における口頭試問を行う。

なお、主指導教員は副査とし、主査と副査には主指導教員が属する領域（食品工学領域又は健康科学領域）とは異なる領域の教員を1名以上含め、食品工学領域と健康科学領域の分野横断的な審査委員会を構成する。

審査委員会は、審査結果について、食健康科学研究科教授会に報告し、食健康科学研究科教授会において、学位認定基準に基づき、学位授与の可否を決定する。また、学位論文に関連する研究成果は、可能な限り各課題に関連する学術雑誌等に公表するとともに、本学の学術情報リポジトリにおいて、積極的な公開を行う。

【別紙 資料4 学位論文評価基準】

5. 研究の倫理審査体制

本学では、「群馬大学行動規範」及び「群馬大学科学者行動規範」を定め、科学研究に携わる者に対して基本的な考え方を提示している。また、研究活動上の不正行為防止等の対応を図るため、群馬大学研究行動規範委員会を設置するとともに、不正行為又は不正行為に起因する問題が生じた場合における調査委員会の設置等の措置等について定めている。さらに、研究活動における不正行為の防止等に関する計画を定めている。

- ・「国立大学法人群馬大学研究活動における不正行為の防止等に関する規程」
- ・「国立大学法人群馬大学における研究資料等の保存方法等に関する内規」
- ・「国立大学法人群馬大学研究活動における不正行為の防止等に関する計画」

また、個別に、研究実施にあたっての倫理審査及び実験の承認については、以下の全学規則を定めている。

- ・「国立大学法人群馬大学データ利用倫理審査委員会規程」
データ研究利用の正当性を保証し、研究の推進を図る。
- ・「群馬大学人を対象とする医学系研究倫理審査委員会規程」
人を対象とする生命科学・医学系研究に関し、倫理指針に基づき、倫理的及び科学的観点から研究計画の実施の適否等について審査する。
- ・「国立大学法人群馬大学遺伝子組換え実験等安全管理規程」
遺伝子組換え実験及び細胞融合実験の安全管理を確保することを目的とする。
- ・「国立大学法人群馬大学動物実験安全管理規程」
動物実験等を科学的観点、動物愛護の観点、環境保全の観点及び教職員、学生その他実験に携わる者の安全確保の観点から、適正に行うために必要な事項を定める。

大学院生への研究倫理教育については、一般社団法人公正研究推進協会（APRIN）が提供する研究倫理教育 e ラーニングを全学生に受講させている。食健康科学研究科においても入学時に研究倫理教育 e ラーニングを受講させる。

【別紙 資料5 研究倫理審査体制の規程】

V. 多様なメディアを高度に利用して、授業を教室以外の場所で履修させる場合

本学では、群馬大学学則第40条第2項において、「多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させることができる。」と規定し、また、同条第3項において「授業は、外国において履修させることができる。多様なメディアを高度に利用して、当該授業を行う教室等以外の場所で履修させる場合についても、同様とする。」と規定しており、群馬大学大学院学則で準用している。

本学では、従来から、どの研究科の学生も自由に履修できる大学院共通科目を開講しており、他のキャンパスの学生がキャンパス間を移動せずに履修できるように、Web会議アプリケーションを用いてリアルタイムのオンライン講義を行っている。オンライン講義においても、演習課題や質疑応答の時間を設けることに加え、電子メールによる質疑応答等を行うことで、対面講義と同等の教育効果が得られるよう指導を行っている。

また、群馬大学LMS（オープンソースで開発されているMoodleによって構築された、学習管理システム(Learning Management System)）が全学で導入されており、学生は自身のPC環境から、授業で扱う資料の確認や、課題、小テストを提出することができる。LMSを活用したオンデマンド型講義においても、演習課題及び質疑応答を設けることで対面講義と同等の教育効果が得られている。

VI. 大学院設置基準第2条の2又は第14条による教育方法の実施

本学では、これまでも社会人を受け入れてきた実績を有している。

本研究科は、食のエビデンスベースの高付加価値化を目指した食品開発や、健康増進と健康寿命延伸を目指した最先端研究の推進のため、社会人学生の受け入れを積極的に推進していく方針である。社会人学生の受け入れに対応するため、大学院設置基準第14条に基づき、夜間又は土日開講などを実施するなど、社会人学生の利便性の向上に必要な措置を実施する。

社会における課題に直接面している者と学生が交流することで、実践的な思考能力や社会課題解決に対する意欲が飛躍的に向上し、社会での実践を意識した研究活動を展開できることから、食健康科学の学問発展及び社会実装の加速に繋がることを期待している。

1. 修業年限

社会人入学者の修学を支援するため、入学後も社会人として職業を有する学生に対して、長期履修制度を設ける。博士後期課程の標準修業年限は3年とするが、社会人学生の負担等に配慮して、申請により長期履修制度の利用許可を得た学生は、博士後期課程は最長6年までの期間を限度として、計画的に履修し修了することを可能とする。

なお、長期履修における履修期間は、研究の進捗状況により変更することができる。

2. 履修指導及び研究指導の方法

指導教員は、社会人学生であることを考慮し、入学前に履修方法及び研究指導について綿密な打合せを行い、学生個々の状況に応じて上記の長期履修制度を活用するなど無理のない適切な履修計画を指導する。

研究指導は、主指導教員と副指導教員による複数指導体制で、専門的分野や学際的視野からの指導・助言を行う。入学時に希望した教員を主指導教員（本研究科の食品工学領域と健康科学領域のどちらかの領域に属する）とし、主指導教員とは異なる領域の教員（食品工学領域又は健康科学領域）を副指導教員とする。このように、複数の指導教員によって着実に研究計画を遂行できる指導体制とする。

3. 授業の実施方法

授業時間帯は原則、昼間（8時40分から17時30分まで）に開講するが、仕事を続けながら学修する学生のために、通常の授業時間帯以降の時間帯（17時35分から20時40分まで）にも開講する。特別演習や特別実験などで社会人学生との個別指導を行うにあたっては、電子メールやTeams等のWeb会議ツールを利用した指導によって、定例の時間帯ではなく相互の事情に合わせて弾力的に実施する。

4. 教員の負担の程度

前述のとおり、本学では従来から社会人学生を受け入れており、本研究科を設置することにより、過度な負担はない。教員と社会人学生の双方の都合に合わせて柔軟に授業・指導を行うために、特別演習や特別実験などでは電子メールやZoom等のWeb会議ツールを利用した授業・指導を行い、両者の負担を軽減することができる。

5. 図書館・情報処理施設の利用方法等

本学の図書館は、授業開講期間は平日9時から21時まで、土曜日は9時から17時まで開館しており、社会人学生が十分に利用可能な体制を整えている。また、情報端末、学習室、ラーニングコモンズ等が整備されている。

ネットワーク及び演習用端末の管理に加えて、各種ITサービスを提供する情報基盤部門を設置し、図書館受付に行かなくとも、専用フォームから利用方法等について問合せをすることができる。

6. 社会人選抜の実施

入学者選抜試験において、社会人選抜を実施し、社会人としての成果を反映させた選考を行う。

7. 必要とされる分野であること

食と健康をめぐる課題は、日本特有の問題ではなく、むしろ世界的に深刻化している。地政学的リスクの高まりや気候変動による生産不安定化を背景に、食料危機が現実味を帯びつつあり、先進国・新興国を問わず持続可能な食料システムの構築が喫緊の課題となっている。加えて、日本の食料自給率の低さを踏まえると、食健康科学分野の研究教育は、必然的に国際的視野をもって展開する必要がある。

日本には古くから「医食同源」の理念があるが、近年は欧米諸国を中心に、食政策の重要性が再認識され、科学的エビデンスに基づく食品生産、栄養戦略、集団衛生の推進が国家的施策として位置付けられるようになっていく。また、機能性食品の世界市場は急速な拡大を続けており、今後も安定的な成長が見込まれる重要産業分野である。日本の大学教育は、農芸化学や栄養科学を中心に、機能性食品に関する基礎研究の蓄積が豊富である一方、食品を対象とした工学系教育や、臨床医学領域における食・栄養のエビデンス創出は依然として十分とはいえず、国際競争力の観点からも強化が求められている。

本研究科は、食に関わる生産工学から、健康に関わる臨床検査科学までを一体的に教育し、食と健康を結ぶ学際領域を実践的かつ総合的に学ぶことができる点に大きな特色を有している。この教育体系は、国内産業界はもとより、世界的に高まる「食と健康」分野の人材需要に応えうるものであり、本研究科が国際的にも競争力の高い高度先端人材の育成拠点となり得ると考えている。

8. 教員組織の整備状況

本研究科を構成する教員は、従来から社会人学生に対して博士の学位を授与してきた実績がある。本研究科設置後も専任教員を配置して、博士課程教育の質を担保する。

VII. 入学者選抜の概要

本研究科の理念、育成する人材像、養成する能力、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー等を踏まえ、大学院入学までに、以下のような学力・能力・資質等を備えている大学院生を求めている。研究科のアドミッション・ポリシーを以下のように掲げ、入学者選抜を実施する。

1. アドミッション・ポリシー

- ① 食健康科学の博士前期課程レベルの専門的知識を修得した者で、食と健康のそれらを取り巻く社会環境の課題解決に強い意欲を持つ人
- ② 出身学問分野に関わらず、医科学、保健学、理工学、農学、栄養学のそれぞれの分野の修士課程レベルの専門知識を基に専門性の高度化を目指すことを図るとともに、分野横断的に高度専門知識を修得し、豊かな教養をもって学術研究を展開する強い意欲を持つ人
- ③ 食・健康・環境の諸課題解決に繋がる学際研究を展開し、地球規模での持続可能な社会創出に向けて指導的役割を担う強い意志と倫理観を有する人

2. 入学定員

博士後期課程の入学定員は、4名とする。

3. 入学者選抜方法

入学者選抜は多様な志願者へ門戸を開くために、一般選抜（博士後期課程 4 名）、社会人選抜（若干名）及び留学生選抜（若干名）を実施する。また、アドミッション・ポリシーに基づき、入学試験は、以下の試験等により入学者を選抜する。

（1）一般選抜（4名）

入学者の選抜は、学力検査（外国語）、研究課題に対するプレゼンテーション、口頭試問を含む面接、最終学校の成績証明書等により総合的に判断する。外国語（英語）については、TOEIC、TOEFL 等（選抜試験日から過去 2 年以内に受験したもの）のスコアを換算する。研究課題に対するプレゼンテーションでは、食健康科学に関する専門的知識の有無、自立的に研究を行う意識の有無、研究成果を発表するための基本的なコミュニケーション力などを判断する。また、口頭試問を含む面接では、異分野・他職種と協働するためのコミュニケーション力、調整力、主体性を持って他職種の人と協働して調整する態度及び社会的責任を理解できる能力や国際的な視野、多文化理解に関する知識や考え方を評価し、適格者かどうか判断する。

（2）社会人選抜（若干名）

大学を卒業後、就業中又は就業経験のある社会人を対象とした選抜である。入学者の選抜は、学力検査（外国語）、研究課題に対するプレゼンテーション、口頭試問を含む面接、最終学校の成績証明書等を総合的に判断する。外国語（英語）については、TOEIC、TOEFL 等（選抜試験日から過去 2 年以内に受験したもの）のスコアを換算する。研究課題に対するプレゼンテーションでは、食健康科学に関する専門的知識の有無、自立的に研究を行う意識の有無、研究成果を発表するための基本的なコミュニケーション力などを判断する。また、口頭試問を含む面接では、異分野・他職種と協働するためのコミュニケーション力、調整力、主体性を持って他職種の人と協働して調整する態度及び社会的責任を理解できる能力や国際的な視野、多文化理解に関する知識や考え方を評価し、適格者かどうか判断する。入学試験の実施日程については、土日を活用するなど社会人に配慮して実施する。

(3) 留学生選抜(若干名)

日本国外の大学等を卒業・卒業見込みの外国人留学生を対象とした選抜である。入学者の選抜は、学力検査(外国語)、研究課題に対するプレゼンテーション、口頭試問を含む面接、最終学校の成績証明書等を総合的に判断する。外国語(英語)については、TOEIC、TOEFL等のスコアを換算する。研究課題に対するプレゼンテーションでは、食健康科学に関する専門的知識の有無、自立的に研究を行う意識の有無、研究成果を発表するための基本的なコミュニケーション力などを判断する。また、口頭試問を含む面接では、異分野・他職種と協働するためのコミュニケーション力、調整力、主体性を持って他職種の人と協働して調整する態度及び社会的責任を理解できる能力や国際的な視野、多文化理解に関する知識や考え方を評価し、適格者かどうか判断する。

4. 出願資格

次の条件を満たす者について、出願資格があると定める。

以下の各号のいずれかに該当する者

- (ア) 修士の学位若しくは専門職学位を有する者又は2027年3月末までに取得見込みの者
- (イ) 外国において修士の学位若しくは専門職学位に相当する学位を授与された者又は2027年3月末までに取得見込みの者
- (ウ) 我が国において、外国の大学院の課程を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が別に指定するものの当該課程を修了し、修士の学位若しくは専門職学位に相当する学位を授与された者又は2027年3月末までに授与される見込みの者
- (エ) 外国の学校が行う通信教育における授業科目を我が国において履修し、修士の学位若しくは専門職学位に相当する学位を授与された者又は2027年3月末までに取得見込みの者
- (オ) 国際連合大学の課程を修了し、修士の学位に相当する学位を授与された者
- (カ) 外国の学校、上記(ウ)の指定を受けた教育施設又は国際連合大学の課程を履修し、博士論文研究基礎力審査に相当するものに合格し、修士の学位を有する者と同等以上の学力があると認められた者
- (キ) 文部科学大臣の指定した者(平成元年文部省告示第118号)
 - ① 大学を卒業し、大学、研究所等において、2年以上研究に従事した者で、本学大学院において当該研究の成果等により、修士の学位又は専門職学位を有する者と同等以上の学力があると認めた者
 - ② 外国において学校教育における16年の課程を修了した後、又は外国の学校が行う通信教育における16年の課程を修了した後、大学、研究所等において、2年以上研究に従事した者で、本学大学院において当該研究の成果等により修士の学位又は専門職学位を有する者と同等以上の学力があると認めた者
- (ク) 本学大学院において、個別の入学資格審査により、修士の学位又は専門職学位を有する者と同等以上の学力があると認めた者で、2027年3月末までに24歳に達する者

5. 社会人、留学生、帰国生の受け入れ方策等具体的な計画(履修指導方法、教育上の配慮等を含む)

食健康科学研究科の母体である本学の食健康科学教育研究センターでは、大学院博士前期課程の大学院共通科目として「実践食品イノベーション特論」「食品科学特論」「食品生産工学特論」「食健康医科学特論」の4科目を2018年度から2024年度まで開講しており、2025年度からはこれらの科目を食健康科学研究科が引き継いで開講している。このうち、「食品科学特論」「食品生産工学特論」「食健康医科学特論」の3科目については公開講座として一般市民に開放し、現在までに多数の社会人や地域住民が受講している。このような実績もあり、社会人や地域住民が学びやすい環境の整備や多様な学習機会の提供を行っていくことをホームページやSNSで発信し続け、社会人、留学生及び帰国生のさらなる受け入れを目指す。具体的には、一部の講義ではオンデマンドの講義を提供したり、オンライン形式、あるいは対面とオンラインを併用したハイブリッド方式で授業を実施したりする。このように、授業時間割上の配慮を行うだけでなく、オンライン授業等も有効に活用して、社会人が修学上抱える時間的・空間的な制約に対処する。

また、時間的制約の大きい社会人のニーズに対応するため、長期間をかけて計画的に修了を目指す長期履修制度を導入する。有職者や家事、育児、介護等の理由により修学に困難な事情を抱える者については、最長修業年限の範囲内で標準修業年限を超えて一定の期間にわたり教育課程を履修できる長期履修制度を設ける。これにより、社会人や地域住民の長期的なスパンでのフレキシブルな学びを支援し、進学を促進を図る。

また、留学生の受け入れについては、合格後には在留資格認定証明書（在留資格「留学」）、経費支弁能力を証明する書類（預金通帳のコピーや銀行が発行する残高証明書）の提出を求める。

VIII. 教員研究実施組織の編制の考え方及び特色

1. 教員研究実施組織の編制の考え方

本学では、2014年度に教員組織を部局が管理する教育組織から分離し、学長のリーダーシップにより機動的・戦略的な大学運営が可能になる一元管理組織である「学術研究院」を創設した。このため、教員は従来の学部・研究科・センター等に所属するのではなく、各専門領域の研究者から構成される学術研究院に所属している。この学術研究院の制度を利用して、食品やその生産に関連する広範囲にわたる事柄を「科学」と「工学」の視点から体系的に教授し、「食と健康」に関わる研究教育を推進するために食健康科学教育研究センター、理工学府、共同教育学部及び医学部医学科・保健学科の教員など、各部局に所属する教員の協力のもとに大学院食健康科学研究科を編成し、研究教育基盤の強化を行うこととした。本研究科は食品工学、食品生産工学、環境科学を専門とする理工学府食品工学プログラムの教員に加えて、脂質・糖代謝などの臨床検査医学を専門とする医師、疫学や検査技術科学を専攻とする保健学の教員、加えて運動生理学や生活科学を専門とする共同教育学部の教員も参画することにより、「食と健康」をめぐる幅広い分野の研究教育を行う組織として編成された。また、産業の高度化に伴って需要が伸びている食健康科学分野で高い知識と研究能力を有する博士前期課程の人材の輩出、さらに近未来的に需要の拡大が予想される高度科学・技術人材としての博士後期課程の人材の輩出にも十分に貢献する組織となることが期待できる。

2. 主要な科目を担当する教員

本研究科では、カリキュラム・ポリシーにおける健康科学と食品工学に関連する広範囲にわたる事柄を「科学」と「工学」の視点から体系的に学ぶために必要な主要科目を配置しており、担当には、食健康科学研究科の専任教員である教授や准教授を配置し、責任のある体制としている。食健康科学研究科に所属する26名の教員は、プログラム配属の体制はとらず各教員が必要な教育研究に関与することができるよう、全学の学術研究院と同様に柔軟な教員編成とするが、表3に示すように、健康科学領域と食品工学領域に大別するとそれぞれ16名と10名となっており、分野横断的な複合領域である食健康科学の教育研究を実施する体制として適切と考えられる。

研究科等	領域	教授	准教授	講師	助教
食健康科学教育研究センター	健康科学	1	2	2	
	食品工学			1	
理工学府	健康科学	2	2		2
	食品工学	2	4		3
医学系研究科・附属病院・保健学研究科 大学教育・学生支援機構	健康科学	2	1		
共同教育学部	健康科学		2		

(表3 食健康科学研究科の専任教員数)

3. 2以上の校地の往来

本研究科に参画する教員は、現在桐生キャンパスにある理工学府、昭和キャンパスにある医学系研究科、保健学研究科、荒牧キャンパスにある共同教育学部、各キャンパスで研究教育を行っている食健康科学教育研究センターに所属しているが、講義や主な研究指導は各教員が所属するキャンパスで行い、既存の施設や設備を利用するため、教員個人の往来等における負担はなく、学生への指導にも支障はない。また、ICTを積極的に利用することにより、他キャンパスに所属する教員の講義のオンライン講義化などキャンパスをまたがる研究教育活動も積極的に推進する体制を構築する。

4. 教員の年齢構成

本研究科の専任教員26名のうち教授は7名、准教授は11名、講師は3名、助教は5名である。2029年3月31日時点での専任教員の年齢構成については、30～39歳が3名、40～49歳が8名、50～59歳が8名、60～69歳が7名となっており、教育研究水準の維持向上及び活性化に支障がない構成となっている。

なお、「国立大学法人群馬大学教職員就業規則」において、教員の定年は65歳と定めている。

【別紙 資料6 国立大学法人群馬大学教職員就業規則】

5. 教員と学生の比率

食健康科学研究科の博士後期課程1学年の入学定員4名に対し、専任教員は26名であるため、教員1人あたりの博士後期課程学生数（S/T 比）は0.15であり、きめ細かな研究指導が可能な比率であるため、教育研究水準の維持向上及び教育研究の活性化に支障がない構成になっている。

6. 特色

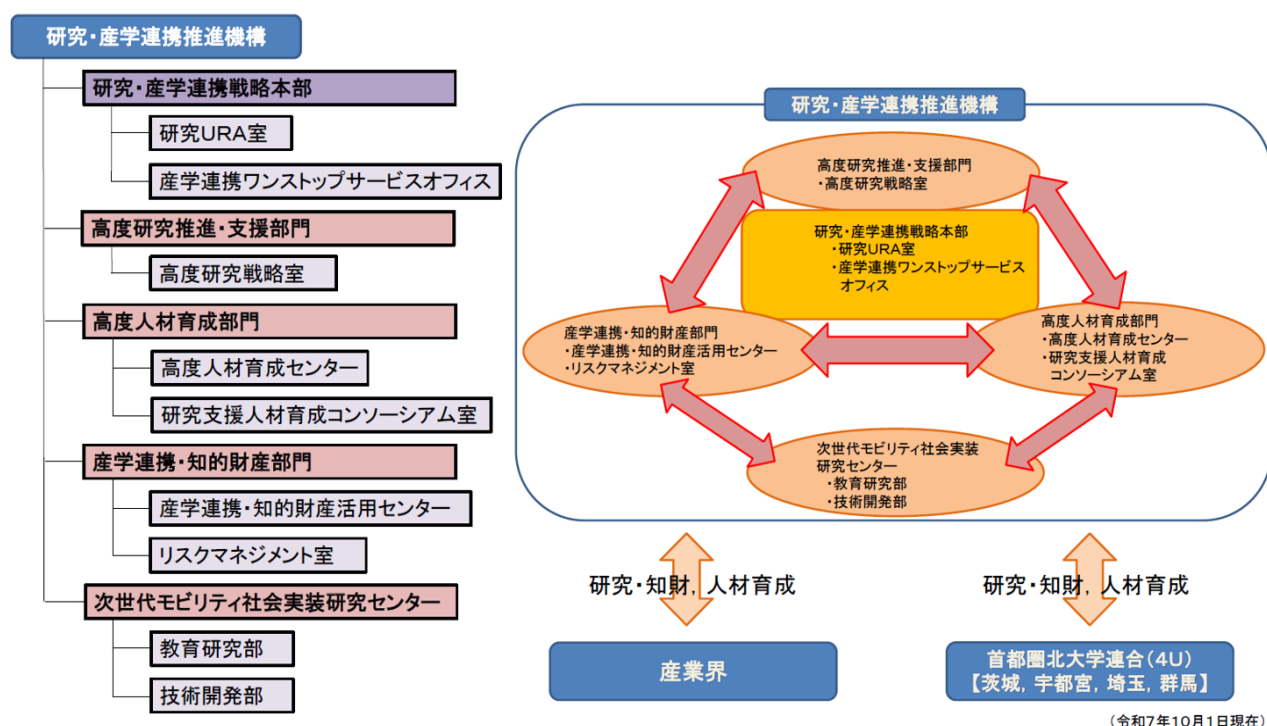
食健康科学分野において分野横断的かつ体系的な教育体制の構築や博士前期・後期課程における分野横断型プロジェクト研究への参画など、所属研究室の枠にとらわれない教育体制を通じて、先端理論や研究技法について実践的に修得することが可能となるとともに、論文作成にあたっても主指導教員に加えて研究テーマに関連する他分野の副指導教員からの指導も円滑に行うことができることから、幅広い実践力や知識を修得した、企業における様々な実践の場で高度専門技術者として中核的な役割を果たすことのできる高度専門人材（博士前期課程修了者）及び大学・研究機関における先端研究を担える高度先端人材（博士後期課程修了者）の養成を円滑に実施することができる。

IX. 研究の実施についての考え方、体制、取組

1. 研究の実施体制

群馬大学では、優れた研究成果を生み出し、そこに関わる人材を育成し、知的財産の管理・運用などを円滑に進めながら、研究の一層の高度化とその成果を広く社会に還元することを目指している。その中で食健康科学研究科の研究活動は、食健康科学教育研究センターの設置により進められた理工・保健・医学の連携による「食健康」研究を基にして、さらなる応用研究の展開や新たな研究領域創出の推進を図るものである。この研究活動の支援には、整備が進んできた本学の研究・産学連携推進機構が重要な役割を果たす。

群馬大学研究・産学連携推進機構では、全学的な研究戦略の策定と研究環境整備を行う「高度研究推進・支援部門」、研究者及び研究支援者の育成を担う「高度人材育成部門」、知的財産の管理活用及びリスク管理を担う「産学連携・知的財産部門」の3部門体制と、これら3部門を統括する「研究・産学連携戦略本部」を設置している。さらに研究URA室を機構内に設置し、それらが有機的に連携し、研究の推進から成果の社会実装までを組織的支援のもとに行っている。



（図3 機構の構成及び機能連携図）

2. サポートする技術職員やURAの配置状況、その役割等

2025年11月1日現在、技術院に、教育研究系技術職員として46名（再雇用職員も含む）、研究・産学連携推進機構研究URA室に研究URA 4名（副主幹研究URA 1名、主任研究URA 2名、副主任研究URA 1名）が配属されている。

教育研究系技術職員は、2025年4月に全学組織である技術院を設置し、教育研究系技術職員を一体管理している。スケールメリットを活かして技術職員の専門性を高められるようスキルアップを支援できる体制とするとともに、学部・卒にとらわれず、技術職員の活動範囲を柔軟化することにより、本学の教育研究活動の支援を行っている。

研究URAは、本学の研究戦略と産学連携戦略を踏まえ、研究活動等の調査・分析、科学技術・学術政策等の動向把握、競争的研究費等に係る情報収集・分析及び申請支援、プロジェクト研究推進の支援、産学官連携推進の支援等を実施し、大学の研究力の強化に資する活動に取り組んでいる。

URAの活動

- (1) 共同研究などの産学連携推進活動と社会実装支援
企業連携支援、研究広報活動支援、共同研究マネジメント等
- (2) 競争的研究費等の獲得支援
科研費申請支援、大型研究費申請書のブラッシュアップ支援等
- (3) 研究企画戦略運営支援
論文業績調査、学術論文データベースを用いたIR調査等

X. 施設・設備等の整備計画

1. 校地、運動場の整備計画

本研究科の教育研究は、前橋市に所在する荒牧キャンパス及び昭和キャンパスと桐生市に所在する桐生キャンパスで実施する。

荒牧キャンパスで整備している共同教育学部、昭和キャンパスで整備している医学系研究科及び保健学研究科、桐生キャンパスで整備している理工学府の既存の施設・設備等を用いる。本研究科の教育研究を実施する上で十分な環境が整っており、各キャンパスの既存の施設・設備等が利用可能である。

○荒牧キャンパス

校地面積 226,776㎡、体育館2,231㎡、運動場用地 62,634㎡（テニスコート、野球場、陸上競技場、サッカー・ラグビー場）

○昭和キャンパス

校地面積 122,812㎡、体育館2,010㎡

○桐生キャンパス

校地面積 60,262㎡、体育館1,467㎡、運動場用地 6,085㎡（テニスコート）

2. 校舎等施設の整備計画

本研究科は、既存の施設・設備等を利用する。利用にあたっては、既存の各学部及び研究科と荒牧、昭和及び桐生キャンパスの施設及び設備を管理する部局と連携して、教育研究を推進していく。

施設・設備等の整備が必要となる場合は、関係部署と協議の上、計画的に整備する。

大学院生の研究室についても、既存の学生研究室を利用する。

【別紙 資料7 大学院学生研究室 見取図（例）】

3. 図書等の資料及び図書館の整備計画

本学は、教育研究上必要な図書館資料の収集、整理及び提供並びに学術情報を提供し、本学の学生及び教職員の教育、研究、調査及び学習に資することを目的に附属図書館を設置している。附属図書館は、荒牧キャンパスの中央図書館、昭和キャンパスの医学図書館及び桐生キャンパスの理工学図書館で構成されており、座席数は、全体で1,057席、蔵書数は、全体で図書609,044冊（うち外国書181,237冊）、学術雑誌22,805種（うち外国書10,634種）、学術雑誌のうち電子ジャーナル8,083タイトル（うち外国書 6,433タイトル）となっている。また、電子的資料に対応するためのリポジトリの構築や電子ジャーナル・各種データベースの整備を行っている。

各図書館には、ラーニングコモンズが整備され、ディスカッションしながら学習できる「場」を提供している。さらに、ネットワーク管理に加えて各種ITサービスを提供する情報基盤部門を設置し、本学の情報化と情報セキュリティ体制の強化を進めている。

自キャンパスの図書館に所蔵していない資料で、他キャンパスの図書館が所蔵している資料については、OPACからのオンライン手続きにより予約・取寄せが可能となっている。また、学外の大学・機関所蔵の資料については、Web 版相互利用申込サービスを用いて現物貸借及び文献複写を依頼することで補完している。

XI. 2以上の校地において教育研究を行う場合

本研究科は、荒牧キャンパス（前橋市）、昭和キャンパス（前橋市）及び桐生キャンパス（桐生市）で教育研究を行う。

荒牧キャンパスには29名、昭和キャンパスには12名、桐生キャンパスには51名の学生が常時教育研究を行うことを想定している（博士前期課程の2学年と博士後期課程の3学年を合わせた数）。

また、荒牧キャンパスには8名、昭和キャンパスには3名、桐生キャンパスには15名の教員が教育研究の活動拠点を置いている。

学生は基本的に、指導教員の研究室があるキャンパスで研究指導を受けており、所属する研究室や大学院生研究室等で研究・学修できる環境が整備されている。また、荒牧キャンパスに中央図書館本館、各キャンパスに分館が整備されており、文献検索、自習等を行うことができる。

通常、別のキャンパスに研究室のある教員が講義を担当する場合は、教員がキャンパス間を移動するので、学生に移動の負担が生じることはない。荒牧キャンパスと昭和キャンパスの間の距離は、約3.5kmであり、路線バス又は自転車で移動可能である。前橋市に所在する荒牧及び昭和キャンパスと桐生市に所在する桐生キャンパスの間の距離は、約30kmであるが、鉄道又は自動車での移動が可能であるため、移動への支障は特にない。

また、本学では、従来から、大学院共通科目についてオンライン講義が行われていることから、講義に関しては学生・教員双方に移動の負担は生じない。2025年4月に開設した大学院食健康科学研究科修士（博士前期）課程の講義については、「食健康科学特別実験」、「食健康科学特別演習」、「インターンシップ」など、オンラインでの実施が困難な科目を除き、すべてオンラインで開講している。社会人学生に配慮し、オンデマンドによる受講にも対応している。これらのオンライン・オンデマンド併用講義については、荒牧キャンパス、昭和キャンパス、桐生キャンパスの3箇所に講義室を設け、社会人以外の学生は必ず講義室で受講することとしている。教員は自らの勤務するキャンパスの講義室でリアルタイムに講義を行い、その内容を他の2キャンパスへオンラインで中継している。また、同時に講義を録画し、運用ルールに則り、社会人学生がオンデマンド受講できるよう配慮している。このことを踏まえ、今回設置する博士後期課程でも同様の対応を予定している。

講義以外の活動として修士論文及び博士論文の中間審査会を開催し、学生が1箇所に集合し研究科内の異なる分野の学生間で交流することにより、研究の新たな発想の取得に資する。

講義は各キャンパスの講義室に整備されたICTを積極的に活用し、キャンパス間をオンラインで繋ぐだけでなく、教員と学生及び学生間におけるグループワークが可能となる体制で行う。整備が進んできた前橋・桐生の両キャンパスにおける共同利用機器・施設の連携化を利用し、キャンパスをまたがる研究教育活動も推進する。研究科全体で開催されるオンサイトの中間審査会に参加してプレゼンテーションを行い、他分野の研究者等との積極的なディスカッションを行うことにより、分野横断的な思考・協働を可能にするように教育を進める。

XII. 管理運営

1. 学長による研究科長指名

食健康科学研究科を総括してその業務を掌理し、管理運営に関する責任を有する職として、研究科長を置く。

本学では学長がリーダーシップを発揮できるガバナンス体制の構築の一環として、学部長等の選考方法について改定を行い、学長は原則として、複数の研究科長候補者の推薦を受けて、個別面談により、研究科長を任命する。

2. 教授会等の研究科運営管理体制

研究科の運営管理として、研究科長のもと、食健康科学研究科教授会を置く。教授会は、学生の入学、卒業及び課程の修了並びに学位の授与に関する事項等の重要事項を審議する。研究科の運営を円滑に行うため、教務委員会、入試委員会、評価委員会等を置く。

また、研究科のイニシアチブによる研究科のガバナンスを円滑に行うため、研究科長の業務を補佐支援する研究科長指名の副研究科長を2名置く。

なお、組織の活性化及び優秀な人材確保のため年俸制を導入しており、新規に雇用する教員に適用している。

XIII. 自己点検・評価

本学では、教育研究評議会において、教育及び研究の状況について自己点検及び評価に関する事項を審議しており、具体的な検討は、全学組織である大学評価室と研究科等の評価組織を中心に取り組んでいる。

まず、群馬大学学則第2条第3項及び群馬大学大学院学則第3条第3項の規定に基づき、評価を担当する理事を長として、各研究科等の専任教員等で構成された大学評価室において、自己点検・評価及び外部評価の実施並びに認証評価並びに第三者評価など、大学全体の評価に係る企画・立案や、実施に際しての総括的な業務を行っている。また、各研究科等においても、それぞれ評価組織を設置し、教育研究の質保証・改善向上について継続的な取り組みを行っている。

この他、年2回の「中期計画カルテ」による中期目標・中期計画の進捗管理を行うなど、自己点検・評価を実施しており、結果を教育研究の質の改善・向上に役立てている。

XIV. 情報の公表

本学では、学校教育法第113条「大学は、教育研究の成果の普及及び活用の促進に資するため、その教育研究活動の状況を公表するものとする。」の趣旨に則り、大学情報の公開・提供及び広報について、大学全体の組織である「広報本部」を中心に、教育、研究、社会貢献等の大学運営の状況を積極的に公開している。具体的な情報提供活動は、次のとおりである。

1. ホームページによる情報提供

(1) 大学ホームページを活用した情報提供

トップページのアドレス：<https://www.gunma-u.ac.jp/>

(2) 教育研究活動等の状況に関する情報の公表（学校教育法第113条）

①大学の教育研究上の目的について

- ・基本理念、目標、学則・各学部等の教育研究上の目的

②教育研究上の基本組織について

- ・教育研究組織

③教員組織及び教員数並びに各教員が有する学位及び業績について

- ・教員組織・教員数、教員の有する学位及び業績

④入学者に関する受入方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業又は修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況

- ・入学者受入方針（アドミッション・ポリシー）、入学者数、収容定員及び在学者数、卒業・修了者数、進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況

⑤授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画について

- ・カリキュラム・ポリシー、カリキュラムマップ、シラバスDB

⑥学修の成果に係る評価及び卒業又は修了の認定にあたっての基準について

- ・ディプロマ・ポリシー、学位論文の評価基準

⑦校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境について

- ・キャンパスの概要・（土地・建物面積）、運動施設の概要、課外活動の状況・（クラブ・サークル活動）、休憩を行う環境その他の学習環境（学部・大学院、附属施設・図書館、大学生協）、交通手段

⑧授業料、入学料その他の大学が徴収する費用について

- ・授業料、入学料、教材購入費等、授業料等免除・入学料等免除・奨学金制度、寄宿費、その他施設利用料

⑨大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援について

- ・学生の修学支援、進路選択への支援、心身の健康等への支援、留学生支援、障害者支援

⑩学位論文の評価基準

①～⑩のアドレス：<https://www.gunma-u.ac.jp/outline/out008/g1902>

トップページ>大学概要>情報公開>教育情報

⑪その他（学則、大学院学則、学部・研究科等の設置計画の概要、授業評価、教員評価、国立大学法人評価、認証評価、第三者評価）

（規則集）

アドレス：<https://www.gunma-u.ac.jp/kisoku/>

（学部・研究科等の設置計画の概要）

アドレス：<https://www.gunma-u.ac.jp/outline/out006/g1807>

（授業評価、教員評価、国立大学法人評価、認証評価、第三者評価）

アドレス：https://www.gunma-u.ac.jp/outline/out006/out006_001

2. SNSによる情報提供

- (1) YouTube (アドレス : <https://www.youtube.com/user/GunmaUniversity>)
- (2) X (アドレス : https://x.com/gunma_uni_ad)
- (3) LINE (アドレス : https://page.line.me/gunma_univ_pr)
- (4) Instagram (アドレス : https://www.instagram.com/gunma_univ/)
- (5) Facebook (アドレス : <https://www.facebook.com/gunma.university>)

3. 広報誌・印刷物等による情報提供

- (1) 大学概要及び各学部の広報パンフレット
- (2) 大学広報誌『GU' DAY』 (年2回発行)

XV. 教育内容等の改善を図るための組織的な取組

本学では、2016年に大学教育・学生支援機構のもとに設置した教育基盤センターを大学教育センターへと改編し、教育改革推進室を設置するなど、全学の教育改革を推進するための体制を整備した。

各研究科等において、学生による授業評価アンケートを実施し、アンケート結果をフィードバックして教育方法等改善を行っている。

修了生を対象として、修学期間全体についての教育内容等に関する満足度調査を行っている。また、教育の質の改善に資することを目的として、修了生の就職先機関を対象に、社会から求められるニーズ等のアンケート調査を実施している。

FD研修として、2009年から、学外から大学教育の専門家を招聘して、全学FD連続講演会「大学教育のグランドデザイン」を開催している。

また、大学等の運営の在り方について一層の高度化及びこれを担う大学職員の資質能力の向上が求められていることから、本学では年度毎に学内研修計画を作成し、係員から管理職までの各職階に見合ったSD研修を計画的・体系的に実施している。

具体的には、特定の階層で求められる基礎的な知識及び技能全般を習得することを目的とした「階層別研修」では、係長級職員を主な対象として、職務遂行に必要な能力を身に付けさせ、本学の管理運営の重要な担い手を育成することや、新規採用職員・若手職員に対して、職務遂行に必要な基礎的な知識や心構えを身に付けさせ、資質能力の向上及び職務に対する視野の拡大を図る研修を行っている。また、全職員が身に付けておくべき基礎的な知識及び技能を習得することを目的とする「底上げ型」の「基礎研修」では、情報セキュリティ、資金の適正な執行、ハラスメント防止、個人情報管理等に関して理解を深めている。大学職員としての専門的な知識及び技能を身に付けることを目的とする「選択型・選抜型」の「スキルアップ研修」では、働き方改革・生産性向上、チームビルディング、英語研修、経営戦略、広報戦略等のテーマにおいて各資質向上に取り組んでいる。その他、自己啓発、福利厚生等を目的とした「特別研修」を実施している。これらの研修を通じて、職員の資質・能力向上を図っている。

なお、研修にはeラーニングを活用することで、多くの職員が受講できるよう工夫している。