

ぜひ農業にまつわる話。
 あなたの知らない
 世界が広がる6学部 **23** 学科

厚木キャンパス	世田谷キャンパス	北海道 オホーツクキャンパス			
■農学部 農学科 動物科学科 生物資源開発学科 デザイン農学科	■応用生物科学部 農芸化学科 醸造科学科 食品安全健康学科 栄養科学科	■生命科学部 バイオサイエンス学科 分子生命化学科 分子微生物学科	■地域環境科学部 森林総合科学科 生産環境工学科 造園科学科 地域創成科学科	■国際食料情報学部 国際農業開発学科 食料環境経済学科 アグリビジネス学科 国際食農科学科	■生物産業学部 北方園農学科 海洋水産学科 食香粧化学科 自然資源経営学科

東京農大カレー TOPICS	『東京農大&惣INOUE』 鎌倉野菜のカレー 洋食セットを 高島屋にて販売中 	各地の モツタイナイが集結! 『東京農業大学 じゃがいもカレー』発売 
北の大地で育てた ジャガイモや駆除した エゾシカを用いた 『レトルトカレー』を開発 	学生団体が廃棄予定の 食材をレトルトカレー化 するなど 『フードロス対策』を実践 	ボランティアサークルが 『子ども食堂』などの 社会貢献活動で カレーを提供 

	世田谷キャンパス	〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1	Tel.03-5477-2226
	厚木キャンパス	〒243-0034 神奈川県厚木市船子1737	Tel.046-247-4433
	北海道オホーツクキャンパス	〒099-2493 北海道網走市八坂196	Tel.0152-48-3814
	www.nodai.ac.jp		



なぜカレーの“香り”は人を惹きつけるのか？

香りもカレーの大事な魅力の一つですね。スパイスの香りや調理工程で生じる香りが相まって食欲を刺激します。しかし、その生理的なメカニズムは未解明のまま。香りの観点からカレーを科学したいと思いませんか？

食香粧化学科

カレーは“安全”な食べ物ですよね？

カレーに限らず、すべての食品にいえることは、人体に有害な成分が混入する可能性がゼロではないということです。そこで、食の安全に関する研究や調査が専門機関で絶えず行われ、私たちを健康リスクから守ってくれます。

食品安全健康学科

人を虜にするチーズの“正体”とは

カレーのトッピングメニューとして大人気のチーズ。その特徴的な香りなどの成分は、どのように生じるのか。近年の研究では、チーズの風味をつくる微生物群を特定。科学誌で発表され、世界から注目を集めています。

醸造科学科

カレー愛好家は“ご飯”にこだわる!?

カレーをおいしく食べたいなら、ご飯のおいしさも探求すべき。コメに含まれる酵素と味の関連性に注目し、炊飯の過程で起きる“コメの化学変化”を科学的に解明する。そんな研究に没頭してみては？

農芸化学科

地域や世代をつなぐカレーコミュニケーション♪

カレーは日本の国民食。世代を超えたコミュニケーションに一役買ってくれます。農村部の暮らしを体験する地域交流での実習では、種まきなどの作業で住民と汗をかいた後、一緒にカレーを食べながら話に花を咲かせます。

地域創成科学科

自然を感じながら食べるカレーって最高♪

屋外キャンプでカレーを食べる時と同じように、自宅でも食器を木製にすれば、木の温もりを感じられてひと際おいしく感じるもの。森林資源を有効利用できるので、林業や木材加工の関係者も大喜び。

森林総合科学科

認知症予防にもカレーは効果あり

マウスを使った実験で発見されたのが、“記憶”の固定化を促進する遺伝子。認知症治療や治療薬開発への応用が期待されています。また、カレーも脳の働きを活性化し、脳の血流量を増加させるため、認知症予防に効果的だと言われています。

バイオサイエンス学科

『健康的』な理由 カレー食が

夏バテ対策におすすめのカレーレシピ

食欲がない日にもピッタリなスパイスカレー。おすすめはクミン(整腸作用)、コリアンダー(食欲増進作用)、ターメリック(抗酸化作用)を用いること。管理栄養士をめざす学生も自ら実践する、折り紙付きのカレーレシピです。

栄養科学科

キノコは生薬や漢方の仲間です

キノコは野菜の仲間ではありません。生薬や漢方に属する森林資源であり、食べることは健康増進につながります。キノコたっぷりのカレーを食べましょう♪

森林総合科学科

カレーが誘う 『特別な時間』

日本庭園とスパイスが醸し出す風情

日本庭園には、自然材料の特性を発揮させる知恵や、地形や光などを活かす技法が凝縮されています。広大な旧邸宅を再利用したカレー屋さんも出現。美しい庭園を眺め、風情を感じながら食するカレーは格別です。

造園科学科

タマネギにはヒトの5倍も知恵がある!?

カレーのとりみや甘みに欠かせないタマネギ。そのゲノムは約160億塩基対からなり、その数はヒトの5倍以上!ゲノム配列情報を活用すれば、病虫害に強く、食べるほど健康になるタマネギを育成できると期待されています。

農学科

カレー愛♡に火がつく

カレーになるまえの具材アラカルト

雪国育ちの野菜って甘〜い!

カレーを一層おいしくしてくれるニンジンが、知る人ぞ知る“雪下ニンジン”。抜群の糖度を誇るのは、春が来るまで雪の下で貯蔵されるから。鮮度もキープできるので、収穫後の食品ロス対策としても有効な方法なのです。

農学科

生物の多様性がカレーを進化させる!?

生物がもつ遺伝的な多様性は、品種改良や育種技術の開発など、農業に有効利用されています。こうした取り組みは、カレーに使用する野菜などの具材を進化させ、ひいては食文化の多様性につながるかもしれません。

生物資源開発学科

ロボティクスはカレーを救う

野菜の供給が滞れば、カレーも食卓や店舗から消えてしまいます。安定供給の鍵になるのが、ロボティクス技術を活用したスマート農業。生産性向上や農家の継承問題の解決にもつながり、カレーがある毎日を守られます。

生産環境工学科



ビーフと生産者のハッピーな関係♡

お店でビーフカレーを提供するには、大量の牛肉が必要です。生産する際、牛にストレスや苦痛を与えるのが、角を取り除く処置。生まれつき角のない牛を飼育することは、生産者にも省力化や生産性向上をもたらします。

動物科学科



シーフードの恵みを守ろう!

魚貝好きを泣かせる贅沢な一品、シーフードカレー。ホタテガイやエビなど、海の恵みをいつでも味わえるのは水産業で行われる増養殖のおかげ。その技術は、生態系の保全や気候変動の原因解明によって向上します。

海洋水産学科

カレーに最適なのはどんなジャガイモ?

カレーに用いられる定番食材ジャガイモ。北海道産が一番おいしいのか?ベストな品種は?その答えを、原産地の特性や生産性にも目を向けて見つけたい人は、全国のカレー愛好家のためにも研究者をめざしてみてください。

北方園農学科

うまいカレーを作るなら“軟水”はNG!

カレーは煮込み料理。肉や野菜などを硬度の異なる水で煮込み、その影響を比較したところ、煮汁に含まれるミネラルの量などから、非常に高い硬度(300mg/L程度)の水が適していると判明。ぜひ試してみてください!

栄養科学科

良質なスパイスは都会でも栽培できるのか

日本で使われているスパイスの種類は100を超え、自ら配合するカレーマニアも多いスパイス。日当たりや水はけなど、どんな環境が栽培に適しているかは気になるところ。好きが高じて、都会にある大学内で栽培する学生もいるほどです。

造園科学科

インドと日本、カレーも違えば農業も違う

カレー料理がインドで生まれたことは周知の事実。でも、現地で食材がどのように生産され、日本との違いを知る人は少ないはず。途上国と先進国の農業や技術の違いを学ぶうえでも、カレーは最高の教材なのです。

国際農業開発学科



日本のカレーよ、世界に届け!

ビジネス&マーケティング最前線



日本発祥のカレーも JAPAN CULTURE なのだ!

アニメやゲームが話題になりがちですが、スープカレーや人気チェーン店のカレーなど、日本発祥のカレーも世界に誇れる作品。食と農に関するジャパンカルチャーには、海外でブームになる原石が溢れているのです。

国際食農科学科

『カレー経営学』で 狙うグローバル展開

Made in Japanのカレーを海外で拡販するには、マーケットリサーチ、商品コンセプトの設定、販路の拡大など、経営の観点が欠かせません。カレーという商品の特性に適したビジネスモデルを確立しましょう!

自然資源経営学科

大ヒットカレーを 生み出す方法

スーパーやコンビニなどで販売されている数々のカレー商品。あなたは何を重視して選んでいますか? 購買行動や心理を読み解き、売れつづける仕組みをつくるもの。それがマーケティング戦略です。

アグリビジネス学科

経済の動きは カレーで 説明できる!?

経済学は、カレーを題材にして学ぶこともできます。具材の生産現場から各家庭の食卓に並ぶまで、どのような物流のプロセスをたどるのか。お金の動きや社会への影響を知ることが、経済を学習することなのです。

食料環境経済学科

途上国の生産者が カレーで潤うために

カレー商品には多くの原材料が使われ、途上国からの輸入に頼るものもあります。生産者保護の観点から大切なのが“フェアトレード”という考え方。先進国と途上国における貿易は公平・公正でなくてはなりません。

国際農業開発学科



なぜ レトルトカレーは 腐らないのか

非常食としても重宝するレトルトカレー。長期間保存できる主な理由は、微生物による腐敗や光による変質がないから。袋や容器の高い密封性、微生物の殺菌処理など、品質管理が徹底されてこそ店頭で並ぶ食品です。

分子微生物学科



暮らしや社会を 『未使用資源』で 豊かに!



売れ残りや店頭で並ばないワケありの食材は、カレーを一層おいしくするダシ汁のベースとして最適。この未使用資源を利用したレトルトカレーを開発すれば、消費者や社会に喜ばれるフードロス対策にもなります。

自然資源経営学科

カレー 教養講座

知ればあなたも 意識が高い人



『色鮮やかな野菜』が 与える意外な効能

野菜の鮮やかな色には、老化防止などに有効な抗酸化作用があること、知っていますか? 加工や保存の過程で失われていく色を守ることができれば、人気メニューに“アンチエイジングカレー”が加わる時代が来るかも。

デザイン農学科



『容器』で築こう、 サステイナブル 社会!

カレーの容器にも使用されているプラスチック。原料を石油ではなく、生き物が作る“バイオプラスチック”に替えると、使用後は分解されて土に戻ります。さあ、容器を見直してSDGsの達成に貢献しよう!

分子生命化学科

