

各学科からのアプローチ  
崇城の探究心

# 《食品》にアプローチする3学科

食品の可能性を高める

人が生きていく上で、「食」はもっとも大事な要素の1つ。  
もっと安定的に生産し、機能性を高め、豊かな食の表現を提案する…。  
食品の可能性を高めることで、人の営みや地域産業に貢献するために、  
様々な技術・知識を研究し、活用を目指している。

## 応用微生物工学科

廃棄食材が微生物の力で  
高機能食品に生まれ変わる

規格外の野菜や果物、果皮など、捨てる食品を活用するため、「粉末」にする「機能性パウダー」製造の研究を行っています。微生物(酵素)と反応させることで風味や栄養価などの機能性を高めた粉末にし、体に良い成分の増加や作用について調べています。



食品



## 機械工学科

食品加工機械の寿命を予測し  
より安全・安定的に長く使うために

加工食品を大量生産する機械のほとんどに使われているのが人間の関節のような「軸受」というパーツです。この寿命を伸ばすため潤滑油にまぜる添加剤を工夫したり、機械が発する音や振動から寿命を予測する研究を行っています。



## デザイン学科

食品の「おいしそう」を描き  
スキルとセンスを磨く

広告やパッケージなどのイラストは、鑑賞者にメッセージを伝えるために制作します。食べものを「おいしそうに」描き、伝えるために、絵柄や画材の工夫、色使い、「しずる」と呼ばれる演出効果などを学びながら作品を制作しています。

### デザイン学科

兵頭さん 4年生 鹿児島県・尚志館高校出身

食品への思いが伝わる  
イラストとデザインに  
こだわる

「フードイラストレーション」の課題で、地元のケーキ屋さんを紹介する作品を作りました。実際にオーナー夫婦取材し、2人のケーキ作りへの思いが伝わるよう、イラストはもちろん全体の構図や文章の書き方を工夫。デザインで思いを伝えることの難しさを両面を知らず、その奥深さを学びました。

