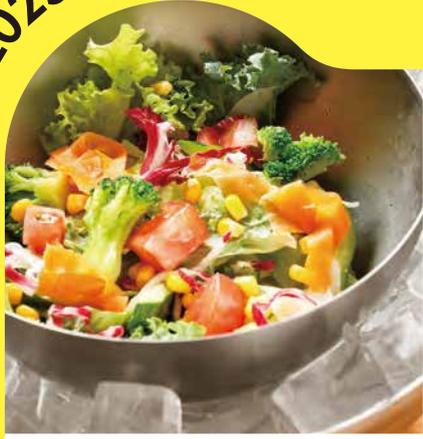


Professional

プロフェッショナル

2025

栄養科学部の卒業生インタビュー



“食”に携わる スペシャリストたち



対談
1

栄養でアスリートを支える
「スポーツ栄養」の世界

対談
2

開発やマネジメントの立場から
食ビジネスを支える仕事

 中村学園大学
中村学園大学短期大学部

栄養科学部
■ 栄養科学科
■ フード・マネジメント学科

スポーツ栄養

AGENDA

01

栄養でアスリートを支える 「スポーツ栄養」の世界

株式会社 明治 西日本支社

企画部 ディレクトリレーションー課 管理栄養士

西 玲歩 さん

栄養科学部 栄養科学科 卒業

株式会社 AND-U

代表取締役 管理栄養士

吉村 俊亮 さん

栄養科学部 栄養科学科 卒業

MY CAREER

吉村 俊亮さんのお仕事

西 玲歩さんのお仕事

私たちの会社は「スポーツ栄養」を軸に多彩な事業を展開しています。クライアントは日本トップクラスのアスリートからアマチュアまで幅広く、栄養指導に加え専属のシェフとして毎日の食事を調理することも。近年は商品開発の依頼も増えていますね。



学生時代にトレーナーという仕事に出会い、独立後は栄養学とトレーニングを組み合わせたアスリートのサポートも行っています。近年はその知見を活かし高齢者の栄養・健康づくりにも力を入れています。スポーツ栄養は発想次第で可能性が広がると感じますね。

中高時代、食事が競技の成績とつながっていると実感したことからスポーツ栄養に興味を持ちました。現在は中学・高校の部活生や保護者などを対象とした食育活動をしており、自社製品を通して競技にスポーツ栄養の考えを取り入れるきっかけを創出しています。



中高時代は陸上、大学時代はラクロス漬けの日々でした。真剣に競技に向き合った経験は、監督や選手と密接なコミュニケーションをとる際にも活かされていると感じます。継続的に指導するチームから「お陰で結果が出ました」と感謝されると本当に嬉しいです。



授業だけでない、学生時代の経験

すべてがいまの仕事に繋がっている

西 お互いスポーツ栄養の分野を仕事にしていますが、吉村さんはそれに加えトレーナーとしても活躍されていますよね。

吉村 大学時代にトレーナーという仕事を知り、管理栄養士の国家試験と併せてアメリカのトレーナーの資格「NSCA-CPT」を取得しました。

西 私も在学時、将来を見据えて料理教室に通い調理技術を学びました。もちろん、授業でも調理実習がありますが、栄養指導を行ううえで知識を支える説得力が欲しいと思って。さらにラグロス部に打ち込んだ経験も部活生に指導する上で大きな糧になっていると感じます。ただ専門家が話すより、選手の気持ちに寄り添って届ける言葉の方が響くと思うので。

吉村 私はディスカッション形式の授業が印象に残っています。知識の詰め込みではなく、与えられた情報をもとに考え、意見を述べる訓練になりました。現在、商品開発や新規事業も多いですが、チームで答えを探す際のベースになっていますね。

西 私はゼミで小学校の児童の脳と朝食の関係性を卒論テーマとして研究しました。小学校を訪問し、さまざまなデータを収集した経験は、ジュニアアスリートに栄養指導する現在の仕事にも繋がっていますね。

吉村 そう、栄養をバランスよく摂ることはパフォーマンスに直結しますよね。栄養指導の際、よくパス回しの動画を見せますが、実は動画内に違和感のある動きを忍ばせています。ほとんどの人は気付きませんが、その原因が栄養のバランスが崩れているからかも伝えるとみんな栄養学に興味を持ってくれるんです。

西 “気付き”を体感してもらうことは行動を起こす第一歩ですね。私も講座の際に主食、おかず、野菜、果物、乳製品の5つをそろえる「栄養フルコース型」



の食事を提唱しています。その際に「サッカーでキーパーだけが上手くても勝てないよね？食事も同じで、それぞれのポジションに大切な役割があります。」と各競技に例えて説明すると理解が深まるようです。

良好な人間関係を土台とした栄養指導

でさらにパフォーマンスは上向く

西 吉村さんはトップアスリートのサポートも多いようですが、心掛けていることはありますか？

吉村 トップの選手だと“教育”の段階は過ぎていて、栄養のバランスが完璧なのは大前提でいかに美味しく食事をしてもらうかが主軸になってきます。また、専門ではないですがメンタル面での相談を受けることも多いです。やっぱり食事を作る仕事は心を開く足掛かりにもなるんでしょうか。

西 たしかに、人間関係を構築することで栄養指導もしやすくなりますよね。継続的に関わるチームからは「行動に変化が生まれた」や「結果がついてきた」と感謝されることも多く、その信頼がより中身の濃い指導に繋がっていくのを感じます。

吉村 レベルを問わず、選手たちは競技の裏で苦勞を重ね、また苦惱を抱えています。それを間近で支え、結果に繋がったときは喜びを共有できる。それがこの仕事の醍醐味ですよ。

西 自分自身も成長していきながら、たくさんのアスリートをサポートしていきたいですね。

吉村 俊亮さんのイチバン！



学生時代から海外で仕事をするのが夢のひとつでした。現在、海外での仕事も多いのですが出張先ではその国らしい栓抜きをお土産として買い集めています。コレクションは現在30種以上。栓抜きを眺めながらビールを飲んでいると、この国ではこういう仕事をしたなと思いきざされて一層美味しく感じられますね。

西 玲歩さんのイチバン！



市民ランナーの方への栄養セミナーをきっかけに、自分もマラソンにチャレンジするようになりました。高校時代は短距離選手でしたが長距離も走ってみたらすごく楽しくて、自分が体験することで栄養の大切さを再認識することにもなりますし、ランナーの方の気持ちやニーズにも寄り添えるような気がします。

対談を終えて

管理栄養士だから出来るスポーツ栄養指導

お二人とも、管理栄養士としての知識や技術を大いに発揮し、独自のバックグラウンドを活かして活躍されていますね。ジュニア期からトップ選手はもちろん、高齢者も対象とした活動は、スポーツ栄養の大切な使命であり、スポーツ栄養学の発展と可能性を広げる仕事だと思います。

熊原 秀晃 教授 栄養科学部 栄養科学科



開発やマネジメントの立場から 食ビジネスを支える仕事

株式会社フランソア

商品開発

松村 有紗 さん

栄養科学部 フード・マネジメント学科 卒業

一富士フードサービス株式会社

スーパーバイザー

大田 紀実香 さん

栄養科学部 フード・マネジメント学科 卒業

MY CAREER

松村 有紗さんのお仕事



自社スイーツの商品開発を担当しています。毎月1、2品は発売しているので、これまで30品ほどに関わってきました。フランソアのパンが元々好きで自分が作ったものでお客様に喜んでもらえる仕事がしたいと思って入社しました。

新商品のアイデアはスーパーの売り場で他社の商品をチェックしたり、専門店のケーキを見たりしています。大量に買ってきてチームのみんなで試食もよく行います。やはりおいしいものを作るには、おいしいものを知らないと作れないものです。



大田 紀実香さんのお仕事



保育園や幼稚園、社員食堂などの給食事業を受託する企業に勤務しています。小学生の時の給食の思い出が記憶にあって、給食が好きだったことから今の会社を選びました。運営管理やマネジメントができることも魅力に感じました。



離乳食やアレルギー対応などの個別対応があり、保育園児や幼稚園児に「給食、大好き」といわれると感激します。担当部署が変わることもありますが、パートの方など現場の方からあたたかい言葉をかけてもらえるのがうれしいです。

大学で学んだ実践的な学びが今の仕事に役立っている

松村 商品開発は夢で、フード・マネジメント学科でまさにそのスキルが学べました。

大田 それも素敵ですね。私は20箇所ほどの現場のスムーズな運営が仕事です。働く方の面接や給食会議にも出席します。幼稚園児に食育のお話をすることもあります。

大田 忘れられない授業は企業の第一線で活躍する方が話をしてくださるフードビジネスに関する授業です。普段では聞けない実りある話が聞けました。

松村 私は豆腐などを実際に作る「食品加工学実習」です。ものづくりの原理がわかりました。3年生ではインターンシップに行き、実習先の企業で商品開発を経験しました。率直な評価もいただき、商品開発の厳しさも知れましたね。現在、開発にあたっては、マーケティングの知識が役立っています。他社商品との比較という意味でポジショニングマップの知識も自然と活きています。

コミュニケーションを図りながら現場に即した提案をする

大田 大学時代に印象に残っていることといえば、ダブルスクールで調理師免許を取得したことです。毎日は目まぐるしかったですが、同じく調理師免許の資格取得を目指す友人の存在に助け



られました。今、給食の現場に入れるのは免許があるおかげなんです。実際に現場に入って、一緒に調理することで課題が明確になるし、解決策もそこで見つかるんですよ。

松村 調理師免許があることで仕事の幅が広がっているのですね。現場といえば、私も新作商品を提案する際に、入社1年目で培った工場での製造の知識や経験が強みになっています。新しい商品が生まれるまでにはさまざまなハードルがあるのですが、工場の社員に「こうやったらできるのでは」と数値を提示して説得力のある現実的な設計をもって提案しています。

大田 それで周囲を説得していくんですね。

松村 さまざまな部署に早い段階から根回ししてコミュニケーションを重ねるよう努力しています。

大田 コミュニケーションは大事ですね。私はみんなが気持ちよく働けることを心がけていて、会社が好きな従業員を増やすことが目標です。

松村 私は季節商品だけではなく、お客様に長く愛されるような定番商品を作るのが夢です。

大田&松村 今後もお互いにがんばりましょう!

松村 有紗さんのイチバン!



休日に家でケーキやお菓子を作るときは、費用のことも何も気にせずに、さまざまな材料を買ってきて、レシピを見て食べてみたいと思ったもの、おいしそうと感じたものを思いきり作っています。

少し気持ちの発散みたいなのところもあるのかもしれませんが、新商品のアイデアにつながることを願っています。

大田 紀実香さんのイチバン!



自宅で夕食を作るときに、提供している給食のレシピを参考にさせてもらうことがあります。実際に食べてみることでわかることがたくさんあって、パートの方との会話のきっかけにもなります。

社員食堂用と子ども用では同じレシピでも食材の大きさが異なるものですが、そういった点でも参考になりますね。

対談を終えて

付加価値の高い仕事をする、食のスペシャリスト

スーパーバイザーの大田さんも、商品開発の松村さんも、食のスペシャリストとして、付加価値の高い業務を遂行されていることが印象的でした。フード・マネジメント学科で学んだ食品学、栄養学、調理学のスキルと、マーケティング、マネジメントの双方の知識や技術を大いに発揮されています。さらなる活躍を期待しています。

株田 文博 教授 栄養科学部 フード・マネジメント学科



桜十字福岡病院

管理栄養士

松上 ともか さん
栄養科学部 栄養科学科 卒業



管理栄養士として
「チーム医療」で患者さんに
寄り添います

管理栄養士の資格を取得して 希望通り保育園と病院に勤務

小さい頃から食に興味があり、管理栄養士の合格率が全国でも高い中村の栄養科学科に進学しました。卒業後は子どもの食に関わる仕事がしたいと思い、保育園に2年勤めた後、次は高齢者や病気を抱えている人をサポートしたいと考えて、こちらの病院に転職しました。初めての病院勤務でしたが、本学出身の先輩が何人もいて、とても心強く感じました

患者さんが回復していく姿が うれしくてやりがいを感じる

今は、回復期リハビリ病棟の患者さん50人ほどの栄養管理を担当しています。脳梗塞など脳の血管に障害が起きた人や骨折した人が、退院に向けてリハビリを行う病棟です。10代から90代まで幅広い年齢の患者さんがいて、体の状態や持病、アレルギーなどによって、提供する食事はさまざまです。患者さん一人ひとりの話を聞きつつ、ドクターとナース、リハビリ担当者と密に連携し、チームで患者さんをサポートしています。

この仕事の魅力は、最初のうちは重度で鼻や血管から栄養をとっていた方が、リハビリによって口から食べられるようになる過程に関われることです。また、精神的に落ち込んで食べられない患者さんと話す中で、少しずつ信頼関係ができて、「あなたが来てくれるから今日は食べたよ」と食べ終わったお皿を見せてもらったりすると、うれしくてやりがいを感じます。これからは資格と経験を活かして、人の成長や健康を支えていきます。



週1回の回診には、ドクター達と共に管理栄養士も同行



担当する食材の仕入れ業務も行います

私のイチバン!

バランスよく栄養をとれるように、食事の品目数にこだわる



2歳の娘と夫と3人で暮らしています。仕事と家事と子育てで慌ただしくも、とても充実した毎日です。仕事柄、家族での食事は、バランスよく栄養をとるために品目の数を多くするように意識しています。特に夜ご飯はできるだけ15品目以上を使うように心がけています。時間がないときは、お味噌汁に肉やいろいろな野菜を入れます。意外かもしれませんが、お味噌汁にミニトマトを入れてもおいしいですよ。

株式会社ピエトロ

マーケティングデザイン部 ブランドデザイン室

野上 鈴奈 さん

栄養科学部 フード・マネジメント学科 卒業

正確かつ効果的なパッケージに仕上げるために商品開発者と対話を重ねる

職場では冷凍商品やパスタ関連商品、デリカ(惣菜)商品のパッケージデザインのディレクションや販促物の企画立案など、マーケティングに関わる全般を担当しています。開発担当とその商品の特長や魅力が何かを対話を重ねながら深掘りし、それをお客様に効果的に伝わるデザインや言葉として落とし込んでいくのが腕の見せどころです。ときには50案のキャッチコピーを考え選ぶこともあり、どれがベストなのか頭を悩ませます。パッケージの制作には正確で緻密な商品の知識とマーケティング的な視点の両面が必要ですが、大学時代に取得した食品表示診断士の資格がその素地となっていると感じます。

食に特化したユニークな授業の数々がマーケティングの世界へ導いた

「食に関する職に就きたい」と漠然とした理由で入学した大学でしたが、食品業界で働く方による最前線のフードビジネスの講義や、テーマに沿った商品開発を立案する授業など、食に特化した特色のある授業を経て、次第に自分の将来像が定まってきました。ダブルスクールに通って調理師免許を取得するクラスメートに感化され、色彩検定試験に向けて勉強した経験も、現在の仕事に直結する糧になったと思います。将来の目標はパスタ関連商品など、自分関わった商品のブランド価値をさらに押し上げていくこと。そのためにもプライベートでも貪欲に優れたアイデアを吸収し、自社のマーケティングに活かしたいと思います。

商品開発者のこだわりを
消費者に届ける橋渡し



商品開発者や営業担当者と密にコミュニケーションをとり制作に反映



フリーアドレスのオフィスでは、さまざまな社員との交流を心掛ける

私のイチバン!

“家飲み”で生まれたアレンジレシピが商品の販促に繋がることも



社内はとてもアットホームな雰囲気、職場の仲間を自宅に招いて食事を開催することも多いです。そんなときに活躍するのが自社の商品。家には看板商品のドレッシングをはじめ、調味料や冷凍商品をストックしているので、仲間とアイデアを出し合いながらアレンジレシピを楽しんでいます。ピエトロでは、ホームページやSNSで商品のアレンジレシピを掲載しており、ホームパーティで生まれたアイデアがヒントになることもあります。

福岡教育大学附属久留米中学校

家庭科教諭

長 航平 さん
栄養科学部 栄養科学科 卒業元家庭科教諭の先生による
大学での実践的な講義は
そのまま今の支えに

中学生の頃から教師に憧れていて、食べることも好きだったので、両方をめざせる本学に進学しました。大学の授業では家庭科教諭の模範授業が特に印象に残っています。先生ご自身が家庭科教諭の経験がおありだったので、実践的な授業ばかりでした。早い段階から模範授業に取り組み、どうしたら生徒たちの興味を引き出すことができるのかを深めていけたことは、私の基盤となっています。調理実習や被服などの実習も多くあり、現在も役立っています。

調理の楽しさを知った
子どもたちが成長する
様子を間近で感じられる

中高の家庭科教諭と栄養教諭の教員免許を取得したので、キャンパスライフは目まぐるしかったですが充実していました。共に学んだ友達存在は大きく、今も連絡をとりあっています。現代の私たちの暮らしは多様化しています。食事を例に挙げると外食は当然のこと、デリバリーサービスも利用可能で、選択の幅は広がっています。しかし食は作る楽しみがあり、作った料理で人を喜ばせることができます。家庭科を通じて、そんな生活のおもしろさを生徒に伝えたいですね。実習で作った料理を「家でも作ってみたよ」といわれるとうれしいです。生徒たちに何かを手渡していけること、目の前でその変化を感じられること、それが家庭科教諭の醍醐味だと思っています。

生活のおもしろさや豊かさが
生徒たちに伝わるようにタブレットを使用した
ICT授業を実施生徒に考えさせる授業を
行うよう心掛けている私の
イチバン!

授業で経験した調理レシピやレポートをまとめたファイル



思い入れがあるものは、2冊のファイルです。一冊は在学中に作った調理レシピ、一冊はレポートをまとめたものです。私が担当する家庭科の授業では「食材の魅力を伝えるにはどうするか?」といった大まかなテーマをあたえ、班ごとに自分たちで食材や調理法を考えさせます。生徒の探究心もときに深く、「もっとおいしくするにはどんな調理法がある?」といった質問が挙がるときには、すぐこのファイルを開きます。私にとって虎の巻のようなものです。

一番食品株式会社

研究開発部 商品開発課

椋島 奈央さん

栄養科学部 フード・マネジメント学科 卒業

学生時代に幅広く吸収した知識が、商品開発で即戦力として働く土台となった

食に関する幅広い知識を得たいと思い本学科を選択。調理やマネジメント、食の安全性など多角的な知識や技術が習得できたことに加え、企業から招いた講師による実践的な知見や資格取得のためのノウハウが得られるのも魅力でした。現在の職場ではクライアントが求める美味しさをオーダーメイドで作り出す商品開発を担当。お客様が求める味はもちろん、隠れた課題まで探り出し、解決策を提案することを心がけています。入社3年目と社歴は浅いですが若手の活躍を後押しする土壌があり、多くの商品開発を担当。売り場に商品が並ぶ様子を見るたびやりがいを感じますね。

科学的な知識と自分の舌の感覚を掛け合わせ、理想の味を見つけ出す

味づくりにはさまざまなアプローチがあり、そのひとつに目指す味に似た商品の食品表示を参考にする方法があります。原材料や栄養成分の表示からは味を決める重要なヒントが得られます。大学時代に取得した食品表示診断士の資格は現在の仕事にも活かしていますね。そうした多角的な知識に加え、最終的には社内でペロ(舌)メーターと呼ばれる感覚を頼りに理想の味を見つけるのも面白いところです。また現在、中村学園事業部や福岡県との「宇宙日本食」の開発にも参加しています。いつか自分が携わった食が宇宙に飛び立つ。そんな夢のある仕事に就けて幸せですね。

お客様が抱える課題を知識と味覚で解決に導く



福岡県飯塚市の山間に本社と工場が立つ。工場は見学も可能



年間8000件の事例のデータベースも参照しながら開発を行う

私のイチバン!

海外旅行で多彩な食文化に触れ、商品開発に活かしています



大学時代、ハワイに短期研修で訪れたことをきっかけに海外での食べ歩きに目覚めました。昨年は本場のフォーを味わうためベトナムに弾丸旅行へ。現地の屋台をはしごして、牛の旨みを効かせたスープにさまざまな調味料や柑橘を好みで加え自分の味を作るスタイルに刺激を受けました。土産で購入したインスタントのフォーは開発チームで試食。フォーの商品開発依頼もあるので、現地のリアルな味づくりとして参考になりました。

福岡県保健医療介護部

健康増進課 技師

猿渡 りさ さん
 栄養科学部 栄養科学科 卒業

食を通じた貢献がより広域でできることを、大学の学びで知る

料理上手な母の影響で、小さいころから食に関心をもっていました。小学生のときには料理教室にも通い、両親や祖父母に料理をふるまっているうちに、食で社会のために力を尽くしたいという気持ちが膨らんできました。そして管理栄養士の資格も取得したいと思い、中村を志望しました。ゼミでは、久山町の公衆栄養の調査に携わりました。その過程で、行政の立場なら地域と関わりながら貢献できると知ったのが今の道を目指したきっかけです。

若いうちから減塩を意識してもらうため、高校で出前事業を企画

所属する係では減塩普及事業であるスマートにソルトをつかう減塩プロジェクト、略して「TRY!スマソる?」を推進しています。減塩レシピを公募し、企業協力のもと減塩の弁当を販売するなどしています。ほかに減塩をテーマにした市民講座や学校栄養士が対象の講座も担当しています。「TRY!スマソる?」事業は3年目ですが認知度が上がってきているのを実感していて、県全体という広域に働きかけられることをやりがいに感じています。減塩は若い世代から意識することが大事です。先日はゼミの恩師に協力を依頼して、学生が講師となって高校の出前事業を企画しました。先生とのつながりが今もあるからできたこと。このあたたかい関係性も中村ならではのですね。



母校の学生と交流する機会も

事業担当者としてさまざまな企業との連携も経験



行政の立場で広く食の大切さを伝える仕事



私のイチバン!

減塩レシピを自宅で作って自分で食べています



普通の食事として「スマソるレシピ」に掲載されている料理をよく作って食べています。確認の意味もありますが、自分自身、減塩を心がけたいと思うからです。作るたびに、減塩なのにおいしいなって改めて思いますね。味噌や醤油、つゆやダシなど、減塩調味料は多く市場に出回っているので、それらを活用します。簡単にスマートに塩分量を減らせるのが「スマソるレシピ」です。ぜひ皆さんもお試しく下さい。

ヤマエ久野株式会社

鮮冷福岡支店 鮮冷DM課

原田 直明 さん

栄養科学部 フード・マネジメント学科 卒業

美味しいだけでなく付加価値を見つけ、
その商材を取引先企業の課題解決に繋げる

大学で幅広い学問を学ぶなかでさまざまな食材を扱いたいと思い、卸売業の世界を選びました。現在は大手コンビニエンスストアのおにぎりや惣菜を製造する工場に、その原材料を供給する仕事を担当しています。工場から指定された原料を納めるほか、魅力ある原材料を探し出しそれを新規提案することも。実は工場で味と分量のブレがなく調理することは設備や人件費もかかる課題なのですが、その“困りごと”をクリアする加工肉を提案したところ見事に“刺さって”商品化に。九州山口のたくさんの店舗で販売されました。そんなスケール感のある仕事ができることも醍醐味ですね。

食はさまざまな要素で成り立つため、
自分のあらゆる経験を活かすことが可能

大学時代、オーストラリアに1年間留学しました。その際に身につけたコミュニケーション能力は、商談の際にも活かしていると思います。製造業のスペシャリストとの商談は難しさもありますが、SNSを活用したトレンドのキャッチという面では若い私にも強みがあり、そうした提案を求められる場面も多いです。また、マーケティングの授業で学んだ新しい需要を掘り起こす手法や、色彩検定で得た色彩感覚など、大学内外で取り組んだ学びは大きいですね。定期的に工場の視察を行います。その際に職人の方のこだわりを直接聞けることは刺激的で学びにもなります。

昨年九州全域に加え中四国の工場も担当するように



勤務地は福岡の物流拠点である福岡アイランドシティに位置



幅広い食材の知識を吸収し
巨大な市場を開拓する

私のイチバン!

地方で食べた名物料理も食のデータベースとして活用しています



九州内外へ商談や視察で伺った際の楽しみが各地のご当地グルメ店を訪ねること。時間が許せば「○○といえば△△屋だよね」と言われるような名店を目指します。先日も広島を訪れた際に現地で「コウネ」と呼ばれる牛の肩バラ肉の鉄板焼きを食べ感動。広島県独自の切り落とし方なのだそうです。商品化の提案をする際、ゼロからの発案だとリスクが大きいです。ご当地グルメだと実績の裏付けがあるので有力です。そうした食ネタのストックを増やす意味でも、有用な趣味だと思います。

高度な栄養科学の知識と実践力を備え、幅広い視野や高い倫理観・使命感を持ち、次世代の健康社会に貢献する管理栄養士を養成します。

CHECK WEBSITE →



保健所職員

地域住民の健康・栄養に関する企画・立案を行い、地域の健康増進を支援します。

必要な資格：管理栄養士
役立つ学び：公衆栄養学



栄養教諭

小学校の給食計画を担当したり、食育の授業を担当します。

必要な資格：栄養教諭一種免許



食品開発 # 研究

民間の企業や行政などで、食品の開発や研究を行います。

必要な資格：管理栄養士



病院管理栄養士

病院の患者へ栄養指導を行ったり、献立計画を行います。栄養的な観点から医師や薬剤師とチームを組んで活動することもあります。

必要な資格：管理栄養士
役立つ学び：臨床栄養学/疾病別栄養管理



家庭科教諭

中学校・高等学校の家庭科の授業を担当、衣食住全般について教えます。

必要な資格：中学校教諭一種免許(家庭)
高等学校教諭一種免許(家庭)



スポーツ栄養

アスリートの食事の指導や提案を行います。プロのアスリートから小中学生の部活の指導など対象は多岐にわたり、企業の担当者またはフリーとして関わるケースがあります。

必要な資格：管理栄養士
役立つ学び：人体の構造と機能

食品衛生学を学ぶことで目指せる



食品衛生監視員

国家公務員や地方公務員として、食品の検疫や衛生検査、環境検査などを行い、食の安全を担保します。

必要な資格：食品衛生監視員
役立つ資格：管理栄養士/HACCP管理者資格



商品企画

ターゲットとなる客層の好みやトレンドを捉え、心に響く商品を企画します。

役立つ学び：消費者行動論
フードマーケティング論



メニュー開発

企業の商品企画部や飲食店において、購買者を増やすためにメニュー開発を行います。

役立つ資格：管理栄養士
調理師



生産管理

食品工場にて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のもと、製造包装・検品・出荷を担います。

役立つ資格：HACCP管理者資格
食品表示診断士



営業・販売

企業、あるいは消費者と信頼を築き、自社の商品を販売します。

役立つ学び：フードマーケティング論
食料経済学



経営企画

継続的に事業を遂行するために、ヒト・モノ・カネを運用します。

役立つ学び：経営戦略論
オペレーション戦略



マーケティング

商品の売り上げを促進するため、市場の動向をデータから捉え、販売の戦略を考えます。

役立つ学び：マーケティング論
フードビジネス学



品質管理

自社で製造した食品について、衛生状況や不要な添加物が含まれていないかを検査します。

役立つ資格：食品微生物検査技士
役立つ学び：食品衛生学



デザイン

商品のパッケージやポスター、店頭ポップなどを制作します。

役立つ資格：食品表示診断士
色彩検定

栄養科学をベースに、食品の研究・開発・製造に関する食科学を、グローバルな視点から国内外のビジネスにつなげる「食ビジネスのプロ」を養成します。

CHECK WEBSITE →



栄養科学科で目指せる職種

フード・マネジメント学科で目指せる職種

入試広報部

〒814-0198 福岡県福岡市城南区別府5-7-1

TEL:092-851-6762(入試広報部直通) E-mail:nyushi@nakamura-u.ac.jp



受験生サイト