

PRESS RELEASE

食の未来を切り拓く、世界で活躍する女性たちが 日本女子大学の新学部「食科学部」の特別招聘教授に イタリアにある世界初の「食の総合大学」から教授招聘も

日本女子大学（東京都文京区、学長：篠原聡子）は、2025年4月に開設予定の「食科学部」の特別招聘教授として、宝酒造インターナショナル株式会社で世界へ向けた日本食材の魅力発信に尽力されるなど、グローバルに活躍されている卒業生の有馬るね（ありまるね）氏と、世界初の「食の総合大学」と称され、「食」を科学的、社会学的観点から学ぶことができる食科学大学（Università degli Studi di Scienze Gastronomiche、イタリア・ピエモンテ）のLuisa Torri（ルイザ・トッリ）教授のお二人が就任することを発表します。



有馬るね氏



Luisa Torri 教授

新設する「食科学部」は、1948年4月に本学が新制大学に認可された際に創設され、これまでに5,900名を超える卒業生を輩出した家政学部食物学科を母体としています。食品学・栄養学・調理学の3本の柱に基づき、人の生活に密着した幅広い「食」に関する知識を、質の高い講義・実験・実習を丁寧に積み重ねることで身に付け、少人数制のきめ細やかな指導を通して探究する学びを特徴としてきました。

PRESS RELEASE

今、時代の進歩とともに「食」を取り巻く環境は目まぐるしく変化しています。近年、世界的に食生活は変貌しており、食物学の学びにも高度化した「科学的な観点」が求められています。「食科学部」では、これまでの学びを軸としながらも、質の高い実習や研究の拡充によりさらなる科学的観点から幅広く「食」を学び、グローバルな「食」の課題に立ち向かい、食を通じて世界の人々の幸せに貢献していく力を育てていきます。

今回、食の世界でグローバルに活躍されている有馬るね氏、Luisa Torri 教授が特別招聘教授に就任することで、2 氏の貴重な経験が食科学部の学びをより深化させ、食科学を基盤としたグローバルな視野を養います。

■有馬るね氏 コメント

日本女子大学食科学部の開設おめでとうございます。食科学部の前身である食物学科で学んだ私にとって、今回母校の皆様にお話しさせていただく機会を持つことができ大変うれしく思っております。私が学んだ頃と比べると、日本の「食」について世界中から注目が集まるようになりました。私自身も卒業後は食のプロフェッショナルとして、日本だけでなくアジア、欧州、米国のグローバルビジネスに 20 年以上関わってきました。大学の授業で学んだ「食」と、実際のビジネスのつながりを学生の皆様にお話ししたいと考えております。

また、食のグローバルビジネスにおいて、日本の伝統的な食文化や食材の魅力をどのように活かし発信していくのかについて、日本企業の具体的な事例や取り組みについてお話しする予定にしております。学生の皆様が食を通じてグローバルビジネスにチャレンジしていくことを志すきっかけとなればと思います。

■Luisa Torri 氏 コメント (英文和訳)

この度、日本女子大学食科学部の特別招聘教授に任命され、光栄に思います。食品を科学的に探求し、グローバルな食の課題に取り組む機会をいただき感謝しています。国際協力を通じて、異なる文化的・科学的視点を教育に取り入れることで、学生が理解を深め、世界的な課題に対応する準備を整える力をつけてほしいと考えています。

私の教育哲学は、食科学における批判的思考と実践的スキルの育成を目指しており、新設される食科学部の目標と一致しています。学生が、持続可能で革新的な食品に対する消費者の態度を探り、感覚の違いを理解し、食品の感覚特性が感情や情緒に与える影響を分析できる魅力的な学修環境を作りたいと考えています。

PRESS RELEASE

食科学部の教育活動に貢献し、学生と協力して革新的なアプローチを開発することを楽しみにしています。日本女子大学の食科学部の取り組みは素晴らしく、この協働の取り組みにより、この分野における新たな発展をもたらし、健康的で持続可能な食システムと食習慣を進展させると確信しています。学生の学修体験を豊かにできることを楽しみにしています。

■日本女子大学学長 篠原聡子より

食科学部を開設するにあたり、2名の特別招聘教授をお迎えすることといたしました。

有馬るね氏は、本学卒業生であり、現在、世界への日本食材の魅力発信に尽力されています。異なる文化における海外生活で、共感型・調和型リーダーシップを培われたご経験もお持ちです。

Luisa Torri 教授は、イタリアからお招きする、食品・商品開発に必須の感覚特性に関する専門家です。お二人の特別招聘教授は、学生の国際性を育みながら、大きな学びを与えてくれることと確信しております。

■今後の予定

2氏の今後の活動内容につきましては、詳細が決まり次第、本学ホームページで公表いたします。

■有馬るね氏 プロフィール



1998年日本女子大学家政学部食物学科食物学専攻を卒業後、カルビー株式会社入社。研究開発部門からキャリアをスタートし、欧州での会社および製造工場の立ち上げに従事。その後、タイ現地法人であるカルビータナワット社のPresident兼CEOに就任。現在は、宝酒造インターナショナル株式会社において、海外食材卸部の上級専門部長として、日本の食材を広く世界に発信する業務において活躍。

PRESS RELEASE

■Luisa Torri 氏 プロフィール



世界初の「食の総合大学」と称され、「食」を科学的・社会的観点から学ぶことができるイタリアの「食科学大学」の教授。主な研究分野は、持続可能な革新的食品に対する消費者の態度、感覚認識の個人差、消費者の感情的反応に対する食品の感覚特性の影響、および機器技術（電子鼻）を使用した食品の保存期間の評価など。イタリア感覚科学会の諮問委員会のメンバーおよび感覚プロジェクトマネージャーの会長を務め、イタリア食品包装科学グループの創設メンバーおよび、イタリア食品科学技術協会のメンバー。さまざまな企業と共同事業を行っている。

■食科学部の学びの特徴

「食科学部」は、「食科学科」と「栄養学科」の1学部2学科で構成され、「食科学科」では「『食』で未来をつくる。」をコンセプトに、「生活者」の視点を重視して「食」を科学的に学び、食関連のさまざまな領域で活躍する専門家を育成します。食品のおいしさや機能を学問的に裏付けることにより、科学的視点をもつ高い資質を身につけることを目標にしています。

「栄養学科」では、「栄養ですべての人を幸せに。」をコンセプトに、さまざまなライフステージにおいて疾病・障害・貧困などにより食の問題を抱える人たちから、健康増進・疾病予防やパフォーマンス向上を目指す人たちまで、日本国内にとどまらず世界中の人々を視野に入れ、栄養領域ですべての人の Well-Being に貢献できる管理栄養士を養成します。

【参照リンク】

「食科学部紹介ページ」

https://www.jwu.ac.jp/unv/academics/food_and_nutritional_sciences/index.html

日本女子大学は、日本初の組織的な女子高等教育機関として創立し、2021年に120周年を迎えました。私立女子大学唯一の理学部を有し、文理融合の教育環境をもつ女子総合大学です。2023年に「国際文化学部」を開設し、今年度は「建築デザイン学部」を開設しました。2025年にも「食科学部」の開設を予定しています。「私が動く、世界がひらく。」のタグラインのもと、自ら学び、自ら行動し、新しい価値を創造できる人材を育てています。詳しくは、<https://www.jwu.ac.jp> をご覧ください。

PRESS RELEASE



学校法人 | 日本女子大学 法人企画部 広報課

〒112-8681 東京都文京区目白台 2-8-1 <https://www.jwu.ac.jp/>

Phone. 03-5981-3163 e-mail. n-pr@atlas.jwu.ac.jp

Facebook. @Official.JWU Instagram. @japan_womens_university X. @JWU_official