

農学部

123年の伝統を踏まえ、食と生命の未来を拓く。

農学部では、生物資源の生産と活用に関する幅広い知識と技能を身につけ、科学的な思考に基づく課題設定力、国際感覚を備えた判断力とコミュニケーション力を備え、多様で広範な社会の課題解決に向けて、柔軟な思考力を持って自覚的に行動できる人材を育成しています。

学生は、英語による情報の収集力とコミュニケーション力(科学英語、実用英語、専門英語)、地域産業の理解(オリーブ学、希少糖学、うどん学)など幅広い教養を身につけるとともに、生物資源の生産と活用に関する基礎知識と技能を基盤として、2年生後期から下記の5コースに所属して各専門分野を体系的に学び、3年生前期から少人数教育による課題研究(卒業論文)に取り組んでいます。

応用生物科学科

■先端生命科学コース

近年の生命科学やバイオテクノロジーのめざましい発展により、生命現象や生物が有する機能をゲノムレベル・遺伝子レベル・タンパク質レベルで解明し、利用することが可能になってきました。先端生命科学コースでは、微生物から高等動物までの様々な生命活動を分子(遺伝子、タンパク質)レベルで明らかにする生命科学の基礎から、その成果を有用生物の開発や生物資源の有効利用へと役立てるための応用技術まで幅広く学ぶことができます。

■アグリサイエンスコース

豊かな社会の発展に求められる安全で安定的な食料供給と、生活に潤いをもたらす園芸資源の生産開発をめざして、遺伝資源の評価と品種改良、持続可能な生産管理技術と生産環境解析、生産物の流通・利用システムなどを、フィールド技術から生命科学の知識まで幅広く実践的に学びます。さらに、アグリサイエンスの理論を基礎から応用まで体系的に学習し、連携した実験やフィールドでの実習を通して自ら検証できるユニークな教育体制を有しています。

■フィールド環境コース

生物と環境との相互作用、環境中の物質循環について学びます。特に里海・里山・身近な水辺を主な対象として、化学的・生物学的手法をはじめとする様々な分野の手法と理論を活用し、フィールド及び実験室で調査解析に取り組みます。さらに、環境問題や生物の利用・管理・保全に対して実践的に取り組む力を身につけます。

■バイオ分子化学コース

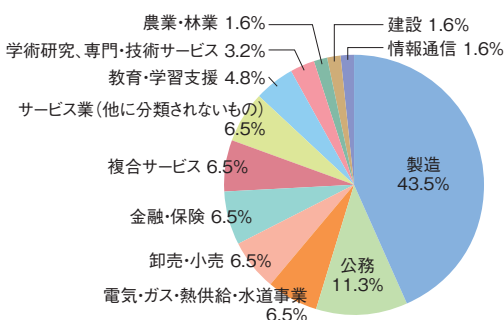
生物は多種多様な分子(有機化合物)を生産し、それらを自己防御や他者とのコミュニケーションに利用しています。バイオ分子化学コースでは、これらの分子の探索・構造解析、化学合成、作用機構の解析などを通して、自然界における生物の生存戦略を理解するとともに、有用な分子や関連する技術・情報などを農業、医薬、食品といった幅広い分野に提供できる人材の育成を行います。

■食品科学コース

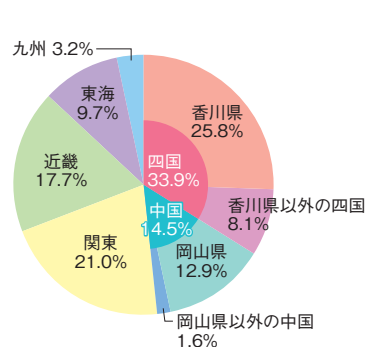
食品の持つ人間に対する種々の生体調節機能を科学的に理解し、食品の(1)機能性(2)安全性(3)嗜好性・加工特性について学びます。講義と実験・実習(学外の工場又は研究所見学なども含む)を組み合わせ、基礎から応用、そして実践的内容のカリキュラムで、安全で、機能性が高く、様々な嗜好性に対応できる食品を開発できる人材の育成を行います。



業種別就職状況
(2026.3 卒業)



地域別就職状況
(2026.3 卒業 ※進学者を除く)



出身都道府県別
卒業見込者数(2028.3)

香川	46
岡山	27
大阪	15
兵庫	12
徳島	11
京都	9
愛媛	8
愛知	7
広島	7
静岡	6
沖縄	3
その他	26
計 177(人)	

主な就職先

香川県庁、山崎製パン、岡山県庁、百十四銀行、WDBエウレカ社、徳島県庁、南海プライウッド、フジパングループ本社、全国農業協同組合連合会、井上誠耕園、カナエテクノス、中国精油、帝國製薬、四国旅客鉄道、イカリ消毒、阪大微生物病研究会、JA香川県、高松市役所、農林水産消費安全技術センター、兵庫県庁、Happy Quality、味源、エイワイファーマ、エリエールプロダクト、大倉工業 など

※農学部について、詳しくは<https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/>をご覧ください。

大学院 《●修士課程》

農学研究科

農学研究科では、応用生物科学における高度な専門知識と研究開発能力、そして本学の特徴である希少糖に関する高度な専門知識と技能を備え、自然環境と調和した持続可能な社会の実現をめざす高い技術力と倫理性を備える人材を育成します。そのため、食料、生命、環境、及び希少糖に関する高度で幅広い学術分野の専門知識、自ら課題を見出し、解決に向け取り組むことのできる実践力、企業・国際・地域社会において求められる情報伝達能力と協調性を修得させます。そして、その社会的責任を自覚して国内外の広範な生物産業関連分野で活躍できる高度専門職業人を輩出します。また、本研究科にはアジア諸国を中心に10か国以上から多くの留学生を受け入れており、教育・研究等を通じて日本企業とも活発に交流しています。



応用生物・希少糖科学専攻

■希少糖先端科学コース

希少糖研究の歴史的な経緯を踏まえつつ、最新の動向を把握し、希少糖に係る基礎及び応用開発に関する高度な専門知識と技能を身に付け、これらを研究開発や産業応用の場において活用できる人材を養成しています。

■環境生物科学コース

里山、陸水、里海など生活・生産圏の生態系の構造と機能を理解してその保存・修復を図ることができる、あるいは、それらの環境下での生物資源生産システムを最適化して、安定的かつ持続的な生物資源の供給に寄与できる人材を養成しています。

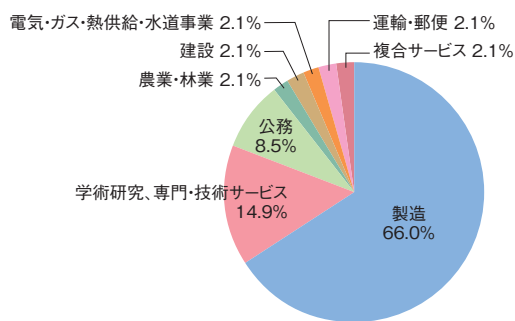
■生物化学・食品科学コース

化学（分析化学・物理化学・有機化学・高分子化学）及び生化学、あるいは食品科学に関する知識と手法を身に付け、健康長寿社会に貢献し、環境に配慮したグリーン社会の構築を担うことのできる人材を養成しています。

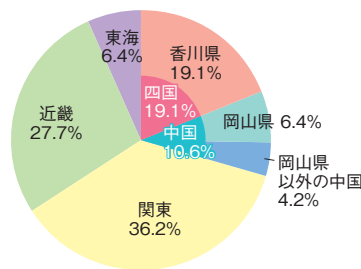
■応用生命科学コース

生命現象や様々な生物が作る物質の特性及び機能を、分子・遺伝子レベルで解明し、利用・開発に関する知識・技術を身に付け、微生物、動物、植物の機能の高度な活用を担う人材を養成しています。

業種別就職状況
(2026.3 修了)



地域別就職状況
(2026.3 修了 ※進学者を除く)



出身都道府県別
修了見込者数 (2028.3)

香川	18
岡山	8
外国	7
兵庫	5
徳島	5
大阪	4
愛知	3
愛媛	3
京都	2
福岡	2
宮崎	2
その他	10

計 69(人)

主な就職先

WDBエウレカ社、阪大微生物病研究会、大倉工業、鎌田醤油、ワールドインテック、香川県庁、長大、帝國製菓、東洋ビューティー、日本ハムファクトリー、マイクロンメモリアン、アドバンテック、イカリ消毒、カネコ種苗、アヲハタ、オタフクソース、かどや製油、共栄フード、ケンコーマヨネーズ、神戸天然物化学、テーブルマーク、テクノブレニードヒダ、堂本食品、日本ハム、フィードワン など

愛媛大学大学院連合農学研究科(博士課程)

■生物資源生産学専攻 ■生物資源利用学専攻 ■生物環境保全学専攻

香川大学、愛媛大学、高知大学の農学研究科等が連携協力して、相互に補いつつ、幅広い分野にわたって国際水準の教育研究を行い、広く社会への貢献をめざしています。大学院生の半数は海外からの留学生であり、国際交流も盛んです。既存の学問の枠組みにとらわれない、幅広い知識と柔軟な発想力をそなえた、これからの社会をリードする農学研究者を養成しています。

※大学院農学研究科および愛媛大学大学院連合農学研究科について、詳しくは <https://www.ag.kagawa-u.ac.jp/> をご覧ください。