



海洋生命科学部

TOPICS

グローバル人材育成支援プログラム

海洋生命科学部のグローバル教育※

● TOEIC 教育

本学部では、TOEIC600 点の獲得が 3 年次から 4 年次への進級要件とされています。TOEIC スコア向上のための必修科目及び集中講座や、英語学習アドバイザーによるカウンセリングなどの学習支援を通して、学生の基礎英語力の向上を丁寧にサポートしています。

● 海外派遣プログラム「海外探検隊」

アジアの大学や企業を訪問する約 1 ヶ月間の海外派遣キャリア演習や、海外大学の研究室インターンなどの海外渡航プログラムを展開しています。

● 詳細

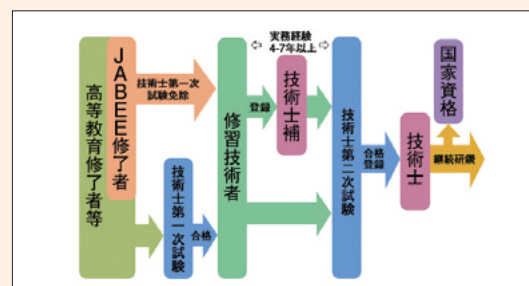
東京海洋大学グローバル教育研究推進機構 HP



JABEE 認定教育プログラム

世界水準の技術者教育プログラム

本学部の各学科は、日本技術者教育認定機構（JABEE）の認定を受けており、本学部を卒業すると、国家資格である「技術士」の第一次試験が免除される「修習技術者」の資格を得ることができます。JABEE は、技術者教育認定機関の世界的枠組みであるワシントン協定に加盟しており、認定者には国際的に活躍する機会が広がっています。

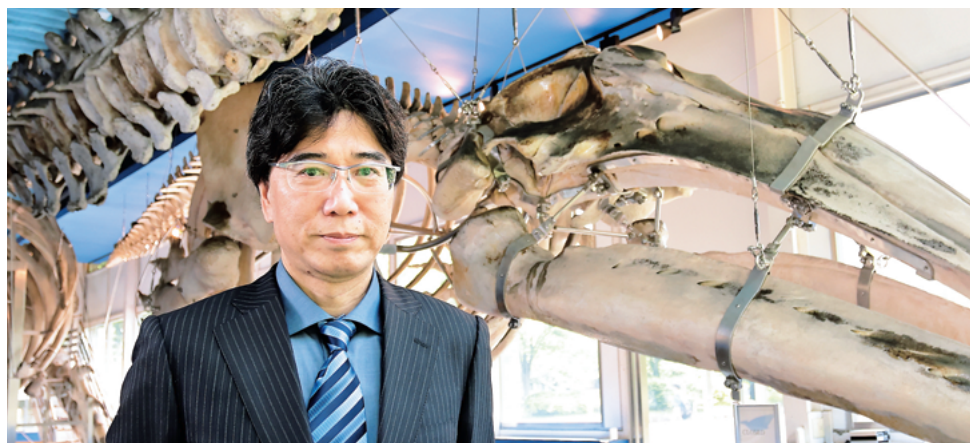


※グローバル人材育成支援プログラムは、海洋生命科学部と海洋資源環境学部の共通のプログラムです。

先輩が東京海洋大学に入学を決めた理由



海洋生命科学部



持続可能な海洋の利用と管理を目指す未来への貢献

海洋生命科学部長 小暮 修三

海洋生命科学部は、海洋生物資源学科、食品生産科学科、海洋政策文化学科の3学科で構成されています。これら3学科が強く連携を取りながら、人類社会の持続可能な発展に資するため、生命科学をはじめとする自然科学だけでなく人文・社会科学への深い理解を基に、海洋を含む水圏に関するグローバルな諸課題に取り組む学部になっています。

海洋生物資源学科では、海洋生物の安全かつ持続可能な利用に関する教育研究を進めており、多様な水生生物を総合的に理解するとともに、その保全と持続的活用の調和を図る方策について探究しています。

食品生産科学科では、食の安全・安心、そして美味しさに関する多岐にわたる教育研究を進めており、持続可能な食資源の確保を念

頭に、資源を余すことなく活用するための技術開発と研究を行っています。

海洋政策文化学科では、海と人との共生関係に基づく海洋産業・海洋文化の発展に資する教育研究を進めており、海洋に関わる諸課題を構造的に把握し、「海・人・社会」の理想的な関係について探究しています。

現在、私たちの生きる世界は、気候変動や環境問題、食糧不足、地域紛争など、様々な課題を抱えています。海洋生命科学部は、これらグローバルな諸課題に対して、「持続可能な海洋の利用と管理」という理念のもと、より良き社会の実現に向けて取り組んでいます。このような取り組みを共に行い、明るい未来の実現に貢献する学生をお待ちしています。

品川キャンパス

入学定員総数

170名

海洋生物資源学科

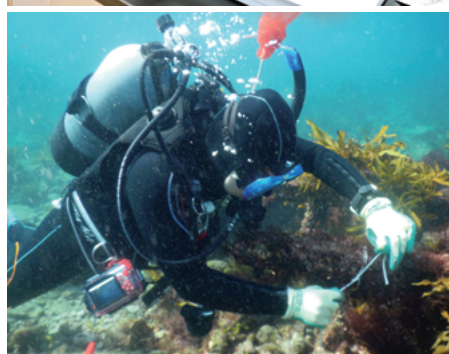
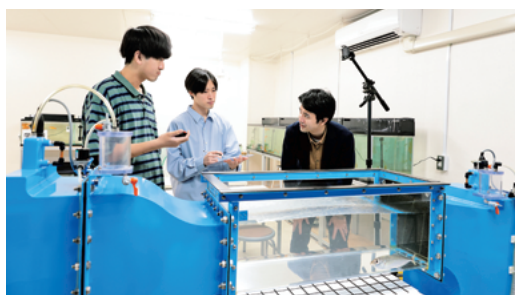
71名

食品生産科学科

58名

海洋政策文化学科

41名



海洋生物資源学科

学科の情報はこちら
(大学 HP)



海だけでなく広く水の中に暮らす生き物（水生生物）を対象として「生命科学」と「資源生物学」を教育・研究しています。具体的には、これらの生き物について遺伝子のレベルから、細胞、個体、群れ、生態系のレベルまでそれぞれに学ぶことができる講義や、それぞれの生き物と環境との関係について学ぶことができる講義などがあります。また、学んだ内容をさらに深めるための実習や実験も充実しています。

このような講義や実習・実験を通して、水生生物を守りながら、これらを利用していくための方法と考え方を習得することができます。



教育内容の概要

海洋生命科学に関する基礎及び専門的知識と技術を修得させるとともに、海洋生命科学における課題設定能力と解決能力、及び高度専門職業人としての基礎を修得させるために、総合科目、専門導入科目、専門科目等の授業及び実験・実習等を体系的に編成し、組織的教育を行います。

総合科目及び専門導入科目では、幅広い教養・論理的思考能力・文化的素養・国際的視野・コミュニケーション能力を養うこと、大局化した諸課題を総合的に理解・判断できる能力が修得できることを目標として講義・演習等を編成し、組織的に教育を行います。

また、専門科目では水圏に棲息する生物を対象として、生態系のなかでの多様性を保全しつつ、持続的に利用するための「生命科学」と「資源生物学」に関する深い専門的知識・技術を修得します。さらに、海洋生命科学に関する諸課題を多面的に探求・分析・解決できる能力を修得できることを目標に講義・演習・実験・実習等、及び卒業論文等を体系的に編成し、組織的な教育を行います。

4年間で学ぶ授業例

*を付した科目は必修です。

	1 年次	2 年次	3 年次	4 年次
総合科目	共通導入科目 文化学系科目 哲学・科学論系科目 社会科学系科目 健康・スポーツ系科目 外国語系科目			
専門導入科目	●物理学Ⅰ・Ⅱ* ●化学Ⅰ・Ⅱ* ●生物学Ⅰ・Ⅱ* ●地学Ⅰ・Ⅱ ●水産海洋概論Ⅰ* ●水産海洋概論Ⅱ* ●水産海洋概論Ⅲ*	●基礎微積分Ⅰ ●基礎微積分Ⅱ ●数理解析 ●線形代数 ●技術史	●統計学* ●情報処理概論 ●陸水学 ●地学実験	●物理学実験
関連科目 グローバル・キャリア	●TOEIC 入門* ●グローバルキャリア入門 ●キャリア形成論Ⅰ ●海の起業論Ⅰ		●TOEIC 演習* ●海外派遣キャリア演習Ⅰ ●キャリア形成論Ⅱ ●海の起業論Ⅱ	●海外派遣キャリア演習Ⅱ
コア課程科目	●有機化学* ●分子生物学*	●生物化学Ⅰ* ●微生物学* ●微生物学実験*	●公衆衛生学*	
専門科目	基礎教育	●生物化学Ⅱ ●海洋動物学実習* ●水族生理学 ●動物発生学 ●動物組織学	●遺伝子工学 ●動物生態学 ●集団生物学 ●漁具漁法学 ●応用統計学	●海洋生物資源実務実習 ●水族生理学実験 ●職業指導 ●遺伝子工学実験
	生命科学系		●水族遺伝育種学 ●応用藻類学 ●応用藻類学実習 ●水族病理学 ●水族養殖学 ●水族養殖・育種学実習Ⅰ	●水族栄養学 ●栄養生物化学実験 ●水族薬理学 ●応用微生物学 ●応用微生物学実験
	生物資源系	●漁業科学実習 ●鯨類資源論	●魚群行動学 ●生物資源モデリング ●集団生物学実習 ●漁業解析学 ●生産システム学	●漁業科学演習 ●応用保全生物学 ●生物資源解析学 ●生物資源解析学演習 ●漁業科学実験
	卒業研究科目			●セミナー* ●卒業論文*

1 週間の時間割例

括弧付きの科目は、資格取得のための科目です。

[2 年次] 総合科目、専門導入科目中心、実験科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1		生物化学 I			
2				生物化学 I	水族生物学
3	(教育思想史)	水族生物学		(教育心理学)	動物生態学
4	(教育思想史)	微生物学	海洋動植物学実習		動物生態学
5		微生物学	海洋動植物学実習	(博物館教育論 I)	

[3 年次] 応用専門科目、実験科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1		水族栄養学			魚群行動学
2	水族病理学		漁業解析学	応用微生物学	応用微生物学
3	水族病理学	水族栄養学	漁業解析学		漁業科学実験
4	魚群行動学	生物資源モデリング	Intensive English I	(博物館学 IV)	漁業科学実験
5		生物資源モデリング	Intensive English I	(博物館学 IV)	漁業科学実験

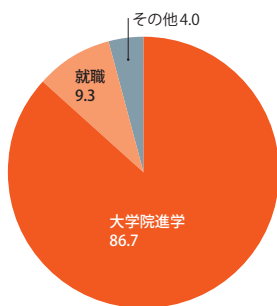
取得可能資格

- 高等学校教諭一種免許状（理科・水産）
- 学芸員
- 三級海技士（航海）※
- 技術士補

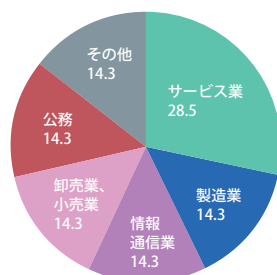
※ 本学は第一種養成施設として国の登録を受けており、学部及び海洋科学専攻科 (p.43) を修了すれば、筆記試験が免除されます。

卒業後の進路

令和 5 年度卒業生 (%)



就職先業種



令和 5 年度卒業生産業別就職状況 (%)
※進学等を除く学部卒業生の実績
※大学院修了者の就職状況は P.44 参照

就職先

味の素、いであ、ANA フーズ、エスビー食品、オリエンタル酵母、海洋高校（教員）、海遊館、カゴメ、葛西臨海水族園、キューピー、極洋、栗田工業、グローブライド、小林製薬、JF 共済、島津製作所、商船三井客船、水産庁、水産研究・教育機構、都道府県水産試験場、東京久栄、東洋水産、ニチモウ、ニチレイフーズ、日揮、日清オイリオ、日清丸紅飼料、日本ハム、日本 IBM システムズ・エンジニアリング、日本食品分析センター、ニッスイ、ニッポン、ハウス食品、マルコメ、マルハニチロ、三井製糖、三菱商事ライフサイエンス、明治、モンベル、ヤクルト本社、ヤマサ醤油、山崎製パン、雪印メグミルク、横浜・八景島シーパラダイス、理研食品、理研ビタミン、ロッテ 等

学科担当教員の研究分野・内容

■ 水族生物学

水生生物の発生と繁殖、保全についての研究

■ 水族病理学

水生生物の病気と予防・治療についての研究

■ 水族栄養学

水生生物の栄養代謝と持続可能な飼料開発に関する研究

■ 水族養殖学

水生生物の遺伝形質と育種技術、養殖技術と飼育装置開発に関する研究

■ 応用藻類学

海藻の生理・生態、遺伝・育種、養殖技術についての研究

■ 集団生物学

資源生物の多様性と保全についての研究

■ 増殖生態学

資源生物の増殖と生態・進化についての研究

■ 資源解析学

資源生物の変動機構と制御についての研究

■ 魚群制御学

資源生物の行動と制御技術についての研究

■ 生産システム学

資源生物の採集技術の開発と評価についての研究

■ ゲノム科学

水生生物のゲノム情報と遺伝子についての研究

■ 先端魚類防疫学

水生生物の免疫機構解明とその応用、薬物動態および毒性に関する研究

■ 応用微生物学

水中の有用微生物の探索とその応用についての研究



漁業科学実習



水族養殖育種学実習 I

食品生産科学科

学科の情報はこちら
(大学 HP)



安全で信頼性の高い食品を持続的に供給するため、食資源を余すことなく利用する技術について、主に化学、微生物学、物理学等の視点から教育・研究を行っています。また、栄養や美味しさ、さらには健康に役立つ機能を引き出し、アレルギーや食中毒などの危険のない安全な食品を生産するための理論と技術について教育・研究しています。水産生物資源の食品としての有効利用、食品の原料から消費に至るまでの安全性の確保・向上、食品の美味しさや栄養価の向上、食品の新しい機能開発などに興味と関心をもつ学生を求めています。



教育内容の概要

海洋生命科学に関する基礎及び専門的知識と技術を修得させるとともに、海洋生命科学における課題設定能力と解決能力、及び高度専門職業人としての基礎を修得させるために、総合科目、専門導入科目、専門科目等の授業及び実験・実習等を体系的に編成し、組織的教育を行います。

総合科目及び専門導入科目では、幅広い教養・論理的思考能力・文化的素養・国際的視野・コミュニケーション能力を養うこと、大局化した諸課題を総合的に理解・判断できる能力が修得できることを目標として講義・演習等を編成し、組織的に教育を行います。

また、専門科目では水圏生物を中心とした食資源の栄養、嗜好、健康に役立つ機能を余すことなく引き出しつつ、安全な食品を生産するための化学的、微生物学的、物理学的及び工学的な深い専門的知識・技術を修得します。さらに、海洋生命科学に関する諸課題を多面的に探求・分析・解決できる能力を修得できることを目標に講義・演習・実験・実習等、及び卒業論文等を体系的に編成し、組織的な教育を行います。

4年間で学ぶ授業例

*を付した科目は必修です。

	1 年次	2 年次	3 年次	4 年次
総合科目	- 共通導入科目 - 文学系科目 - 哲学・科学論系科目 - 社会科学系科目 - 健康・スポーツ系科目 - 外国語系科目			
専門導入科目	●物理学Ⅰ・Ⅱ* ●化学Ⅰ・Ⅱ* ●生物学Ⅰ・Ⅱ* ●地学Ⅰ・Ⅱ ●水産海洋概論Ⅰ* ●水産海洋概論Ⅱ* ●水産海洋概論Ⅲ* ●基礎微積分Ⅰ ●基礎微積分Ⅱ ●数理解析 ●線形代数 ●技術史	●統計学* ●物理学実験* ●情報処理概論 ●陸水学 ●地学実験		
関連科目 グローバル・キャリア	●TOEIC 入門* ●グローバルキャリア入門 ●キャリア形成論Ⅰ ●海の起業論Ⅰ		●TOEIC 演習* ●海外派遣キャリア演習Ⅰ ●キャリア形成論Ⅱ ●海の起業論Ⅱ	●海外派遣キャリア演習Ⅱ
コア課程科目	●有機化学* ●分子生物学*	●生物化学Ⅰ* ●微生物学* ●微生物学実験*	●公衆衛生学*	
専門科目	基礎教育	●食品生産科学入門実験* ●生産物理学*	●食品化学* ●化学実験* ●食品工学* ●生物化学Ⅱ ●物理化学	
	アドバンスト課程科目 実践教育	●食品微生物学 ●応用統計学 ●食品生産システム調査	●食品生産学実習* ●食品分析学 ●食品化学基礎実験 ●食品衛生学 ●衛生微生物学 ●食品加工学 ●食品貯蔵学 ●食品保全化学 ●食品冷凍学 ●食品工学実験 ●食品機能学	●資源利用化学 ●食品化学実験 ●食品微生物学実験 ●食品流通安全管理論 ●食品包装論 ●食品殺菌工学 ●食品工学演習Ⅰ ●食品工学演習Ⅱ ●食品生産システム論 ●食品物性学 ●職業指導
	卒業研究科目			●セミナー* ●卒業論文*

1 週間の時間割例

括弧付きの科目は、資格取得のための科目です。

オレンジ色の科目は、食品衛生コースの科目です。

[1 年次] 総合科目、専門導入科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	Practical English II	分子生物学	分子生物学	海洋水産概論Ⅱ	
2		技術史	Basic English II	水中考古学	技術史
3	食品生産学 入門実験		海洋水産概論Ⅲ	数理解析	スポーツⅡ
4	食品生産学 入門実験		(教育原理)	数理解析	生産物理学
5	食品生産学 入門実験		生産物理学		現代倫理学

[3 年次] 専門科目、応用科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1		食品物性学	食品分析学		食品分析学
2	食品生産システム論	食品物性学	食品衛生学	食品生産システム論	食品衛生学
3	食品流通 安全管理論	食品工学実験	資源利用化学		食品化学基礎実験
4	食品流通 安全管理論	食品工学実験	資源利用化学	(博物館学Ⅳ)	食品化学基礎実験
5	衛生微生物学	食品工学実験	衛生微生物学	(博物館学Ⅳ)	食品化学基礎実験

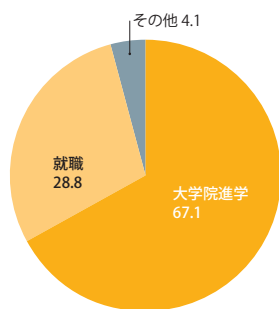
取得可能資格

- 高等学校教諭一種免許状(理科・水産)
- 食品衛生管理者
- 学芸員
- 三級海技士(航海)※
- 食品衛生監視員
- 技術士補

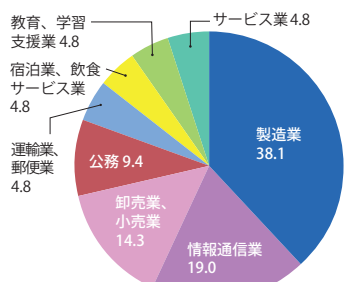
※ 本学は第一種養成施設として国の登録を受けており、学部及び海洋科学専攻科(p.43)を修了すれば、筆記試験が免除されます。

卒業後の進路

令和5年度卒業生(%)



就職先業種



令和5年度卒業生産業別就職状況(%)
※進学等を除く学部卒業生の実績
※大学院修了者の就職状況は P.44 参照

就職先

味の素、アヲハタ、イオン、伊藤ハム、エスビー食品、エバラ食品工業、カゴメ、カルピス、紀文、キューピー、ケンコーマヨネーズ、JT、資生堂、水産庁、スターゼン、大和製罐、地方自治体職員(食品衛生監視員、教員)、東洋食品研究所、東洋水産、永谷園、なとり、ニチレイ、日清オイリオ、日清食品、日清製粉グループ本社、日本食品分析センター、ニッスイ、日本生活協同組合連合会、ニッポン、日本ハム、ハウス食品、はごろもフーズ、不二製油、プリマハム、ブルドックソース、宝幸、丸大食品、マルハニチロ、ミツカン、三菱商事ライフサイエンス、明治、森永製菓、森永乳業、山崎製パン、ヤマサ醤油、雪印メグミルク、ロッテ 等

学科担当教員の研究分野・内容

■食品微生物学

食品の安全性を守り、資源環境問題を意識し、微生物による腐敗や食中毒菌汚染などにより無駄に食資源が廃棄されないことが、食品に関連する微生物全般における研究を行う

■食品衛生化学

食物・薬物アレルギーの原因物質であるアレルギーの新規検出系の開発や魚介類を中心とした食物アレルギーの特性解析、その他、食品衛生に関連する生化学的・分子生物学的研究を行う

■食品栄養化学

食品または食品栄養成分に対する化学・生物化学的評価、ならびに食品がヒトの健康に寄与する機構解明を目的とした研究を行う

■食品保全化学

油脂の分析法の確立、酸化機構解明、抗酸化剤開発、生体内機能、代謝機構などに関して研究を行う

■生体物質化学

ヒトデなどの未利用生物、フグのような有毒動物、廃棄物となる魚貝類の不可食部に含まれる有用な成分や優れた機能を探索し、生化学・医薬資源として高度に利用することで地球環境の保全に役立てる研究を行う

■食品物性学

食感には甘い、辛いなど五味によるものと、歯でたえ、色、形などによるものがある。食品物性学は後者に着目し、タンパク質や多糖類の性質に基づいて食品や食品素材の物理化学的性質を説明し、例えば、介護食や機能性食品の食品開発に役立つ研究を行う

■食品加工学

原料から消費に至るまでの品質や安全性に関わるプロセスの高精度な定量的解析、先端食品製造装置・システムの開発設計と操作特性、環境保全と一体化した素材の開発に関する原理と先端技術などについての総合的な研究を行う

■食品プロセス工学

食品製造機器の洗浄及び衛生管理に関わる事柄について、様々な視点(基礎～応用)から研究を行う

■食品冷凍学

食品冷凍技術は多くの周辺要素技術の組み合わせであり、物理学・化学・生物学など様々な学問分野が関係する。これらの技術や知識を総動員して、食品の冷蔵・凍結保存を、美味しく、かつ持続可能とするための研究を行う

■食品熱操作工学

様々な加工や調理における熱の伝わりを理解し、食品素材の変化を予測・制御することを目指す。過不足のない適切な加熱を実現し、美味しさ&安全性を確保する。プロの料理人の技を実現できる高度な調理シミュレーターの開発など、食品産業への展開を視野に入れた研究を行う

■食品流通安全管理学

食品安全マネジメントシステム、HACCP、品質評価、トレーサビリティ、リスクコミュニケーションなど、食品安全、品質、経営の視点から、食品産業の発展に寄与する研究を行う

■食品流通安全制御学

安全・安心なフードシステムの構築を目標に、環境保全、食品の安全性確保と品質保持、食品中の有害物低減等に着目し、海から食卓までの供給管理技術の開発研究を行う

海洋政策文化学科

学科の情報はこちら
(大学 HP)



政策・産業・文化という3つの切り口から、国際的かつ学際的な視野をもって教育を行います。その対象は、法律、経済、人文学、海洋スポーツ、教育学など、多岐にわたります。こうした教育によって、広い知識を修得すると同時に、物事を理解し考えるための思考力を育てます。

具体的には、海や人をめぐって起きていることを講義から知り、調査や実習を通して現場の事実を体験的に学び、得られた知見を議論によってさらに深めていくことによって、海洋をめぐるさまざまな課題を政策的に解決する実践力を身につけます。

このように、本学科では、理系と文系を問わず総合的な立場から考える力と行動する力を兼ね備え、海と人と社会の望ましいつながりの実現に貢献できる人材を育成します。



教育内容の概要

海洋生命科学に関する基礎及び専門的知識と技術を修得させるとともに、海洋生命科学における課題設定能力と解決能力、及び高度専門職業人としての基礎を修得させるために、総合科目、専門導入科目、専門科目等の授業及び実験・実習等を体系的に編成し、組織的教育を行います。

総合科目及び専門導入科目では、幅広い教養・論理的思考能力・文化的素養・国際的視野・コミュニケーション能力を養うこと、大局化した諸課題を総合的に理解・判断できる能力が修得できることを目標として講義・演習等を編成し、組織的に教育を行います。

また、専門科目では海洋をめぐる社会科学的・人文科学的諸事象に関する基礎及び専門的知識を総合的に修得します。具体的には、「海・人・社会」の望ましいあり方を探究することを目的とした課題設定能力と解決能力を育成します。そのために、経済、法律、国際関係、社会、歴史、思想、文化、言語、文学、教育、海洋スポーツ等に関する幅広い授業科目を配し、組織的な教育を行います。

4年間で学ぶ授業例

*を付した科目は必修です。

	1 年次	2 年次	3 年次	4 年次
総合科目	- 共通導入科目 - 文化学系科目 - 哲学・科学論系科目 - 社会科学系科目 - 健康・スポーツ系科目 - 外国語系科目			
専門導入科目	- 水産海洋概論Ⅰ* - 水産海洋概論Ⅱ* - 水産海洋概論Ⅲ* - 基礎微積分Ⅰ* - 基礎微積分Ⅱ* - 数理解析 - 線形代数 - 物理学Ⅰ・Ⅱ - 化学Ⅰ・Ⅱ - 生物学Ⅰ・Ⅱ* - 地学Ⅰ・Ⅱ - 技術史	- 統計学* - 情報処理概論 - 陸水学 - 地学実験		物理学実験
関連科目 グローバル・キャリア形成	- TOEIC 入門* - グローバルキャリア入門 - キャリア形成論Ⅰ - 海の起業論Ⅰ		- TOEIC 演習* - 海外派遣キャリア演習Ⅰ - キャリア形成論Ⅱ - 海の起業論Ⅱ	海外派遣キャリア演習Ⅱ
コア課程科目	- 海洋政策文化入門Ⅰ・Ⅱ* - 経営学 - 水圏環境教育学	- 海洋政策文化研究法Ⅰ・Ⅱ* - 水産経済学 - 国際海洋法 - 資源利用関係論 - 漁業管理論 - 環境と教育 - ミクロ経済理論 - 海洋性レクリエーション論 - 科学技術論 - 生命・環境倫理学 - 海洋文化学 - 多文化社会学		
専門科目	共通系	海洋政策文化基礎演習	海洋政策文化特別講義	- 海洋政策文化インターンシップ - 職業指導
	海洋政策系・海洋産業系	- 食料経済論 - 日本経済論	- 漁業経営論 - 海事法規 - 食品マーケティング論 - 水産調査 - 海洋環境政策論	- 水産物流通論 - 水産経済史 - 資源経済論 - 海洋管理制度論 - 水産政策論 - 沿岸域利用管理論 - 海洋政策実習 - 沿岸地域社会調査 - 漁村フィールドワーク実習
	海洋スポーツ系・水圏環境教育系	- 海と健康 - マリンスポーツ実習 - 水圏環境教育学実習 - 漁具漁法学 - 動物発生学 - 水族生理学 - 微生物学 - 動物組織学 - 資源生物学実験 - 比較生物学 - 集団生物学	- 応用人体生理学 - 健康・スポーツ科学演習 - 水圏環境コミュニケーション学実習 - 水族栄養学 - 魚群行動学 - 栄養生物化学実験	
	文化系・国際・科学	魚食文化論	- 国際関係論 - 社会言語学 - 環境文学Ⅰ・Ⅱ - 海洋文学Ⅰ・Ⅱ	- 海洋文化表象論 - 政治哲学 - 生命・環境倫理学の諸問題 - 科学技術論の諸問題 - 国際協力論
卒業研究科目			- 海洋政策文化セミナーⅠ* - 海洋政策文化セミナーⅡ*	- セミナー* - 卒業論文*

1 週間の時間割例

括弧付きの科目は、資格取得のための科目です。

〔1 年次〕総合科目、専門導入科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1	Practical English I		文化人類学	日本語表現法	
2	化学 I	日本国憲法	Basic English I		
3	食料経済論	科学史	水産海洋概論 I	基礎微積分 I	哲学
4	食料経済論	海洋政策文化入門 I	データサイエンス入門 A	基礎微積分 I	スポーツ I
5		生物学 I			

上記科目の他に「海洋政策文化基礎演習」が1年次通年の演習科目（選択科目）として開講されます。

〔3 年次〕専門科目中心

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1					
2	沿岸域利用管理論				
3	水産経済史		水産経済史		資源経済論
4	水産物流通論	沿岸域利用管理論	生命・環境倫理学の諸問題	(博物館学Ⅳ)	資源経済論
5	水産物流通論	海洋政策文化セミナー I	生命・環境倫理学の諸問題	(博物館学Ⅳ)	

上記科目の他に「沿岸地域社会調査」「漁村フィールドワーク実習」「水圏環境コミュニケーション学実習」「海洋政策実習」「海洋政策文化インターンシップ」が3年次通年の調査・実習科目（選択科目）として開講されます。

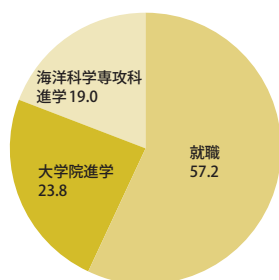
取得可能資格

- 高等学校教諭一種免許状(理科・水産)
- 技術士補
- 学芸員
- 三級海技士(航海)※

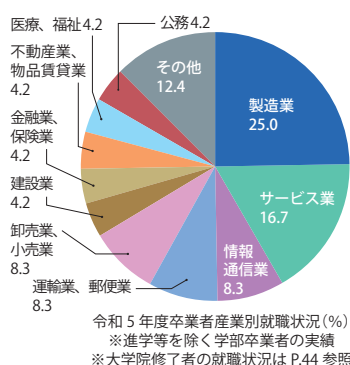
※ 本学は第一種養成施設として国の登録を受けており、学部及び海洋科学専攻科(p.43)を修了すれば、筆記試験が免除されます。

卒業後の進路

令和5年度卒業生(%)



就職先業種



就職先

国家公務員総合職・一般職等（農林水産省、水産庁、厚生労働省、水産総合研究センター、北海道開発局等）、地方公務員総合職・技術職・教員等（北海道、青森県、岩手県、山形県、福島県、東京都、神奈川県、富山県、滋賀県、山口県、徳島県、高知県、気仙沼市、新庄市等）、大学教職員（東京海洋大学、近畿大学、筑波大学等）、共水連、極洋、漁済連、国分、コロワイド、サントリー、商船三井客船、新京成電鉄、セブン・イレブン・ジャパン、JTB、全水加工連、全漁連、全日本空輸、全農、中央魚類、テーブルマーク、テレビ新潟、東洋製罐、東洋冷蔵、ニチモウ、ニチレイ、日本漁業保険組合、日本航空、ニッスイ、日本政策金融公庫、日本生命保険、野村証券、東日本旅客鉄道、マリノフーズ、マルハニチロ、三井住友海上保険、三菱 UFJ 銀行、明治、リクルート、理研ビタミン 等

学科担当教員の研究分野・内容

■ 国際海洋政策

捕鯨問題を含む国際的な漁業や海洋の問題、生物多様性の保全などの国際環境問題を研究する

■ 国際開発・協力論

水産物をめぐる国際貿易や漁業の国際協力のあり方を研究する

■ 海事法・海洋法

海洋の法制度と船舶の航行に関する法の研究

■ 海洋環境政策論・海洋管理制度論

海洋資源に関する管理制度を主に環境経済的な視点から研究する

■ 資源経済論

効率的な資源利用における市場経済の役割と政策の役割を研究する

■ 水産経済政策論

経済学的視点から海洋、なかでもとくに水産政策のあり方を研究

■ 水産経済・経営学

経済学的な視点から、資源管理、漁業管理、および地域創生のあり方について研究

■ 流通・マーケティング論

生産と消費を適合させる仕組みや取り組みに関する研究

■ 水産経済史

海を舞台とした経済活動の歴史を研究する

■ 沿岸域・海洋管理論

沿岸域・海域の資源環境を持続的に利用する「しくみ」の望ましいあり方を研究

■ 沿岸域資源論

沿岸域における資源＝人と魚と水の関係について研究する

■ 水圏環境教育学

身近な水産生物を活用した水圏環境教育プログラムの開発・実践・評価

■ 環境教育論

環境と教育の関係について、理論的・歴史的・実践的な視点から研究する

■ スポーツ生理学、環境生理学

潜水や船酔いなどによって生じる人体の循環系変化に関する研究

■ 海洋スポーツ、スポーツ方法学

海洋のスポーツと教育に関する研究、スポーツ(競技を含む)に関する研究

■ 生命・環境倫理学

人間や動植物の生と死、地球環境などに関わる倫理的課題を考察する

■ 科学技術史

科学技術をめぐる歴史的・社会的問題の考察

■ 多文化社会学

多様な文化的属性(階級・民族・ジェンダー等)をめぐる社会的・環境の問題を考察する

■ 社会言語学

言語使用と社会の相互影響についての研究

■ イギリス文学・文化

海洋・環境・人間の観点からイギリスの文学や文化を研究する

■ アメリカ文学・文化

海洋・環境・人間の観点からアメリカの文学や文化を研究する