

令和7年度（2025年度）
長野県立大学 大学院 健康栄養科学研究科

冬季 選抜試験

専 門

（60分）

出題領域等確認表

| | 指導教員（専門領域） | |
|---|-------------------------------|---|
| ① | 石井陽子教授（人体病理学，実験病理学，健康科学） | |
| ② | 杉山英子教授（生命科学，脂質生化学，食品科学） | |
| ③ | 中澤弥子教授（食文化研究，調理科学，生活科学） | |
| ④ | 小木曾加奈准教授（食品科学，農芸化学，生活科学） | ✓ |
| ⑤ | 草間かおる教授（公衆栄養学，国際栄養学，健康科学） | |
| ⑥ | 今村晴彦准教授（公衆衛生学，社会疫学，地域保健，実装科学） | |
| ⑦ | 新保みさ講師（栄養教育，行動科学，健康科学） | |

注意事項

- 1 試験開始の合図があるまで、この問題冊子を開いてはいけません。
- 2 問題冊子は8頁あります。解答用紙は1枚あります。
- 3 試験開始の合図後、まず、問題冊子、解答用紙の落丁、乱丁、印刷不鮮明等がないか確認し、気づいた場合は、手を挙げて監督者に知らせてください。
- 4 試験開始後、受験番号、氏名を解答用紙の所定欄（解答用紙1枚につき、受験番号2箇所、氏名1箇所）に記入してください。
- 5 試験開始後は、原則として、試験が終了し退出許可が出るまで退出できません。
- 6 解答用紙は持ち帰らないでください。
- 7 試験終了後、問題冊子は持ち帰ってください。

【④食品科学，農芸化学，生活科学領域】

長野県の名産品である辛味大根について、次の問いに答えなさい。

問 1 辛味大根の辛味を呈する成分について具体的な名称を答えなさい。

問 2 辛味が生成される原理について 100 字以内で科学的に説明しなさい。

問 3 辛味大根を活用した食品開発について 600 字以内で提案しなさい。

