

香川栄養学園 Vision 2030

本学は、医師であった香川昇三・綾夫妻が、1934年、当時国民病であった脚気の予防を目的に創設した「家庭食養研究会」を原点としています。当時、家庭で食事を担うことの多かった女子に対して、栄養学と調理を体系的に学ぶ場を開いたことが、本学の出発点でした。

その後90余年にわたり、本学は「食により人間の健康の維持・改善を図る」という建学の精神を確固たる礎として、国民の栄養改善、病気の予防、生活習慣病対策、食文化の発展など、数々の社会課題に挑み続けてきました。現在は、大学院・大学・短期大学部・専門学校に加え、出版部・生涯学習センター・松柏軒・プランタン・クリニックなどを備えた、日本でも特色ある「食の総合学園」として広く認知されるようになっていきます。

食を通じて健康を守る力は、性別を問わず、すべての人に求められるものです。こうした時代の要請に応えるべく、本学は学部と短期大学部を2026年4月から共学へと移行し、校名も「日本栄養大学・日本栄養大学短期大学部」へと変更します。これからは、すでに共学である大学院や専門学校とともに、学園全体で新たな歩みを進めてまいります。

私たちはこれからも、食を通じた教育と研究を揺るぎなく進め、社会に必要とされる人材を育成してまいります。栄養学を基盤に据えつつ、スポーツ、ビジネス、データサイエンスなど多様な分野との連携を強化し、新しい知と価値を創造する学園であり続けます。食の未来を切り拓く責任を胸に、国内外の人々の健康とウェルビーイングに貢献してまいります。

学園としての新たな一歩を踏み出すにあたり、創立以来培ってきた伝統と成果をもとに、「香川栄養学園 Vision 2030」を策定いたしました。本学は「食の総合学園」として、教育・研究・社会貢献のすべてにおいて挑戦を続け、未来に向けて新たな価値を創造し、社会から信頼される学園をめざして歩みを進めてまいりたいと考えています。

2025年9月
理事長 香川明夫

「食で未来をひらく、香川栄養学園」

— 食と栄養を基盤に、人と社会と地球のウェルビーイングに貢献する —

1. 学びの最終目標は「実践」

本学の教育の根幹にあるのは、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という建学の精神です。管理栄養士・栄養士・臨床検査技師・家庭科教諭・養護教諭・栄養教諭、調理師といった食に関わる専門職人材を養成することは、90年以上にわたり本学が果たしてきた使命であり、今後も揺らぐことはありません。

しかし、私たちがめざすのは単に資格を授与する教育にとどまるものではありません。学生一人ひとりが社会に出た後もなお学びを深め続け、自らの可能性を最大限に伸ばし、時に困難や逆境に直面しても、自らの力で切り拓き前進できる主体性を身につけることを重視しています。

そのため、本学では、現行の教育をさらに進化・深化させ、資格取得に縛られない柔軟なカリキュラムを構築します。食と栄養を土台に据えつつ、そこにマネジメントやビジネスの知識やスキルを積極的に加えることで、社会の幅広い場で活躍できる人材の育成をめざします。さらに、自分の興味や将来の夢に応じて活躍の場を広げられる力を養うため、全員参加型のインターンシップ制度を導入し、在学中から実務経験を積む仕組みを整えます。実践を通じて社会との接点を持ち、就職に強い人材を育成するとともに、学びを直に社会の現場へと結びつけていきます。

学部のみならず、短期大学部や専門学校においても、男女を問わず多様な学生が自らの個性や志を磨き、本学で培った知識・技能を社会で「実践」することによって、建学の精神を一人ひとりが体現していきます。——これこそが、香川栄養学園が一貫して目指す教育の最終目標です。

2. 「栄養学」を軸に広がる教育と研究

近年、世界はかつてない「食をめぐる危機」に直面しています。新型コロナウイルスの世界的流行によるパンデミック、大規模な気候変動に伴う農作物の不作や価格の高騰、さらに地震や暴風雨など自然災害の頻発は、私たちの暮らしに直接的な影響を与えています。加えて、フードロス問題、持続可能な食資源の開発といった喫緊の課題も山積しており、食と栄養の分野に突きつけられる社会的使命はかつてないほど重くなっています。

一方で、我々の英知はとどまることなく進歩を続けています。AI、DX、データサイエンスなど新しい技術革新は急速に進展し、教育・研究・社会のあらゆる領域に大きな変革をもたらしています。だからこそ本学は、「不易と流行」の両立を掲げます。「食べて生きる」という普遍的な真理をしっかりと見据えながらも、新しい技術や発想を積極的に取り入れ、今という困難な時代の課題に真正面から向き合い、解決策を見出す教育と研究を展開します。

その中心に据えるのが「栄養学の掛け算」です。これまで本学は、栄養学×おいしさ（調理）、栄養学×教育、栄養学×からだ、栄養学×文化など、さまざまな掛け算によって独自の学びを切り拓いてきました。こうした実績を礎に、今後はさらに広がりをめざします。つまり、資格に加えて×αの力を身につけ、社会の多様なニーズに応えられる、確かな競争力を持つ人材を育成します。栄養学×ビジネス、栄養学×データサイエンス、栄養学×スポーツ、栄養学×暮らし（ウェルネス）など、学際的な融合を推し進めることで、新たな知の価値を創出し、地域から地球規模まで広がる課題に挑戦していきます。短期大学部や専門学校、事業部も含めた学園全体での「栄養学の掛け算」的発想が、教育・研究の新しい可能性を切り拓きます。

研究面においては大学院にその役割を期待するところですが、「いかに課題に応えるか」を自らに問い続けながら探究を深め、その成果を教育へと還元します。科研費などの外部資金を活用し、研究の発展を推し進めます。こうした研究と教育の好循環が、学生一人ひとりの学びをより豊かで実りあるものとし、未来を切り拓く確かな力へと結実していきます。

3. 「連携」と「発信」による社会貢献

本学は「食の総合学園」として、これまで教育・研究の成果を多様な形で社会に還元してきました。食品企業や自治体との連携による商品開発や食育・健康政策への参画は、学びを社会に直結させる代表的な事例です。すでに多くの自治体や企業、学校と協働していますが、今後もこうした取り組みをさらに拡充し、社会との結びつきを強めていきます。

また、出版部や生涯学習センターに加え、栄養クリニック、レストラン松柏軒や菓子工房プランタンといった独自の拠点を通じて、「食と健康の知」を社会に発信してきました。栄養クリニックでは、多くの方々の健康づくりに寄与し、生活習慣病の改善や治療に貢献してきました。出版物や料理検定、国家試験対策事業は幅広い世代に訴求し、本学を新たに知る契機にもなっています。教育や研究に加え、社会活動を通じた発信は、本学の存在感や価値を高めるうえで欠かせない営みであり、今後も積極的に展開していきます。こうした取り組みの積み重ねこそが、本学を「食の総合学園」たらしめる所以です。

さらにスポーツ分野においては、これまでセミナーや栄養サポート活動を通して高校生や保護者に教育の魅力を伝え、本学への多くの志願者を生み出してきました。アスリート支援を志す学生が集まり、本学の特色の一つとなっていることは誇るべき成果です。今後は学園全体として、スポーツ関連分野をより幅広く強化します。トップアスリートの栄養サポートだけでなく、企業におけるスポーツ関連ビジネスや地域の健康づくりなど、多角的なアプローチで人材を育成し、多くの卒業生を社会に送り出します。これは本学園が「日本人の健康を支える」という使命を体現すると同時に、社会に広く浸透していくための重要な挑戦でもあります。

本学はこれからも、地域や企業と共に課題を解決する「食と健康の拠点」として、その存在感を確固たるものとし、社会から真に必要とされる学園であり続けます。

4. 持続可能な学園経営

人口減少と少子化の進行は、学園にとって避けて通れない大きな試練です。本学はその現実を直視し、果敢に対応していきます。大学院・大学・短期大学部・専門学校がまとまって、学園全体での連携をさらに強化し、学生募集・教育内容・社会貢献を一体的に推進します。安定した経営を確立するため、学生募集に注力するとともに、外部資金や補助金の獲得などに積極的に取り組み、多様な財源を確保します。

また、2026年の共学化を大きな契機とし、女子学生のみならず、男子学生の関心や強みを最大限に活かせるカリキュラムを拡充します。運動部をはじめとする課外活動の充実にも注力し、誰もが楽しく生き生き学び、積極的に挑戦し、成長できるキャンパスを築きます。

さらに、透明性と説明責任を重視したガバナンスを徹底し、教職員が協働する運営体制を一層強化します。駒込キャンパスをはじめとする施設整備を進め、学修・研究・生活が調和する魅力ある教育環境を実現します。

教育と研究の質を持続的に高めるための不断の努力を惜しまず、学生・教職員・卒業生・地域社会から信頼される「持続可能な学園経営モデル」としての姿を築き上げてまいります。