

高校 1 年生
中学 3 年生
対象!

大阪樟蔭女子大学に新たな学部、応用生物科学部（仮称）を設置構想中

■フードからはじまるやさしい科学体験■

バイオ

「第2回 Bioフェス2026」開催!

◆開催日時：11月1日(日) 9:30~15:00 (9:00 受付スタート!)

大阪樟蔭女子大学(東大阪市)では、令和 11 年（2029 年）度開設をめざし、新たに 応用生物科学部（仮称）の設置を構想しています。生物学を基礎として、『健康・医療、食糧の課題解決に貢献可能な人材』を養成する学部です。本学の特長である「化粧分野」「健康栄養分野」を活かした 2 つのコース（コスメティックサイエンスコースとフードサイエンスコース）を設置予定です。（※設置構想中のため、本計画は変更となる場合があります。）

Bio フェスは、応用生物科学部（仮称）の学びを楽しみながら体験できるイベントです！今回は「フードサイエンスコース」をテーマに、食品開発の入り口にふれる実験や企業講演を通じて、食と科学の魅力を体験できます。

本件のポイント

- 2029 年度設置構想中の新理系学部、応用生物科学部の学びを先行体験できる
- 食品原料・機能性素材等を製造している食品会社の社長から、企業紹介、仕事内容や業界の展望などを聞くことができる
- 食品づくりにおける酵母の発酵力の変化を実験を通じて体験できる（定員あり要予約）

前回の第 1 回では、コスメティックサイエンスコースに特化した内容で、オリジナル化粧品（リップグロス）の試作体験を実施しました。



今回の Bio フェスは、もう 1 つのコース「フードサイエンスコース」に焦点をあてた企画です。

「酵母の単なる観察」ではなくよりおいしい食品を開発するために酵母の性質を調べる体験をします。パン生地を作るのではなく、パンを膨らませる酵母の発酵力をモデル実験より比較していきます。

また、実際に食品原料・機能性素材等を製造・販売するグリコ栄養食品株式会社の代表取締役社長にご登壇いただき、食品業界の展望や仕事内容などをお話しいたします。



Bio フェスを通して、科学のおもしろさを体験しながら、自分の将来について考えることができます！文系か理系で進路を迷っている人、料理・お菓子作りが好きな人、食品開発・食品の安全管理に興味がある人には、ぜひお越しいただきたいイベントです。酵母による発酵という現象を通して、食品の製造には生物学、化学、栄養学などの理系の知識が活用されていることを理解してもらえ、理系分野や食品科学への関心を高めるきっかけになります。

次回「第 3 回 Bio フェス」は、2027 年 3 月 21 日（日）に、オープンキャンパスと同時開催。

バイオ 第2回 Bioフェス 開催概要

日時:2026年11月1日(日)9:30~15:00 (9:00 受付スタート)

場 所:大阪樟蔭女子大学 (〒577-8550 東大阪市菱屋西 4-2-26)

対 象:高校1年生及び中学3年生とその同伴者(参加無料)

※2029年度設置構想中の応用生物科学部(仮称)の主な対象学年となる高校1年生及び中学3年生を対象に実施します。

プログラム◆酵母の発酵パワーを比べてみよう! : ① 9:30~10:40、②10:55~12:05 (各回定員16名)

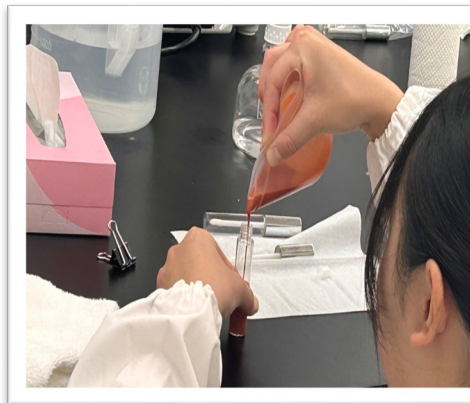
◆リップグロス試作体験: ①13:30~14:40 (各回定員16名)

◆グリコ栄養食品株式会社 栗木代表取締役社長講演:時間未定

◆皮膚測定体験

◆その他

【第1回 Bio フェスの様子】



つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材・掲載のご検討をよろしくお願い申し上げます。

＜本リリースに関するお問合せ先＞ 学校法人樟蔭学園 学園広報課 (担当: 服部, 高田)

TEL:06-6723-8152 (直通) (平日 9 時~17 時) FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp