

私が変わえる、食の未来。



お問い合わせ

入試事務室
TEL (0254)28-9840

E-mail nyuusi@nafu.ac.jp
URL <https://nafu.ac.jp>
〒959-2702 新潟県胎内市平根台2416

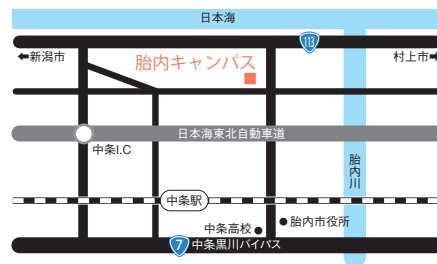


新潟食料農業大学



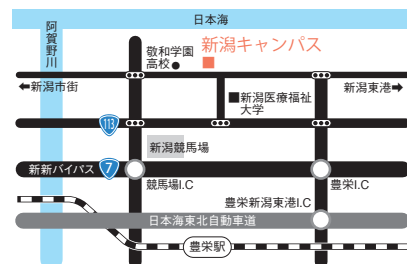
胎内 新潟県胎内市平根台2416
●JR中条駅より無料スクールバスで約15分
●JR新発田駅・西新発田駅より無料スクールバスで約40分

山、川、平地、海と農業に必要な要素に恵まれ、食や農を活用しての地域活性にも力を入れている胎内市。より実践・実学に基づいた食や農を学ぶに適した環境です。



新潟 新潟県新潟市北区島見町940
●JR豊栄駅より無料スクールバスで約20分
●JR新発田駅・西新発田駅より無料スクールバスで約20分

「農業特区」として地方からの農業改革モデルを国へ発信する都市として位置づけられている新潟市。食や農に関するビジネスを学ぶに適した環境です。



食の総合大学で学ぶ

 新潟食料農業大学

食料産業学部/食料産業学科/[2年次選択コース]アグリコース/フードコース/ビジネスコース

New Sustainable Growth
NSG
GROUP



食の総合大学で学ぶ
新潟食料農業大学

食料産業学部/食料産業学科/
[2年次選択コース]アグリコース/フードコース/ビジネスコース

あなたが描く 食の未来は どんな未来？

食べ物は、水や土、気候によって形作られる風土とそこに住む人々の暮らしが複雑に絡み合い、長い時間をかけてつくられてきたものです。この多様な“食”をもう一度見直し、皆さんと共に“食”の未来を考えていきたいと思います。

CONTENTS

02	学長メッセージ	44	キャンパス紹介
04	食の未来 × ●●●●●	46	研究機器・設備紹介
10	副学長メッセージ	48	大学院・新潟食料健康研究機構 食品科学研究所
12	新潟食料農業大学のコンセプト	50	社会連携
14	5つの特色	54	指定強化部・活動支援クラブ
20	幅広い活躍の場・卒業生メッセージ	60	キャンパスライフ
22	食料産業学部 食料産業学科	62	年間行事・データで見る NAFU
	学部長メッセージ	64	学生の日
24	2023年新カリキュラムスタート	66	クラブ/サークル・学生食堂
26	カリキュラム	68	学生生活サポート・アパート
28	4年間の学修プロセス	70	タウンガイド
30	アグリコース	72	学費・奨学金
32	フードコース	74	オープンキャンパス
34	ビジネスコース		
36	卒業研究紹介		
38	取得可能な資格・検定		
40	教員紹介		

「食」の総合大学を目指して



学長 渡辺 好明

2018年4月、「新潟食料農業大学」が開学しました。この大学では、「食」と「農」と「ビジネス」を一体的に学ぶことができます。

今、わが国の食のマーケットは、120兆円にもおよぶきわめて大きな分野になっています。また、経済のグローバル化に伴って、日本の食は海外へ進出していくことが期待されています。

一方、「文化としての食」も位置づけが見直され、和食文化がユネスコの世界文化遺産に登録されたことなどに見られるように、次の世代に継承されるべき人類共有の財産であることが明確になりました。多様で豊富な食材、

美しい景観、四季の移ろい、伝統行事とのかかわりなど、日本の食は地域と一体になって発展していくものだと考えましょう。

ところで、食と農は、食卓から農場まで、一本のチェーンで切れ目なく繋がっており、そこには、生産・加工・輸送・販売・調理・サービスと多くの人々が携わっています。そして、都市と農村、消費と生産は、別々のものではなく対立するものでもありません。消費者が求めるものを農場が生産する、農村の現状を知って、都市が支えるといった相互の理解と融合が大切です。

新潟食料農業大学は、このフードチェーン全体をカバーする産業である食料産業を学び研究する「食料産業学部」を核として世界のフードチェーンを牽引するフロントランナーとしての高等教育機関になることを目指していきます。本学では、既成観念に縛られず柔軟で自由な発想を重んじ、他者の考え方や行動を重視し、そして、あらゆることに好奇心を持ち、よく観察・記憶することで多様性の時代にふさわしいイノベーション能力を育てます。「自由」「多様」「創造」が、建学の精神です。「そもそも天下に道はなく、人が歩いて道ができる」といいます。

どうか、皆さん、新たに誕生した「新潟食料農業大学」で、共に学び、共に新しい時代を創りましょう。



食の未来 × 有機農法

食料産業学科 3年 アグリコース
池田 幸平
(秋田県：金足農業高等学校出身)

私が食の分野に興味を持ったきっかけは、実家の農業の手伝いです。この経験から、農業の魅力に触れ、将来は家の農業を継ぎ、農業関連の仕事に就きたいと思い農業高校へ進学しました。高校で農業の基礎知識・技術を修得する中で、米産地である新潟でさらに自分が持っている知識や技術の幅を広げたいと思い本学に進学を決めました。

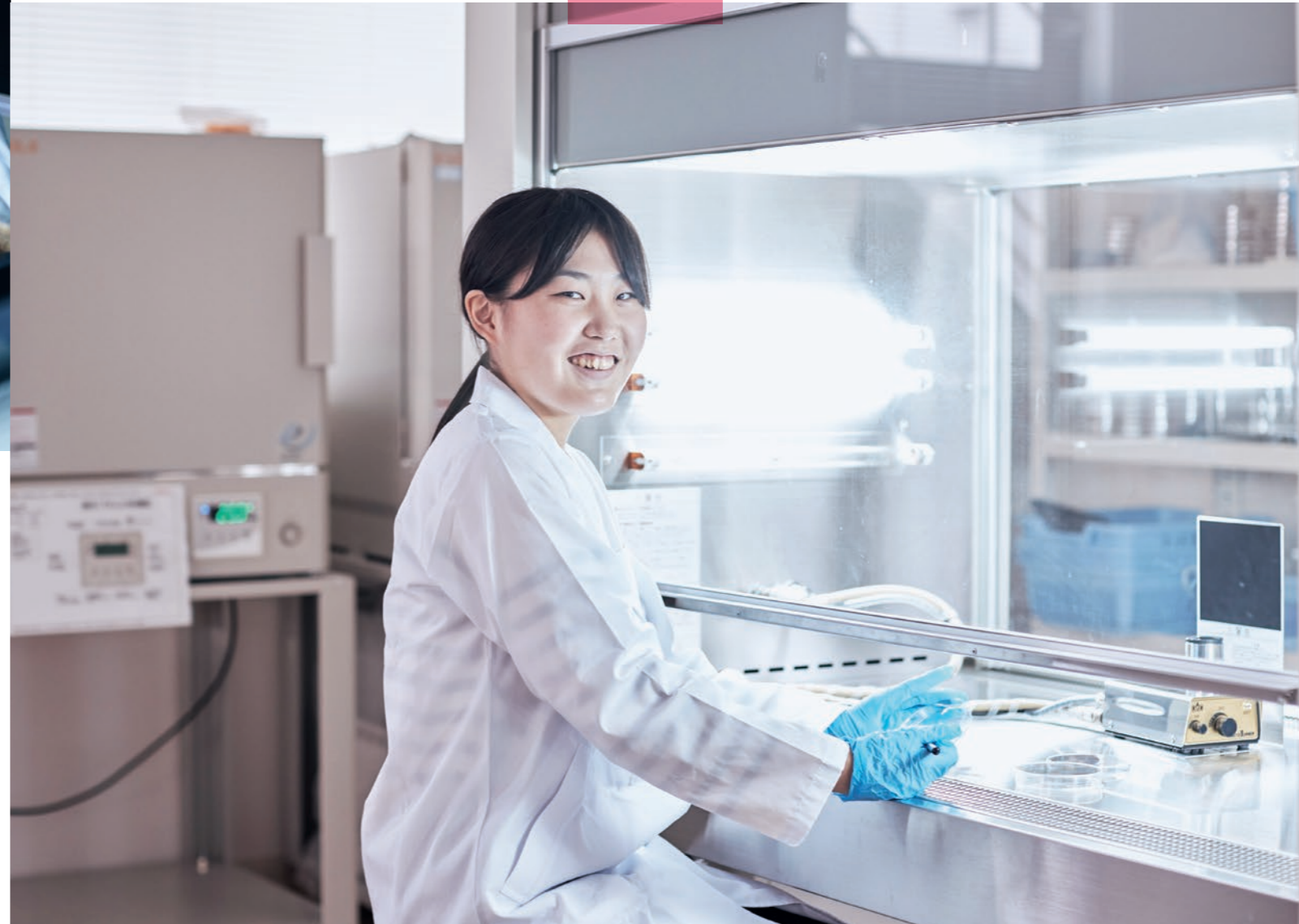
近年、地球温暖化が進んでおり、これからは化学農業に依存しない「有機農法」が求められると私は考えます。しかし、有機農法は収量の不安定化やコストがかかるといったデメリットがあるため、実践している農家が少ないのが現状です。私は、これらのデメリットを克服できれば、より環境に優しい農業へと変わり、安定生産も実現できるのではないかと考えます。そのためにも、自分が持っている知識や技術の幅をさらに広げ、将来に活かしたいと思いアグリコースで有機農法に関する研究をしたいです。

将来は学んだ知識を活かして、農業関連の仕事で地元の農業を盛り上げていけるような人材になりたいです。

家族がアレルギーを持っており、食品のアレルギーに対する関心が強くあったことから、ふだん食べている食品の機能や成分について科学的に詳しく知りたいと思い本学に進学しました。食品の安全性について興味があるので、フグ毒などによる食中毒や食物アレルギーに関する研究を行ってみたいです。また、将来は食品の安全を検査する研究機関で、食の安全性、特にアレルギーに対する検査や研究をしていきたいと考えています。そして、食中毒やアレルギーで苦しむ人を自分の力で減らしていきたいです。消費者がより安全に食を楽しめるような食品の開発や精度の高い検査ができる人材となり活躍していきたいと考えています。

食料産業学科 3年 フードコース
加藤 梨奈
(群馬県：前橋育英高等学校出身)

食の未来 × 食の安全





食の未来 × 6次産業化

食料産業学科 3年 フードコース
石井 英明
 (新潟県: 第一学院高等学校新潟出身)

高校時代に園芸部に所属しており、文化祭で自分たちが育てた野菜を使ったピザを提供し、褒められたのが「食」に興味を持った大きなきっかけでした。作る楽しさだけでなく、食べてもらう嬉しさから、「食」が持つエネルギーを強く感じました。

将来は、6次産業化や農作物の高付加価値化に取り組み活躍したいと考えています。新潟県産の食材を食べながら育ってきた中で、新潟の食材は質が良く種類も豊富なのに、あまり知られていないと感じています。農作物に付加価値をつけられる「加工」という分野を通して、新潟の美味しい食材を様々な人へ伝えたいです。そのためにも食品の美味しさや安全について学んでいきたいと思っています。特に、県産の果物や野菜の加工を研究すると共に、6次産業化を行うには、農家やマーケティング業界の考え方も理解しておく必要があるため、本学で農学分野やビジネス分野の知識も学んでいきたいと考えています。

私は、幼いころから祖父母の農業の手伝いをしており農業が身近にありました。そして、農業についてさらに詳しく学びたいと思い農業高校に進学しました。高校時代は、祖父母に自分の畑を分けてもらい、栽培した野菜を直売所で販売するなどの取り組みをしていました。この販売経験から栽培だけでなく経営の難しさも実感し、食やビジネスについて強く興味を持つようになりました。

そのため、農業の知識だけではなくビジネスの知識も学ぶことのできる本学に進学しました。今後は栽培の知識だけではなく、農業ビジネスや地域活性化について学びたいと考えています。それらの知識を活かし、将来は地元の農業生産法人で地域の農業の発展に尽力したいです。農業生産法人は地域の農地を守るという思いから集落営農組織が作られその後、法人化がされました。現在は、私の祖父たちが中心となり地域の農地を管理していますが従事者は60代以上が中心です。祖父たちの思いを引継ぎ、幼いころから見てきた水田風景を守ったり、農業の魅力を発信したり、若い世代の農業への参入が増えるような工夫、さらに、本学で学んだ知識を活かし安定した経営や新たなビジネスを展開し、持続的な農業を推進したいと考えています。

食料産業学科 3年 ビジネスコース
金澤 直也
 (岡山県: 高松農業高等学校出身)

食の未来 × 持続的な農業





食の未来 × 地域活性化

食料産業学科 3年 ビジネスコース

手代木 聡太

(福島県:喜多方高等学校出身)

私の実家は代々米作りを営んできた農家で、幼い頃から手伝いや遊びを通して農業に触れあってきました。その中で、祖父母や両親から田んぼの維持管理や地域活動上での問題、福島県産の農産物に関する風評被害の話を知り「今、農村や農業にどんな問題が起こっているのだろうか?」と思ったのが農業や食料産業に関心を持ったきっかけでした。

本学では、一年次の講義や課外活動を通して味や質の良い作物を作るだけではなく「どのようにして売めるのか、消費者はどのようなものを欲しているのか」というビジネス的な視点も必要であると学び、ビジネスコースを選びました。

私の地元の福島県も全国の例に漏れず、後継者不足により農業従事者の減少、耕作放棄地の増加など数多くの問題を抱えています。そこで、私は本学で学んだ食・農とビジネスについての知識や技術を地元での農業や食料産業が抱える問題の解決や6次産業化などに活かし、地域経済の発展に寄与できるような仕事をしたいです。

幼い頃に祖父母の畑の手伝いをよくしており、その体験から農作物という食材を生産する大切さや面白さをより学びたいと思い、高校3年間農業高校で基礎を学び、この知識をより深めるために大学でもしっかり学んでいきたいと考え本学に進学しました。私は、食材を生産する立場で食料産業に貢献したいと考えています。現在は、1次産業である農業を担っている人口が少なくなっていますが、食が途切れないよう、新鮮で食べる人たちが安心して美味しいと感じる作物を生産していきたいです。また、農業がより発展できるような品種の開発や農作物の生産も行っていきたいです。持続的な農業を進めるためにも、環境に優しい農業のやり方やより安全・安心な農作物の生産について学んでいきたいです。

食料産業学科 3年 アグリコース

佐藤 美樹

(栃木県:宇都宮白楊高等学校出身)

食の未来 × 安全安心な

農作物の生産



新潟食料農業大学

“食料産業”とは私たちの“食”にかかわる、生産・加工・流通・販売までを含む幅広い産業です。本学では、地域経済の基盤である「農」、人々の健康を支える「食」、新たな食料産業を創造する「ビジネス」を一体的に学ぶことで、世界をリードする“食のジェネラリスト”を育成します。

建学の精神

「自由、多様、創造」

自己規律に裏打ちされた「自由 (Liberty)」のもと、他者の考え方や行動を尊重する「多様性 (Diversity)」と、常に好奇心をもって取り組む「創造力 (Creativity)」を育む。

目的

生命、環境、社会を科学する力と、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、課題の解決に前向きに取り組む人材を育成するとともに、実社会に直結する研究開発を通じて地域と国際社会の発展に貢献する。

人材育成方針

建学の精神に基づき、食と農に関する広い知識と技術を総合的に身につけ、新しい価値を創出し、地域の活性化や国際社会の発展に寄与できる人材を育成する。

Farm to Table to Farm

農場から食卓へ、そして農場へ



副学長
中井 裕

食物は農場などの生産現場で生産され、加工・流通・販売と多くの人の手を経て食卓に届けられます。生産から食卓へのものの流れにおけるそれぞれの段階は途切れなく繋がれており、フードチェーンと呼ばれます。このフードチェーンをどのように動かすかということが、今重要な課題です。

フードチェーンの駆動力は“ものを作り売ること”です。フードチェーンを加速させるのは、“マーケット(消費者・市場)のニーズ”です。人々が求めているもの、時代が必要としているものを作ってこそ売れるのです。フードチェーンにおいて、ものは生産現場から食卓へと流れます。一方、食卓から生産へと上流に向かう流

れもあります。それは消費者が求めるものや、販売・流通・加工に携わる人が求めるものに関する情報です。また、“もの”に関する情報ばかりではなく、人々が求める“価値”も重要な情報です。マーケットのニーズとは、これらのものや価値に関する情報です。一方、食卓や流通の過程から多量の廃棄物が出ます。このままではゴミですが、これらを堆肥化して農場に持ち込めば有機肥料になります。土地を肥沃にすることができる大きな価値を持つ資源です。このように、フードチェーンには、上流へとさかのぼる資源の流れもあります。

フードチェーンの中で途切れなく流れる食品、情報、資源。これらの流れを加速させるマーケットのニーズ。日本の全産業の1割を占める食料産業において、ものや情報がめまぐるしく、絶えることなく動き回っているのです。この大きなフードチェーンを駆動しているのは、人の力や頭脳です。それらの集積によってもものや情報が動いているのです。

私たちはフレッシュな皆さんと共に世界を牽引する新しい食料産業をこの新潟の地から起こすことを真剣に考えています。日本の原風景ともいえる美しい山・川・海に囲まれたキャンパスで、環境にやさしい安心・安全な作物の生産、健康的で美味しい食品の加工・製造、食べることの楽しさに繋がるビジネスを幅広く学び、論理的・創造的な科学思考を身につけて、世の中になく新しい“もの”や“こと”を創り出してみませんか。

新潟食料農業大学は、食・農・ビジネスを一体的に学ぶ「食」の総合大学です。

今、日本のみならず世界の食料産業において、生産から加工・販売までの一連の流れを理解し、食料産業を総合的に捉えることができる人材が求められています。本学は、このような消費者が求める価値を創造する食の総合的な知識・技術を備えた人材のことを“食のジェネラリスト”と呼び、日本で唯一の「食料産業をトータルに学ぶことができる高等教育機関」つまり「食」の総合大学として、その育成に全力を挙げています。

食料産業とは？

トマトを例に挙げて説明します。トマトはどこかの地域で「生産」されます。そして、またどこかの地域で「加工」されトマトジュースとなり、消費者のもとへ運ばれ、「流通」「販売」され、「食卓」に上がり消費されます。このような一連の流れを「フードチェーン」と呼びます。野菜・果物・肉・魚などすべての生産物はこのフードチェーンの各段階を経て、私たちの食卓へ届きます。そして、この流れの原動力は、「おいしいものが食べたい!」「栄養価の高いものが欲しい!」「便利なものがいい!」というような、「消費者のニーズ」です。そのためフードチェーンの各段階では、この消費者のニーズを意識した動きが求められます。つまり「食料産業」とは、このフードチェーンの各段階を司るあらゆる仕事が連携して動く、大きな産業のことです。

食料産業は日本有数の巨大産業

食料産業は農林水産業から製造・流通・外食まですべてを含み、農業単体の約10倍の規模を持つ日本有数の巨大産業です。ここでは、その規模の大きさを、国内生産額と就業者数から見ましょう。

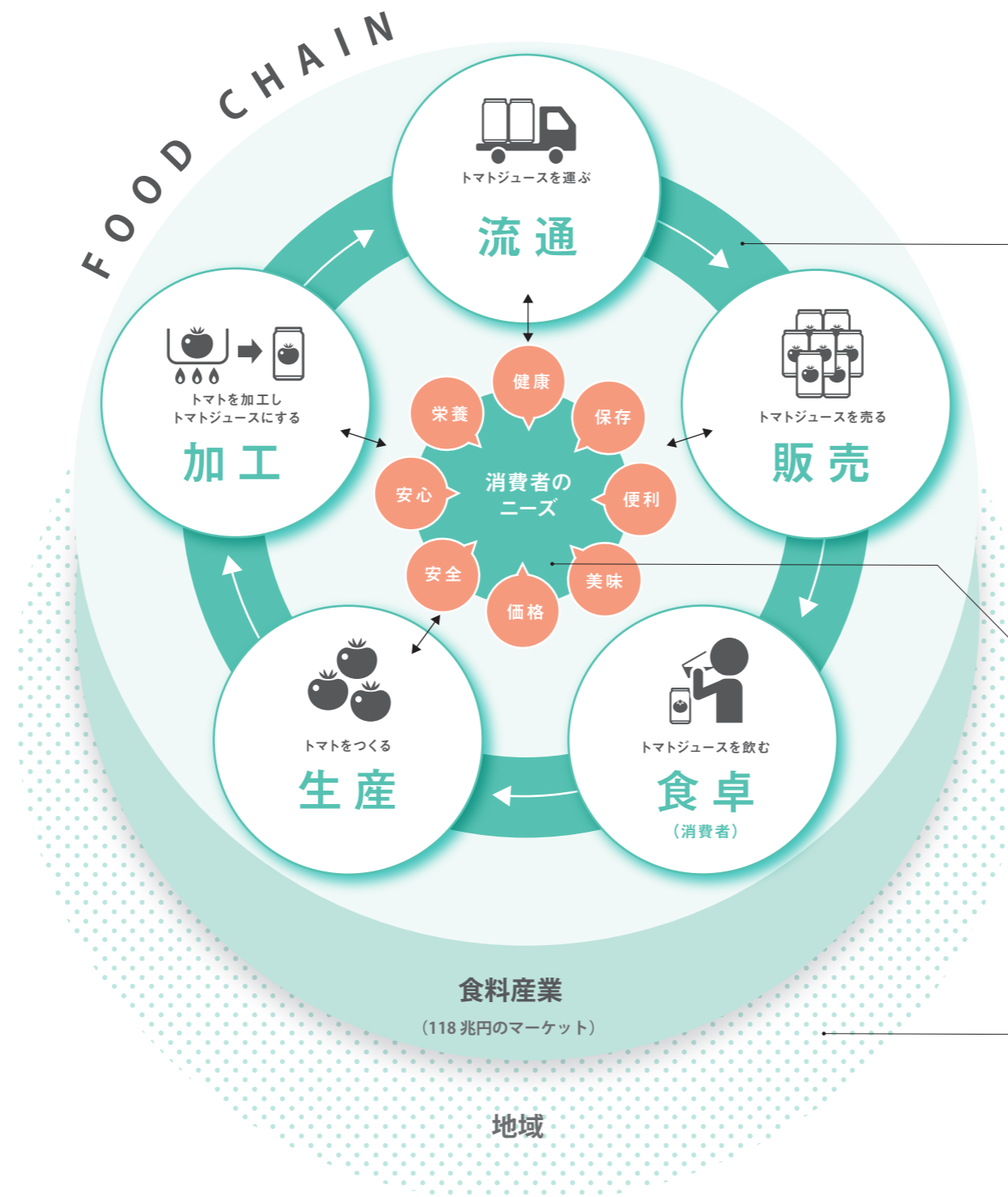
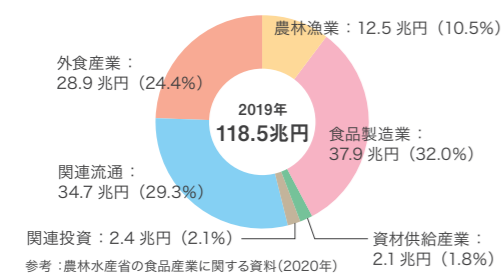
国内生産額から見る規模

食料産業の2019年の国内生産額は118兆円で、全経済活動の約1割に当たります。農業単体のみの生産額は10兆円ですので、10倍以上の規模になります。この国内生産額は年々増えており、2009年から右肩上がりが続いています。

参考：他産業の産業規模

自動車：62.3兆円 建設業：68.2兆円 医療業界：53兆円

食料産業の国内生産額



食・農・ビジネスを一体的に学ぶ

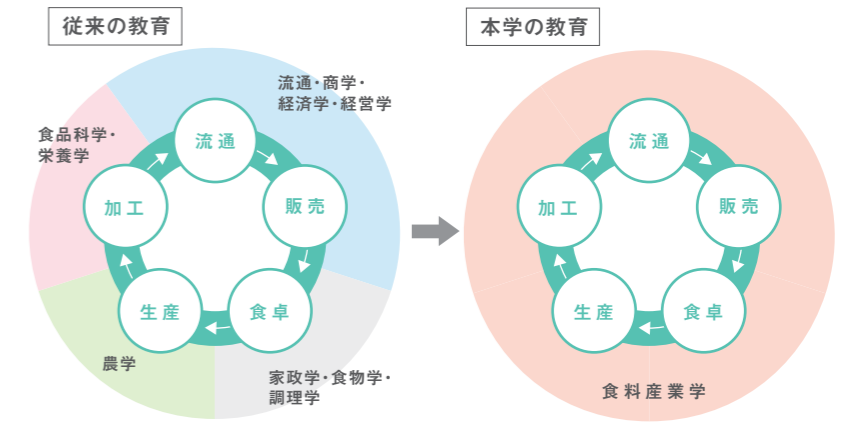
食・農・ビジネスを一体的に学ぶ理由、それは、本学の研究領域である「食料産業」、そしてその根幹である「フードチェーン」において、食・農・ビジネスが一体的に存在しているからです。例えば食品販売(ビジネス)を担う人が、その食品の原料がどのように生まれ育つのか(農)、どのように加工されるのか(食)、という意識がなければ、安全・安心な食を提供することはできません。また、原料を育てる生産者(農)や食品加工の開発・研究者(食)は、その生産物・加工品がどのように流通・販売されるのか(ビジネス)を意識して取り組まなければ、それぞれの成果を消費者に届けることは難しいでしょう。本学では食・農・ビジネスを一体的に学ぶことにより、「1. フードチェーンの総合理解」「2. マーケットインの発想」「3. 現場での体験」を修得し、食料産業のあらゆる現場で活躍できる「食のジェネラリスト」を育成します。



食料産業を理解するには？

01 フードチェーンの総合理解

食料産業の一連の流れ「フードチェーン」ですが、従来の学問においては、この「生産・加工・流通・販売」の各段階は別々の学問分野となり、食料産業を包括的に捉えることができる人材の不足が指摘されています。そこで本学では、このフードチェーン全体を網羅する学問を「食料産業学」と定義し、入学直後からそれぞれの段階を分け隔てなく学び、総合理解を深めます。



02 マーケットインの発想

フードチェーンの動きの基本は「ものを作り、売ること」。そしてその動きを加速させるのは「マーケット(消費者・市場)のニーズ」です。いくら良いものを作っても、消費者や市場が求めるものでなければ売れないからです。この「消費者や市場が求めるもの」を起点に考えることを「マーケットイン」といいます。フードチェーンのどの段階においても、このマーケットインの発想が不可欠です。

03 現場での体験

フードチェーンの基盤は地域です。なぜならすべての生産物は、それらが生産される地域の地形・気候・交通などといった特性に合わせて作られ、加工・流通・販売の形態も地域の特性に応じて変化するためです。このすべてのもとなる地域、つまり現場での体験をなくしてフードチェーンの総合理解は不可能と考え、本学では「地域での実習」や「現場で活躍する方々の講義」など、現場での体験を重視しています。

学びの特色 “食のジェネラリスト” 育成

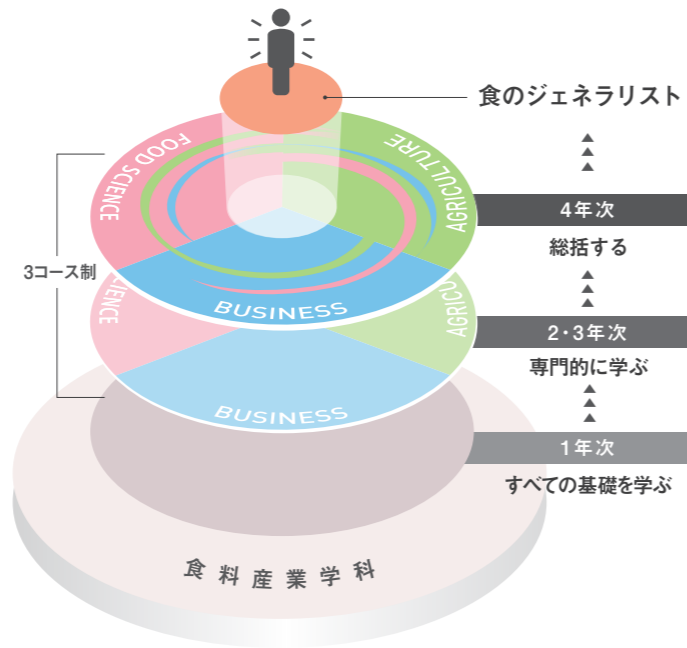
本学は、他大学に類をみない5つの特色ある教育体制・内容によって、未来の食料産業を担う人材“食のジェネラリスト”を育成します。新しい食のカタチ・農のカタチを探るうえで、重要なチカラとなるこの5つの特色。本学のみが提供できるこの価値が、卒業時のあなたの価値を創り出します。

01

「1学科3コース制」による横断的な教育体制

3つの専門分野を横断的に学ぶ

本学は、2年次選択の3コース制により、3つの専門知識を身につける体制となっています。これら3つの専門分野を「学科」ではなく、あえて「コース」にしている理由は、総合的な知識・技術が身につけられるよう他コースの専門授業の履修を可能にするためです。実際に3つのコースに分かれた後も、他コースの授業を自由に履修できたり、他コースの学生と共に学ぶ授業が4年次までであるなど、横断的で総合的な学習・研究が可能です。



食料産業を体系的・実践的に学ぶ

1年次に「食料産業概論」「環境科学概論」「食料産業基礎Ⅰ・Ⅱ」を配置し、食料産業全体を学ぶことで、2年次からのコース選択に向けた意識づけを行います。学生による主体的なコース選択を担保し、4年次に「食料産業実践Ⅰ・Ⅱ」を分野横断的に学ぶことで専門知識の深化と多角的な視点を兼ね備えた“食のジェネラリスト”を養成します。

PICK UP 科目

食料産業基礎Ⅰ・Ⅱ

食料産業を体系的・実践的に学ぶため、営農計画から原料生産、原料貯蔵・一次加工、製品加工、販売にかかわる基礎知識を1年次から講義→実習→実験→演習を通して学びます。生産から加工、流通、販売までを一つの流れとして学ぶ中で、自身の興味のある分野を探求し、2年次以降の専門分野の学びに繋げていきます。



実社会・現場で活かせる力を身につけるための実践力重視の授業と実務経験豊かな教員

02

実践力重視の授業

従来の農学系・理系大学は、研究者として研究を続ける人材を育成する傾向にあり、「現場を変えるチカラを持った人材が不足している」という状況が長年の課題としてありました。本学ではこのような状況を踏まえ、在学中から、大学内の実習だけでなく、地域・企業とも連携をし、現場での実践的な学びにより、4年間で身につけた知識・技術を実社会で活かせるよう授業を展開しています。

■ 実践的な授業の例



基礎ゼミⅡ

胎内キャンパスの所在地である胎内市等でフィールドワークを行います。



インターンシップⅠ・Ⅱ

企業の全面協力により、食料産業の実際の現場を体験します。



食品プロセス学 実験・実習

食品企業の方から、加工食品の製造工程・製造技術の特徴を学びます。

実務経験豊かな教授・講師陣

本学は、食・農・ビジネスの各分野で教育・研究実績豊富な教員に加え、大手食品メーカーや大手企業での実務経験豊富な教員が複数名在籍しています。これらの教員が各専門分野の授業を担当し、実社会に活かせる実践的な知識・技術を身につける、実践力重視の授業を展開しています。また、実務経験者ならではの現場からの視点でカリキュラムを考案するなど、より実践力が磨かれるよう授業内容の充実を図っています。卒業研究時には現場に即した研究が可能であることはもちろん、企業での経験を活かした進路指導も行っています。

教授・講師の詳細は 40P へ



■ 現場の活かした知識を学べる外部講師(ゲストスピーカー)による特別講義



授業の中で、各分野の第一線で活躍する外部講師(ゲストスピーカー)による本学ならではの講義を実施しています。また、講義内に質疑応答の時間を設け、活発なディスカッションを通じて、疑問への探求を深められる貴重な機会となっています。

外部講師所属先(抜粋)

株式会社吉野家ホールディングス/キュービー株式会社/JA胎内市/株式会社ブルボン/カゴメ株式会社/株式会社ニチレイ など

03

最先端の研究を実現する
最新鋭の施設・設備

本学には、超深度マルチアングル顕微鏡システムや微量成分分析機など、最新機器が多く設置されています。これらの機器を求めて他大学から学生が共同研究にくるほど、最先端の研究が可能な環境が整っています。また、胎内キャンパス内には圃場やビニールハウス、ガラス温室などもあるため、学外へ移動することなく学内で作物を育成することができ、スムーズな実習・研究が可能です。

圃場



1年次の農学基礎実習や2年次以降のアグリコースの実習・研究で使用します。水田・畑・ビニールハウス・ガラス温室があり、多様な作物を有機栽培やリビングマルチを使った方法で栽培しています。

- ガラス温室
- LED育苗施設
- ビニールハウス
- ファイトロン(自然光人工気象室)
- 畑
- 観察用水田

分析機器室



多種多様な食品の様々な成分が、どの程度含まれているのかなどを分析できる最新の機器が揃っています。食品の栄養、美味しさ、機能性、安全性に影響する成分の定性・定量分析により高度な研究に挑戦できます。

- 元素分析-安定同位体比質量分析装置
- 蛍光落射倒立顕微鏡
- 全窒素/全炭素測定装置
- DNA/RNA分析用マイクロチップ電気泳動装置
- 高速液体クロマトグラフ
- 高速液体クロマトグラフ質量分析計
- リアルタイムPCR装置
- フーリエ変換赤外分光光度計

食品工学実験室



加熱、分離、乾燥といった食品の加工に伴う物性(粘度、固さ、色調など)の変化の測定や解析を行う研究室です。レオメーター、粘度計、色差計、熱分析計といった食品加工の研究に必要な測定機器が揃っています。

- 示差走査熱量計(DSC)
- テクスチュロメーター
- アミログラフ
- 測色色差計
- クリープメーター
- 真空凍結乾燥機

詳細は46・47Pへ

大学生活を送るための
充実した基礎からの教育体制

04

本学では、入学前から在学中を通じ、卒業に必要な科目を修得し、進路を決定できるよう、学生一人ひとりの大学生活を教員全員でサポートします。

学修サポート

■ 入学前サポート

【事前学習課題】

早期合格者を対象に、WEB上で受講できる講座を無料で提供しています。全科目を受講でき、入学後のプレシメントテストに向けた学習や苦手科目の克服などに活用できます。

【スクーリング】

希望者へ「スクーリング」を実施し、大学での勉強へスムーズに移行できるようサポートをしています。

■ 理数系科目の学修サポート

1年次前期に、「数学入門」「生物学入門」「化学入門」「物理学入門」、後期には「生物学の基礎」「化学の基礎」を開講し、高校時代に苦手だった科目や未履修科目を早い段階で克服することで、コースでの専門科目の学びをスムーズにします。

アカデミックスキルの修得

■ 大学生としての学びをサポート

【基礎ゼミⅠ】

大学生として必要な基礎知識・心構えをゼミ単位で学び、学生同士や担任教員とのコミュニケーションを深めながら、大学生活への移行をスムーズにできるようなサポートを行います。

【基礎ゼミⅡ】

地域でのフィールドワークやグループワークを通して、議論の方法やプレゼンテーションの基礎技術を身につけ、2年次以降の専門領域・専門科目を主体的に学習をしていく上で必要なスキルを高めていきます。



学生一人ひとりの大学生活を教員全員でサポート

【担任制】

「基礎ゼミ」を中心とした担任制を導入しています。1年次より「4年間の過ごし方」「将来の目標」「専門分野の知識」などを直接相談することができます。

【オフィスアワー】

担任による個別面談や教員が研究室を開放する「オフィスアワー」を設置し、より気軽にすべての教員へ相談ができる環境を整えています。

05

キャリア系科目と就職活動支援が一体となった キャリア開発と就職サポート

「充実したキャリア系科目による教育」と「キャリアセンターによるきめ細やかなサポート」を提供します。

4年間のキャリア開発マップ

進路選択から卒業後までを完全サポート

名称	1年次		2年次		3年次		4年次		卒業後
	前期	後期	前期	後期	前期	後期	前期	後期	
キャリア系科目による教育	インターンシップI		キャリアプランニングI	キャリアプランニングII	インターンシップII				
キャリアセンターによるサポート	学生一人ひとりに合わせたきめ細やかなサポート		進路相談・進路決定支援(個別相談、セミナー、各種情報提供)						
			自己分析支援(個別相談、サポート)						
			業界・企業研究支援(セミナー、ガイダンス)			企業説明会・採用説明会参加支援			
			インターンシップ参加支援(夏、冬、春)						
			就活マナー・選考試験指導(セミナー、個別指導)						
			エントリーシート作成支援		企業エントリー		選考試験	内定	卒業後サポート
採用活動スケジュール※	※2022年卒、経団連と政府合意のスケジュールとなります。 ※企業によっては、このスケジュールより早く就職活動を行う必要があります。				▲3/1 求人情報公開 ▲10/1 内定式 ▲6/1 選考開始		▲4/1 入社式		
達成目標	働くことを体感/食料産業の魅力探し		将来の仕事を考える		心構えを持って就活に臨む		食にかかわるあらゆる分野で活躍		

FOCUS キャリア科目

1年次より実施するキャリア科目を通して、将来の就業イメージを明確化します。

インターンシップ I (グループ実習)

- 早い段階で実社会を経験
- 高い目的意識で学生生活を送る心構えを養う
- 企業・業界研究の基礎
- 流通施設、生産法人、植物工場・食品加工企業等の見学

キャリアプランニング I・II

- 自分のキャリア設計、能力の可視化プログラムの実施(GPSアカデミック実施)
- 企業研究、エントリーシート、学力テスト対策、グループディスカッション、面接の方法の取得

インターンシップ II (個人実習)

- 研修先企業・業界研究
- ビジネスマナー講座の実施
- 夏休み期間中の実習
- 報告会の実施と報告書の作成
- 公募型インターンシップへの対応

※2023年度入学生用のカリキュラム予定であり変更となる場合があります。

[キャリアセンターによるサポート] 充実した支援体制

■ 各種セミナーの実施

就職活動支援セミナー 業界研究セミナー

■ 進路決定個別支援

- ・個別相談の実施(対面相談、Web相談)
- ・書類添削支援(エントリーシート、履歴書、作文 他)
- ・就職試験指導(各種筆記試験、面接試験、グループワーク 他)

■ 就職活動イベントの開催

就職講演会 業界・職種説明会 企業説明会

■ 自己発見、ライフプラン作成支援

実践行動学(自己分析、就業イメージ、理想の生き方、ライフプラン)

■ 留学生支援

留学生対象就職支援講座(日本での就活知識、就活マナー 他)

※胎内キャンパス、新潟キャンパス両方にキャリアセンターを設置、どちらでもサポートを受けられます。

キャリアセンター



新潟キャンパス キャリアセンター

〈センター長から一言〉

キャリアセンターでは、一人ひとりが自信を持って就職活動に取り組んでいけるよう、親切かつ丁寧に支援します。また、就職に限らず進学や留学など、在学生の皆さんが将来の進路を見つけ出すサポートも行います。

キャリアセンター長 准教授 松村 順二

PICK UP 就職支援セミナー

| 就職活動支援セミナー |

月2~3回程度、就職活動に必要な情報や知識の修得、エントリーシート作成や面接対策など、実践的な内容のセミナーを開催しています。実施後に学生アンケートを回収、セミナーで疑問に思ったことなどに丁寧に答えています。また、開催方法も学生が参加しやすいように対面型とオンライン型、両方で開催しています。

| 業界研究セミナー |

月1回程度のペースで新潟県内の優良企業ご担当者様にご来学いただき、セミナーを開講しています。企業担当者の講話を直接聴講することで就職活動に必要な業界研究、企業研究に役立てることができます。今後は、学生からの要望(希望企業)を取り入れながらセミナーを企画していく予定です。

2021年度実績

就職活動支援セミナー

- 就活スケジュール講座 ~就活、何から始める?~
- 公務員試験セミナー「公務員試験対策と仕事研究」
- インターンシップ準備講座
- 『業界・職種』解説セミナー
- 就活マナー講座 ~ IS 参加に向けて~
- 筆記試験対策講座
- 勝てる就活書類講座
- 面接対策講座 ~第一印象で面接に勝つ!~
- メイクアップ講座
- 求人票の読み方講座
- 本番直前セミナー ~就活準備チェック~

業界研究セミナー

協力企業・団体: (株)山米菓、新潟県庁、(株)諸長 他
(順不同、敬称略)
※新型コロナウイルスの影響により、2021年度は縮小して実施

NAFU JOB博 2021 『ジブノミライ』レポート

3年生を対象に、『ジブノミライ』NAFU JOB博を開催いたしました。

第1部 就職講演会『夢実現セミナー』

参加学生の声
(アンケートより)

食料産業界で活躍されている起業家の方に夢実現に向けたアドバイスをご講演いただきました。
講師: 合同会社 田中美央 氏

就職についての講話はもちろん、講師の方の仕事にも興味を持ちました。ぜひインターンシップなどがあれば参加したいです。

第2部 業界職種説明会「業界・職種徹底研究! in食農大」

参加学生の声 (アンケートより)

参加企業: アクシアルリテイリング(株)、(株)アグリライフ、一正蒲鉾(株)、越後製菓(株)、(株)熊谷、(株)コメリ、(株)星堂業局、(株)せいだ、(株)たかの、(株)新潟コボタ、新潟市農業協同組合、(株)新潟食品運輸、日東アリアン(株)、日本ホワイトファーム新潟(株)、(株)不二産業、(株)フレボン、(株)マツイフーズ、(有)みやげ食品、(株)諸長 (50音順)

時間がちょうど良く、それぞれの企業をスムーズに移動しながら参加することができました。

このような企画があればまた積極的に参加したいです。



特色ある学びの先に広がる幅広い活躍の場

ここまでにご紹介した特色ある学びを得た先には、幅広い活躍の場が広がっています。実際に新潟食料農業大学で4年間を過ごした卒業生の声を紹介します。

2021年度 就職実績

〈 本学の就職内定率 〉

就職希望者 81 人

98.8% (2022年4月20日現在)

卒業生の多くが第一希望の就職を実現

〈 学生1人あたりの求人 〉

求人数 **5,425** 人

就職希望者数 **81** 人 ※進学希望者等を除く

約 **70.0** 人の求人 (2022年3月31日現在)

【 2021年度 採用内定先例 】 ※ () は職種

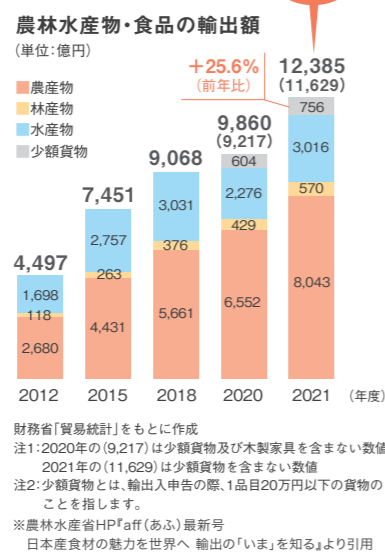
- 【食品関連】 株式会社ブルボン(専門・技術職(開発)) / 株式会社三幸(専門・技術職(開発)) / 一正蒲鉾株式会社(専門・技術職(開発)) / マルタスギヨ株式会社(製造職(品質管理)) / イオンフードサプライ株式会社(製造職)
- 【農業関連】 胎内市農業協同組合 / 農業生産法人有限会社山梨フルーツライン(農林漁業従事者) / 株式会社サイタメ(営業・販売職) / 株式会社新潟クボタ(営業・販売職)

- 【卸売・小売】 株式会社新潟ケンベイ(営業・販売職) / アクシアルリテイリング株式会社(営業・販売職) / 株式会社ウオロク(営業・販売職)
- 【サービス】 株式会社はま寿司(サービス(飲食)) / 株式会社ゼンショーホールディングス(サービス(飲食)) / 新潟空港ビルディング株式会社(営業・販売職)
- 【インフラ】 新発田ガス株式会社(営業・販売職)
- 【金融・保険】 協栄信用組合(営業・販売職) / 益茂証券株式会社(営業・販売職)
- 【公務員】 長野県(地方公務員 上級職(農業)) / 榑葉町(地方公務員 上級職) など

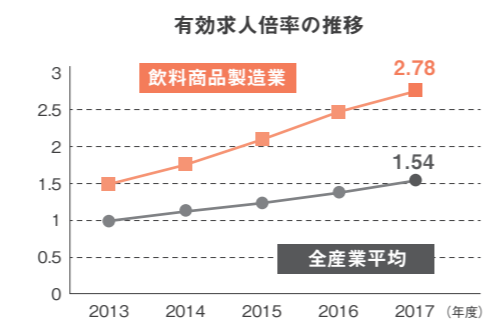
TOPICS

2021年の農林水産物・食品の輸出額は 1兆円を突破!

2021年の農林水産物・食品の輸出額は1兆2,385億円となり、政府が一つの目標としてきた輸出額1兆円をはじめ突破をしました。新型コロナウイルス感染拡大の影響が続く状況下でも、小売店向けやEC販売など、消費者のニーズの変化に応える新たな販路への輸出が好調だったほか、輸出拡大に向けて政府一丸となって行ってきた様々な取り組みも功を奏し、多くの品目で輸出額が増加しました。日本政府は、今後、2025年には輸出額2兆円、さらに2030年には輸出額5兆円を目標としており、引き続き輸出拡大に向けた取り組みを進めていく方針です。



食料品製造業分野の有効求人倍率は 増加傾向



食品製造業における労働力需給の現在の状況は、他の製造業と比べ雇用人員不足感が高い状況にあります。2021年度は製造業全体の有効求人倍率が1.62(※1)であるのに対して、飲食物品製造業分野の有効求人倍率は2.19(※2)と、依然他の製造業に比べて高い傾向です。

※1: 厚生労働省「一般職業紹介状況」より抜粋
※2: 農林水産省「有効求人倍率の増減」より抜粋

〈 卒業生からのメッセージ 〉



食料産業学部 食料産業学科 アグリコース
2022年3月卒業
長野県職員(上級職 農業)
酒井 翔平さん(出身高校/長野県:塩尻志学館高等学校)

家業である農業を幼いころから手伝っているうちに、現在の農業が抱える課題を知ることになったというのがすべての始まりです。それからは、課題の解決法を大学で考えるようになり、最終的にこういった課題の解決は「その糸口が一つでない」という結論に至りました。技術開発・品種開発・営農指導から政策立案に至るまで、あらゆるアプローチが必要だと考えた私は、公務員という道を本格的に目指すようになりました。講義で学んだ基礎的な農業知識はもちろん、課外活動によって得られた経験も活かしていきたいと考えています。例えば、胎内市坂井地区での研究活動です。この活動は研究でありながら、その根底には常に中山間地の持続的な農業を考えるというコンセプトがありました。自分たちの活動が本当に役立つのか、どう役立つのかを考えることで、農家の方々を支えるには何を成すべきかを学ぶことができた経験がとて大きな財産になりました。

後輩へのメッセージ

本学で学ぶという事は、食という我々とは切り離せないものを支える人物を目指す事を意味します。その事を意識して誇りを持ち、自分の成せること、やりたいことをぜひとも本学で探してください。そして、自分の芯を確立して様々な業界で活躍する人材になってください。



食料産業学部 食料産業学科 フードコース
2022年3月卒業
株式会社ブルボン(専門・技術職(開発))
眞貝 佳央梨さん(出身高校/新潟県:柏崎高等学校)

私は、新潟県内の企業に就職が決まりました。地元企業で小さなころから様々な面で身近な企業でしたが、就職活動を通じて企業を調べていくにつれて会社の理念に共感しました。また、職種別採用を行っていたので、学んだことを活かせるチャンスがあるのではないかと考え、就職先を決定しました。入社後は、本学で学んだ物事を多くの視点から見ていくことを活かしていきたいです。また、本学ではフードチェーンを中心に食の幅広い分野を学びましたが、そこで感じたことは、全く違うと思いついていた分野も実は関連していたり、密接にかかわっていることがあるということです。社会に出て様々な問題に遭遇すると思いますが、いろんなことを吸収して多角的に物事を見ていけるようになりたいです。

後輩へのメッセージ

本学では、他の大学では学べない食に関することを実際の現場での事例を用いながら幅広く学ぶことができます。実際に就職活動でインターンシップに参加した際に、学んだことと食品製造現場とのギャップが少ないと感じました。本学で学んだことは自信を持って今後も活かしていけるのではないかと考えています。将来やりたいことが決まっていなくてもやりたいことを見つかることができると 생각합니다。



食料産業学部 食料産業学科 ビジネスコース
2022年3月卒業
協栄信用組合(営業・販売職)
上原 栄喜さん(出身高校/新潟県:新潟西高等学校)

私は、もともと地元である新潟に貢献できる仕事をしたいと考えていました。そんな中、コーポレートファイナンスの講義で金融業界に興味を持ち、「大学で培った食・農・ビジネスの知識を地域金融機関として新潟に還元したい」という軸を持って就職活動を行ってきました。地域の食文化・伝統ある金属洋食器の文化を支えることができる点に魅力を感じて、今の就職先を選びました。本学では、ビジネスコースで企業へのヒアリングや学内でプレゼンテーションを行う機会が多くありました。この経験を活かしてお客様からヒアリングを行い、お客様に適したご提案をしていきたいと思っています。また、農業・食品分野の知識を持った金融マンとして、飲食店や食品企業などへアドバイスをすることで、新潟県の食産業を支えていきたいと考えています。

後輩へのメッセージ

本学では「食と農」について講義を聴くだけでなく、農作業や実験、発表など自らが体験して身につけることができます。将来、食料産業を支える食のジェネラリストを志す方はぜひ新潟食料農業大学へ!

NAFUで学ぶ意義



食料産業学部長
兼 食料産業学科長
武本 俊彦

お米、肉、野菜、果物などの農産物やそれを加工した食品は、新潟県内の農家や食品メーカーをはじめ国内外で生産され、皆さんの住む地域まで運ばれ、家庭で料理されたものを食べ、レストランなどで料理という形で消費しています。こうした生産から加工・流通までを一体的にとらえて食料産業といいます。また食料産業の成立を前提に生産から消費にいたる過程を食料システムといいます。このシステムでは人々の需要に応じた食料生産が行われています。誰がつくり誰が食べるのかが見えないのに不思議だと思いませんか。その秘密は、市場において形成される価格や消費者の食べたいという気持ちを示す情報がシグナルとして産地に伝わり、それを察知して食料が生産されているからです。もちろん情報を読み違えてたくさん作りすぎてしまうことがあります。

食料は、家電製品や自動車などと比べ、人が生きていく上で必ず毎日摂取しなければならないという意味で必需品といわれます。でも胃袋の大きさ(=消化能力)に制約され、おなかがいっぱいになると食べられないという特徴があります。

本学では、そうした食料の特徴を前提に、アグリコースでは需要に応じた農業生産にとって必要な知識を学び、実験・実習を通じて体験します。また、フードコースでは、需要に応じた食品製造にとって必要な知識を学び、実験・実習を通じて体験します。そして、ビジネスコースでは、消費者の気持ちをつかみ、生産サイドにつなぎ円滑な事業運営の推進方法について必要な知識を学び、フィールド調査を通じて体験します。

また、日本政府は、世界に向けて2050年に二酸化炭素の排出量を実質ゼロにする約束をしました。本学でもその実現に向けて、化石燃料の少ない生産システムや需要に応じた生産による食品ロスの減少のための取り組み、それを促していく情報の利活用も授業やゼミ活動などを通じて学びと体験をしていきます。

本学では、こうした専門的な知識の深化と専門分野とは違う分野の知識の探索を一体的に学んでもらい食のシエネラリストとして育成します。

若い皆さん、私たちと一緒に学び活動し、地域社会の再生と農業、食品産業の発展に貢献していきましょう。

食料産業学部 食料産業学科

[入学定員]180名

アグリコース



フードコース



ビジネスコース



〈 取得可能な資格 〉

- ・HACCP(ハサップ) 管理者
- ・食の6次産業化プロデューサー
- ・食品衛生管理者(任用資格)
- ・食品衛生監視員(任用資格)
- ・危険物取扱者甲種(国家資格)
- ・毒物劇物取扱責任者(国家資格)
- ・樹木医補
- ・自然再生士

※取得可能資格は予定であり、変更となる可能性があります。

2023年4月、新潟食料農業大学は 新カリキュラムをスタートします！

新潟食料農業大学は、これまでも食と農に関する広い知識と技術を身につけ食料産業のあらゆる現場で活躍のできる“食のジェネラリスト”を育成すること目的とし、教育に努めてきました。そして、2023年4月より、グローバル化の進展や持続可能な社会の構築といった社会背景やより複眼的な視点および総合的な知識を修得をするため、新しいカリキュラムを導入します。



Agriculture



Food Science



Business

へ 新たなカリキュラムの POINT へ

POINT
1

横断的な学びがさらに充実

他大学にはない『分野横断型』の科目を充実させ、食・農・ビジネスの各専門知識の深化と多角的な視点を兼ね備えた“食のジェネラリスト”の養成に特化した独自のカリキュラムを実施します。

POINT
2

学びのカスタマイズ化

2年次以降のコース選択時、自身の目指したい姿や学びたい内容に合わせて専門科目をさらに選べるようになります。

POINT
3

初年度教育の充実

1年次から大学生としての学びの基礎知識を身につけるゼミや理数系科目の授業を開講し、2年次以降の専門的な学びへスムーズに移行できるよう初年度の教育を充実させます。

POINT
4

新たな取得可能資格

在学時に取得・チャレンジのできる資格をさらに充実化し、将来の選択肢の幅を広げます。

資格の詳細は38・39Pへ

2023年4月 新カリキュラムスタート

“食のジェネラリスト”養成プログラム

本学では、1年次から4年次まで「共通課程」でフードチェーン全体を学びます。また2年次からは〈アグリコース〉〈フードコース〉〈ビジネスコース〉の3つのコースに分かれ「コース課程」で学生の主体的な選択によりそれぞれの専門知識・技術を修得します。さらに4年間を通して、分野(コース)の枠を超えた授業を実現し、企業で活躍するための実践力、世界に日本の食を発信する英語力を身につけ、“食のジェネラリスト”として地域の経済・社会の発展に貢献する人材を養成します。

POINT 1

1年次より、食・農・ビジネスを一体的に学ぶ実践的な授業でフードチェーン全体を体感する。

POINT 2

フードチェーンを学び理解したうえで2年次より専門コースを選択する。

POINT 3

4年間の英語学習の実施によって、ビジネスの海外展開などの日本の食料産業の発展に貢献する。

POINT 4

コースの枠を超えた体系的な学びにより地域の経済、社会の発展に貢献する力を身につける。

カリキュラム 1年次より実習科目や地域・企業と連携した講義科目を通して実践力を修得します。また、早期からのキャリア教育で将来を見据えた科目選択ができ、就職・進路先を明確にします。

		1年	2年	3年	4年
共通課程	教養科目	<ul style="list-style-type: none"> 総合英語Ⅰ・Ⅱ からだ健康 スポーツ実践 新潟と地域社会 コンピュータリテラシーⅠ・Ⅱ 食文化概論 農業・農村の暮らし 日本語表現法 数学入門 生物学入門 化学入門 物理学入門 法学 経済学の基礎 コミュニケーション論 日本語Ⅰ 芸術 心理学概論 生物学の基礎 化学の基礎 	<ul style="list-style-type: none"> 総合英語Ⅲ・Ⅳ 海外研修 日本語Ⅱ・Ⅲ 	<ul style="list-style-type: none"> 英語プレゼンテーション演習Ⅰ 	<ul style="list-style-type: none"> 英語プレゼンテーション演習Ⅱ
	基礎科目	<ul style="list-style-type: none"> 食料産業基礎Ⅰ・Ⅱ 食料産業概論 食品学概論 簿記・会計学 植物生理・生態学概論 微生物学概論 経営学基礎 	<ul style="list-style-type: none"> 生物資源循環論 食料・農業・農村政策 経営学 動物生産学概論 		
	共通科目	<ul style="list-style-type: none"> 栽培学概論 フードサービス論 おいしさの科学 基礎ゼミⅠ 環境科学概論 インターンシップⅠ 	<ul style="list-style-type: none"> 基礎ゼミⅡ 地域活性化論 流通論 企業イノベーション論 ビジネスプランニングⅠ・Ⅱ キャリアプランニングⅠ・Ⅱ 技術開発と工業所有権 	<ul style="list-style-type: none"> インターンシップⅡ 	<ul style="list-style-type: none"> 食料産業実践論
コース課程	アグリ		<ul style="list-style-type: none"> 肥料学 ICT農業概論 植物病理学 作物生産科学基礎実験・実習 		
	フード		<ul style="list-style-type: none"> 食品化学 食品微生物学 食品製造学 一般化学 有機化学 食品生産科学基礎実験・実習 生化学 分子生物学 化学実験 		
	ビジネス		<ul style="list-style-type: none"> 簿記・会計学演習 マーケティング論 		
	共通		<ul style="list-style-type: none"> ビジネス統計 農業学概論 植物遺伝学 食料経済学 		
専門科目	アグリ		<ul style="list-style-type: none"> 野菜園芸学 	<ul style="list-style-type: none"> 果樹・観賞園芸学 有機栽培論 栽培科学実験・実習 植物育種学 アグリ研究 植物分子科学実験・実習 卒業研究Ⅰ 	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究Ⅱ・Ⅲ
	フード			<ul style="list-style-type: none"> 食品科学実験・実習 食品栄養学 食品プロセス学実験・実習 卒業研究Ⅰ HACCPシステム論 	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究Ⅱ・Ⅲ
	ビジネス			<ul style="list-style-type: none"> 農村ビジネス論 データサイエンス演習 マーケティングリサーチ 食産業ビジネス演習Ⅰ・Ⅱ ビジネス研究 地域政策論 まちづくり計画論 卒業研究Ⅰ 	<ul style="list-style-type: none"> 卒業研究Ⅱ・Ⅲ
	共通		<ul style="list-style-type: none"> 環境微生物学 食品物性学 	<ul style="list-style-type: none"> 土壌学 昆虫学 農業気象学 植物生理学 地域経済学 地域学 食品企業論 ビジネス実務法務 ビジネスプレゼンテーション eビジネス論 商品企画・開発論 食品分析学 微生物利用学 健康栄養学 食嗜好科学 食品安全管理システム論 農産物利用学 環境技術学 	

※2023年度カリキュラム 上記内容は予定であり変更になる場合があります。 ※編入学生は2022年度カリキュラムが適用されます。

PICK UP 授業

POINT 1



食料産業基礎Ⅰ・Ⅱ

食料産業を体系的・実践的に学ぶため、営農計画から原料生産、原料貯蔵・一次加工、製品加工、販売にかかわる基礎知識を講義、実習、実験、演習を通して学びます。

POINT 2



食料産業概論

「食」「農」「ビジネス」の各分野の担当教員が食品産業の歴史・課題・その解決方法などを授業テーマとして実施。フードチェーンの全体像を学びます。

POINT 3



環境科学概論

環境を構成する要素、環境汚染、公害、環境保全、資源リサイクル、経済との関連、国内外の取り組み、SDGsなどについて、体系的に環境科学を学びます。

POINT 2



ICT農業概論

ロボット技術やクラウドシステムなどのICTを利用した最新の作物生産システムや施設園芸の管理・流通への活用方法などを学びます。

POINT 3



食品製造学

食品製造についての基礎理論と共に、原材料の処理、製造・加工、流通と包装など、食品製造現場での様々な技術について学びます。

POINT 4



マーケティング論

マーケティングの基本概念の学びを通して、消費者のニーズを満たし、効率的に商品を届けることができる方法・戦略を中心に理解を深めます。

POINT 3



総合英語Ⅰ～Ⅳ

個々の能力に合わせたクラスで、世界の食文化や国際問題を題材にした教材などを用いて、英語の読解力やリスニング力の向上を目指します。

POINT 4



英語プレゼンテーション演習Ⅰ・Ⅱ

「日本食」「農作物の栽培と流通」などをテーマに、個人やグループでのディスカッション・プレゼンテーション力を身につけます。

POINT 5



海外研修(希望制)

先進的な食料産業を有する国の大学で、語学研修やホームステイなど、農業先進国のフードチェーンを英語で学ぶ独自のプログラムを予定しています。

POINT 4



食料産業実践論

他のコースの学生と共に、農業・畜産・食品加工・農村ビジネス・飲食業などの新規ビジネスプランを立案し、新しい時代の産業を創出する思考力と判断力を養います。

POINT 5



卒業研究Ⅰ～Ⅲ

社会的または学術的な背景を理解して自身の研究テーマを論理的に決定。調査・分析・解析などを実施し、卒業論文の完成、研究発表に取り組みます。

本学学生の研究紹介は 36・37P へ

4年間の学修プロセス

本学では、1年次に全員が食・農・ビジネスを一体的に学ぶことで食の繋がりを理解し、幅広い知識を修得します。また、2年次から3つの選択コースによる実学重視のカリキュラムにより専門的な知識・技術を身につけます。1つの学部で全員が食の繋がりを横断的に学び、これからの食の未来をつくる実践力を修得します。

希望就職・進学の実現



食のジェネラリスト



卒業論文・研究発表
4年間の学びを集約する力



共通課程

基礎科目・共通科目
を全員で履修します

こんな授業があります

【食料産業概論】
生産・加工・流通・販売までのフードチェーン全体について知識を身につけることができました。農業、畜産、水産、流通、製造、安全、開発など食にかかわる知識を各先生方が講師をしてくださり、幅広く学ぶことができました。2年生になる前にコース選びがありますが、自分の興味のあるテーマを見つけるきっかけとなった授業でした。

こんな授業があります

【インターンシップI】
就職活動の一環として新潟県内の食料産業にかかわる企業に訪問し、流通、加工といった日常生活の中では見る機会のない現場を知ることができ、その中で日頃なげなく食べている野菜や食品が食卓に届くまでのプロセスも知ることができ、それらの学んだことから食品ロスなど食に関する問題を解決するための知識を身につけることができました。

アグリコース

このコースを選んだ先輩
食料産業学科 4年 アグリコース
高橋 誉門 (新潟県：加茂農林高等学校出身)

高温に強い稲の栽培を研究し農業の発展に貢献をしたい!

実家の農業を継いで稲作を行うだけではなく、様々な知識を活かして農業関係の仕事に就き、地域の農業の活性化に貢献したい。

こんなことが学べる

【土壌学】
農業をする上で必要不可欠な土についての講義です。ふだん何気なく触れている土について様々な観点から見ていきます。例えば、地域の環境(気候、植生、地形、母材など)によって多様な土壌が生成すること、土壌の性質(物理性、化学性、生物性)と機能、土壌特性と作物生産との関係、持続性の高い農業を支える土壌の役割についてなどを学びます。

先輩の卒業研究
【水稻の研究】
入学した頃からイネに関する研究に興味があり、研究をするなら実家の水稻に役立つことを研究していきたいと考えていました。具体的には、「こしいぶぎ」の高温による品質低下が実家で起こってしまったので、高温になっても品質が低下しにくいような「こしいぶぎ」の栽培法を計画しています。

履修科目構成:
〈 Main 〉 生産分野の科目 (必須科目として履修)
〈 Sub 〉 製造・加工分野の科目 (自由選択して履修) / 経営・販売分野の科目 (自由選択して履修)
〈 Base 〉 基礎科目・共通科目

フードコース

このコースを選んだ先輩
食料産業学科 4年 フードコース
見原 優衣 (新潟県：東京学館新潟高等学校出身)

食品メーカーなどで発酵・醸造にかかわる食品の開発を行いたい!

からだに良く、安全安心で機能的な食品を企画・開発したい

こんなことが学べる

【食品プロセス学実験・実習】
加工食品や発酵食品の製造工程・技術、廃棄・リサイクル、さらに食品の品質検査や官能評価のやり方を学びます。「かまぼこ」を作る実験では作業工程・材料の違いにより全く違う食感や味の「かまぼこ」ができます。このような“食品を科学する”ということを実験と講義を通して学ぶことができます。

先輩の卒業研究
【発酵・醸造の研究】
発酵・醸造に興味がありそれに関わる研究を行いたい。乳酸菌や酵母のような醸造微生物には保存性の高さ、腸内環境の改善、免疫力の向上など様々な機能が含まれています。そのため、醸造微生物を活用した付加価値を付けた食品または発酵醸造食品の開発を目指しています。

履修科目構成:
〈 Main 〉 製造・加工分野の科目 (必須科目として履修)
〈 Sub 〉 生産分野の科目 (自由選択して履修) / 経営・販売分野の科目 (自由選択して履修)
〈 Base 〉 基礎科目・共通科目

ビジネスコース

このコースを選んだ先輩
食料産業学科 4年 ビジネスコース
五百川 優実 (新潟県：高田北城高等学校出身)

外食産業のあり方について学びたい!

食のトレンドや人とのかわりを通して、安全安心で美味しい商品を消費者に届けたい。

こんなことが学べる

【市場調査論】
市場調査を科学的に行うための基本知識や分析、表現法を学んでいきます。実際に調査票や企画書を作成する中で、顧客のニーズや商品の評価、市場動向などを把握するためには市場調査が重要で、ビジネスを成功に導くためには仮説と検証が重要であることを学ぶことができます。

先輩の卒業研究
【海外の外食産業に関する研究】
スローフードや食育など、食トレンドは海外から生み出されており、日本の外食産業の発展をけん引したのも海外の外食チェーンです。そのような中で、グローバルに見た日本のフードサービスの姿を、あらゆる角度から学び、研究してみたいと考えています。

履修科目構成:
〈 Main 〉 経営・販売分野の科目 (必須科目として履修)
〈 Sub 〉 生産分野の科目 (自由選択して履修) / 製造・加工分野の科目 (自由選択して履修)
〈 Base 〉 基礎科目・共通科目

Basic subjects
Liberal arts subject



アグリコース
の魅力

アグリコース

人と環境にやさしく、
安全でおいしい作物を「つくる」

幅広く学んで実践力を身につける

1~3年次の切れ目ない実習科目と環境科学も取り込んだ幅広い専門科目によって、さらには学外の研究機関や生産組織との共同研究に参加することによって、環境に配慮した多様な持続的農業に関する知識と実践力を養います。

充実した教育環境

農学や環境科学の第一線の教員が、学内外にある圃場、温室での有機栽培、養液栽培、作物生理や微生物に関する実習および研究を指導します。作物の品質解析や、水・土壌・作物の元素分析、遺伝子解析ができる最新機器も学内に揃っています。

カリキュラム (2年次以降)

人と環境にやさしく、安全でおいしい作物の生産のため、作物の生理・生態や生産技術にかかわる「栽培科学」と、環境や病原菌などに対する作物の反応を分子生物学や遺伝子レベルで解明する「植物分子科学」について総合的に学び研究することで、実践力と応用力を修得します。

2年		3年		4年
【栽培科学領域】 栽培の理論と技術、新しい栽培法などについて学ぶ。 【植物分子科学領域】 環境・病原菌などに対する反応(生理・生態)を分子・遺伝子レベルから理解する。	【専門基礎科目】 ・肥料学 ・ICT農業概論 ・植物遺伝学 ・農業学概論 ・植物病理学 ・作物生産科学基礎実験・実習 ・野菜園芸学 01	【専門科目】 ・果樹・観賞園芸学 ・有機栽培論 02 ・栽培科学実験・実習 ・土壌学 ・昆虫学 ・農業気象学	・植物生理学 ・植物育種学 ・環境微生物学 ・植物分子科学実験・実習 03 ・卒業研究Ⅰ ・アグリ研究	卒業研究Ⅱ・Ⅲ

PICK UP 授業



01

野菜園芸学

「野菜類の品種」「生育特性」「栄養成分の特徴」などを理解し、減農薬栽培や施設栽培の技術、国内外での消費トレンドや消費者が求める品質などを学びます。



02

有機栽培論

農業と環境・生態系との相互影響を理解し「有機農業や生態系にやさしい農業の考え方」「栽培技術」「土壌管理技術」「雑草防除技術」「農業経営」などを学びます。さらに「マーケットイン」の考え方を取り入れ、生態系と調和した農業について学びます。



03

植物分子科学
実験・実習

最新の分子生物学的手法(遺伝子解析など)や植物生理学的手法を修得し、これらを用いて作物や微生物を解析することにより、分子レベルで栽培方法の異なる作物の品質や品種の病害抵抗性などについて体験的に学びます。

TOPICS

新潟県園芸研究センターでの見学

アグリコースでは、実験実習の一環として胎内市近隣の新潟県園芸研究センターのご協力のもと学外学習を行っています。春に2年生、秋には3年生が訪問し、圃場や研究施設を見学しながら果樹・野菜・花きに関する県内の最新情報を体感的に学びました。



Student's Voice



食料産業学科 3年
アグリコース
湯浅 舞有子
(長野県:須坂創成高等学校出身)

植物の成長の仕組みを遺伝子レベルで学ぶ!

アグリコースの『植物遺伝学』では、遺伝の仕組みから遺伝子の解析方法などを学びます。目に見えない世界のことをデータとして得られるという点でとても印象的な講義です。今後は、植物の葉や種の違い、光発芽種子や暗発芽種子がある理由やなぜ光が必要なものとそうでないものがあるのかということについて詳しく学び研究をしたいと考えています。

アグリコース 卒業研究キーワード

- 土壌肥料学、栽培、環境科学
- 作物や野菜、持続性のある農業、Agronomy
- 果樹・花卉・野菜、栽培繁殖、生理生態
- 微生物、植物の病気、カビ、分類・同定
- 植物環境応答学、雑草、植物成長調節物質、発芽と開花、絶滅危惧種
- 環境微生物
- 環境保全型農業、土壌線虫、農業生態系



フードコース
の魅力

フードコース

「食べる」ニーズに応じて
食品の新たな価値を追究する

食の第一線を担う力を身に付ける

食品関連企業で開発・安全管理の第一線を担ってきた教員や、食品科学・食品プロセス・発酵と醸造・資源循環・環境科学などの分野で先端的な研究を行ってきた教員が、実社会で役立つ実践力を習得できるよう教育を行います。

問題解決能力を鍛える実験・実習

2年次からの実験・実習では、身近な食品を自分で作ることで、家庭や大学での実験と食品工場での製造加工との違いを実体験します。理論と実践を常に結びつけて考えることで、今何が必要とされているかに気づき、それを解決する力を身につけます。

カリキュラム(2年次以降)

食品産業で必要とされる知識・技術を身につけるため、栄養・機能・発酵・分析など食品成分の生体機能について学ぶ「食品科学領域」と加工・物性・安全・環境など食品成分の特性を活かした利用・製造・加工技術を学ぶ「食品プロセス学領域」について相互的に学び研究することで、実践力と応用力を修得します。

2年	3年	4年	
【食品科学領域】 食品の栄養・機能・成分について学ぶ。 【食品プロセス学領域】 食品の利用・製造・品質について学ぶ。	【専門基礎科目】 ・食品栄養学 ・食品微生物学 ・食品安全学 ・食品製造学 ・食品化学 ・食品生産科学基礎実験・実習 ・化学実験 ・一般科学 ・生化学 ・有機化学 ・分子生物学 ・食品物性学 01	【専門科目】 ・食品分析学 ・微生物利用学 ・食品栄養学 ・健康栄養学 ・食品科学実験・実習 ・食品プロセス学実験・実習 03 ・卒業研究I ・食嗜好科学 02 ・農産物利用学 ・食品安全管理システム論 ・環境技術学 ・HACCPシステム論	卒業研究II・III

PICK UP 授業



01

食品物性学

食品の美味しさを形作るうえで、食品のテクスチャー(特に食感)は大変重要な要素です。本科目では、食品のテクスチャーを左右する食品成分の物理化学的および生化学的変化を学び、その変化を予測できるようになる能力を修得します。



02

食嗜好科学

食品の機能性として、第一次機能は「栄養」、第二次機能が「嗜好・美味しさ」、そして、第三次機能として「生体調整機能」が知られています。ヒトが好き嫌いを形成する生得的・獲得的要因と共に調理が食品にもたらす感覚機能への影響を理解し、食品の美味しさや機能的役割に対する知見を深めます。



03

食品プロセス学 実験・実習

食品の製造から廃棄に至る過程について学ぶことを目標として代表的な加工食品・発酵食品の製造、機能性成分の測定、官能評価衛生検査を実験を通じて修得、また、廃棄・リサイクル現場の視察も実施します。

TOPICS

地域の農産物の品質評価や オリジナル商品を開発

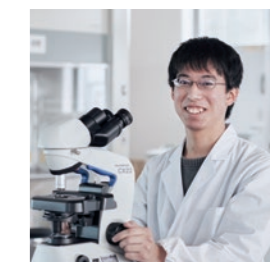
学生主体のクラブ活動のサポートや卒業研究テーマで、「はるかなた」*やマコモタケなど地元農産物の食品としての特徴や加工特性を活かした新たな特産品となる商品開発に、生産者や加工業者と協力して取り組んでいます。2021年度は、胎内市内から酵母を分離・育種して胎内産の米と水を醸した胎内オリジナル清酒を県内酒蔵と協力して開発しました。

*はるかなた…へにはるか(甘藷)のJA胎内市ブランド名



Student's Voice

食料産業学科 3年
フードコース
菅 鼓太郎
(新潟県・新発田高等学校出身)



食品の有用性や機能について学ぶ!

フードコースで学ぶ中で、今後は遺伝子組み換え食品やゲノム編集食品の有用性や微生物がどのように食品に有効活用されて私たちの体が健康に保ち続けているかを学びたいと考えています。また、資格取得のために食品の安全管理の方法をワークショップなどで身につけていきたいです。

フードコース 卒業研究キーワード

- 食品安全、食品衛生
- 応用微生物、酵素、醸造発酵、応用糖質科学
- 水産未利用資源の有効利用、水産食品の安全性評価、食品分析
- 地域微生物資源利用、発酵・醸造、食品微生物
- 食品加工・開発、農産物利用、成分変換・分離
- 資源循環利用、廃棄物処理、環境教育
- 水産生物環境、環境毒性、成分分析
- 飼養栄養、機能性ジペプチド



ビジネスコース
の魅力

ビジネスの力で社会を変える力を磨く

あらゆる「食」のコンテンツに新たな価値を見出して、企業の成長や地域の活性化に貢献していく力を伸ばしていきます。激しい競争に勝つためのAIやIoTなど最新技術を視野に入れた戦略を考えます。

※IoT…あらゆるものをインターネットでつなぐ仕組み

企業・機関と連携した実践型の教育・研究

新潟キャンパスを拠点に、多様な企業・機関と連携して、地域資源を活かしたブランディングやグローバル展開を推進していく教育・研究プログラムを行います。

ビジネスコース

「つくる」と「食べる」をつなぎ、
新たな事業価値を創造する

カリキュラム (2年次以降)

食料産業を規定するビジネス・経済・地域に関する経営学・経済学・政策学を軸に、ファイナンス・マーケティング・情報などの幅広い分野の手法・戦略を学び、複眼的判断力を醸成します。

2年	3年	4年
<p>【地域活性領域】 食料産業にかかわるビジネスや政策について学ぶ。</p> <p>【事業開発領域】 企業の活動にかかわる経営手法や戦略について学ぶ。</p>	<p>【専門基礎科目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食料経済学 ・マーケティング論 ・ビジネス統計 ・簿記・会計学演習 	<p>【専門科目】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネス実務法務 ・農業ビジネス論 ・地域政策論 ・まちづくり計画論 01 ・食品企業論 ・ビジネスプレゼンテーション ・データサイエンス演習
	<ul style="list-style-type: none"> ・マーケティングリサーチ ・eビジネス論 02 ・商品企画・開発論 03 ・食産業ビジネス演習Ⅰ・Ⅱ ・卒業研究Ⅰ ・ビジネス研究 ・地域経済学 ・地域学 	<p>卒業研究Ⅱ・Ⅲ</p>

PICK UP 授業



01

まちづくり
計画論

全国には元気な地域がたくさんあります。そこで、市街地、商店街、集落等が抱えている課題を解決するために、食・歴史・文化、観光資源などを活かして、人々を引き寄せる魅力的な場所や活動を生み出すための「まちづくり」について学びます。



02

eビジネス論

ビジネス業界で活用が必須化しているデジタル化への適応について、実例も踏まえて学びます。e-コマース(販売)だけでなく、企業内部の情報共有や企業間での情報共有も対象として、近年のビジネス環境の変化に対する理解を深めます。



03

商品企画・
開発論

見せ方(コンセプト)、売り方(マーケティング)、進め方(マネジメント)の知識を学び、商品アイデアの発想、そのアイデアを各種分析からコンセプト抽出に導く力を磨き、商品企画書を起案できるようにします。

TOPICS

新潟市北区豊栄駅前商店街における
飲食店創業プラン

ビジネスコース3年生の実践的な演習として、2021年度は新潟市北区豊栄駅前商店街の活性化に資する飲食店創業プランの提案を行いました。学生は、商店街の飲食店を訪ね、店舗の業態やメニュー、来客状況などをリサーチし、また、近隣施設を利用する方にインタビューによるニーズの調査を行いました。3チームが実地調査にもとづいて作成した飲食店の創業プランは、北区長や商店街の事業者の皆さんに報告会を行いました。



Student's Voice



食料産業学科 3年
ビジネスコース
山田 晃成
(新潟県:五泉高等学校出身)

食・農の課題をビジネスの力で解決したい!

今の日本は、農業従事者の高齢化が深刻化しているため、これからの日本を背負っていく子どもたちが「食」や「農」に興味を持ってもらう必要があると考えています。そのために子どもたちが興味を持ってくれるようなビジネスを展開していく必要があると考えています。今後、ビジネスコースで学びを進めていく中で、そのようなビジネスプランを構想し、研究をしていきたいです。

ビジネスコース
卒業研究キーワード

- 食料経済、食料・農業・農村対策
- 企業経営、金融、社会的課題の解決
- マーケティング、事業経営、商業開発
- 経営分析、簿記会計学
- 地域計画、農村計画
- 事業計画、農業経営、政策金融
- 農業ビジネス、女性活躍、農業の人材育成

卒業研究紹介

食・農・ビジネス分野において社会的・学術的な背景を理解し、自身の研究テーマを論理的に決定します。担当教員からの指導をもとに、調査・分析・解析などを実施し、研究に取り組んでいます。



アグリコース 趙 鉄軍ゼミ



農業環境工学・
農業情報工学・施設園芸



食料産業学科 4年生
アグリコース
菊地 浩二郎

植物工場における アイスプラントの生育環境の最適化

アフリカなどの地域で飢餓や干ばつが起こっている理由として、「水不足」というのが一つの大きな問題なのではないかと考えています。水には飲み水だけでなく、生活用水や工業用水、農業用水など、多くの使い道があります。そのうち農業用に使用している水を海水で代用することができれば、従来の農業に使用していた水を他のところで使用することが可能になるのではないかと考えました。ゼミでは工場でのアイスプラントの生育環境を研究し、最終的には水不足に悩む地域・環境での生産を安価かつ簡易的に最適化させることに繋がりたいです。将来的には、そのような地域での水不足から起きる貧困などの諸問題が解消され、それが食糧問題の解決にも繋がりたいと思います。



アグリコース 講師
趙 鉄軍 先生

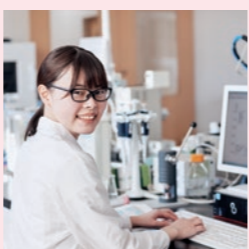
本ゼミは、「低炭素・高収量・高品質農産物を目指すICT農業技術の開発」や「スマート農業の高度化と地域実装」を目指しています。局所加温技術の開発による温室制御の省エネルギー化、イメージング技術を用い、各々の植物体の生育状況を把握できる非破壊診断システムの開発、施設栽培における植物生育環境条件の最適化など幅広く学習や研究を行っています。



フードコース 横向 慶子ゼミ



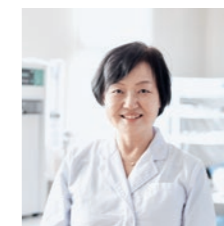
食品機能、味覚嗜好・栄養、
官能評価、有色大豆利用



食料産業学科 4年生
フードコース
田部 莉子

イタリア野菜、香辛料スパイスの 血糖値スパイク

人々が食を通して健康的な生活を送るための規則性を見つける研究がしたいと考えていました。卒業研究では、イタリア野菜であるペペーリーフと香辛料の嗜好性と摂取順序が食後の血糖値や身体に与える影響について研究しました。私たちがふだん食べるほうれん草やトマトなどの緑黄色野菜よりも食べやすく、栄養価が高いペペーリーフと健康増進に大きな効果を持つとされる香辛料を摂取することで、変動する血糖値について分析・考察し、健康に過ごすための食生活スタイルを人々に提案したいと考えます。近年、健康志向の高まる食品業界で、この研究を通して得られる知識や考え方を活かし、人々の役に立つ仕事に就き、社会に貢献していきたいです。



フードコース教授
横向 慶子 先生

知らず知らずのうちに健康に長生きする食嗜好性の形成に関して法則性を見出すことと、食行動を通じた選択嗜好という観点から食べ方や食の組み合わせ、身体活動など、健康増進に繋がる食生活スタイルを解明するのが本ゼミの目標。野菜や青汁の血糖値変動への影響や運動におけるカーボローディングの測定、有色大豆を利用した新規加工食品開発や村上茶ブレンドハーブティー、村上鮭、シードルの美味しさについても研究しています。



ビジネスコース 高力 美由紀ゼミ



フードサービスビジネス、
マーケティング、流通、
地域活性



食料産業学科 4年生
ビジネスコース
澤村 凜々子

さつまいものブランド化の現状と 今後の課題

私は、大学2年生のときに胎内市の「さつまいも」のブランド化プロジェクトに携わり、新潟には多くのブランド化されている「さつまいも」があることを知りました。しかし、ブランド化に取り組んだ地域は初めは名前をつけたり積極的にPR活動をしたりしていたものの、現在は活動が停滞しており、認知度の普及が進んでいないところがほとんどであることも分かりました。そこで、あらためて『ブランド化』について考えるようになりました。私は、この研究を通して、新潟県の「さつまいも」のブランド化と県外の「さつまいも」のブランド化の違いを明らかにし、今後の課題を分析・考察します。そして、最終的には新潟県の「さつまいも」のブランド化活動が地域の発展に繋がるような意義あるものになって欲しいと考えます。



ビジネスコース教授
高力 美由紀 先生

「食」にかかわるあらゆるビジネスは生きる糧を提供するだけではなく、豊かさ、楽しさ、新しさ、多様な価値を人々に、地域に、世界に提供することも大きな役割です。本ゼミでは、その役割を前提に、フードビジネスに携わる生産者・メーカー・流通業者の方々へのヒアリングなどを通して、様々なビジネスにおける課題解決や今後の方向性を検討し、実践に繋げていくことをテーマとしています。

※学生の在籍学年は2021年度在籍時のものです。

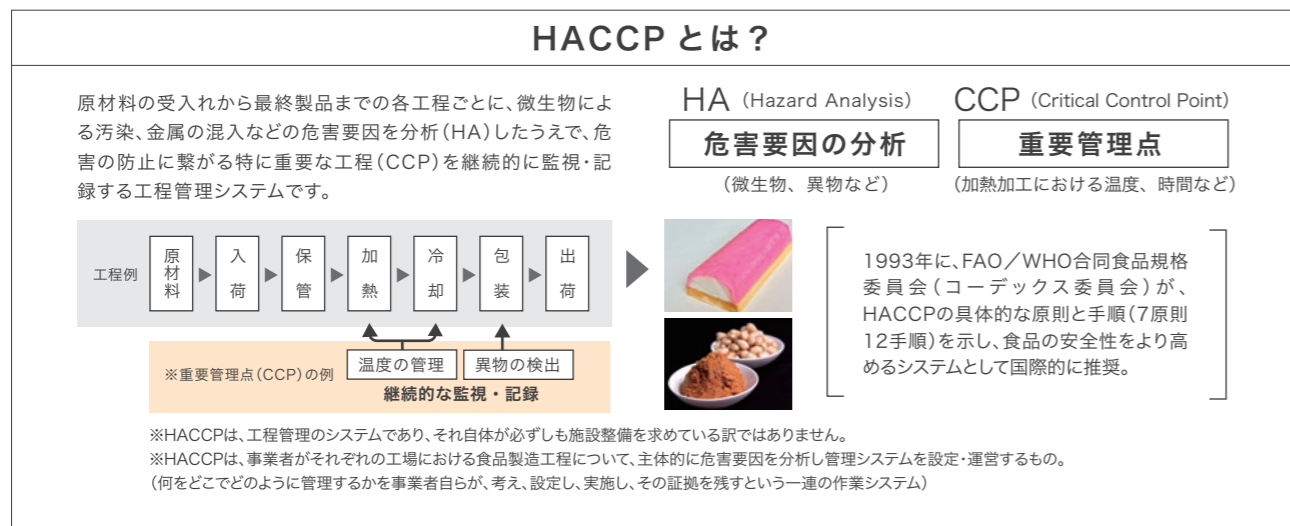
本学で取得可能な資格・検定

本学では、食品の衛生管理にかかわる資格や6次産業化のプロデュース力をはかる資格など食にかかわるあらゆる分野で活躍するために必要な資格の取得や検定を受けることができます。

01 HACCP(ハサップ)管理者

HACCPは、食品の衛生管理における世界的な工程管理システムです。アメリカやEUおよび日本で、多くの食品分野に義務づけられています。よってHACCPシステムについて十分な知識を持って実務を行い、指導する立場の人材“HACCP管理者”が多く求められています。本学では、特定の科目(フードコースにて開講)を履修することでHACCP管理者の資格を取得でき、さらに農産物の「生産」や、製造された食品の「流通」「販売」までを総合的に学ぶことで、「食」にかかわるすべての分野の衛生管理に携わることができます。

本学では所定科目の単位を取得後、資格を取得することができます。
取得実績:2021年度 51名取得



引用元:農林水産省ホームページ

02 食品衛生管理者(任用資格※)

食品衛生法では、食肉製品、乳製品、食用油脂などを製造・加工する施設には「食品衛生管理者」が必ず必要とされており、衛生上の考慮が必要な食品などの製造・加工を管理するために必要な資格です。ソーセージなどの加工現場や食品メーカーでのお菓子の製造現場など、大量に食品を製造する場でリーダーとして活躍することができます。

対象科目の単位を修得したうえで、関連機関や関連企業に就職し、当該職務に任用され、かつ申請することで効力を発揮する資格です。

03 食品衛生監視員(任用資格※)

食品衛生監視員は、食品にかかわる衛生上の危害を防止するために、加工・調理現場などへの立ち入り検査や食品に関する指導などを行います。食の安全が強く求められている今、大切な役割を担う仕事です。食品衛生監視員の資格を取得し、大学を卒業後公務員となることで「食品衛生監視員」となることができます。食品関連の施設や病院、学校などの給食施設での衛生管理を行います。

対象科目の単位を修得したうえで、関連機関や関連企業に就職し、当該職務に任用され、かつ申請することで効力を発揮する資格です。

※特定の資格を取得すれば職業・職位として公称できるというのではなく該当任用資格を取得後、当該職務に任用・任命されて初めて効力を発揮する資格です。一般的に任用資格の語は、行政における特定の職に任用されるための資格について用いられることが多く、民間の教育機関や施設でも一つの目安として使用されることもあります。

04 危険物取扱者甲種(国家資格)

石油など、引火性や発火性のある化学製品を取り扱うために必須の国家資格です。食品メーカーでの研究・開発や化学製品を使用した研究などを行う際に活用することができる資格です。本学では、受験に必要な科目の単位を取得することで、ガソリンなど全種類の危険物を扱える甲種の受験資格を取得することができます。また、本学には本資格を取得済みの教員がおり、受験対策の指導も受けられます。

受験に必要な科目の単位を修得することで、受験が可能となります。

05 毒物劇物取扱責任者(国家資格)

近年、危険な農薬はわずかになりましたが、一部の燻蒸消毒剤などは有資格者が保存や取り扱いに責任を持つ必要があり、農業分野ではJAや農業法人などで重宝される資格です。

受験資格に単位修得は含まれませんが、特定科目を履修することで受験に有利になります。

06 食の6次産業化プロデューサー

生産(1次産業)、加工(2次産業)、流通・販売・サービス(3次産業)の一体化や連携により、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能レベルを認定します。国が取得を推奨している「国家戦略・プロフェッショナル検定」の一つです。資格を活かし、食料産業分野での活躍や起業、コンサルタントとしての将来を切り拓くこともできます。

所定科目の単位を修得し、レベル判定申請をすることで認定されます。

その他取得可能な資格・検定

- 樹木医補(アグリコース)
- ビジネス実務法務3級(全コース)
- 自然再生士(アグリコース)
- リテールマーケティング3級(全コース)

所定科目の単位を修得することで資格取得・検定にチャレンジすることができます。

※取得可能資格は予定であり、変更となる場合があります。

TOPICS 資格取得をサポート

農業技術検定

農業技術検定とは、農業を学ぶ学生や農業関連の仕事に就きたい方へ向けた検定であり、農業についての知識・技術を客観的に評価します。農業法人の採用やJAの営農指導員、農業関連企業などで活用されています。本学では、2019年度より学内での団体受験を開始。教員がサポートをしながら有志による勉強会を実施しています。

【2020年度実績】
3級合格率 96%(全国平均66%) 2級合格率 22%(全国平均20%)


食品安全検定


食品安全検定では、食の「安全」に必要な科学的知識で問題解決できる力を養います。食品が抱えるリスクを低減させ、食の「安心」へと繋げることでできる人材を育成することで、より安全な食文化の醸成に貢献することを目指しています。本学では、フードコース必修科目「食品安全学」の授業で食品安全検定のテキストを使用し、資格取得を支援しています。

「食」「農」「ビジネス」をリードする教授陣

「食」「農」「ビジネス」をリードする教授陣による専門的な教育・研究を行います。
また、大手食品メーカーなど民間企業での執務経験のある教員が全体の2割を占め、
実社会で実際に活かせる知識・技術を身につけることができます。

副学長 研究科長 教授 中井 裕	学位 農学博士 東北大学 1982年取得
	専門分野 環境微生物学・寄生虫学
	【研究テーマ】 ● 微生物の機能を活用した食料産業廃棄物の利用 ● ウシの第一胃の微生物を活用したメタン発酵法の開発 ● 病原性微生物の生態解明と疾病予防・防除方法の開発
	<i>Yutaka Nakai</i>

食料産業学部長 学科長 教授 武本 俊彦	学位 法学士 東京大学 1976年取得
	専門分野 食料経済学・ 食料・農業・農村政策学
	【研究テーマ】 ● 食料システム論(市場メカニズムを基軸とする食料産業の成長の在り方) ● 脱炭素化を前提とする地域分散・ネットワーク型食料産業政策の在り方 ● 内発的発展を基軸とする地域政策(土地・空間計画の策定を含む)の在り方
	<i>Toshihiko Takemoto</i>

講師 伊藤 崇浩	学位 博士(農学) 東京農工大学 2015年取得
	専門分野 環境農学・土壌肥科学・栽培学
	【研究テーマ】 ● 農作業システムが土壌生態系におよぼす影響解析 ● 有機肥料を活用した減肥技術の開発
	<i>Takahiro Ito</i>

講師 田副 雄士	学位 博士(理学) 大阪大学 2006年取得
	専門分野 土壌肥科学・作物学・植物生理学・ 植物生態学
	【研究テーマ】 ● C ₄ 植物の光合成機能と環境ストレス耐性 ● イネの光合成のケイ酸質資材施用による効果 ● ドローン搭載カメラを用いた作物生育診断
	<i>Yushi Tazoe</i>

助教 鈴木 浩之	学位 博士(農学) 筑波大学 2018年取得
	専門分野 植物病理学、微生物生態学、菌学
	【研究テーマ】 ● 植物病原菌の分類・同定 ● 植物病原菌の病原性や生態などの解明と防除
	<i>Hiroyuki Suzuki</i>

アグリ分野 Agriculture

コース長 教授 伊藤 豊彰	学位 博士(農学) 東北大学 1994年取得
	専門分野 土壌肥科学・栽培学・環境科学
	【研究テーマ】 ● 気象変動に強い高品質水稲生産のための土壌肥料技術 ● 温室効果ガス発生抑制と生産性を両立させる水田土壌改良技術の開発 ● 有機栽培等における生物機能の解明と利用
	<i>Toyoaki Ito</i>

教授 荒木 肇	学位 農学博士 北海道大学 1985年取得
	専門分野 野菜園芸学・栽培学・ 農作業体系学
	【研究テーマ】 ● 消費者ニーズや砂丘地特性を考慮した種苗生産や栽培体系 ● 自然エネルギー活用や温暖化に対応する作物生産技術 ● バイオマス資源による農耕地環境の改善と作物生産
	<i>Hajime Araki</i>

教授 松本 辰也	学位 博士(農学) 新潟大学 2008年取得
	専門分野 果樹園芸学、園芸作物育種学
	【研究テーマ】 ● 果樹の新品種開発に関する研究 ● 果樹(ナシ、モモ等)の品質向上に関する研究 ● 果樹の効率的な苗木生産に関する研究 ● 園芸作物の開花生理に関する研究
	<i>Tatsuya Matsumoto</i>

教授 吉岡 俊人	学位 農学博士 京都大学 1988年取得
	専門分野 植物保護学(雑草学)・植物生態生理学・ 未利用生物資源の活用
	【研究テーマ】 ● 植物の発芽と開花を制御する遺伝子の解明とその利用 ● 絶滅危惧雑草の保全と侵略的外来雑草の制御 ● 野生植物資源を利用した新規健康食品の開発 ● 水田除草ロボットの雑草抑制メカニズムの解析
	<i>Toshihito Yoshioka</i>

准教授 浅野 亮樹	学位 博士(農学) 東北大学 2007年取得
	専門分野 環境微生物学
	【研究テーマ】 ● コンポスト(堆肥)化や廃水処理過程における微生物群集の変動について ● 土壌・河川・湖沼における硫酸酸化 ● 細菌の群集構造解析
	<i>Ryoki Asano</i>

准教授 趙 鉄軍	学位 博士(農学) 東京農工大学 2011年取得
	専門分野 農業環境工学・農業情報工学
	【研究テーマ】 ● 低炭素・高収量・高品質農産物を目指すICT農業技術の開発に関する研究 ● スマート農業の高度化と地域実装
	<i>Tiejun Zhao</i>

フード分野 Food Science

コース長 教授 丸山 純一	学位 農学博士 東京大学 1985年取得
	専門分野 食品安全・管理
	【研究テーマ】 ● 食品安全マネジメントシステムの構築および導入のスキーム作り ● 危害因子の分析および測定の見易化・迅速化 ● 小規模事業者、一般消費者へHACCPを普及・啓発するためのメソッド開発
	<i>Junichi Maruyama</i>

教授 小熊 哲哉	学位 博士(農学) 北海道大学 1994年取得
	専門分野 応用微生物学・生物化学・醸造発酵・ 応用糖質科学
	【研究テーマ】 ● 有用物質を生産する微生物の検索と有用物質生産 ● ゲノム編集技術を活用した醸造発酵微生物の育種と実用化 ● 醸造微生物を活用した機能性物質生産の研究開発と事業者支援
	<i>Tetsuya Oguma</i>


教授 長島 裕二	学位 農学博士 東京大学 1989年取得
	専門分野 食品化学・生理活性化学
	【研究テーマ】 ● 水産未利用資源の有効利用 ● 水産食品の安全性評価 ● 海洋生物毒の分析
	<i>Yuji Nagashima</i>

教授 横向 慶子	学位 博士(農学) 東北大学 1993年取得
	専門分野 食品加工・嗜好科学・ 官能評価・食品機能学
	【研究テーマ】 ● 私たちの「健康と栄養」をおいしさの科学からアプローチ ● 食品加工における消費者嗜好やニーズの研究調査 ● 地元食材のポテンシャル調査や商品化可能性への提案
	<i>Yoshiko Yokomukai</i>

教授 吉井 洋一	学位 博士(農学) 新潟大学 1998年取得
	専門分野 食品製造学、食品科学、デンプン科学
	【研究テーマ】 ● 米の加工利用に関する研究 ● QOL向上に貢献できる食品の開発 ● 食品の品質保持に関する研究 ● 未利用資源からの有価物の回収と食品素材化に関する研究
	<i>Youichi Yoshii</i>

教授 渡邊 剛志	学位 農学博士 東北大学 1984年取得
	専門分野 応用微生物学
	【研究テーマ】 ● 地域微生物資源を活用した、食品や農業に利用可能な有用微生物の探索と応用開発 ● 微生物によるバイオマス多糖分解利用機構の解明とその応用
	<i>Takeshi Watanabe</i>

講師 阿部 憲一	学 位	博士(工学) 長岡技術科学大学 2011年取得
	専門分野	資源循環工学・水環境工学・持続可能システム



Kenichi Abe

【研究テーマ】

- メタン発酵システムの普及と消化液の高品質化・利活用
- 食肉処理施設から排出される未利用資源の利活用技術の開発
- アクアポニクスを教材とした環境教育プログラムの開発

講師 阿部 周司	学 位	博士(海洋科学) 東京海洋大学 2019年取得
	専門分野	食品加工学、食品保蔵学、食品のテクスチャー



Shuji Abe

【研究テーマ】

- 魚肉タンパク質の加工(特に水産練り製品)に関する研究
- 食品の凍結および解凍に関する研究(基礎的なことから応用的な部分まで)
- 食品の食感に関する研究

准教授 青山 浩子	学 位	博士(農学) 筑波大学 2019年取得
	専門分野	農業ビジネス/6次産業化/農食連携/農業における女性活躍・人的資源管理




Hiroko Aoyama

【研究テーマ】

- 雇用型農業法人の人的資源管理
- 6次産業化が農業経営・地域活性化におよぼす影響
- 女性農業者の活躍の変遷と今後の可能性

准教授 松村 順二	学 位	経済学士 一橋大学 1979年取得
	専門分野	事業計画・農業経営・政策金融




Junji Matsumura

【研究テーマ】

- 大学における実践的な創業教育の方法について
- 新規就農者の経営が安定軌道に乗るための効果的な就農準備と工程管理について

講師 栗林 喬	学 位	博士(理学) 広島大学 2012年取得
	専門分野	食品微生物学・醸造学・食品化学・食品分析学



Takashi Kuribayashi

【研究テーマ】

- ユニークな香味を生成する新規醸造微生物の開発
- 自然界由来の酵母や乳酸菌を利用した醸造製品(清酒やワインなど)の開発
- 食品の安全性・信頼性を担保する分析技術の開発

講師 佐藤根 妃奈	学 位	博士(農学) 九州大学 2010年取得
	専門分野	水産生物環境学・水産化学



Hina Satone

【研究テーマ】

- 環境汚染物質が魚類に与える影響
- タンパク質発現系の構築

講師 斎藤 順	学 位	博士(学術) 新潟大学 2006年取得
	専門分野	e-ビジネス・農業経営・経営と情報



Jun Saito

【研究テーマ】

- 食品のe-コマースにおける消費者行動・情報価値
- 食料産業におけるIoTの活用
- 農業経営におけるデータ活用と経営管理

助教 甲斐 慎一	学 位	博士(農学) 新潟大学 2017年取得
	専門分野	栄養飼養学



Shinichi Kai

【研究テーマ】

- 筋肉カルノシン・アンセリン量調節メカニズムの解明
- 食餌性因子による筋肉での遺伝子発現解析・メタボローム解析
- 飼料による食肉の高品質化に関する研究

教養分野 liberal arts

客員教授

准教授 西牧 和也	学 位	博士(言語学) 筑波大学 2016年取得
	専門分野	言語学(英語学)



Kazuya Nishimaki


【研究テーマ】

- 文法における語形成の位置づけ:形態統語間の競合関係
- 語形成と言語間差異の相関関係:語形成における類型論的相違とその理論的説明
- 形態統語的環境と語形成の関係性

- 大泉 一貴 (宮城大学 名誉教授) 学術特別顧問
- 木村 均 (一般社団法人日本冷凍食品協会 専務理事)
- 高宮 満 (キュービー株式会社 上席執行役員 ファインケミカル事業担当・食と健康推進プロジェクト担当 兼 ファインケミカル本部長)
- 野口 明徳 (石川県立大学 名誉教授 国際稲研究所(IRRI)理事 アフリカ稲センター(AfricaRice)理事 中国農業科学院(北京)客員教授)
- 村上 秀徳 (公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長)
- 大桃美代子 (株式会社三桂 農水省食料農業農村政策審議会食料部会臨時委員 タレント)
- 加藤 正樹 (元日清食品ホールディングス株式会社 知的財産部長)
- 山口 隆司 (一般社団法人 食品産業センター 振興部・海外室次長)
- 井畑 明彦 (胎内市 市長)
- 齋藤 和信 (胎内市農業協同組合 代表理事組合長)
- 高橋 晃 (胎内市 副市長)
- 安部 修仁 (株式会社吉野家ホールディングス 会長)
- 家井 定一 (株式会社い い 代表取締役会長)
- 島田 満俊 (行政書士/中小企業診断士シーガル事務所 代表)
- 米田 徹 (糸魚川市 市長)
- 久保田郁夫 (糸魚川市 糸魚川市教育委員会事務局こども課 産学官推進企画幹)
- 堀池 俊介 (キュービー株式会社 広報・グループコミュニケーション室 社会・食育チーム 品質保証本部 設計品質部)
- 佐久間欣也 (日東アリアン株式会社 専務取締役生産本部長)
- 本間 茂 (元新潟食料農業大学 社会連携推進室担当教員)
- 米田 実
- 深谷 哲也 (カゴメ株式会社グローバル品質保証部 部長)
- 青木 光達 (あおき味噌株式会社 代表取締役)
- 渡邊 健一 (石本酒造株式会社 常務取締役)
- 藤田 毅 (有限会社フジファーム/有限会社木工いむろ/株式会社藤田牧場代表取締役)
- 藤田 利昭 (公益社団法人新潟県水産振興協会 専務理事)
- 立川 和行 (株式会社ユニークワン 代表取締役社長)
- 高橋 邦芳 (村上市 市長)
- 忠 聡 (村上市 副市長)
- 吉田 康 (株式会社ブルボン 代表取締役社長)
- 大嶽 節洋 (一般社団法人全国調味料・野菜飲料検査協会 理事長)
- 松長 昭 (公益財団法人 国策研究会 幹事)
- 田島 鉄郎 (住商フーズ株式会社 代表取締役社長)
- 本多 伸一 (株式会社ウオロクホールディングス 代表取締役社長)
- 伊佐 範明 (株式会社 NSG ホールディングス 顧問)

ビジネス分野 Business

コース長 教授 高力 美由紀	学 位	国際学修士 広島大学 1989年取得
	専門分野	フード&フードサービスビジネス・流通・マーケティング



Miyuki Koriki

【研究テーマ】

- フードビジネスにおける顧客価値創造
- 地域の食資源の活用と農商工連携
- フードビジネスにおける新しいコミュニティ形成
- 外食産業、中食産業の歴史と構造変化

教授 岩坂 健志	学 位	博士(学術) 東京工業大学 2010年取得
	専門分野	金融論・企業経営・リスクマネジメント・企業の社会的責任(CSR)



Takeshi Iwasaka

【研究テーマ】

- 社会的課題解決・企業の社会的責任遂行のための金融機能
- 地域の課題解決に取り組む社会的企業と地域振興の関係
- 発展途上国の課題を解決するためのBOPビジネス

准教授 深谷 修代	学 位	博士(文学) 津田塾大学 2007年取得
	専門分野	言語学(コーパス言語学、言語習得、統語論)




Nobuyo Fukaya

【研究テーマ】

- 最適性理論を用いた学習アルゴリズムの研究
- CHILDESなどのコーパスを用いた言語発達プロセスの研究
- テキストマイニングを用いたコンテキストの特徴を探る研究

教授 金子 孝一	学 位	博士(学術) 信州大学 2003年取得
	専門分野	感性工学・経営学・厨房工学・科軟事業開発



Koichi Kaneko

【研究テーマ】

- 働き方改革に関する生産性課題(プレゼンティーズム)について
- 顧客満足にかかわる感性要因について
- 料飲需要の分析とAIなどIoT応用について
- 設備などバックヤードのプラットフォームと業態運営効率について

教授 鈴木 孝男	学 位	博士(政策科学) 同志社大学 2012年取得
	専門分野	地域計画・農村計画



Takao Suzuki

【研究テーマ】

- 地方創生とまちづくり
- 農村・都市のデザイン
- 災害に強い地域づくりと復興まちづくり

准教授 山中 亮	学 位	博士(教育学) 北海道大学 2013年取得
	専門分野	トレーニング科学・運動生理学



Ryo Yamanaka

【研究テーマ】

- 競技向上のためのトレーニング方法の開発
- 長距離走者のパフォーマンスに関する研究
- 低濃度酸素環境下におけるスプリントトレーニングに関する研究

キャンパス紹介

新潟県胎内市の「胎内キャンパス」と新潟市北区の「新潟キャンパス」の2つのキャンパスで学びます。
2キャンパス制により、胎内市で地域に根差した「食」「農」の伝統と最新技術を学び、新潟市では新たな「ビジネス」に挑戦することができます。



胎内キャンパス



胎内市は山・川・平地・海と農林水産業に必要な要素がすべて揃い、平野と中山間地の縮図ともいえる地域です。また、地域の特産である米粉商品などの開発に積極的に取り組んでいます。特色ある農業や食品加工を通じた地域活性化に力を入れている胎内市で伝統の「食」と「農」、そして新しい「ビジネス」を学びます。

胎内キャンパスの施設・設備



エントランス
本学のメインカラーであるオレンジ色のソファが学生たちを温かく迎えます。スクールバスまでの待ち時間などにリラックスして過ごせます。



体育館
授業だけでなく、昼休みやサークル活動などで利用できます。アリーナにはウエイトマシンも設置しており、講習を受ければ誰でも利用できます。



憩いの広場
春には桜、秋には紅葉など四季の移り変わりを楽しめる広場です。お弁当を食べたり、並木道を歩いたり、豊かな自然のもとゆっくりと過ごせます。



学生食堂
日替わりメニューを低価格で提供する学生食堂です。ガラス張り景色も良く、昼休みに友だちとコミュニケーションをとる場としても最適です。



学生ラウンジ
窓から見える夕日が絶景！日本海を眺めながらおしゃべりなスペースで休憩できます。机にはコンセントも完備しているので、レポート作成にもぴったりです。



図書館
約8,200冊(新潟キャンパスと合わせて約12,800冊)の書籍が揃う図書館には、自習スペースやミーティングルームもあり、レポートの作成や課外活動の打ち合わせもできます。



新潟キャンパス

新潟市は、大規模農業の改革拠点として国家戦略特区に指定されています。農産物の高付加価値化の実現、農業所得の向上、商品開発・加工・販売の強化、耕作放棄地の解消など、食料・農業分野の課題解決に向けた様々な取り組みが行われている日本の農業の改革拠点で最先端の食・農・ビジネスを学びます。

新潟キャンパスの施設・設備



学生ラウンジ
ランチタイムには持参したお弁当や毎週替わるキッチンカーで購入したパンやお弁当などを食べることができるラウンジです。ホワイトボードもあるのでグループワークの打ち合わせにも最適です。



大講義室
200名が一度に授業を受けられる大講義室です。新潟キャンパスでは、農業特区である新潟市ならではの、最先端の「食」「農」にかかわる「ビジネス」を学ぶことができます。

■キャンパスの利用

	胎内キャンパス	新潟キャンパス
1年次	[火～金]	[月]
2年次	[月・水～金]	[火]
3・4年次	[アグリコース・フードコース]	[ビジネスコース]

「食の都新潟」で学ぶ

ここ新潟には「食と農のポテンシャル」の他にも、国と新潟市が進めている最先端の食・農・ビジネスの動きがあります。これらは、「食料と農業分野における実学に基づいた教育環境」として大きなメリットになります。食・農・ビジネスを学ぶ皆さんにとっては新潟全土がキャンパス。これからの食・農・ビジネスを考えるにふさわしい地「食の都新潟」が、あなたの背中を強く押してくれます。



01 食と農のポテンシャル …… 食と農に関するノウハウが豊富にある新潟県



参考：新潟県WEBサイト

02 最先端の食・農・ビジネスの動き …… 食と農に関する先進的な取り組みが続く新潟市

生産・加工・販売を一体的に捉え繋げる
新潟ニューフードバレー構想

新潟市は2011年度より「農業を含めた食産業全体が連携し共に成長し発展する」ことを目指して、6つの戦略を掲げた取り組みを進めています。国家戦略特区の指定を受けた後は、この構想を実現させるための動きがさらに加速しています。

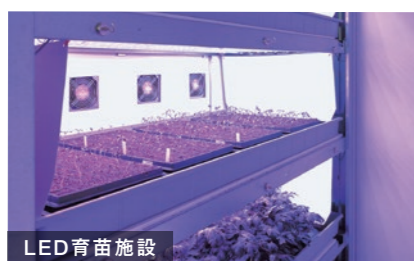
「大規模農業の改革拠点」として
国家戦略特区に指定

国は2014年5月1日に新潟市を日本で唯一の「大規模農業の改革拠点」として国家戦略特区に指定しました。これにより様々な規制が緩和され、先進的な食と農の取り組みが次々と誕生しています。

研究機器・設備紹介

本学には、微生物や遺伝子の解析が行える機器や実際に食品メーカーで使用されている分析機器など最新鋭の設備が整っています。これらの機器を使用し、今ある課題の解決や新しい商品を生み出す研究などに役立てます。ここでは最新鋭の機器・設備の一部を紹介します。

植物生育環境実験システム



植物の生育は温度、光、水、CO₂などの環境に大きく左右されます。本学には、①実験室、②温室、③屋外の各レベルにおいて植物生育環境実験に用いる機器や装置が備わっています。これらを組み合わせることで、個々の環境要因が複合的に作用する実際の水田や畑における作物生育のしくみを詳細に解析することができます。得られた知見は、SDGsに関連する研究や教育効果の向上にも繋がっています。

①実験室レベルでは、温度とCO₂濃度の制御が可能な植物育成機器があります。ここでは、現在の地球が直面している温暖化問題に対応する遺伝子を植物に導入する研究も行われています。

②温室レベルでは、光質、温度、湿度、CO₂濃度、養液条件を制御できる育苗装置があります。この装置では、LED照明により光質を変えながら、さまざまな環境条件下で植物を栽培することができます。光質やCO₂濃度を変えることによる作物の生産性向上や開花制御技術などの研究に利用できます。現在、様々な葉菜類の栽培と果菜類の育苗に最適な環境条件や養液条件を調べています。

③屋外レベルでは、自然光人工気象室(ファイトロン)があります。自然に近い光環境で、昼・夜の変温や一定温度などの生育温度が植物の各部位の形態形成反応に与える影響について調べることができます。現在、球根植物の生長と温度の関係を調べています。

リアルタイムPCR装置



対象試料に含まれる遺伝子の数を調べることができます。食品への微生物の混入、病原生物の特定、遺伝子組換えの検出など「食」「農」分野におけるバイオテクノロジーについて高度な研究を行うことができます。生物全般、特に肉眼では見ることのできない微生物や病原体などを検出・定量するため、それらのDNAを短時間で増やす装置であり、保健所などでも使用されています。本学では、これにより東日本大震災で津波浸水した農地の微生物量を評価しています。

実習ほ場



1年次に全員が畑での栽培・調査実習を行います。エダマメ、トウモロコシ、トマトなどを栽培し、化学肥料と有機質肥料での収量や品質の比較や環境保全型農業、ICT技術による水耕栽培などに関する実習・研究を行うことができます。アグリコースの学生が2、3年次に履修する実験・実習や4年次の卒業研究のフィールドとしても利用されます。

ガラス温室



温度や湿度、養液濃度など野菜の生育に必要な条件を調節できる養液栽培が可能です。また、ICT技術(情報通信技術)を活用した高品質野菜栽培の実習や研究を行うことができます。

高速液体クロマトグラフ質量分析計



食品中のアミノ酸、有機酸、ビタミン類や極微量に含まれる機能性成分、残留農薬・医薬品などの化合物を特定し、その含有量を測定することができる最新の分析機器です。食品の機能性や安全性を評価する際に使用します。残留農薬などに関する「ポジティブリスト制度」が取り入れられたことで、すべての農薬(およそ800種類)についての残留濃度を測定することが必要になりました。この装置は、数百種類の農薬をいっせいに分析することができ、食品の安全性検証に欠くことができないものとなっています。



示差走査熱量計(DSC)



物質を加熱、冷却した際の内部で発生する熱変化を精密に測定できる機器です。タンパク質の変性温度、デンプンの糊化温度、油脂の溶解温度、熱容量の測定などの加熱あるいは冷却に伴う熱特性を測定することができます。

フーリエ変換赤外分光光度計



観察する物質に赤外光を当て、光の透過や反射する光の量を測定して分析・定量を行うことができます。食品などに使われる容器包装材料(フィルムなど)の分析や食品中の異物の特定に使用されています。

アミログラフ



米、小麦などの温度の変化に伴う粘性変化を自動で測定できる機器です。米、小麦、各種のデンプン溶液の粘性特性評価を行う標準機で、各種穀類の研究に使用することができます。

超深度マルチアングル顕微鏡システム



光学式顕微鏡と電子顕微鏡のメリットを兼ね備えたデジタル顕微鏡で、対象物を立体的に観察することができます。食品の外観や微生物の観察、異物の特定など幅広く利用できます。

新潟食料農業大学 大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)

国内外で活躍する『食』のジェネラリストへ

新潟食料農業大学は2018年の開学以来、食と農に係る課題の解決に取り組み、実社会に直結する教育・研究および人材育成を通じて地域と国際社会の発展に貢献することを目的とし、成長を重ねてきました。そして、昨今の食と農を取り巻く環境の変化に対応し、食料産業のさらなる成長・発展に貢献できる高い研究能力と専門性を有する高度専門の人材をここ新潟食料農業大学から輩出すべく、2022年4月に大学院修士課程を設置しました。



【組織・学位名称】

新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)
学位の分野: 農学
学位名称: 修士(食料産業学) Master of Agro-Food Science

【開設年度・定員】

開設年度: 2022年度
定員: 入学定員6名/収容定員12名

教育の特色

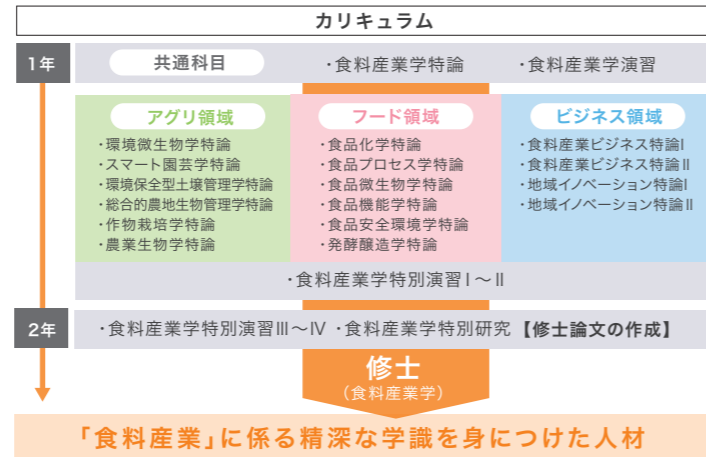
POINT 1 食料産業を一体的に学ぶ

- 01 農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学などを重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度な研究能力と専門性を高めることができます。
- 02 食の生産・加工・流通・販売に係る高度な専門性を修得することにより、食料産業のネットワーク(フードチェーン)を総合的に深く理解し、食料産業に係る課題を解決できる能力を修得できます。

- 03 専門科目であるアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の授業科目はいずれも選択科目であるため、自身の研究テーマに応じて自由に履修できます。
- 04 1年次前期の「食料産業学特論」により、食料産業学を総合的かつ体系的に理解し、包括的かつ実践的な知識を修得し、食料産業学専攻における教育の経始とすることができます。
- 05 1年次後期の「食料産業学演習」により、食料産業分野における諸課題の中から自身の研究テーマに関係する課題を設定し、社会実装の観点から具体的な解決策を構築し提案する能力を修得できます。

POINT 2 実践的な教育・研究の推進

- 01 本学に組織されている新潟食料健康研究機構と連携して、企業や地域・団体・行政などが抱える機能性食品、発酵食品、有機農業、ICT農業などの分野における諸課題について実践的かつ最先端の研究を行い、その解決を図ることができます。
- 02 本学に組織されている社会連携推進室との協働を通じ、自治体、企業、地域社会などが取り組むSDGs、地域活性化、農業および食料関連産業の振興などに関わる諸課題について、その解決を図ることができます。



POINT 3 新潟食料農業大学大学院で学ぶメリット

■ 学びやすい学費と環境

経済的負担を軽減し学びやすくなるよう、他の食・農学系大学院よりも低い学費金額としています。また職業を有するなどの事情により、2年を超えて一定の期間に渡り計画的に修了できるよう「長期履修制度(※)」を設けます。

※ 長期履修制度

4年を限度とし、入学前に申請を受け付ける。学費は正規の学費を3年または4年で均等に納入することとし、修業期間が長期に渡ることによる経済的負担を軽減する。

■ 特待生制度

大学で一定の成績を収めた者や優れた専門的な実績がある者は、「特待生」として学費を減免します。

■ NSGグループの強み

食や農に係る事業のほか、教育・医療・福祉・スポーツなど多様な事業を展開するNSGグループのネットワークにより、実践的な研究に取り組むことができます。

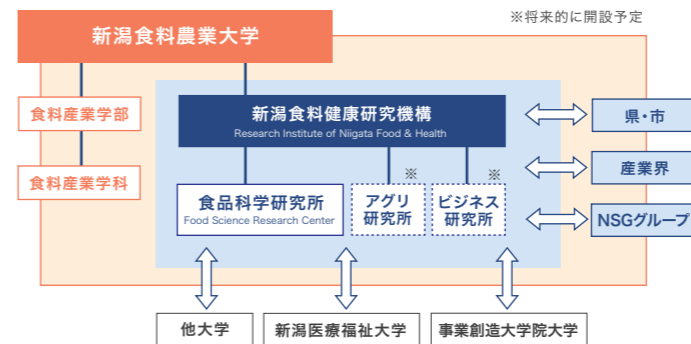
新潟食料健康研究機構 Research Institute of Niigata Food & Health 食品科学研究所 Food Science Research Center

食と農の研究の視点から 産業界、行政機関と共に食の未来を創造します

本学は2020年、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点を目指して、食品科学研究所(フードサイエンスリサーチセンター、FSRC)を設立し、「加工・利用」、「スポーツ・健康・機能」、「発酵・醸造」の3領域で食料および健康にかかわる基礎および応用研究を行います。また、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通じて地域の活性化と共に人材育成に取り組んでいきます。

胎内市の米・水・酵母を使用したNAFUブランド「胎内オリジナル清酒」の開発

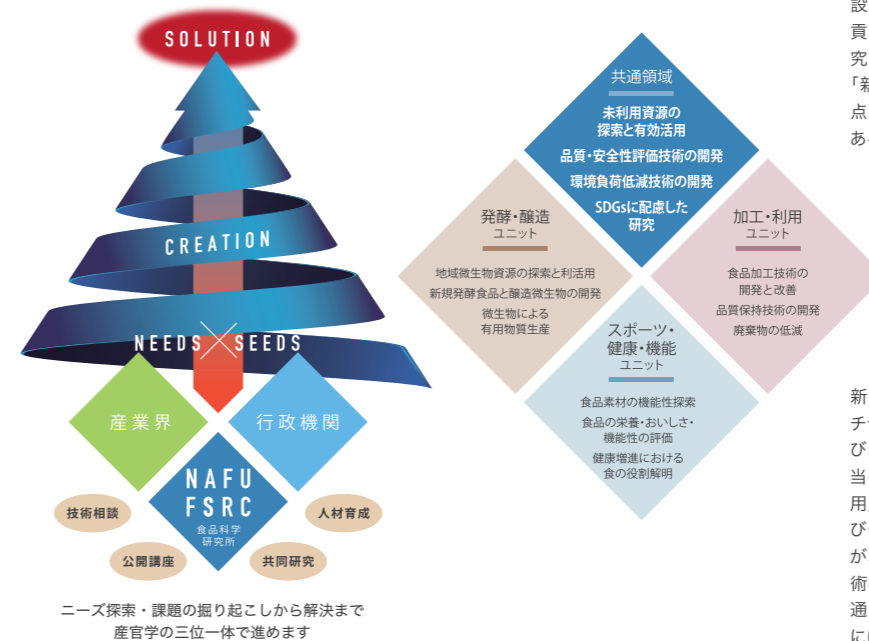
食品科学研究所 発酵・醸造ユニットでは、胎内分離酵母と胎内産原料を用いた、食農大(NAFU)ブランド清酒の開発を行っています。胎内地域の名所などから分離した酵母を用いて、胎内市産の酒米(五百万石)と、胎内市の名水として名高い「どっこん水(独結水)」を用いて、NAFUブランドの胎内オリジナル清酒を開発・製造する試みです。ブナの異形樹で有名な「ししのくらの森」と、胎内の夕日の名所として知られる「はまなすの丘」から酵母の分離に成功し、これらの酵母を清酒製造により適したものに育種しました。育種した酵母(ししのくらの森酵母)を用いて、今代司酒造のご協力を得て試験醸造を行い、「純米酒 胎内ししのくらの森」として製品化されました。



新潟食料健康研究機構長
中井 裕



日本人の平均寿命は年々伸びており、65歳以上の人口割合は2020年で28%以上に達し、健康長寿を支える食生活の重要性はますます高まっています。一方、新潟県においては食品産業は地域の産業と社会を支える基盤として、1次産業から3次産業に至る幅広い分野で多くの事業が営まれています。こうした状況のもと、新潟食料農業大学は、地域の食品産業界および行政機関とのよりオープンでクリエイティブなコミュニティが生まれるよう、新潟食料健康研究機構に食品科学研究所を設立いたしました。研究所では、科学の発展と人類の幸福に貢献するために食料および健康にかかわる基礎および応用研究を行い、持続可能な食料生産とフードシステムの構築による「新たな食の未来の創造」に取り組みます。地域の産官学の拠点、食品研究をリードする研究所を目指して、より開かれ活力ある研究機関となるよう、より一層努力を重ねてまいります。



食品科学研究所長
丸山 純一



新潟食料健康研究機構・食品科学研究所(フードサイエンスリサーチセンター、FSRC)は、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点を目指し、2020年4月に設立されました。当研究所では「新たな食の未来の創造」を目指し、「加工・利用」、「スポーツ・健康・機能」、「発酵・醸造」の3領域で食料および健康にかかわる基礎および応用研究を行ってまいりましたが、既にいくつかの成果が生まれてきております。これからも、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通して地域の活性化と共に人材育成に取り組む所存です。皆様にはご協力、ご支援のほどよろしくお願いたします。

社会連携活動

新潟食料農業大学
食料健康研究機構 発足記念シンポジウム
持続可能な社会における食と健康

新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University

本学における社会連携活動とは

本学は、地域・産業の振興、教育・学術・研究活動を共同して推進するための産官学連携体制を様々なアクターと協働して構築し、地域社会の発展に貢献すると共に、学生に生きた学びを提供していくことを目的に、社会連携活動を推進しています。

社会連携推進室

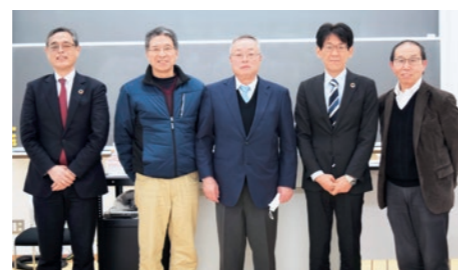
地域社会や企業・団体と本学との連携機関として、社会連携推進室を設置しています。社会連携推進室では、地域社会や企業・団体の方からの様々な相談や依頼を受付け、大学の教育・研究のノウハウを活かした事業や学生が地域社会で活動する連携プロジェクト創出などを行っています。

アグロフードセミナー

地方自治体・企業・地域社会などとの連携を推進し、新潟はもちろん日本の食・農における持続可能な発展、地域活性化などの課題および解決策を探るため、各界のトップランナーをお招きし、アグロフードセミナーを開学初年度から開催しており、今後も、様々なテーマでセミナーを開催していく予定です。

【2021年度実績】

- 第1回 「微生物の活用による食料産業ビジネスの新展開」
株式会社社々々、吉乃川株式会社
- 第2回 「食の循環から考える持続可能な社会」
株式会社プラントフォーム
- 第3回 「食の循環から考える持続可能な社会Ⅱ」
株式会社ウオロク、株式会社柏崎エコクリエイティブ、中村農研
※敬称略



2021年第3回アグロフードセミナーの様子

連携協定の締結

地方自治体・企業等との連携協定、海外大学との国際交流協定を結んでいます。これらの協定を通して活力ある豊かな地域社会の形成および発展を目指します。特に、地域の活性化、農業および農業関連産業の振興、教育・学術・研究活動に関する共同研究や共同プロジェクトを展開していきます。

【連携協定締結先】

(自治体) 胎内市 新発田市 糸魚川市 村上市
(企業) 日本政策金融公庫新潟支店 JA胎内市 (2022年4月現在)

【国際交流協定締結先】

(大学) ベトナム社会主義共和国 ホーチミン市オープン大学
ロシア連邦 ニジニー・ノブゴロド国立農業アカデミー
インドネシア ワルマデワ大学
インドネシア ウダヤナ大学



本学の社会連携実績

胎内市との連携

■ たいない里山ウェルカムMAP制作プロジェクト

胎内市と共同で、学生課外活動団体のイラストサークルを中心に胎内市の国道290号線沿いの集落の魅力を発信する「たいない里山ウェルカムMAP」を作成しました。この沿線には4つの集落があり、それぞれの地域の魅力を多くの方に知っていただけるようなMAPとなりました。

胎内市内の観光スポットで無料配布をしています！お近くにお立ち寄りの際はぜひ手に取ってみてください！



関連するSDGsゴール 11 15 17

■ マコモダケたきこみご飯プロジェクト

開学当初から胎内市鼓岡地区の方々とは様々な活動を通して交流をしてきました。1~3年目は地区で作られているマコモダケの魅力伝えるために、栽培や新しい商品づくりを進め、4年目となる2021年は、先輩たちの想いを受け継いだ3・4期生が中心となり、鼓岡地区で作られているマコモダケの魅力発信のため、鼓岡地区の耕作放棄地を活用し、お米とマコモダケを一から育て、マコモダケを使い『たきこみごはんの素』を製作するプロジェクトを行い地元メディアにも取り上げられました。



佐渡市との連携

関連するSDGsゴール 2 3 4 8 9 11 12 13 14 15 17

■ 佐渡産ブランド構築事業委託契約を締結

佐渡産農作物を活かしたブランド化、地域課題の発掘および解決方法の提案などに取り組んでいます。

■ 佐渡GIAHS(世界農業遺産)認定10周年記念フォーラムに参加

佐渡市及び佐渡GIAHS(世界農業遺産)認定10周年記念フォーラム実行委員会と新潟大学佐渡自然共生科学センターコミュニティデザイン室との共催で開催された「里山未来ユースサミット2021」に本学学生が参加しました。第1分科会にて行われた「佐渡における持続可能な農業とは」のパネルディスカッションにおいて、本学ビジネスコース武本俊彦教授が座長を務め、「里山未来ユースサミット2021」の成果発表では、「農村住民に自分の住む農村の魅力を再発見してもらおう！～住民に向けた新たなプログラムの提案～」というテーマにてフードコースの加藤梨奈さんが、「棚田未来賞」を受賞しました。



新発田市との連携

関連するSDGsゴール 8 9 11 12 15 17

■ 新発田市初の『菅谷りんごシードル』の研究調査連携

新発田市と新潟食料農業大学の包括連携協定により、新発田市の菅谷地区で様々な地域課題解決に取り組む「新発田市食の循環によるまちづくりモデル地区推進事業」実行委員会からの依頼で、菅谷りんごを使用した「アップルシードル」の研究調査に携わりました。こちらの活動はフードコース横山 慶子教授が実行委員会の委員として2020年より参加しており、2021年度卒業生フードコース井田 莉瑚さんの卒業研究「シードルの飲用最適温度と料理との相性」として取り組み、当該事業に携わるABODE菅谷、高橋農園、新発田市役所みらい創造課、新潟県新発田地域振興局の皆さんへ研究結果の報告を行いました。食中酒として飲みやすい「菅谷りんごシードル」の商品化につながり、新発田市のふるさと納税返礼品にも選ばれました。



株式会社ウオロクとの連携

関連するSDGsゴール **4 11 12 17**

ウオロク中条店にて、学生課外活動団体の6次産業化クラブが栽培した野菜を販売および活動紹介をしています。また、本学アグリコース荒木 肇教授を中心に研究栽培をしているイタリア野菜を展示し、栽培方法や調理方法を紹介するなど、新たな食の提案を行っています。



JA胎内市との連携

関連するSDGsゴール **8 9 11 12 17**

■ 胎内市産のさつまいもブランド化プロジェクト「はるかなた」

胎内市役所・JA胎内市と本学が連携し、胎内市産サツマイモで厳格な基準をクリアしたものを「はるかなた」と名付け、学生も参画しながらブランディングを行いました。JA胎内市では学生や地域の方の投票で決定したロゴを使ったさつまいもバターが販売されています。また「はるかなた」を題材とした卒業研究もおこなわれました。



■ JA胎内市直売所へ6次産業化クラブが出店

6次産業化クラブが本学圃場で栽培した野菜をJA胎内市の直売所「ふれあい逢菜館」にて販売を行い地域の方との交流を行っています。



■ JA胎内市直売所のPOPを製作

JA胎内市に出荷をしている農家さんの似顔絵や、野菜のPRポイントを入れた商品POPをイラストサークルが制作しました。店頭で展示し、販売促進に役立てています。



アルビレックス新潟レディースとの連携

関連するSDGsゴール **4 6 9 12 17**

アルビレックス新潟レディース試合会場であるデンカビッグスワンスタジアムにて、サイエンスラボ supported by Namicsに協力。アクアポニクス展示や水質調査体験ブースを出展し、多くの来場者にご参加いただきました。人と魚では「キレイな水」の基準が違うことをスポーツ公園内の河川の水質やスポーツドリンクの水質調査から、参加者の方と一緒に学ぶ機会となりました。



北陸農政局・新潟日報との連携

関連するSDGsゴール **4 6 9 11**

■ 農業水利の恵みについて考える『水利ゼミ』に参加

北陸農政局主催・新潟日報共催の新潟県内の大学生が農業水利の恵みについて考える「水利ゼミ」。本学学生も参加し、新川河口排水機場（新潟市西区）や、農業水利施設の恩恵を受けながら、農業に取り組む西蒲原地区の生産者を訪ねた他、新発田市の内の倉ダムや、その恩恵を受け農業に取り組む生産者などを巡りながら、県内の水利施設、農業・食について考えました。



八米・クローバー・一正蒲鉾との農福産学連携

関連するSDGsゴール **8 11 13 15 17**

養蜂家である八米、社会福祉施設クローバーと連携し、休耕地を菜の花畑やひまわり畑にする「お花畑プロジェクト」に協力しました。また、同取り組みで実施した山桜の植樹では、一正蒲鉾株式会社より廃菌床が提供されました。



学内でのSDGs推進活動

本学では、2015年9月の国連サミットで採択されたSDGs(持続可能な開発目標)について、持続可能な世界を実現するための17の目標と169のターゲットの達成に向けた取り組みを推進していきます。



NAFU産野菜を学食へ提供



大学圃場で栽培した採れたての野菜を学食へ提供し、いつものラーメンが野菜たっぷりラーメンに！また、研究栽培されているイタリア野菜を使ったサラダが無償提供されました。



SDGs図書館企画 「SDGsでセカイを見つめる展」 開催



SDGsとは？何からはじめたらいいのだろうか？という学生たちの声から生まれた企画展。SDGsにまつわる蔵書を集めPOPと共に展示し、SDGsを身近に感じてもらう機会となりました。



SDGs写真作品展 「私の身近なSDGs」



SDGsにまつわる写真に伝えたいメッセージを添え、学生・教職員が応募。写真作品は胎内キャンパスロビーにて展示され、身近なところにあるSDGsに気づかされる機会となりました。



学内古紙回収活動 (クローバーとの連携)



学内で古紙を集め社会福祉施設「クローバー」の方に回収いただきました。リサイクル活動に「クローバー」の方にかかわっていただくことで、SDGsゴールの「8.働きがいも経済成長も」の達成も目指しています。

学内ペットボトルキャップ 回収活動



学内に、ペットボトルキャップ回収Boxを設置。集めたキャップはリサイクルする事により、CO2排出量の削減や途上国へワクチンを届けるなど、社会貢献活動に繋がっていきます。



指定強化部

strengthening club

食と大学スポーツの融合でスポーツの新たな歴史を創る



柔道部



男子ラグビー部



自転車競技部



陸上部



バドミントン部

本学では【自転車競技部】
【柔道部】【男子ラグビー部】
【陸上競技部】【バドミントン部】[※]の
5部を指定強化部とし、
監督・外部コーチの指導のもと、
全国大会での上位入賞を目指しています。

※2023年4月創部予定



インカレ、学生選手権の
頂点を目指す体制が整った！
JBCFへも加盟し、
名実ともに強いチームに成長！

自転車競技部は、指定強化部として本学の開学と共に創部されました。スポーツ科学専門家指導のもと、胎内の自然豊かな練習コースとパワーデータ解析による科学的な指導で、学連やJBCFで活躍しています。学内の室内トレーニングや施設、チームスタッフ(理学療法士)によるコンディショニング(毎週)、遠征用バスの運行など、部員の皆さんの自主練習や試合参加をサポートしています。学生チャンピオンを目指し、日々練習に励んでいます。

Cycling club

スタッフ



監督 | 山口 英生

慶應義塾大学自転車競技部の主将を務め、全日本、インカレ、団体に出場経験を持つ。日本学生自転車競技連盟常務理事、日本アマチュア自転車競技連盟総務委員、慶應義塾大学ヘッドコーチを歴任し、インカレチャンピオンを輩出するなどの経歴を持つ。
(新潟食料農業大学ビジティングフェロー、日本学生自転車競技連盟評議員)

部長
中井 裕

東北大学教授時代は学友会サイクリング部部長。サイクリングおよび自転車メカに興味とし、かつて青森 - 筑波間 700 km を 35 時間で単独走破
(新潟食料農業大学副学長・教授)

コーチ
中井 琢

現在、競技を続けながら東北大学大学院医学系研究科に在籍し医学的視点を加えてトレーニングを指導。
[主な戦績] 全日本学生選手権トラック男子タンデムスプリント優勝(2017)、国民体育大会チームスプリント第3位(2017)、国民体育大会スプリント第4位(2018年)
(新潟食料農業大学ビジティングフェロー、東北大学医学系研究科博士課程、現役国体選手)

スティングスコーチ・
理学療法士
佐々木 雄大

新潟医療福祉大学卒業。理学療法士免許、日本理学療法士協会認定運動器理学療法士、NSCA-CSCS(米国のアスリートのトレーニング指導認定資格)、COMT(運動器疾患やスポーツ外傷治療国際基準)を取得。
(こん整形外科クリニックハビリテーション科、東京オリンピック自転車競技メディアカルサポートスタッフ)

[2022年度部員数] 4年生5人・3年生6人・2年生9人・1年生12人

方針

1. 学業を第一とします。
2. 部の活動においては、学生の自主性を重んじます。
3. 安全性を重視し、ケガ、故障に十分に配慮した指導体制を取ります。
4. 日本学生自転車競技連盟登録選手として活動します。
5. ロードレースを中心とし、トラックレースの短・中長距離種目への出場を視野に入れます。

大会実績

- 2021 ^{※2021年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、国民体育大会をはじめ多くの大会が中止となりました。}
- ・東日本学生選手権トラック大会 チームスプリント6位 女子3Kmp19位 菅野愛華 500MTT7位 菅野愛華
 - ・全日本学生選手権トラック大会 女子3Kmp10位 菅野愛華 500MTT10位 菅野愛華
 - ・第76回全日本大学対抗(インカレ) チームスプリント10位 ケイリン9位 小田島湧希
 - ・全日本学生新人戦東日本大会 スプリント9位 高橋歩夢 4Kmp18位 藤野英志 1KmTT7位 谷村慶幸 女子500mTT6位 菅野愛華
 - ・JBCF東日本ロードクラシック E2 8位 檜村奏太
 - ・経済産業大臣旗ロードチャンピオンシップ E2 16位 檜村奏太
 - ・JBCF東日本トラック 200mFTT1位 中井 琢(コーチ)大会新記録 スプリント・ケイリン1位 中井 琢(コーチ) スクラッチ 3位 多田雄飛 4Kmp5位 藤野英志 オムニアム10位 藤野英志
 - ・JBCF全日本トラック スプリント2位 中井 琢(コーチ) スクラッチ9位 多田雄飛
 - ・第90回全日本選手権 ケイリン出場 小田島湧希

Message

食料産業学科3年
主将 山口 海翔
(京都府・北桑田高等学校出身)



我々自転車競技部は「文武一道」をスローガンに掲げ、活動しています。競技のことだけでなく勉学にも力を入れることで競技力だけでなく人間性を磨き社会に出て厳しい環境でも耐え抜ける精神力を身につけることもできます。練習では、短距離と長距離に分かれての練習を行っていますが、パワーメータを支給し、科学的に自分の力を解析・分析しさらなるレベルアップができます。個人的には人数が多い練習になるので、自分が今のくらい走れるのかを実感することができ、負けたくないという気持ちで120%の力で走ることができました。大学という新しいステージで私たちと一緒に走りましょう！



大学4年間全公式32試合(+大学選手権)
異なるチームとの対戦にチャレンジしよう!
目指すのは勝利。
目的はその奥にあるものの修養…
『人格の陶冶』にある。

独立前の最後の準備期間が大学生活。NAFU男子ラグビー部は、自らの今後の人生の荒野を切り開き、社会に貢献できる人物への成長を目指しています。君の内に秘めたる可能性を、NAFU男子ラグビー部でチームメイトと共に研ぎ澄まして… 真のラグーマンになって社会に旅立つことを指導使命と考えています。その環境は ON the Field . OFF the Field 24時間準備されています。

大会実績

2020 2020年4月 創部 関東大学リーグ戦グループ加盟(5部A)
※新型コロナウイルス感染症拡大予防の為にリーグ戦不成立。公式交流試合となる。
NAFU 21(21・0) vs. 73(33・40) 順天堂大学
NAFU 17(10・7) vs. 12(5・7) 東京経済大学
NAFU 27(8・19) vs. 12(0・12) 千葉工業大学

公式大会戦績(2021年度)
NAFU 34(19・15) vs (5・12)17 東京経済大
NAFU 25(15・10) vs (0・0)0 千葉工業大
NAFU 55(21・34) vs (7・5)10 芝浦工業大
順位決定戦
NAFU 24(10・14) vs (7・7)14 順天堂大学
4部・5部入替戦
NAFU 80(45・35) vs (5・19)24 創価大学
関東大学リーグ戦4部昇格

[2022年度部員数] 2022年度 部員数55名
4年生1名 女子マネージャー 3年生18名 FW経験者16名・初心者2名
2年生19名 FW経験者11名・BK経験者8名 1年生16名 FW経験者8名・BK経験者8名

Rugby club

スタッフ



監督 | 谷崎 重幸

東福岡高校ラグビー部監督として、花園大会優勝4回、準優勝4回。2009～2011年は選抜、国体、花園の全国3冠3連覇、公式戦113連勝。2013～2016年度に法政大学ラグビー部監督を務める。
・2014年度 文部科学大臣優秀教員表彰
・2001年、2002年、2003年ニュージーランド留学 資格取得
・ニュージーランドラグビーコーチングレベル1,2

方針

1. 人格・品格・人物形成
本当に大切なものは目に見えないところにある。
ラグビーの心の修養と実践で、NAFU RUGBY文化の創造者になろう!
2. 個の尊重
「唯一無二」の存在である一人ひとりの持ち味・強みを生かした…
NAFU 独自のRUGBYを創造しよう!
3. 自律と調和
可能性は無限! 時間は有限。逆算の主体性で…今を楽しもう!
「利他無私!」くんとなって創造力を発揮することは、
NAFU RUGBY一員としての義務です。

Message



食料産業学科3年 フードコース
主将 石川 智也
(群馬県・桐生第一高等学校出身)

私たちは、部活動を通して人間力も鍛えるために意識していることがあります。自ら考え判断して行動する、1/15としての「自己責任」。健康・用具の管理に加え、目標達成への主体的な逆算から自律心が養われる時間の管理などの「自己管理」。真のラグーマンとして気配りの感性を研ぎ澄ませ、選手としての自覚と品位を持って利他を考慮する「協調」。この3つを合わせ持ち、チームのためにどれだけ体を張ることができるのか。チームに貢献できる=社会に貢献できる、それが幸せで「It's my pleasure」だということをラグビーというスポーツが教えてくれます。ふだんの練習は、山や海に近く新潟の四季を感じられる胎内市の公園で行い、胎内キャンパスのトレーニングルームでトレーニングもしています。創部間もない環境の中、既存の方法にとらわれず意見を出し合いながら日々取り組んでいます。また、夏にはアウトドアレクリエーションがあり、ふだん鍛えられないところを鍛えられることも魅力の一つです。部員は全国各地から集まっており、一人暮らしをしながら練習に励んでいるので、少し大変な一面もありますが、住んでいるところが近いため部員同士のコミュニケーションが多く、絆がよりいっそう深まります。初心者でもラグビーに興味がある人、一緒に汗を流して練習してみませんか。一緒にNAFU Rugbyを創造していきましょう。



自ら考え、
みんなで創造する柔道部

自ら考え自分自身の柔道をプロデュースし、監督と部員が共に創造していく柔道部を目指します。大学生として、また柔道部員としての約束事の中で、目標に向かって自分自身の柔道を高めていく楽しさを感じてほしいと考えています。

Judo club

スタッフ



監督 | 星野 力

1996年に白根柔道連盟鳳雛塾を立ち上げ少年柔道指導。2013年より全日本柔道連盟少年競技者育成コーチ(日本オリンピック委員会強化スタッフ)として活躍。
・講道館柔道六段
・全日本柔道連盟公認指導者資格 A ライセンス
・全日本柔道連盟少年競技者育成コーチ 2013年～現在(オリンピック委員会強化スタッフ)
・東京オリンピック出場選手輩出 白根柔道連盟鳳雛塾にて(2022年3月現在)

方針

1. 少年柔道指導者の育成
監督自らが23年間培った少年柔道指導のノウハウを伝え、実際に部員が少年柔道指導にかかわりながら少年柔道指導の魅力とやりがいを感じ将来的に柔道振興・発展に貢献できる人材の育成を目指します。
2. 自主自立による部の運営
技術・フィジカル・メンタルなどの情報を学生が自ら収集し実践できる柔道部を目指します。また、それらにより競技力の向上・情報収集の喜び・工夫する力の養成を目指します。

大会実績

2020 ・2020 北信越学生体重別選手権大会 男子66kg級 2位 佐藤葵選手
・2020 北國杯全国学生柔道オンライン形競技会 2位

2021 ・2021 北信越学生柔道優勝大会 3位
・2021 全日本選手権大会新潟県予選 3位 丸山大地選手
・2021 北信越学生体重別選手権大会 男子60kg級 優勝 井上創太選手
女子63kg級 2位 船越百笑子選手
男子100kg級 3位 男鹿谷凜杜選手
・2021 全日本学生柔道優勝大会出場 (11月13～14開催)
・2021 全日本学生体重別選手権 男子66kg級 出場 佐藤 葵選手
女子63kg級 出場 船越百笑子選手
男子60kg級 出場 井上創太選手 (11月25～26開催)
・2021 全日本学生体重別団体優勝大会 出場

[2022年度部員数] 3年生4名・2年生12名・1年生18名



Message

食料産業学科3年
フードコース
主将 佐藤 葵
(東京都・修徳高等学校出身)



柔道部は、競技力の向上と共に柔道という競技を通し、人間としての成長を目的としています。精力善用・自他共栄という言葉があります。力は善い方向に用いること、自分のみの利益を考えるのではなく他人と共に栄えていくという意味です。この言葉は柔道の基本理念です。これを学ぶことで社会で教養のある人間に成長することができます。稽古では、部員自らが課題を見出し、考えることを意識しています。そうすることで自分の柔道を分析することができます。また、ウエイトトレーニングも行っており、体作りにも力を入れています。まだ部としての歴史は浅いですが、共に柔道部を作り上げていきましょう。



Track&Field club

2022年4月より陸上競技部が指定強化部として活動をスタートしました。新潟アルビレックスランニングクラブに所属している指導実績のあるコーチ陣の下で、競技力向上を目指します。全日本インカレ入賞、北信越インカレ入賞といった目標を立て、日々トレーニングを実施しています。

スタッフ



監督 | 山中 亮

2012年から2017年まで国立スポーツ科学センターにて研究員を務め、日本トップレベル選手を対象としたトレーニング研究やサポート活動を実施。2018年より日本陸上競技連盟科学委員として、2019年ドーハ世界陸上や2021年東京オリンピックでのサポート活動を実施。

コーチ

佐藤 良司



【経歴】昭和51年4月より県立高校体育教員37年勤務し陸上競技部監督を務める。
・県陸協強化部短距離コーチ(平成3年～13年)
・シバタTFC(シニア)監督
【ライセンス・指導実績】
・日本陸上競技連盟 上級コーチ取得
・全国高校総体出場 42名(優勝1名、入賞7名)
・国民体育大会出場 12名(入賞5名)
・ジュニア選手権出場 6名(入賞3名)
・ジュニアオリンピック出場 2名(入賞1名)

コーチ

近野 義人



【経歴】800m走 ベストタイム 1'46"22(現日本歴代6位)
・800m走 日本選手権、関東・全日本IC、徳島国体優勝
・800m走 広島アジア大会5位
【ライセンス・指導実績】
・国際陸上競技連盟レベル1認定コーチ
・平成17年4月～26年3月 順天堂大学陸上競技部中距離コーチ
・平成17年4月～28年9月 日本陸上競技連盟 強化委員(中距離部委員・中距離マラソン部委員)
・平成29年7月～31年6月 日本陸上競技連盟 普及委員会(ランニング普及部委員)

アドバイザー

久保倉里美



【経歴】400mH ベストタイム 55"34(日本記録)
・オリンピック3大会連続出場(2008北京、2012ロンドン、2016リオデジャネイロ)※2008北京オリンピック400mH日本人初の準決勝進出
・世界陸上4大会連続出場(2007大阪、2009ベルリン、2011テグ、2013モスクワ)※2011テグ世界陸上日本人初の準決勝進出
・アジア選手権4連覇(2007アンマン、2009広州、2011神戸、2013ブエノスアイレス)
・日本選手権通算9勝(2007～2014年8連覇)
【ライセンス・指導実績】
・日本スポーツ協会公認 陸上コーチ1
・国際陸上競技連盟 CECS レベル1 コーチ
・新潟アルビレックスランニングクラブヘッドコーチ
※日本選手権・国体優勝者を多数指導
・新潟医療福祉大学 陸上競技部アドバイザー
※日本選手権入賞者、全日本インカレ優勝者を多数指導

Message

食料産業学科4年
ビジネスコース
若杉 海杜
(新潟県:日本文理高等学校出身)



私たち陸上競技部は計11名(うち2名マネージャー)で活動しています。コロナ禍のため各自での練習が中心となっていますが、部の雰囲気は和気藹々としており、学年に関係なく、のびのびと陸上競技に打ち込めます。監督も一人ひとりに寄り添ってくださり、練習メニューの相談にもってくださるので、各自に合ったメニューで練習に取り組みます。私が競技している長距離走は大変で辛いときもありますが、それ以上に、その辛さを乗り越えた時の達成感や楽しみを感じられる種目です。経験者の方はもちろんのこと、初心者の方、マネージャー希望の方も大歓迎です!ぜひ興味がありましたらお声がけください!

方針

1. 人格の形成
何事に対しても感謝の気持ちと他者への思いやりを忘れることなく、活動すること。
2. 自主性・自立性
与えられるのではなく自ら考えて取り組むこと。
3. 競技力を高めるためのトレーニング方法の理解
単純にトレーニングをするだけでなく、その内容を理解することで、効果が高まる。

大会実績

2021 第94回北信越学生陸上競技対校選手権大会
・男子5000m 5位入賞 若杉海杜
第43回北日本学生陸上競技対校選手権大会
・男子5000m 2位入賞 若杉海杜
・男子1500m 3位入賞 若杉海杜

【2022年度部員数】
男子選手9名(4年生1名・3年生1名・2年生1名・1年生6名)
マネージャー2名(4年生1名・1年生1名)



Badminton club

2023年4月指定強化部へ昇格!

活動支援クラブ

学内外の施設や胎内市の自然を練習の場とし、経験豊富な外部コーチのもと、全国大会出場を目指します。遠征費や試合参加費の一部補助、連盟登録料の全額補助など、各競技に集中できるよう資金援助を行います。また、高校の部活動での経験を活かし、活動支援クラブで新しい競技に挑戦する学生の活躍もサポートします。

活動拠点の楡形ゴルフ倶楽部は胎内キャンパスから車で15分の好立地。コース運営補助をしながらコースや練習場の利用が可能です。プロコーチによる指導など競技に打ち込める環境が整っています。

ゴルフ部

【2022年度部員数】 計1名(1年生1名)



Golf club

卓球部



Table Tennis club

本学体育館に専用台を設置。指導経験豊富な外部の強化コーチのもと、「食とスポーツ」「生涯スポーツ」などをキーワードとして地域との交流活動も行います。

【2022年度部員数】
計3名(4年生1名・3年生1名・2年生1名)



Campus Life

学生のリアルな毎日をレポート！

自然豊かなキャンパスでどんな毎日が繰り広げられているのか。
先輩たちの日常を紹介します！

@nafu.ac



EVENTS

年間行事 学生・教職員全員で行う田植えや橙和祭(大学祭)など、NAFUならではの行事がたくさん!



#入学式

ドキドキの入学式! 全国各地・世界各国から集まる同級生との4年間が始まります。



#田植え (食料産業基礎)

近隣の農家さんに協力してもらって、学生・教職員全員で楽しく田植え!



#収穫祭 (食料産業基礎)

授業で栽培してきた野菜を収穫! 食べ比べや糖度の比較もするよ! お腹もいっぱい!



#稲刈り (食料産業基礎)

一日かけてみんなで稲刈り! 収穫したお米は学食で提供されます。



#学生みんなで作る大学祭!

学生みんなで手作りの大学祭! 新潟県内外から多くの方が遊びに来てくれます。



#卒業式

同じ学び舎で過ごした仲間たちとの思い出を胸に、“食のジェネラリスト”としてそれぞれの道へ進みます!

NAFU DATA

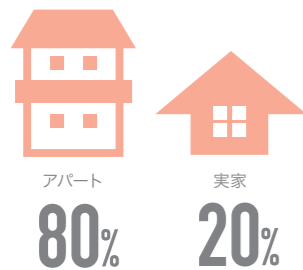
データで見るNAFU

NAFU生の日常をデータで紹介!

キャンパスライフをイメージしよう!

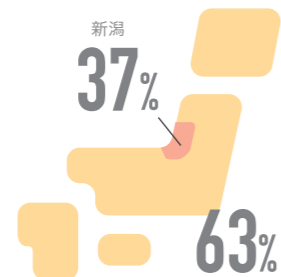
住まいは?

胎内市には学生専用アパートや中条駅周辺にも一人暮らし用のアパートがあります。



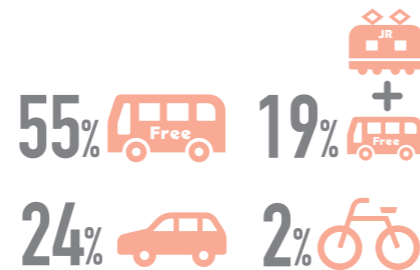
出身地は?

全国各地から多くの学生が集まっています!



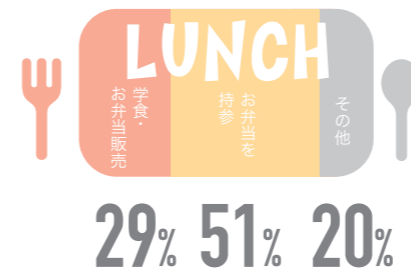
通学手段は?

学生アパートや周辺の駅からは無料スクールバスが運行!



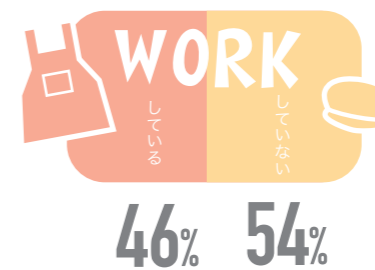
お昼はどうしてる?

学食では日替わりメニューが人気! 新潟キャンパスにはキッチンカーが販売に来てくれます!



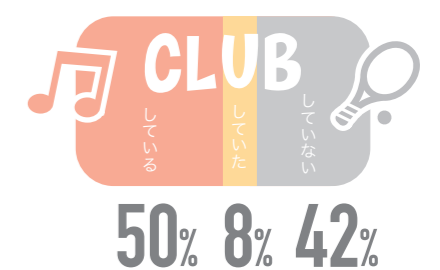
アルバイトはしている?

大学の掲示板には食・農の大学ならではのアルバイト募集も!



部活やサークルに参加してる?

本学ならではのサークルもたくさん! クラブ・サークル紹介は66PをCheck!



調査対象: 2019年~2020年入学を対象学生アンケートより (2022年3月現在)

ONE DAY

学生の一

実家から通学している学生と一人暮らしの学生、2人の一日を紹介。
アルバイトやサークルなど、充実したキャンパスライフを自由に描こう!!

実家暮らしの場合

毎週水曜日は、クラブ活動に参加しています。授業とは異なった環境、新たな人間関係の構築、そして何より野菜生産をすることの楽しさを実感しています。クラブなどのない日は、本学でできた友人との時間を過ごしています。また、学外でも村上市旧荒川町を舞台に、「遊びベースの若者まちづくり」をテーマにイベント企画やコミュニティ運営を他大学生や社会人とともに挑戦しています。まだまだ滑り出して試行錯誤の日々ですが、楽しい時間を過ごしています。今、世の中で話題になってきているIT農業をはじめとしたスマート農業で負担の軽減、安定的な収量の確保を目指した企業が数多く存在しています。また、この大学には、スマート農業について学べる施設、先生方に恵まれています。アグリコースでスマート農業を取り入れた安定的な食料生産について学びたいと考えています。大学生になり、感じるようになったことは主体性です。自ら動くことで自分の学びたいこと、有益な情報を選択していくことができることを大学生活の中で実感しました。皆さんも授業はもちろん、様々な課外活動にもチャレンジしてみてください!



眺めの良い学生ラウンジはお気に入りのスポット

新しい環境で様々なことにチャレンジ中!



空き時間は一緒に課題をしたりしています!

食料産業学科 2年
アグリコース
伊藤 航大
(新潟県・新発田南高等学校出身)



TIME SCHEDULE

- 7:00 ● 起床
- 8:00 ● 車で通学
- 9:10 ● 授業開始
- 12:20 ● 昼食
- 13:10 ● 午後の授業
- 15:00 ● サークル
- 17:00 ● 帰宅
- 19:00 ● 夕食
- 24:00 ● 就寝

TIME SCHEDULE

- 7:00 ● 起床
朝食・準備
- 8:45 ● スクールバス乗車
- 9:10 ● 授業
- 12:20 ● 昼食
- 13:10 ● 授業
クラブ・サークル活動
- 16:55 ● スクールバス乗車
- 18:30 ● アルバイト
- 22:00 ● 帰宅
- 23:00 ● 自習
- 24:00 ● 就寝



サークル活動も積極的に
行っています

食料産業学科 2年
ビジネスコース
尾崎 愛未
(山形県・米沢高等学校出身)



クラブ・サークル活動と勉強を両立し充実した毎日!

一人暮らしの場合

放課後はアルバイトをしたり、週1回、6次産業化クラブ・水耕栽培クラブの活動に参加しています。クラブ・サークルでは、学外の方と交流できる点を魅力に感じています。他の空き時間は、授業の課題や予習をしたり、友達のおしゃべりを楽しんでいます。本学では、農業・食品・ビジネスという広い範囲の分野での学びを深めることができます。ここでの学びを活かし、将来は、商品開発や食に関するイベント企画の仕事に就きたいと考えています。また、私の地元である山形県にかかわることのできる仕事にも興味があるので、地元の食品企業や農家さんとかわりながら、食を通じた地元を盛り上げる活動にも取り組んでいきたいです。本学には、様々な分野で研究されている先生方がたくさんいらっしゃいます。大学では自分から積極的に先生方とコミュニケーションを取ってみてください。そこで生まれる新たな発見が自分の財産となると思いますよ!



仲の良い友達と部屋で自由にくつろげるのも一人暮らしならではの魅力です!

DATA
一人暮らしって
いくらかかるの?

新潟は、都心に比べ家賃がお得! 無料スクールバスの発着所の近くに住めば通学費はかかりません。先輩たちはアルバイトをして収入にしたり、自炊をして節約したり、自分らしい一人暮らしを楽しんでいます。

一人暮らしの費用 (尾崎さんの場合)		【支出】(計)	73,000円
家賃	40,000円	家賃	40,000円
光熱費	5,000円	光熱費	5,000円
食費	15,000円	食費	15,000円
仕送り	35,000円	交際費	10,000円
アルバイト代	40,000円	携帯代	3,000円
【収入】(計)	75,000円		

留学生

世界では、「食品ロス」という問題が深刻になっていますが、食料が得られず、栄養不良などを起こしている人もたくさんいます。私は、本学で製造・加工技術を学び、廃棄物の削減や資源として再利用する技術を身につけて、食品ロスや食料不足による、飢餓問題を改善していきたいと考えています。

食品ロスや
食料不足の問題を
解決したい!

食料産業学科 4年
フードコース
李 香偉 (中国出身)



一人暮らしの費用
(李さんの場合)

【収入】(計)	65,000円
仕送り	10,000円
アルバイト	55,000円
【支出】(計)	61,500円
家賃	25,000円
光熱費	7,000円
食費	15,000円
携帯代	4,500円
交通費	10,000円

国際交流

日本人学生と留学生と一緒に、基礎ゼミや農学基礎実習など少人数グループでの活動を行います。様々な国の友だちができることはもちろん、各国の食文化を知ることがお互いの新しいアイデアに繋がることもあります。



出身国

中国 / 韓国 / ベトナム / インドネシア / ネパール / スリランカ / カメルーン / アメリカ

留学生サポート

1年次より留学生の選択必修科目として『日本語I-III』があり日本語習得のサポートをします。また、自身の国の文化や言葉を日本語で伝える留学生交流会など、留学生の皆さんが楽しく日本語を学べる課外授業を実施しています。また、一人暮らしや授業、就職など教職員が個別に相談に乗り、学生生活をサポートします。



CLUB/CIRCLE クラブ/サークル

大学生活をより楽しいものにしてくれるクラブ&サークル。食農大ならではのサークルもあります！もちろん、自分たちで新しいサークルを立ち上げてOK！キャンパスライフを充実させよう！



大学の畑で栽培もするよ！

#6次産業化
6th industrialization
活動日：週1回
メンバー数：20人

生産から加工・販売までを自分たちで実践！

食料産業学科 4年 フードコース
飛田 惟織 (茨城県:茨城県立勝田高等学校出身)

大学内圃場での野菜栽培や販売、調理などを行っています。最近の活動では胎内市内にあるスーパーウオロクさんで野菜を販売させていただき、地域の方に自分たちが育てた野菜を食べてもらえる良い機会となりました。今後は「生産」、「加工」、「販売」と一連の流れを作り上げていくと共に地域の方の協力を得ながら活動の幅をさらに広げていきたいと考えています。

自分らしい時間をエンジョイ！



#バスケットボール



#弓道



#ソフトテニス



#卓球



#軽音



#イラスト

#水耕栽培
Hydroponics
活動日：週1回
メンバー数：20人



「水」で栽培する農法で新たな可能性を！

食料産業学科 2年 アグリコース
石崎 航大 (栃木県:作新学院高等学校出身)

2021年6月に設立し、小規模でありながら温室で空芯菜などを栽培しました。栽培していく中で温度管理や虫の問題など、多くの課題に直面しました。今後は、前年の問題点にも注意しつつ、専用のビニールハウスの設置、装置を増設して生産量の拡大をしていながら、栽培したものを販売していきたいと考えています。

- | | | | | | |
|-----|--------------|------|--------------|-----------------|--------------|
| クラブ | ●バスケットボールクラブ | サークル | ●写真サークル | ●フットサル・サッカーサークル | ●プロデュースサークル |
| | ●6次産業化クラブ | | ●がらくたアートサークル | ●釣りサークル | ●配信サークル |
| | ●弓道クラブ | | ●テニスサークル | ●軽音楽サークル | ●イラストサークル など |
| | ●水耕栽培クラブ | | ●イロドリサークル | ●ソフトテニスサークル | |
| | ●水産研究クラブ | | | | |

CAFETERIA 学生食堂

日替わりセット

日替わりセットは、ハンバーグや中華丼、パスタなど様々なサラダやデザートもつくので、バランス良く食べられます！



日替わり定食 480円



ハンバーグ定食 530円



麺とミニ丼セット 580円

ハンバーグ定食や洋風プレートセット、中華丼セットなど毎日メニューが替わります。

定番メニュー

新潟のブランド肉「黄金豚」を使ったカツカレーやラーメンなどいろいろなメニューから選べます。100円でサラダやお惣菜の小鉢も追加できます。



黄金豚のたれカツ丼 450円
新潟のご当地グルメ「たれカツ丼」がいつでも食べられます！揚げたてのカツを醤油ベースのタレにくぐらせてごはんに乗せるのが新潟流です。ぜひ食べてみてください！



野菜カレー 360円
黄金豚のカツカレー 470円
定番メニューのカレーは、野菜カレー、カツカレーが選べます。



きつねうどん 320円
きつねうどんやかき揚げそばなど、リーズナブルに日替わり麺を楽しめます。



バラエティ麺 390円
限定メニューのラーメンは大人気！味噌ラーメンやピリ辛あんかけラーメンなど種類も豊富です。



日替わりうどん 350円
とろたまうどんや肉じゃがうどんなど、トッピングが充実した日替わりメニューです。



小鉢/サラダ
SIDE MENU



大学で栽培したイタリア野菜のサラダを提供！



新潟キャンパス **週替わりキッチンカー**

新潟キャンパスには、ラーメンやパン、丼ぶりなどキッチンカーが販売に来てくれます。

はまばん

Dream

SUPPORT 学生生活サポート

初めての大学生活。
学習や一人暮らし、通学、健康面など一人ひとりに合ったサポートを行います。

医務室 胎内キャンパス・新潟キャンパスの2つのキャンパスに医務室があり、看護師が常駐しています。実習や体育・サークルでのケガ、授業中の体調不良など、医務室で安心して治療や休憩をすることができます。

体育の授業や実習・実験中のケガや体調不良など、常駐の看護師が対応します。また、カウンセラーとの懇談も可能で、学生生活を心身共にサポートします。



胎内キャンパス医務室

新潟キャンパス医務室

保険 インターンシップやアルバイト中の事故も補償してくれる、本学推奨の保険があります。

【4年間の保険料】

Aタイプ	108,720円	Bタイプ	53,680円
Cタイプ	46,050円	Dタイプ	29,530円

上記のタイプから選択できます。

【特徴】

- ・学内・通学中・プライベートを問わず24時間補償
- ・天災危険によるケガや熱中症も補償
- ・特定感染症危険補償特約付きで、O157や新型コロナウイルスも補償
- ・団体割引適用により個人で加入するより10%割引でお得

通学

BUS 無料

中条駅・豊栄駅・新発田駅・西新発田駅・学生アパート発着の無料スクールバスで通学も楽々！
日常生活の買い物のためにイオンスタイル中条店にも停車します！

【胎内キャンパス授業実施日】※帰りは を反対に進みます。

学生専用アパート	10分	中条駅	15分	胎内キャンパス
新発田駅	10分	西新発田駅	40分	胎内キャンパス

【イオン特別便】 帰りのみ

胎内キャンパス	15分	中条駅	10分	イオンスタイル中条店	10分	学生専用アパート
---------	-----	-----	-----	------------	-----	----------

【新潟キャンパス授業実施日】※帰りは を反対に進みます。

学生専用アパート	10分	中条駅	50分	新潟キャンパス
豊栄駅	20分	新潟キャンパス		
新発田駅	10分	西新発田駅	35分	新潟キャンパス

CAR 無料駐車場・駐輪場も完備！ 胎内・新潟の両キャンパスには学生用に無料駐車場（胎内：385台、新潟：440台 ※2022年5月現在）を完備しています。また、自転車・バイク用の駐輪場も完備しています。

APARTMENT 一人暮らし・学生専用アパート



家賃

25,000円～46,000円

食料産業学科 2年 アグリコース
長澤 妃菜 (福島県:喜多方高等学校出身)

学生専用
アパート派

自分の時間を工夫して自由に過ごせる！

一人暮らしでは、自分の好きなことを自由にできるのが魅力です。YouTubeを見たり、漫画を読んだりなどリラックスして自由に過ごしています。学生専用アパートは本学の学生が周りに住んでいるので安心ですし、友だちとの部屋の行き来もできます。本学の先生たちはとても面白いので質問すると答えに+して私たちが知らないことをたくさん教えてください。他にも周りの人たちからは、良い意味での刺激をもらい、自分の活力に繋がっています。また本学は地域との繋がりががあるため、多くのことに取り組んでいます。ぜひ、本学と一緒に学んでみませんか？

つつじが丘エリアには、本学生専用アパートがあります。家賃は25,000円～46,000円と住みやすい価格で、無料スクールバスの発着所も近く、通学に便利です。Wi-Fi無料使い放題などの特典もあります。



家賃相場

40,000円～55,000円

食料産業学科 2年 ビジネスコース
齋藤 友里 (東京都:翔洋学園高等学校出身)

中条エリア
アパート派

時間管理をしっかり行い一人暮らしを満喫！

一人暮らしでは、自分でスケジュールを立てて、時間管理を気をつけています。大学では図書館もよく利用します。新聞を読んで時事問題について考えたり、授業のレジュメの補完として教科書を借りたりしています。本学で学ぶことで、すべての人々の日常生活を支える農業・食料産業関連従事者への感謝の気持ちがよりいっそう強くなりました。今、将来の夢がある人もそうでない人も、興味を持った分野を専攻したいと思った際に前提知識が足りないことで悔しい思いをすることがないよう、高校での授業の範囲は何度も復習することを大切にしてください！

本学の無料スクールバスは、中条駅・豊栄駅・新発田駅・西新発田駅・学生専用アパート(つつじが丘エリア)・イオンスタイル中条・胎内キャンパス・新潟キャンパスに発着します。中条エリアは、スーパーやアルバイト先があるため学生に人気のエリアです。駅に近いエリアで休日には新発田市や新潟市などに遊びに行く学生も多いです。

オートロックでセキュリティも安心！新築物件

「レジデンス 和和」は、2019年新築・オートロック付きで1R40,000円～。宅配ボックスや浴室乾燥機付きの部屋もあり、初めての一人暮らしも安心。



お手頃価格で家具家電付き！リノベーション物件



「ドミトリーつつじが丘」「スプリングフィールド」は1K25,000円～と住みやすい価格で、家具家電付きで引っ越しも楽々。

通学方法はp.68でCHECK! 無料スクールバス運行、無料駐車・駐輪場完備

LIVING GALLERY 株式会社 リビングギャラリー

詳しくは本学提携不動産会社「リビングギャラリー新発田店」までお問い合わせください
住所:〒957-0062 新発田市富塚町1丁目16番3号 フリーコール:0800-100-0537 電話:0254-21-3600
営業時間:10:00～18:00 定休日:毎週水曜

※掲載している物件は2022年度入学生向けの情報です。最新の情報はリビングギャラリー新発田店にお問い合わせください。

TOWN GUIDE

新発田市 & 胎内市紹介

本学の学生が多く住む新発田市と胎内市。先輩たちのおすすめスポットを紹介します!



Shibata

新発田市 新発田エリア

新発田市の中心部「新発田駅」と「西新発田駅」周辺エリアは、城下町の面影が残る歴史のまち。入り組んだ道路もその名残です。レジャー施設も多く、休日のお出かけにもおすすめ♪



加治川の桜



ニノクススノーパーク



1 ドン・キホーテ 新発田店

トイレトペーパーなどの生活用品から食品・化粧品・雑貨など、なんでも揃う便利なお店。営業時間も長く、遅くまでお店が開いているので、急ぎに困った時にも助かります。



2 イオンモール 新発田

食品や衣類だけでなく、無印良品やヴィレッジヴァンガードなどの雑貨店もありショッピングが楽しめます。フードコートやレストラン街もあるので、何を食べてようか迷ったらとれあえずイオンで!



3 藤屋食堂

古風な店名ですが、実はとってもオシャレなイタリア料理店。大人気のランチはお手頃価格で、ボリューム満点!本格的なお味の、美味しいものがたくさん出てきます。(写真はランチ2人分)



4 天神屋 飛龍

濃厚味噌スープが特徴のラーメン屋さん。学生証提示で写真の「飛龍がめん」が、学生応援価格で食べられます。メニュー豊富・ボリューム満点・お手頃価格とうれしいことづくしのお店です!



5 はっぴ商店 新発田店

食欲をそそる良い匂いに釣られて思わず買ってしまう、魅惑の唐揚げ専門店。お弁当もあります。カリカリの皮にジューシーなお肉!基本はお持ち帰りですが、店内で食べることも可能です。



6 パーラーやお家

地元の新鮮な野菜・果物と、店内厨房で作るオリジナル惣菜・お弁当が魅力のお店。さらにフルーツサンドやパフェなどのスイーツも♪買ったものは、店内のカフェスペースでいただくことができます。

Nakajo

胎内市 中条エリア

キャンパスの最寄り駅である「中条駅」周辺では、ドラッグストアやスーパー・コンビニなどで日用品を購入でき、さらにおしゃれなカフェもあります!自分のお気に入りを見つけよう!



ロイヤル胎内パークホテル



長池憩いの森公園



私たちが取材しました!

左より
食料産業学科 4年 フードコース
長谷川 凜
(新潟県・東京学館新潟高校出身)
食料産業学科 4年 フードコース
橋本 幸音
(新潟県・新潟西高校出身)
食料産業学科 4年 フードコース
野田 怜花
(福島県・福島成蹊高校出身)



3

黒田屋菓子舗

和菓子から洋菓子まで種類豊富なお店です!イチオシは「胎内産さつまいも」のマドレーヌ!お芋本来の味がしっかりと感じられてとっても美味しいです!米粉を使ったシュークリームはその場でクリームを詰めてくれます!



4 カフェ工房まめ

胎内産さつまいものティラミス風チーズケーキはサツマイモ味が活かされていてとっても美味!飲み物の種類がたくさんあり、どれにするか迷ってしまいます。日替わりランチも提供しています!



5 食彩酒房ぼだいじゅ

おすすめメニューの「たけるくんのスペシャルミートソース」はボリューム満点!パスタの量は無料で大盛にできるので学生にはうれしいサービス!他にも胎内市産のイチゴやサツマイモを使ったパフェなど、素敵なメニューがたくさん!



6 インド・ネパール料理 ISHA

本格インド料理が食べられます。カレーの種類がたくさんあり、辛さ・具材も選べるので自分好みのカレーを見つけてみてね!



7 学生専用アパート

スクールバスの発着所もあり通学しやすい!本学学生の専用アパートだから、初めての一人暮らしでも安心!



8 かえて食堂

学生専用アパートのエリアにあり お弁当や軽食、日用品を取り揃えています。テイクアウト・イートインもOK!一人暮らしの強い味方です!



1 イオンスタイル中条

食品から生活用品まで、日常生活に必要なものは、ほとんどここで揃います。スクールバスも停まるので、学校帰りのお買い物にも便利!また、パンが選べるモーニングメニューやデリのバイキングが食べられるイートインスペースも充実!



2 珈琲舎ぐれ

中条駅から徒歩6分!美味しいコーヒーが味わえます。スイーツメニューも豊富で、チーズケーキや米粉をつかったワッフルは絶品。ランチメニューもあります。落ち着いた雰囲気なのでリラックスした時間を過ごせます。



学費・奨学金

新潟食料農業大学は「高等教育の修学支援新制度」対象大学です！

2023年度学生納付金

	入学金	学費			年間納付総額
		授業料	施設設備金	実験実習料	
初年度	250,000円	900,000円	250,000円	100,000円	1,500,000円
次年度以降	-	1,000,000円	250,000円	100,000円	1,350,000円

※入学手続き時に納入していただく金額は、875,000円(入学金+学費半期分)です。後援会年会費(30,000円)・学生会年会費(3,600円)の納入が別途必要となります。

学費サポート

本学では、独自の奨学金制度の他、日本学生支援機構をはじめとした奨学金や教育ローンなど、各種の学費支援制度を取り扱っています。なお、奨学団体によって、貸与・給付の基準や募集時期が異なりますのでご注意ください。

本学独自の奨学金制度

特待生制度

「一般選抜(前期日程)」または「総合型・学校推薦型選抜合格者対象特待生選抜試験」を受験した者で、成績優秀な合格者上位10名程度を特待生として採用し、入学金を含む1年次学費(150万円)を全額免除します。

対象者	一般選抜(前期日程)受験者 特待生選抜試験受験者	成績上位10名程度
免除内容	入学金を含む1年次学費全額(150万円)	

スポーツ特待生制度

総合型選抜 スポーツ型を受験し合格した者で、本学入学後に「自転車競技部」「柔道部」「男子ラグビー部」「陸上競技部」「ゴルフ部」「バドミントン部」「卓球部」いずれかに所属し、4年間継続して活動できる能力ならびに強い意志のある者をスポーツ特待生として採用し、学費を減免します。

採用人数	出願状況に応じて最大40名程度
選抜方法	入学選抜試験の結果および競技経験・実績等に基づき選抜
減免内容	年間の学費のうち80万円を最大4年間(320万円)減免 ※2年目以降は継続審査あり

新潟食料農業大学 奨学金制度

内容	奨学金の給付
出願資格	経済的理由により修学が困難であり、且つ成績が優秀な学生
採用人数	10名(2年次～4年次)
給付金額	(年額)25万円
選考方法	書類審査(募集時期:6月頃予定)

新潟食料農業大学 学資融資奨学金制度

内容	教育ローンの利子相当額の給付
出願資格	経済的理由により修学が困難である学生
採用人数	10名を上限(毎年審査のうえ、決定)
給付金額	(年額)各自が利用している教育ローンの利子相当額
選考方法	書類審査(募集時期:6月頃予定)

各種奨学金制度

※詳しくは各高校・市町村等へお問い合わせください

日本学生支援機構	地方自治体(無利子)	国の教育ローン	公的・民間団体(無利子)
●第一種(無利子) 自宅:2万円、3万円、4万円、5.4万円/月から選択 自宅外:2万円、3万円、4万円、5万円、6.4万円/月から選択 ●第二種(有利子) 2万円～12万円/月から選択 入学時特別増額貸与奨学金 高校での予約採用制度あり	●新潟県奨学金(無利子) (一例) 自宅:44,000円/月 自宅外:51,000円/月 ●新潟市奨学金(無利子) 400,000円/年 その他、各市町村へお問い合わせください	融 資 額：350万円以内 資金使途：大学納付金および 学業に必要な費用 金 利：年1.68%(固定) 元金据置：在学期間内 ※在学中利息のみの支払が可能	●古泉育英財団 ●あしなが育英会 ●ロータリー米山記念奨学会 (留学生対象)

2020年3月末現在

学校提携教育ローン

(株)オリエンコーポレーション 学費サポートプラン	(株)ジャックス 悠裕プラン
利用額:最高500万円 金利:年率2.5%(固定、2021年3月末現在) 返済方法:毎月元利均等払い 在学中分割手数料のみの支払い可能 親子リレー返済可能	利用額:最高500万円 金利:年率2.5%(固定、2021年3月末現在) 返済方法:毎月元利均等払い 在学中分割手数料のみの支払い可能

高等教育の修学支援新制度について

「高等教育の修学支援新制度」には「授業料等の減免(授業料と入学金の免除または減免)」「給付型奨学金(原則返還が不要な奨学金)」の2つの支援があります。この制度では世帯の収入などの要件に合う学生が支援の対象となり、支援を受けられる金額は異なります。他の奨学金との併用も可能で、高等教育への進学を目指す皆さんの学びたい気持ちを支援する新制度です。

《制度の概要》



支援対象となる学校種類	専門学校・大学・短期大学・高等専門学校
支援内容	①授業料等減免制度の創設 ②給付型奨学金の支給の拡充
支援対象となる学生	住民税非課税世帯およびそれに準ずる世帯の学生

※「高等教育段階の教育費負担軽減」について詳細は、上記QRコードより文部科学省ホームページをご参照ください。

この制度は、①授業料等の減免と②給付型奨学金の2つで構成されています。

- ① 授業料等減免制度の創設
定められた上限額まで授業料等の減免がされます。
- ② 給付型奨学金の支給の拡充

① 授業料等減免制度について

世帯年収に応じた3段階の基準で支援額が決まります。

● 修学支援制度による授業料等減免額

減免額	支援区分	世帯年収(目安)	入学手続き時納付金減免額			後期納付金減免額		1年次年間減免額
			入学金	授業料	その他*	授業料	その他*	
	第I区分	約295万円未満	250,000円	350,000円	0円	350,000円	0円	950,000円
	第II区分	約395万円未満	166,700円	233,400円	0円	233,300円	0円	633,400円
	第III区分	約461万円未満	83,400円	116,700円	0円	116,700円	0円	316,800円

● 修学支援制度適用後の学費

通常学費	支援区分	世帯年収(目安)	入学手続き時納付金			後期納付金		1年次年間学費
			入学金	授業料	その他*	授業料	その他*	
	-	-	250,000円	450,000円	175,000円	450,000円	175,000円	1,500,000円
	第I区分	約295万円未満	0円	100,000円	175,000円	100,000円	175,000円	550,000円
	第II区分	約395万円未満	83,300円	216,600円	175,000円	216,700円	175,000円	866,600円
制度適用後学費	第III区分	約461万円未満	166,600円	333,300円	175,000円	333,300円	175,000円	1,183,200円

※その他は、施設設備金および実験実習料の合計です。

・入学手続き時には、通常学費を納入していただきます(本学独自の学費減免を受ける場合を除く)。

・返金は、本学が国の交付決定を受けた後、学費振替用口座としてご登録いただいた口座に振り込みます。

② 給付型奨学金の給付(返還不要)について

● 給付型奨学金の支給年額

支援区分	世帯年収(目安)	給付型奨学金の支給額	
		自宅通学	自宅外通学
第I区分	約295万円未満	459,600円	909,600円
第II区分	約395万円未満	307,200円	607,200円
第III区分	約461万円未満	153,600円	303,600円

「食」「農」「ビジネス」を
一体的に学ぶ4年間を見て・聞いて・体験!

Open オープンキャンパス Campus!

2022年度

Schedule 6.18(土) 7.16(土) 8.6(土)

9.3(土) 10.1(土) 11.3(祝・木) 12.3(土)

@胎内キャンパス

選べる参加方法! 来場型・オンライン型

来場型

Pick Up Program

オンライン型

キャンパスツアー

学生ラウンジや実験室などの施設を見学しながら、学生スタッフが学内を紹介します。



学科体験プログラム

食・農・ビジネスを一体的に学ぶ食料産業学科の魅力を体験!



在学生による活動の発表

NAFUではどんな力が身につくのか。授業や課外活動での体験を在学生がご紹介!



大学概要説明

大学のコンセプトや学びの内容を解説! 「食の総合大学」という他の大学にはない魅力をお伝えします!



講義紹介

NAFUではどのような内容を学んでいるのか? 実践的な講義を紹介します!



在学生からのメッセージ

先輩たちの声を聞いてみようNAFUを選んだ理由や食に興味を持ったきっかけなどを聞いてみました!



まだ進路に悩んでいた時期に参加しましたが、進路決定に十分な情報がたくさんあって分かりやすかったし、学生さんとお話して本当に楽しかっただったので、凄く良い大学なんだと思いました。

Voice 参加者の声 (参加者アンケートより)

大学の説明や、各コース体験でどんなことが学べるのかははっきりとしていても分かりやすかったです。対応して下さった学生さん、先生方、スタッフの方が明るく気さくに話しかけてくださり楽しい時間を過ごすことができました!

大学説明会で大学の特色や目指す方向性などが理解できました。他大学との違いなど具体的に示していただき、さらに志望理由書の書き方やオンライン面接の対策などとても参考になりました。



コロナ対策がきちんとされていて安心できました。また、スタッフと参加者の距離感が近くとても話しやすかったです。コミュニケーションが苦手な僕でも気軽に話しかけてくださったので、たくさん質問をすることができました。



オンラインでも分かりやすく説明を見ることができ、大学入学後のイメージを持つことができました! オンラインでも実験室など細かい説明が聞けてよかったです。

Message

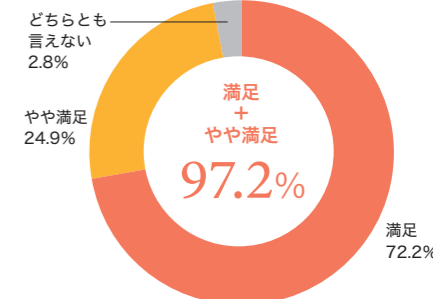
学生スタッフからのメッセージ

食料産業学科 3年 アグリコース 池田幸平 (秋田県: 金足農業高等学校出身)

新潟食料農業大学は、雰囲気がとても明るいのももちろん、先生との距離が近く困った時には気軽に相談できるところが本学の大きな強みであると私は感じています。本学のオープンキャンパスは感染対策を徹底しており、皆さんが安心かつ充実した1日になるようスタッフ一同頑張っています。オープンキャンパスに参加した際には、本学の特色や魅力を味わいながら、遠慮なく先生やスタッフに気軽に話しかけてください!



2021年度参加者の97.2%は
オープンキャンパスに満足!



Support



交通費補助制度

当日参加される際の交通費を最大で往復分補助!
(自家用車・公共交通機関全てに対応)

ご希望の方は、オープンキャンパス参加当日に、受付にて希望の旨お伝えください。清算の申込用紙にご記入いただけます。



新潟県外生対象! 無料宿泊制度

自分の住んでいる地域にバスが発着しない方や家族と車で参加して前泊したい! という方にオススメです。

前泊での宿泊が必要な新潟県外の方へ、新潟市内での宿泊費を全額負担します。事前予約制のためお早めにお申し込みください。



新潟駅・中条駅より 無料送迎バス 運行!

全日程運行

WEB OPEN CAMPUS!

自宅で、スマホで、NAFUのオープンキャンパスを体験!



事前申込不要! 閲覧はこちらから

WEBOPEN参加者特典

来場型オープンキャンパス参加時に使える「往復交通費補助券」をプレゼント!
他にも、オープンキャンパスでしかGETできない資料をプレゼント!