



POSSIBLE
72
@NAFU

私がつくる、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

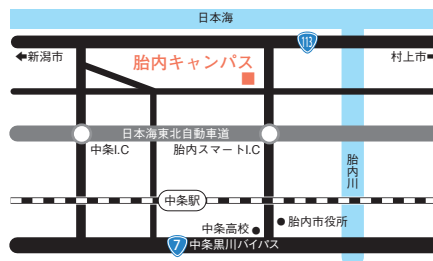


新潟食料農業大学



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、平野、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



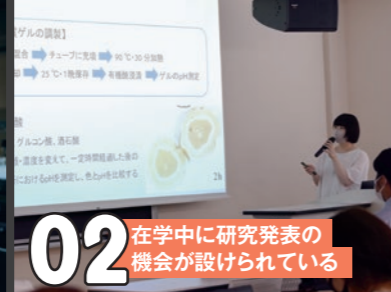
食の総合大学で学ぶ
新潟食料農業大学

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

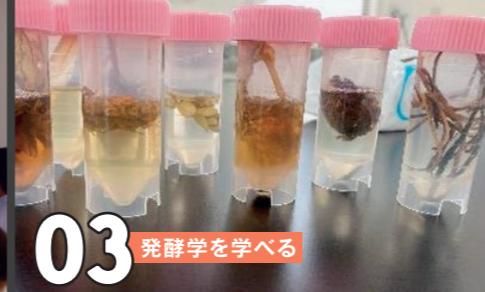
大学案内
2024



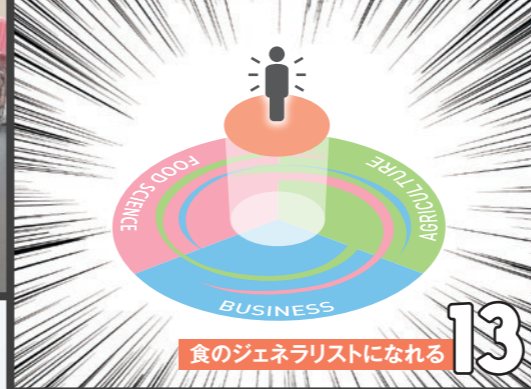
01 大学の新しい1ページを自分たちで作りに上げている



02 在学中に研究発表の機会が設けられている



03 発酵学を学べる



13 食のジェネラリストになれる



14 手厚い就職サポートを受けられる



16 山・川・海・平野のすべてが揃う環境で勉強できる

POSSIBLE
72
@NAFU



04 先生が親身に寄り添って、研究できる



15 同じ目標を持った仲間に出会える



17 醸造を学べる



18 持続可能な農業を探求できる

食農大でできる 72^{!!}のこと。



05 絶滅危惧種を研究できる



06 食・農・ビジネスを一体的に学べる



08 水耕栽培ができる



09 地域住民の方々とのプロジェクトに参加できる



10 消費者側の視点も学べる



07 食に関するサークルに参加できる



11 有名企業出身の先生方のもとで学べる



12 園芸が学べる



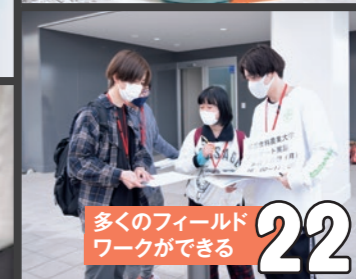
20 コンテストに挑戦できる



19 農家が儲かる仕組みを学べる



21 6次産業化を実践できる



22 多くのフィールドワークができる



23 食品のブランディングについて勉強できる



24 農業×IoTの可能性を探求できる



28 生産～加工～流通～販売が学べる



29 文武両道できる



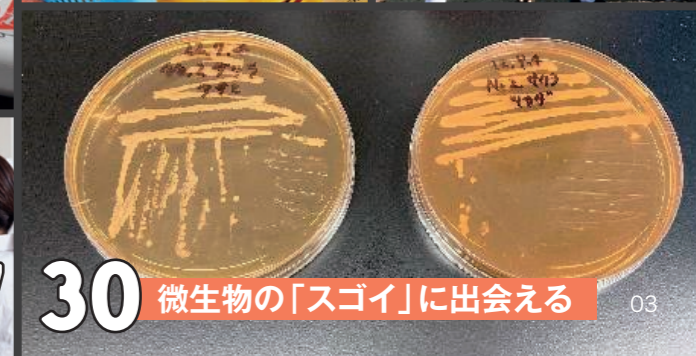
25 新潟名物「たれかつ井」が学食で食べられる



26 「おいしさ」を科学できる



27 食品メーカーと同じ機器で研究できる



30 微生物の「スゴイ」に出会える



CONTENTS

- 02 食農大でできる72のこと
- 06 巻頭特集
- 12 学長・副学長・学部長メッセージ
- 14 建学の精神
- 16 新潟食料農業大学のコンセプト
- 18 5つの特色
- 24 幅広い活躍の場・卒業生メッセージ
- 26 食料産業学部 食料産業学科
 - 28 カリキュラム
 - 30 学びのカスタマイズ
 - 32 アグリコース
 - 36 フードコース
 - 40 ビジネスコース
 - 44 取得可能な資格・検定
 - 46 教員紹介
- 50 キャンパス紹介
- 52 研究機器・設備紹介
- 54 社会連携活動
- 58 国際交流活動
- 60 大学院・新潟食料健康研究機構
- 62 キャンパスライフ
 - 64 年間行事・データで見るNAFU
 - 66 学生の日
 - 68 指定強化部・活動支援クラブ
 - 70 クラブ/サークル・学生食堂
 - 72 学生生活サポート
 - 74 タウンガイド
- 76 学費・奨学金
- 78 オープンキャンパス

POSSIBLE
72
@NAFU

食の未来はここから 始まる。



& MORE
>>>>

56

実習を通して
友人ができる

1年生の前期で履修する「食料産業基礎実習」は、この大学ならではの特徴的な講義だと思います。農作業の経験が少ない、もしくは無いという人はもちろん、農業経験がある自分でもその地域の気候、土壌、育てやすい作物、それらを取り巻く環境下における作業の難易度など多くのことを実践的に学ぶことができると感じました。また実習を通じて様々な人と関わることで、自然とコミュニケーションを取ることができ、その中で友人もたくさんできました。



きっかけ

実家が兼業農家で、水稲を中心に畑でも多くの作物を栽培しています。常に一次産業である農業の現場を見ることができ環境で育ち、将来は実家の農業を継ぎたいと考えていました。新型コロナウイルスなどで世の中や日常生活が大きく変化していった中で、幼い頃から当たり前だと思っていた食を支えるこの分野が世の中でのどのような存在であるのかを学びたいと感じ、興味を持ちました。

58

兼業農家の
在り方について
考えられる

農業の世界でも高齢化が進み後継者不足に悩む農家が増えてきています。私は「兼業農家」という農業の在り方を大切に、新しい形で広めていきたいと考えています。現在は、農業法人など大規模経営の農業が目立っていますが、それとは別に、普段は別の仕事をしながら、一方で副業のような感覚で営む農業によって、小規模ながらも食料産業に携わることのできる農業経営で、農業に興味を持つ人の就農のモデルになりたいと思います。また、本学での「食のジェネラリスト」としての学びを活かして、官民連携の交流を利用した農作物の輸送・販売など、まだ普及していない方法で物流・人流の変化を促し、地域の活性化に繋げ、社会に貢献していきたいです。

高校生へメッセージ

本学では、食・農・ビジネスと幅広い分野について学ぶことができます。興味を持って学べる分野や、「これは苦手だな」と感じる分野ももちろんあります。しかし、それらすべてが自分の力になると思います。ここでしか学べないことがたくさんある本学で自分の興味を日本や世界の食の未来のために活かしてみませんか？

57

最先端技術を
学べる



フードチェーンの基礎を担う農業は、気候変動や人材不足など多くの課題に直面しています。従来方法では成り立たなくなってきた農業を持続可能な農業にするために、ドローンなど先端技術を取り入れたニューノーマルな農業の在り方や様々な技術について研究したいです。

59

将来に活かせる知識が
身につけられる

一度は海外で農業に関する仕事をやってみたいと考えています。本学での学びの中で、その地域ではどのような農業が行われているのか、それをさらに効率良く生産するためにはどうしたら良いのか、環境負荷を減らすためにはどうすべきかなどの現状と課題を理解し、そしてそれらを解決するためにはどんな技術が必要であるのかを学び、実際に行動に移し課題を解決したいです。農業を通して多くの人と交流を持ちながら、現地での農業の発展に貢献したいです。

60

農業を通して
社会問題を
考えられる

飢餓、餓死がなくなるような世界になってほしいと考えています。そのためにも、私自身何が出来るのかを知り、日本だけではなく海外に出て、今何が求められているのかを知りたいです。現地の方と一緒に農業を通してコミュニケーションをとり、現状や問題点を詳しく知ることで、自分が何が出来るのかを考え続けていきたいです。



61

地域の方と
交流ができる

私は水産研究クラブに所属しています。水産研究クラブでは、水産を通じた地域活動を行い、また水産物を自分たちで調理し調査・研究を行っています。調理では魚を捌き、焼き魚や刺身、みそ汁にして味わいながら水産物の魅力を探索しています。また、新潟県の養殖業や水産加工品の付加価値の向上、低未利用魚の課題などの現状について担当の方からお話を聞くなど、様々な活動を行っています。今後は魚の養殖や低未利用魚を活用した商品開発も行っていきたいです。また、新潟市北区葛塚で行われる「葛塚うまいもん市場」の運営に講義の中で携わり、この活動を通して、普段関わることのない地域の方々と交流することで、今まで知らなかったお店を知り、地域が抱える課題に対して何が出来るのか考えるきっかけになりました。

高校生へメッセージ

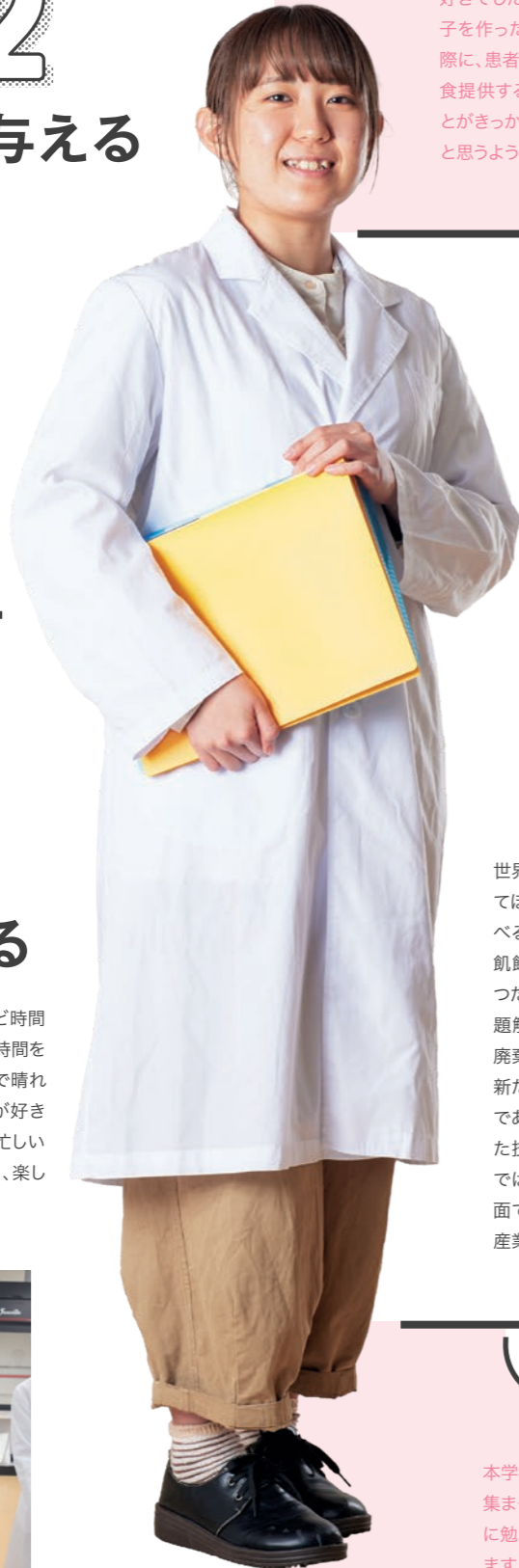
本学では、生産から加工、販売までのフードチェーンを学ぶことができ、他の大学にはない視点で学べるところが魅力です。自分があまり興味を持っていなかった分野が意外と面白いことに気付いたり、将来に活かしたりすることができます。この大学で私たちと一緒に「フードチェーン」を学んでみませんか？

きっかけ

自分で植物を育てたり、お菓子を作って食べたりすることが好きでした。小・中学生の頃は趣味で野菜を栽培したりお菓子を作ったりしていましたが、高校生の時、怪我で入院した際に、患者さん一人ひとりに合わせた栄養バランスで毎日3食提供する管理栄養士の仕事に感銘を受けました。そのことがきっかけで、私も自分が作った食べ物で誰かを支えたいと思うようになりました。

62
栄養が
人のからだに与える
影響を学べる

「食品栄養学」の授業の中で「毎日野菜や体に良いとされるものを食べているからといって、必ずしも健康体になれるわけではない」ということが印象的でした。人それぞれ、その時々で体に必要な栄養は異なっており、さらには日頃の運動や精神状態までもが健康とその維持に大きく関わっていると学びました。



64
食の大切さを
知る

世界中の人たちに美味しいご飯を食べて笑顔になってほしいので、食の大切さを広め、食べ物を十分に食べることができない人々を支援したいです。また、飢餓問題と食品ロス問題をなくし、「食」の均衡を保つために、新たな製造・加工・管理方法を探し、食の問題解決に貢献したいです。特に、食品ロス問題では、廃棄された食品の再利用方法や、捨てられる食材で新たな商品開発に携わりたいです。また、本学の特色である、食・農・ビジネスの一体的な学びと身につけた技術や実践力を活かして、食品に関することだけでなく、生産段階でのロス削減や流通・マーケット面での問題を提起し、解決へ導くことで日本の食料産業をより良いものに盛り上げていきたいです。

高校生へメッセージ

本学には、食の幅広い分野に関して学びたい人が沢山集まっています。同じような目標を持った同志たちと共に勉強することは非常にやりがいのあることだと思います。最初は不安もあると思いますが、先輩や先生方がついています。一緒に頑張りましょう！

63
自分の時間を
充実させられる

親元を離れての一人暮らしにも慣れ、休日など時間がある時は一人で近場へ旅行や外食に行き、時間を有意義に使っています。新潟は、海が近いので晴れている日の海に沈む夕日を写真に残すことが好きです。また、アルバイト先にも恵まれており、忙しい職場ですが周りの人たちが良くしてくださり、楽しく、やりがいをもってアルバイトをしています。



きっかけ

高校では農業科で学んでいました。そこで生産、加工、販売まで多くのことを学ぶ中で、私が最も興味を持ったのが発酵でした。微生物の多様な生態を利用して食品の保存性を高めたり、全く違う特性を持たせたりする技術に驚かされ、このような技術が昔に確立され、今まで受け継がれてきたことに感動しました。食品の発酵についてもっと研究をしてみたいと思い、本学に入学しました。

65
日本の
食文化について
知れる

本学で微生物の利用についてより深い知識を身につけ、食品製造に関わる仕事に就きたいと思っています。地元の長野県は発酵食品の製造が盛んですが、年々、後継者不足などの問題から、そのような文化が廃れつつあります。長い間その地域に根付いた食文化が失われるのは大きな損失だと思います。発酵食品の魅力を多くの人に伝え、また新たな発酵食品の開発など発酵・醸造産業の発展に貢献したいです。

66
体験しながら
学べる

食品生産科学基礎実験・実習での塩辛の製造実習が印象に残っています。塩辛は多くの場合、魚介類の身や内臓などを加熱することなく塩漬にし、素材自体の持つ酵素および微生物によって発酵させて製造します。高濃度の食塩に漬け込むことで食品中の水を微生物が利用できない状態にすることで高い保存性を持たせています。この仕組みは知識としては以前から知っていましたが、実習で実際に作ってみることでより深く理解することができました。実際に体験することで学べる事の多さに気付くことができました。



67
微生物と食品の
かわりについて
深く研究できる

発酵食品のことはもちろんですが、食品製造で大切な食の安全に関わる知識や技術を身につけ、より微生物を活用した食品について研究をしていきたいです。

高校生へメッセージ

進学を目指している高校生は大学の講義についていけるのか不安に思っている人も多いと思います。私も入学前はとても不安でしたが、本学の1年次は高校の復習ができるような講義も多く、個人のレベルに合わせて学習できる環境が整っていますぜひ一緒に学びましょう！

きっかけ

幼いころから農業をしている祖父の姿を見て、食に興味を持ちました。祖父はきゅうりと米の栽培をしていて、私もきゅうりの箱作りや稲刈りの手伝いをしていました。作物の収穫を体験する中で、食べ物は人の手を経て消費者に届くという点に面白さを感じました。



食や農のビジネスに興味を持ったのは、高校時代に国際交流の研修で訪れたオランダの農業経営に触れたことがきっかけです。大きなトマトの水耕栽培の会社を見学した際、最先端の技術で様々な品種を栽培している規模を見て、聞いて、私もこのような経営を試してみたいと思いました。ビジネスコースでは、マーケティングや経営学を中心に、経営についてもっと深く学びたいと思っています。また、農業経営と貿易・流通の関係について研究したいです。

70

農業経営と
貿易・流通について
学べる

68

食のビジネスについて
学べる

将来は、食の分野で世界に役立つような活躍をしたいです。主に、貿易や流通、開発といった面でグローバルに活躍したいと考えており、貿易・流通系の企業へ就職し関わっていくことや、自身で生産・開発を行い、流通・販売まですべて自分で担うことも面白いと考えています。食料危機が叫ばれている今、日本の食は凄いいいということを知ってもらい、世界へ広める手伝いができる人材になりたいです。



69
食を
ビジネスの視点で
分析できる

「基礎ゼミII」で、ビジネスの視点から見た村上茶の分析とプレゼンを行ったことが印象に残っています。この講義では、決められたテーマを各コースの視点で分析を行い、それをまとめて発表をします。この講義の中で、村上茶の認知度や人気度、購買者やマーケティング方法などの分析を行いました。様々な視点から見ることで改善点の色々とわかり、面白さを感じました。その内容をまとめ、人に伝わりやすいように発表するというを通して、企業分析により興味を持ちました。

高校生へメッセージ

1年生からアグリ、フード、ビジネスと幅広い分野に触れられ、実体験ができる講義が多数あり、自分の興味関心の幅を広げることができます。そこで気になった分野を選択し、さらに追求して学ぶことができるのは本学ならではの魅力です！高校生のみなさんも、1つ1つ目標を持って取り組んでください。小さなことでも、目標があると達成感があるので頑張れますよ！

きっかけ

家族や友だちとの食事の時間が好きで、食の楽しさをさらに周りの人に広めたいと思い、食の分野に興味を持ちました。また、祖母が農業をしているので、何か手伝えることがないかと思ったこともきっかけです。将来は本学で学んだ知識を活かして祖母が栽培したものを加工・販売することで事業を進展させたいと思っています。

72

ビジネスの力で
人を笑顔にできる

71
商品開発・
企画の知識を
身につけられる

コース配属の直前まで迷っていましたが、マーケティングの知識を身につけて、農家の祖母を手助けしたいと思い、ビジネスコースに決めました。商品開発や企画の知識を身につけて、沢山の人が楽しんで食事ができるような商品やサービスを生み出したいです。



商品企画・開発の授業で身につけた知識をもとに、女性向け商品や入院患者、老人ホームの利用者の方向けの商品を開発し、様々な環境にいる人も食事の時間を楽しめるようにしたいです。また、祖母が栽培した作物をどのようにしたら沢山の人が知ってもらえるか、購入してもらえるかを考えていきたいです。



高校生へメッセージ

本学は生産・加工・流通・販売の食の繋がりが(フードチェーン)を学ぶことができます。また本学ならではの貴重な体験が沢山できるとおもいます。ぜひ、入学して一緒に頑張りたいです！

Welcome to NAFU

「食」の総合大学を目指して

学長

渡辺 好明



新潟食料農業大学は、開学以来6年目に入りましたが、教育、研究、地域活動などの面ですばらしい成果を挙げています。これまで2回の卒業生を送り出しましたが、就職の状況も順調で、「食の産業人」として活躍しています。

この大学では、「食」と「農」と「ビジネス」を一体的に学び、高度な専門性を持った「食」のジェネラリストを育てています。わが国の食のマーケットは、約120兆円と、どんな産業セクターにも負けません。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始めています。少子高齢化の国内と人口経済が伸びる海外、成長のカギは、食料だけでなく、食文化の海外進出にもあると考えます。和食文化がユネスコの世界文化遺産に登録されたことで、食は次の世代に継承される人類共有の財産であると明確になりました。多様で豊富な食材、美しい景観、四季の移ろい、伝統行事との関わりなど、日本の食は、地域から日本全体、日本から世界へと発展していく、普遍性を持ちつつあります。食料品輸出の増加、海外の日本食レストラン急増は、その象徴とも言えるでしょう。

さて、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つながっており、かつ、循環することが求められています。また、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。都市と農村、消費と生産は、別々ではなく、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し、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。

そして、社会の持続的発展を図るためには、一方通行でなく、「循環経済」へと、発想と行動の転換が求められています。新潟食料農業大学は、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の高等教育機関になることを目指し、前進していきます。前例に縛られずに柔軟で自由な発想を重んじ、他者の考え方や行動を尊重する、あらゆることに好奇心を持ち、よく観察し記憶することから多様性の時代にふさわしいイノベーション能力を育てていきます。この「自由」「多様」「創造」が、建学の精神です。皆さん！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！

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。

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。このような農業生産から食品の加工・流通までを一体的にとらえて食料産業と呼び、食料産業の成立を前提に消費者の需要に応じて農産物や食品が生産されている過程を食料システムといいます。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、それを生産者が察知して消費者のニーズにかなったもの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もあります。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ています。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。また、工業品などとは違って、農業の本質は生きた動植物を育てることです。

本学では2018年度開学以来、食料と農業の特徴を踏まえて、食・農・ビジネスに関する必要な知識を学ぶとともに実験・実習・演習を通じて多様な体験を重ねることとしています。

以上の経験に加え、「SDGs」「持続可能な社会」「コロナ禍」「気候危機」「世界的な人口増加」「食料不安」「高齢化社会」「社会・経済構造の変化に応じたデジタル化」といった昨今の情勢の転換に対応して、2023年4月よりカリキュラムの抜本的な改定を行うこととしました。

専門的な知識の深化と専門分野から越境した知識の探索を一体的に学び、より複眼的な視点と総合的な知識を修得することを通じて、次世代を担う食の幅広い分野で活躍できる食のジェネラリストを育成します。

若い皆さん、私たちと一緒に、学内外での学びと活動を通じて、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せんか。

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。

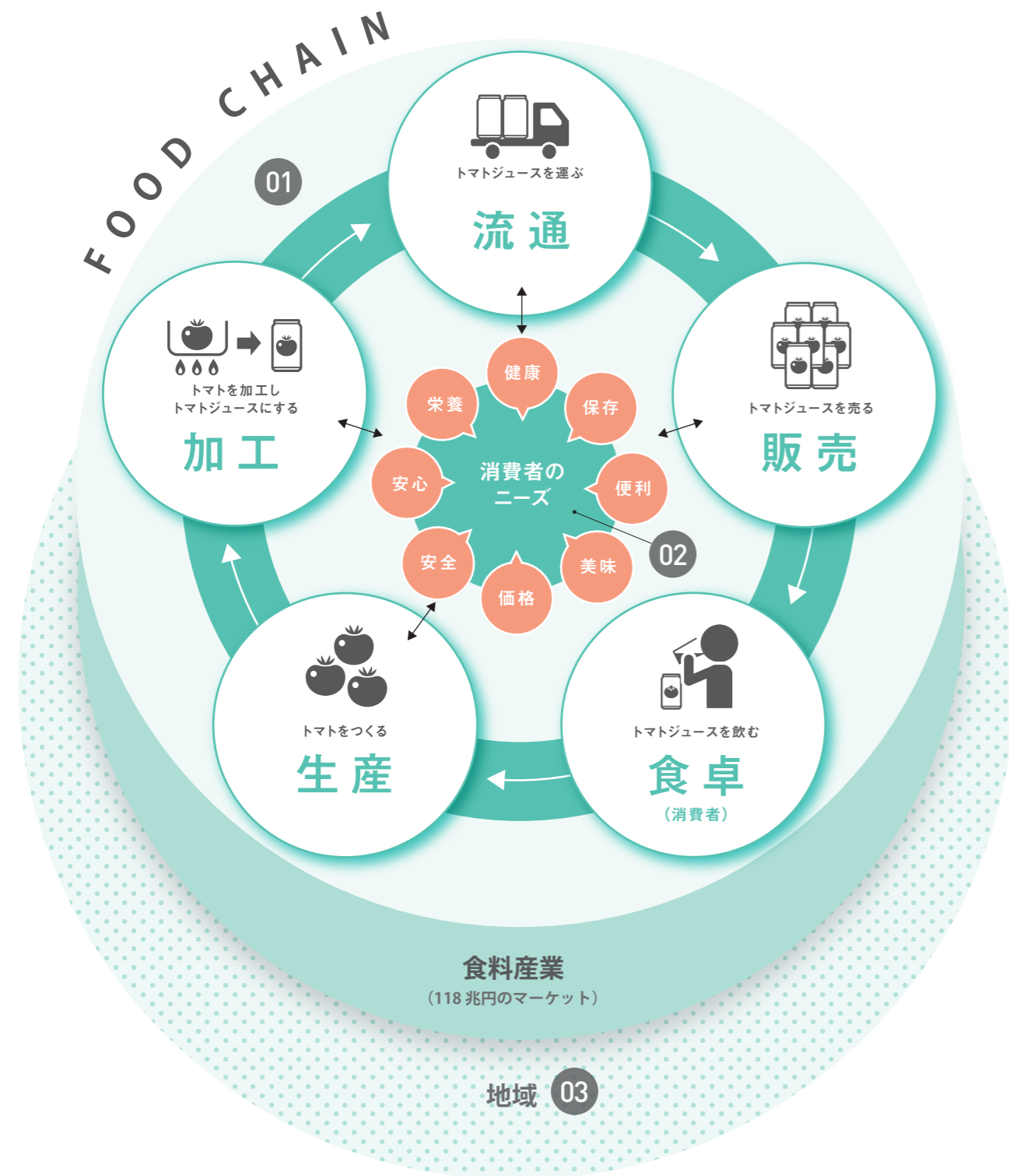
人材育成方針

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。



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「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。



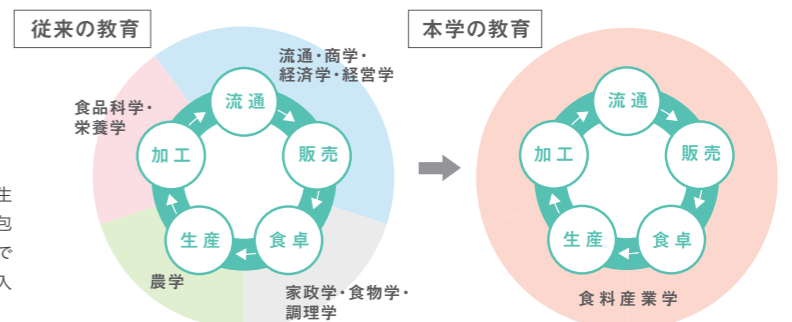
食・農・ビジネスを一体的に学ぶ

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。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理解」「2. マーケットインの発想」「3. 地域での体験」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理解

食料産業の一連の流れ「フードチェーン」は、従来の学問では、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 地域での体験

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からです。このすべてのもとなる地域、つまり現場での体験なくしてフードチェーンの総理解は不可能と考えます。本学では「地域での実習」や「現場で活躍する方々の講義」などから地域での課題を見つけ、研究室で解決に繋げるための研究に取り組んでいます。

食料産業は日本有数の巨大産業

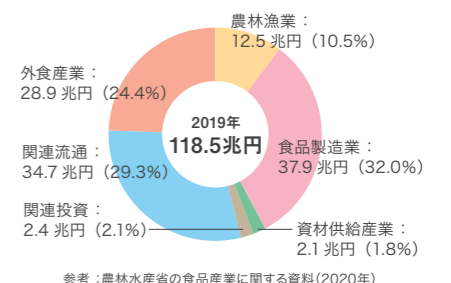
食料産業は農林水産業から製造・流通・外食まですべてを含み、農業単体の約10倍の規模を持つ日本有数の巨大産業です。ここでは、その規模の大きさを、国内生産額から見てみましょう。

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。この国内生産額は年々増えており、2009年から右肩上がりを続けています。

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



参考：農林水産省の食品産業に関する資料(2020年)

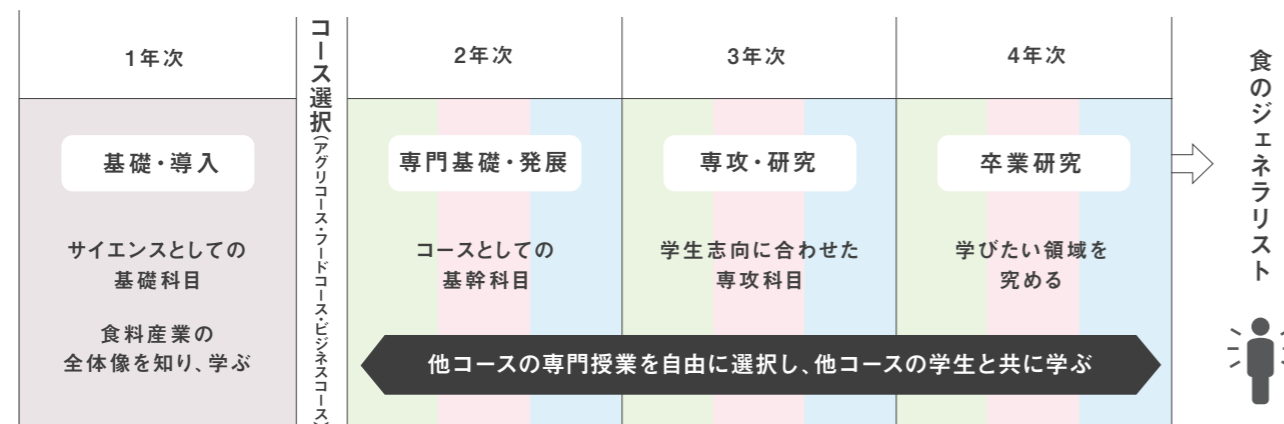
学びの特色 “食のジェネラリスト” 育成

本学は、他大学に類を見ない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」による横断的教育体制 「食」「農」「ビジネス」を一体的に学ぶ

3つの専門分野を横断的に学ぶ

総合的な知識・技術を身につけられるよう他コースの専門科目の履修が可能です。



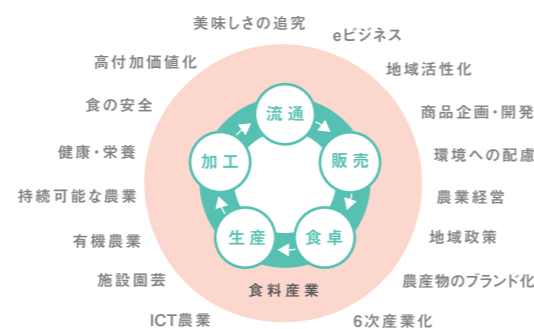
食料産業を体系的・実践的に学ぶ

コースを横断したカリキュラムにより、生産から加工、流通、販売を一つの流れとして学びます。
食料産業を取り巻く課題解決に向けた学びが可能となります。

〈生産から加工、流通、販売を一つの流れとして学ぶ〉



〈食料産業を取り巻く課題〉



02 実践力重視の授業と実務経験豊富な教員 実社会や現場で役立つ実践力を身につける

実践力を重視した授業展開

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〉



食料産業基礎実習

実際に野菜等を栽培し、生育調査、収穫物の加工および食味評価などを行います。



インターンシップⅠ・Ⅱ

新潟県内外の企業や施設を訪問し、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 P46-49 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/キユーピー株式会社/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

充実した最新鋭の施設・設備

食に関する実用的な研究活動

実用的な研究

研究事例 1

大学ブランドのオリジナル清酒「胎内ししのくらの森」

大学のある胎内市の名所などから分離した酵母(ししのくらの森酵母)と胎内産原料(酒米、名水)を用いて、地域の酒造のご協力を得て、純米酒として商品化されました。

研究事例 2

「マコモダケ」(イネ科)を使った商品づくり

胎内市の鼓岡地区で生産されている「マコモダケ」の魅力発信と商品づくりを目指しています。これまでに、「炊き込みご飯の素」などを地元企業と連携し、開発しました。

研究事例 3

胎内産さつまいものブランディング

胎内産のさつまいも(べにはるか)の中でも厳格な基準をクリアしたものを「はるかなた」と名付け、ブランディングしました。また、「はるかなた」を題材とした卒業研究も行われています。

研究事例 4

牛舎における危害要因と安全管理システムの検討

牛舎で衣服や長靴に付着した牛糞の飛沫に健康の悪影響はないのかという、現場に直結した疑問にアグリ分野の酪農とフード分野の衛生管理という横断的な学びが活かされた研究事例です。

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来るほど、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年次の食料産業基礎実習や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
- ビニールハウス
- 畑
- LED育苗施設
- ファイトトン(自然光人工気象室)
- 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
- 全窒素/全炭素測定装置
- 高速液体クロマトグラフ
- リアルタイムPCR装置
- 蛍光落射倒立顕微鏡
- 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質量分析計
- 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)
- アミログラフ
- クリープメーター
- テクスチュロメーター
- 測色色差計
- 真空凍結乾燥機

詳細はP52・53へ

04

きめ細かいサポート体制

入学前から万全のサポートを実現

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、進路決定できるよう、学生一人ひとりの大学生活を教職員全員でサポートします。

〈 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。



学修サポート

〈 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職員全員でサポート 〉

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、より気軽に教員へ相談ができる環境を整えています。

NAFUホットルーム

こころの健康をサポートするために、臨床心理士の資格をもったカウンセラーを配置しています。相談内容の秘密は守られるため気軽に利用できます。

医務室

胎内・新潟両キャンパスに医務室があり、看護師が常駐しています。医務室で安心して治療や休憩をすることができます。



入学前

1・2年次

通年

05

キャリア開発と就職サポート 一体となったキャリア系科目と就職活動支援

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

「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。

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			
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		卒業後サポート	
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		

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

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 教授 松本 辰也



新潟キャンパス キャリアセンター

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。

2022年度実績

就職活動支援セミナー

- ・ 就活スケジュールセミナー～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』
- ・ 『業界・職種』 解説セミナー～自分の適職って何だろう?～
- ・ 自己分析セミナー～web活用して実際にやってみよう!～
- ・ 就活マナー講座～IS参加直前、基礎編～
- ・ 夏季休暇の有意義な過ごし方～就活はここから!～
- ・ OpenES 作成ワークショップ～OpenESを作ってみよう!～
- ・ NAFU 就活強化第一弾! 筆記試験対策
- ・ NAFU 就活強化第二弾! 面接対策
- ・ メイクアップ講座
- ・ 合説参加セミナー
- ～ES等就活書類、面接対策、身だしなみ等総括～ 他

業界研究セミナー

協力企業・団体: (株)紀文食品、新潟県庁、(株)コメリ、(株)ブルボン 他 (順不同、敬称略)

FOCUS キャリア系科目 1年次より実施するキャリア系科目を通して、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

※2024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。

〈2022年度開催内容〉

NAFU JOB博 2022 『ジブンのミライ』 2022年11月16日(水)

3年生を対象に、NAFU JOB博『ジブンのミライ』を開催いたしました。

第1部 就職講演会『夢実現セミナー』

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: いがた共創株式会社 円山 広克 氏

第2部 業界職種説明会『業界・職種徹底研究! in食農大』

参加企業: アクシアルリテイリング株式会社 | 株式会社アグリライフ | 株式会社アルプスアグリキャリア | 岩村養鶏株式会社 | 株式会社ウオロク | 片山食品株式会社 | 株式会社熊谷 | 株式会社粟山米業 | 三和エクステリア新潟工場株式会社 | 株式会社上越観光開発 | 株式会社星光堂薬局 | 胎内市農業協同組合 | 株式会社新潟クボタ | 株式会社新潟ケンペイ | 新潟県労働金庫 | 日東アリアン株式会社 | 日本ホワイトファーム新潟株式会社 | 有限会社穂海農耕 | 株式会社堀川 | 有限会社みやけ食品 | 株式会社めんつう

参加学生の声 (アンケートより)

就職活動について本格的に考えなければいけないと思いました。

様々な企業の概要を知ることができて良かったです。



特色ある学びの先に広がる幅広い活躍の場

これ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。

2022年度 就職実績

〈 本学の就職内定率 〉

就職希望者 113 人

99.1% (2023年3月31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 **10,556** 人

就職希望者数 **113** 人 ※進学希望者等を除く

約 **93.5** 人の求人 (2023年3月31日現在)

【 2022年度 採用内定先例 】

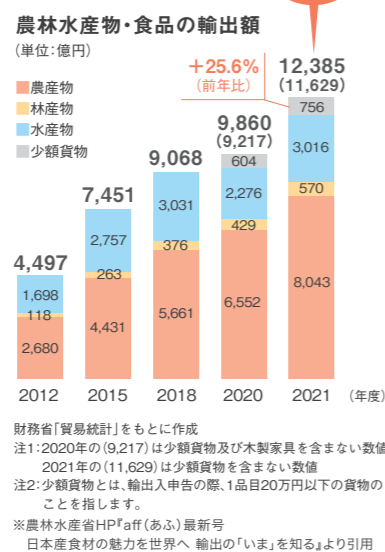
- 【食品関連】** 株式会社ブルボン/越後製菓株式会社/日本ホワイトファーム新潟株式会社/株式会社ビックルスコーポレーション/株式会社エスピーサンキューフーズ/長野興農株式会社/モガミフーズ株式会社/株式会社宝来屋本店/太子食品工業株式会社/宮城製粉株式会社/日東アリアン株式会社/株式会社武蔵野フーズ/株式会社マツイフーズ/株式会社ミートコンパニオン/株式会社ヤヨイサンフーズ/株式会社日向屋/宮尾酒造株式会社
- 【農業関連】** 胎内市農業協同組合/秋田農業協同組合中央会/もがみ中央農業協同組合/株式会社アグリライフ/株式会社アグリテック/株式会社アルプスアグリキャリア/株式会社柳田農園/北越農事株式会社/株式会社平山ファーム/株式会社香月菜園/株式会社サセキ関東甲信越/野崎採種場/有限会社松下種苗店/岩村養鶏株式会社/有限会社東部開発/西蒲原区土地改良区

- 【卸売・小売】** 株式会社ヨークベニマル/アクシアル リテイリング株式会社/株式会社ウオロク/株式会社ドン・キホーテ/株式会社クスのアオキ/服部コーヒーズ株式会社/株式会社ロック・フィールド/株式会社JAライフクリエイト福島/株式会社ドンク/株式会社ダイユーエイト/株式会社マルエツ
- 【サービス】** JR東日本新潟シティクリエイト株式会社/青木環境開発株式会社/株式会社上越観光開発/株式会社ピアンタカンパニー/株式会社DYM/株式会社ウィアーアップコーポレーション/株式会社タクマプラント
- 【インフラ】** 株式会社働楽ホールディングス/株式会社Cuon/日本基礎技術株式会社/株式会社新米技術/株式会社カネコ商会
- 【金融・保険】** 塩沢信用金庫
- 【その他】** 株式会社熊谷/新発田食品工業団地協同組合/阿智村地域おこし協力隊 など

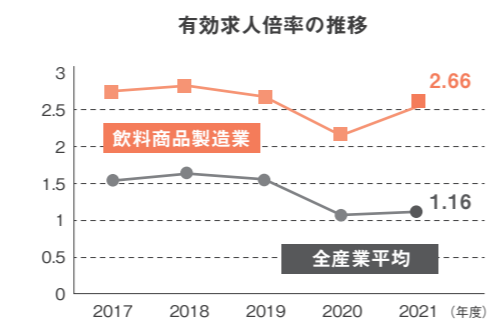
TOPICS

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1.16(※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2.66(※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

アグリコース卒業生



株式会社 野崎採種場 (技術職)

大越 茜音さん
食料産業学部 食料産業学科
アグリコース 2023年3月卒業
(福島県:郡山高等学校出身)

創業160年の企業で、育種に取り組む！

私が就職する企業は、創業160年を超える歴史があり、一人ひとりの方々が誇りを持って仕事に取り組んでいます。ここでなら、育種に誇りを持ち取り組んでいくという私自身の夢も叶えられると確信しました。本学では常に「育種するときどのように活かせるか」ということを念頭に授業を受けていましたが、1つの学科・コースの視点だけでなく、3つのコースの視点で学び身につけられたことは、これからの将来に必ず求めらえることだと思います。1つの視点に固執することなく、柔軟で新しい視点で育種に取り組めるようにしていきたいです。

先輩へのメッセージ

私自身、「農業ってなんか良いな」ぐらいから始めました。実際に体を動かしてみて、初めて農業の大変さと共に自然の凄さを目の当たりにしています。農業だけでも多岐にわたる分野の視点から自分の視野を大きく広げることができます。農業を学ぶ大切さをぜひ感じてみてください。

フードコース卒業生



越後製菓 株式会社 (総合職)

星野 万悠子さん
食料産業学部 食料産業学科
フードコース 2023年3月卒業
(新潟県:高田高等学校出身)

安全性が確保された高品質の商品を開発していきたい！

本学では、食品安全学やHACCPの資格取得など食品の安全を学ぶ機会が多くあります。学んでいく中で、食品メーカーは安全性を重視し、品質にこだわった商品を提供していることを実感する場面が多くあり、私自身もこの学んだことを地元の新潟県で活かしたいと思うようになりました。私が就職する企業も品質にこだわりつつ、会社全体でより良い商品を追及している姿勢に魅力を感じました。就職活動中は、キャリアセンターで個別に相談でき、また面接練習では表情や言葉遣いなど鋭い指摘があったおかげで、当日は自信を持って臨むことができました。

先輩へのメッセージ

食品の安全や栄養、製造・加工など様々なことを学ぶことができました。授業で学んでいくうちに、自分の将来やりたいことが明確になっていきました。食を通して人々の生活を支えていきたいと思う方は、ぜひ新潟食料農業大学に来てください。

ビジネスコース卒業生



株式会社ロック・フィールド (営業職)

尾苗 竜太郎さん
食料産業学部 食料産業学科
ビジネスコース 2023年3月卒業
(東京都:大東文化大学第一高等学校出身)

食に関わるすべての人が満足できる商品を提供していきたい！

本学で、生産・加工・流通・販売・食卓のフードチェーン全体を学ぶことができ、食に関わる幅広い知識やそれぞれの立場における考え方の違いも身につきました。広い視野を持つことができたからこそ、それぞれの立場を尊重し、全員に満足してもらえる商品販売や営業に取り組んでいきたいです。私の就職先は、サラダや和食、総菜などの多くのブランドがあり、また全国に店舗を構え、新しいことにチャレンジしている企業です。私自身も広い視野で多くのことにチャレンジしていきます。

先輩へのメッセージ

本学では、「食品」、「農業」、「ビジネス」を総合的に学べる強みがあります。もし今、将来の夢が漠然としていても、本学で学びを通じて将来の夢や目標を明確にすることが可能です！少しでも興味を持ったらぜひ一度見に来てみてください。

食料産業学部 食料産業学科

[入学定員] 180名

アグリコース



- ・ 環境園芸学領域
- ・ 持続栽培学領域
- ・ 農業生物学領域

フードコース



- ・ 食品科学領域
- ・ 食品プロセス学領域

ビジネスコース



- ・ 地域活性領域
- ・ 事業開発領域



“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。

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	●総合英語I・II ●経済学の基礎 ●からだと健康 ●スポーツ実践 ●コンピュータリテラシーI・II ☆新潟と地域社会 ☆食文化概論 ○法学 ○日本語表現法 ○数学入門 ○生物学入門 ○化学入門 ○物理学入門 ☆生物学の基礎 ☆化学の基礎 ○芸術 ○心理学概論 ○日本語I ○コミュニケーション論 ☆農業・農村の暮らし	●総合英語III・IV ○海外研修 ○データサイエンス入門 ○日本語II・III	☆英語プレゼンテーション演習I ☆TOEIC演習 ○運動生理学概論	☆英語PBL演習
	基礎科目	●食料産業基礎実習・演習 ●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	●生物資源循環論 ●経営学 ☆動物生産学概論 ☆食料・農業・農村政策		
	共通科目	●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	●基礎ゼミII ●地域活性化論 ●食品流通論 ●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	○インターンシップII	●食料産業実践論
コース課程	専門基礎科目	アグリ	☆ICT農業概論 ●肥科学 ●植物病理学 ●作物生産科学基礎実験・実習 ○樹木学特別実習		
		フード	☆食品微生物学 ☆食品化学 ☆食品安全学 ☆食品製造学 ☆一般化学 (Chemistry) ☆有機化学 (Organic chemistry) ☆生化学 (Biochemistry) ☆分子生物学 (Molecular biology) ☆食品生産科学基礎実験・実習 ☆化学実験		
		ビジネス	●簿記・会計学演習 ●マーケティング論		
	専門基礎選択	○植物遺伝学 ○農業学概論 ○ビジネス統計 ○食料経済学			
	専門科目	アグリ	☆花き・野菜園芸学	☆果樹・観賞園芸学 ☆植物育種学 ☆有機栽培論 ☆栽培科学実験・実習 ☆植物分子科学実験・実習 ●アグリ研究 ●卒業研究I	●卒業研究II・III
フード		☆食品栄養学 ☆食品科学実験・実習 ☆食品プロセス学実験・実習 ●卒業研究I ○HACCPシステム論		●卒業研究II・III	
ビジネス		☆農村ビジネス論 ☆マーケティングリサーチ ☆食産業ビジネス演習I・II ☆地域政策論 ☆まちづくり計画論 ☆データサイエンス演習 ●ビジネス研究 ●卒業研究I		●卒業研究II・III	
専門選択		○環境微生物学 ○食品物性学	○植物生理学 ○土壌学 ○昆虫学 ○農業気象学 ○食品分析学 ○食嗜好科学 ○微生物利用学 ○食品安全管理システム論 ○環境技術学 ○農産物利用学 ○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		

※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。 ☆は新たに選択となった科目です。(コース必修の科目も含まれます)
●は必修科目、○選択科目です。 ※編入生は2022年度カリキュラムが適用されます。

PICK UP 授業

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。



食料産業基礎実習・演習

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。



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。



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

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。



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。



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。



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

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。



総合英語 I～IV

個々の能力に合わせたクラスで、本学オリジナル教材を用いて、英語の読解力やリスニング力の向上を目指します。



英語プレゼンテーション演習 I・II

「食品」や「料理」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。



海外研修 (希望制)

海外の多様な食料産業の取り組みを視察することで、食料産業を学びながら英語力向上を目指します。研修先では、農場や栽培施設、食品工場の見学、現地の食・農従事者や学生との交流を予定しています。

POINT 4

コースの枠を超えた
一体的な学びにより
地域の経済、社会の
発展に貢献する力を
身につける。



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。



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。

学びのカスタマイズ 自分の将来像に合わせて科目履修が可能

選択科目をこれまでの71科目から90科目となり、コース横断的な履修がより可能となります。
 コース横断的履修により、どのコースに配属されても自分の将来や目標に合わせて、科目の履修が可能です。

〈履修モデル〉

食
料
産
業
学

 アグリコース	アグリ中心型 アグリ中心型では、農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用に関する知識と技術を修得します。そのうえで、農作物を育む土壌や微生物・雑草の管理について総合的に学びます。この履修モデルは、地方公務員（農業職）、農業生産法人、農業資材メーカー（肥料、種子、農業機械などの業界）への就職に関心のある方にお勧めです。 有機栽培論 × 植物遺伝学 植物分子科学実験・実習 × 農業気象学	アグリ・フード型 アグリ・フード型では、農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用に関する知識と技術を修得します。そのうえで、食品製造に関わる科目も学ぶことができます。この履修モデルは、アグリのスキルを活かして、食品メーカーで活躍を目指す方にお勧めです。 有機栽培論 × 環境微生物学 植物分子科学実験・実習 × 環境技術学	アグリ・ビジネス型 アグリ・ビジネス型では、農作物の成長や栽培の基礎と実際の農業への応用にかかわる知識と技術を修得します。そのうえで、食品ビジネスに関わる科目も学ぶことができます。この履修モデルは、アグリのスキルを活かして、スーパーマーケットなど食品流通業界への就職に関心のある方にお勧めです。 有機栽培論 × マーケティング論 植物分子科学実験・実習 × 農業ビジネス論
	フード中心型 フード中心型では、食の製造・加工・分析を中心とした知識と技術を修得し、食のニーズに応え、品質に優れ、機能性に富む食品を製造し豊かな食を提供する食品製造メーカー等での活躍を目指す方にお勧めです。 食品化学 × 食嗜好科学 食品安全学 × 食品企業論	フード発酵型 フード発酵型では、食品科学の中でも特に発酵・醸造に係る専門知識・技術を修得し微生物を利用した発酵・醸造の可能性を追求することにより、近年、地域創生の期待を集める発酵・醸造分野での活躍を目指す方にお勧めです。 食品化学 × 微生物利用学 食品安全学 × 環境微生物学	コース横断型 コース横断型では、食品科学の知識をベースとし食料産業の更なる振興・発展に必要なビジネス知識や起業マインドを修得し、将来、新たな食品事業の企画や起業等での活躍を目指す方にお勧めです。 食品化学 × 食料経済学 食品安全学 × 商品企画・開発論
	ビジネス中心型 事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、殊に企業や事業のマネジメントを考える上での知識を修得することを目的とし、企画・営業や金融関係で活躍したい方にお勧めです。 農業ビジネス論 × 食料経済学 マーケティングリサーチ × 地域経済学	ビジネス・アグリ型 事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、殊に農業や環境、地域コミュニティを考える上での知識を修得することを目的とし、農業分野や地域にかかわる職を目指したい方にお勧めです。 農業ビジネス論 × ICT農業概論 マーケティングリサーチ × 農業気象学	ビジネス・フード型 事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指して、殊に食品のマーケティング、開発、流通を考える上での知識を修得することを目的とし、食品企業や関連企業を目指したい方にお勧めです。 農業ビジネス論 × 食品製造学 マーケティングリサーチ × 食嗜好科学

食料産業学部
 学びのカスタマイズ

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」



アグリコース

学びのポイント

1 「農」に関する知識を幅広く学び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。

2 充実した教育環境で農学・環境科学の知識が学べる

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)

環境園芸学領域

野菜・果樹・花などの環境に配慮した栽培方法や品種育成、スマート農業について学ぶ

持続栽培学領域

環境負荷を軽減し、かつ持続性の高い作物生産の基礎となる土壌・肥料・有機栽培・昆虫・農業・気象について学ぶ

農業生物学領域

微生物などの農業有用生物の活用や作物収量品質を低減する病害虫や雑草などの農業有害生物の制御について学ぶ

植物の生命現象を理解し、科学的根拠に基づいた判断力と農業の可能性を追究する能力を身につける

	2年	3年	4年
環境園芸学領域	・ICT農業概論 ・植物遺伝学 ・花き・野菜園芸学 01	・果樹・観賞園芸学 ・植物育種学	卒業研究Ⅱ・Ⅲ
持続栽培学領域	・肥料学 ・農業学概論	・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	
農業生物学領域	・植物病理学 ・環境微生物学	・植物分子科学実験・実習 03 ・植物生理学	
共通	・作物生産科学基礎実験・実習 ・樹木学特別実習	・アグリ研究 ・卒業研究Ⅰ	

※コース課程必修科目に加えて、共通課程の必修科目を履修する必要があります。また、他コース課程の選択科目を履修することも可能です。

PICK UP 授業



01

花き・野菜園芸学

野菜類の品種、生育特性、栄養成分の特徴や国内における生産状況について理解し、安定的な野菜生産のための栽培技術や減農薬栽培の技術、管理法、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・生態系との相互関係を理解し、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

作物の成長は様々な外的因子や内的因子である遺伝子発現や生理反応がかかわってきます。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、品種の病害抵抗性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・花き研究に関する県内の最新情報を体感的に学んでいます。



Student's Voice

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)



ICT技術を農業に活かす!

アグリコースのICT農業概論では、ICTを活用した農業現場における生産環境モニタリングや精密農業、施設園芸のICT管理、IT情報管理、流通・販売における活用について学ぶことができます。将来、祖父母の農業を継いだ時にもこのような新しい技術や知識を活用して、今後の農業の発展に役立てていきたいです。また、私は、クラブ活動でも水耕栽培を行っています。ICT農業概論で知った様々な水耕栽培方法を参考にしています。

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。

卒業研究1



食料産業学科 4年
アグリコース
大越 茜音
(福島県:郡山高等学校出身)

豆乳加工に好適なダイズ新品種の育成と世代促進法の確立

研究内容・目的

私は、「品種改良」に興味があり研究テーマとしました。きっかけは、小学校の頃の授業で野菜には品種名があることに感動したからです。アグリコースの伊藤崇浩先生はダイズの育種の経験があり、一緒にやってくれと言っていたこともあり、ダイズを扱った育種を考えていくことにしました。最終的な研究目標として、豆乳加工に好適なダイズの収量を増加させること、そして豆乳に適した品種の種類を増やしていくことです。そのためにも最低10年は掛かると言われていた育種の年数を短縮するために高速世代促進法を確立していきたいと考えています。また、新しい品種ができるのはまだまだ先ですが、完成した際にはフードコースにさまざまなものに加工してもらい、ビジネスコースにマーケティングしてもらえそうなNAFUダイズを作りたいと考えています。



役立った授業 植物育種学、植物遺伝学、作物・果樹生産科学基礎実験・実習

育種の知識についてはゼロだったので研究を始める上では不可欠な授業でした。また、先生との繋がりが持てて貴重なアドバイスが貰えたのでとても助かりました。実験の基礎的な知識、器具の使い方、レポートの書き方はもちろんのこと「なぜ」をとことん突き詰めてくださる先生方の授業はとても勉強になりました。

後輩へのメッセージ

どんな現象にも理由があって、「どうして?」と1つ聞けば、10倍の答えが返ってくるくらい博識で面白い先生方のもとで学べる貴重な経験ができる大学です。先生方は優しくして親身になって相談に乗ってくれるので、積極的に学びたいと思う人には全力でサポートしてくれます。

卒業研究2



食料産業学科 4年
アグリコース
古川 侑輝
(福島県:若松商業高等学校出身)

緑肥を投入した砂地圃場における窒素供給とエダマメの生産性

研究内容・目的

私は、大学の野菜園芸学で緑肥を知り興味を持ちました。緑肥作物には有害生物の抑制、土壌浸食の防止など様々な効果があり、とても興味深いと感じました。しかし、緑肥の研究は通常の畑や水田での研究しかありません。そこで、本学の砂地圃場ではどのように分解され、緑肥の効果があるのかを研究してみたいと考えました。最終的には、砂壌土での緑肥を使用したときの分解速度と、緑肥の効果がどれくらい出るかを明らかにし、作物の生産性に寄与できるかを考察したいと考えています。また、この研究を通して緑肥を利用した有機栽培を将来的にはできるように今後も勉強していきたいと思っています。



役立った授業 栽培科学実験・実習、植物分子科学実験・実習

どの授業も研究に必要な基礎的な知識や道具の使用方法が実際に体験することができます。そのため、自分の実験をスムーズに進めることができます。また、作物の栽培方法を1年通して播種から収穫まで学ぶことができるため、栽培の流れを理解できました。

後輩へのメッセージ

本学では、食・農・ビジネスの3つのコースを幅広く学べるため、自分のやりたいことが決まっていなくても様々なことが学べます。そのため、4年間を通してじっくりと将来について考えることができます。

卒業研究 KEY WORD

土壌肥料学
環境科学

果樹・花き・野菜
栽培繁殖
生理生態

作物や野菜、
持続性のある農業
Agronomy

環境微生物

微生物
植物の病気
カビ
分類・同定

環境保全型農業
土壌線虫
農業生態系

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

卒業生からの MESSAGE



もがみ中央農業協同組合(総合職)

佐藤 将陽さん
食料産業学科 アグリコース 2023年3月卒業
(山形県:新庄東高等学校出身)

本学で身につけた堆肥化の知識を 地元農業に伝えていきたい!

私は地元山形県の農業を支え、盛り上げるという目標があります。その目標を叶えるためには、自分自身が現場を知り、行動を起こしていく必要があると思い、行動を起こせる環境が揃っている、もがみ中央農業協同組合に就職を決めました。本学では、農業をフード・ビジネスの視点からも広く学びました。特に堆肥化を深く学んできたので、この学んだ知識と技術、そして身につけたコミュニケーション能力を活かして、地元の方々に支えていきたいです。

就職実績

- 【食品関連】 株式会社かしわ堂/株式会社めんつう
- 【農業関連】 株式会社アグリライフ/株式会社アルプスアグリキャリア/株式会社香月菜園/有限会社秀花園/有限会社旬彩ファーム/有限会社ティーエム/有限会社東部開発/株式会社なかひら農場/株式会社平山ファーム/株式会社柳田農園/農業生産法人有限会社山梨フルーツライン/秋田農業協同組合中央会/株式会社サセキ関東甲信越/株式会社野崎採種場/北越農事株式会社/有限会社松下種苗店/もがみ中央農業協同組合
- 【卸売・小売】 株式会社キュービット/クラギ株式会社/株式会社ダイユーエイト/株式会社ドン・キホーテ
- 【サービス】 アート梱包運輸株式会社/株式会社上越観光開発
- 【公務員】 長野県/檜葉町
- 【その他】 日本基礎技術株式会社/村上商工会議所
- 【大学院進学】 新潟食料農業大学大学院/茨城大学大学院/信州大学大学院

フードコース

多様化する「食べる」ニーズに応え、安全に楽しめる食の環境を築く



フードコース

学びのポイント

1 フードチェーンの全過程を科学的に学ぶ力の修得

食品開発や食品に関することなどはもちろん、食品科学・食品プロセス・発酵と醸造・資源循環・環境科学なども学び、フードチェーン全過程について理解できる力の修得を目指します。

2 実験・実習を通じた論理的思考・判断力の養成

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)

食品科学領域

栄養・機能・発酵・分析など食品成分の生態機能について学ぶ

食品プロセス学領域

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

食品のおいしさと機能を理解し、科学的根拠に基づく食品の可能性を追究する能力を身につける

	2年	3年	4年
食品科学領域	・食品栄養学 ・食品化学01 ・食品微生物学	・食品科学実験・実習 ・食品分析学 ・食嗜好科学 ・微生物利用学02 ・健康栄養学	卒業研究Ⅱ・Ⅲ
食品プロセス学領域	・食品安全学03 ・食品製造学 ・食品物性学	・食品プロセス学実験・実習 ・農産物利用学 ・食品安全管理システム論 ・環境技術学	
共通	・一般化学 ・分子生物学 ・化学実験 ・食品生産科学基礎実験・実習04 ・有機化学 ・生化学	・HACCPシステム論 ・卒業研究Ⅰ	

※コース課程必修科目に加えて、共通課程の必修科目を履修する必要があります。また、他コース課程の選択科目を履修することも可能です。

PICK UP 授業



01 | 食品化学

食品の化学的構成成分についての知識は、食品の品質や安全性、加工適性、貯蔵性などを理解する上で必要不可欠です。食品の主成分(水・タンパク質・脂質・炭水化物・ビタミン・ミネラル)と食品の味に関わる成分に関する化学的基礎知識を学びます。



02 | 微生物利用学

食品に対する微生物の関わりは深く、私たち日本人にとっても味噌や納豆などの発酵食品は欠かせないものです。微生物の基本的な性質や種類、制御法、検出法について学び、食品に関わる微生物について、その基礎から食品業界で必要とされる技術との関連性について理解を深めます。



03 | 食品安全学

食品は私たちが生きていく上で欠かせないものであり、毎日摂取し続けることから、高い安全性が求められます。食品衛生に関する基礎知識を学び将来、食料産業に携わる人材にとって必要な食の安全に関する知識を修得します。



04 | 食品生産科学基礎実験・実習

食品の調理・加工・保存は、食品中に含まれる様々な成分の変化を利用したものです。様々な食品を実際に調理・加工・保存し、食品原料の特性や製造の原理、製造方法、取扱いについて学びます。化学・生物学・物理学の基礎知識と食品製造の工程との関連性を学び、実験・実習を行う中で知識だけではなく鋭い観察力と考察力を身につけます。

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「マコモダケ」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年度には胎内市内の森から酵母を分離・育種し、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。



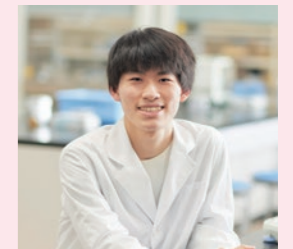
Student's Voice

食料産業学科 2年
フードコース

大星 夏主馬

(新潟県:敬和学園高等学校出身)

遺伝子組み換え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。

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。

卒業研究1



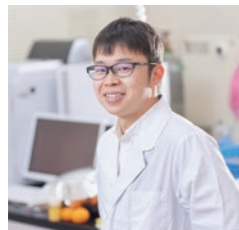
食料産業学科 4年
フードコース
鈴木 茉緒
(山形県:寒河江高等学校出身)

新潟県胎内地域より分離した乳酸菌による生もと系酒母への応用

研究内容・目的

近年、清酒の需要は低迷しています。その一因として清酒製品の画一化が挙げられ、製品の個性化や地域資源の活用が求められています。近年では酒質の多様化に伴い、清酒製造において必要な乳酸を乳酸菌による発酵により獲得するといった「生もと系酒母」に注目が集まっています。生もと系酒母で仕込んだ清酒は特徴的な香味がある一方、他の方法に比べて発酵管理が難しく時間もかかってしまいます。そこで私は胎内地域より乳酸菌を分離し、地域に根差した魅力的な商品の開発と、より簡便な生もと系酒母の製造方法へ活用するために研究を進めています。将来的には米、水、酵母、乳酸菌のすべてが胎内市産の清酒の開発を考えています。

卒業研究2



食料産業学科 4年
フードコース
村松 優希
(静岡県:浜松工業高等学校出身)

豆温州ミカンの栽培・加工時に排出される未利用資源の活用方法の模索

～アグリツーリズムを想定した精油・草木染め体験を軸として～

研究内容・目的

私の実家がみかん農家であり、その手伝いを行う中で、廃棄物が多く発生していることを知りました。例えば摘果作業で捨てられる未熟果実や、みかんの皮、腐敗したみかんなどです。その廃棄物を何かに利用できないかと思い、卒業研究のテーマとしました。みかんの皮の活用例は既に存在しますが、農家の規模であるコストがかり過ぎてしまいます。そこでアグリツーリズムを想定した活用方法を検討しています。具体的には、みかんの皮を用いて精油の抽出や染色を行います。その後みかんの皮の残渣でメタン発酵を行います。メタン発酵により残渣から燃料(バイオガス)と液肥を生産することができます。ゴミを資源へと変えたいと思います。



役立った授業 食品科学実験・実習

この授業では実験でよく使われる手法や機械の操作方法を一から教えてもらいました。これまで実験の経験が少なかった私でも基本的な実験操作に慣れることができ、一人で進められるようになりました。また、レポートの書き方も丁寧に指導してくれるので、現在の研究や卒業論文の制作にも役立っています。

後輩へのメッセージ

食の分野に少しでも興味があれば、明確なビジョンがなくても良いと思います。私もそうでした。人間が生きていくために欠かせない「食」について本学で多面的に学ぶことで、それぞれのやりたいことを見つけてください!



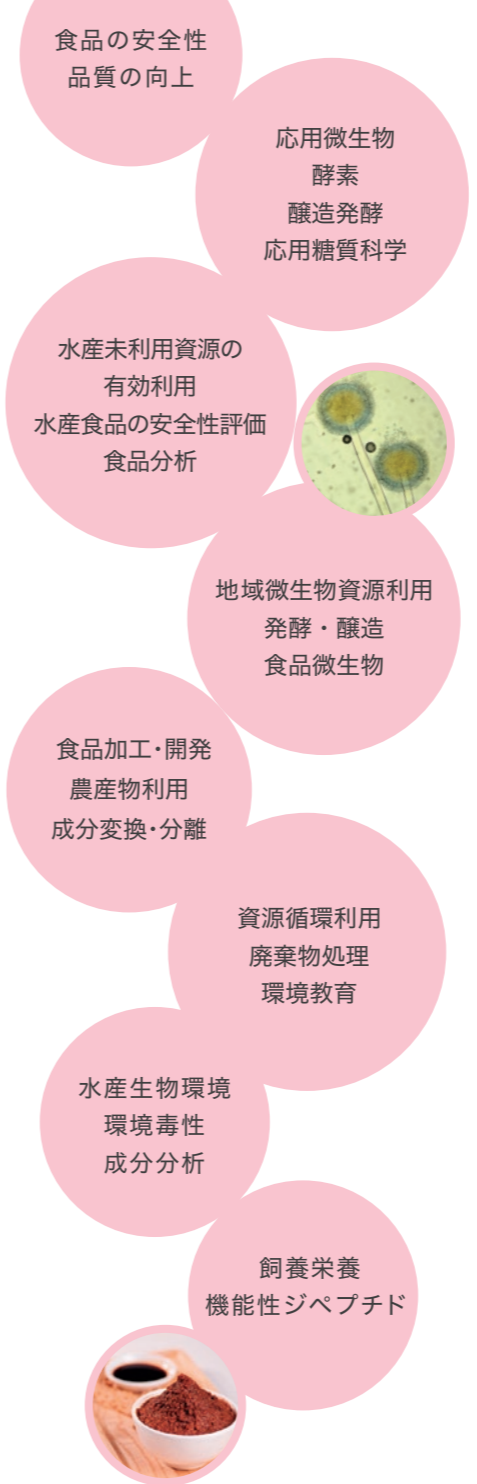
役立った授業 食品微生物学、環境微生物学

微生物は地球上のあらゆるところに生息しており、身近にも多数存在しています。それでいて発酵食品のように食との関わりも深く、私の卒業研究で扱っているメタン発酵も微生物の働きによるものです。微生物の働きにはpHや温度などの条件が密接に関わっていることなど、授業で学んだ微生物の知識がメタン発酵でも活かされています。

後輩へのメッセージ

本学では食・農・ビジネスを一体的に学ぶことができます。特に何について学びたいのか漠然としていても、1年生のうちに全コースの授業があり、学びたいことがきっと見つかります。食に興味がある方は、ぜひ本学へ入学してください!

卒業研究 KEY WORD



卒業生からの MESSAGE



株式会社 熊谷 (営業職)

喜藤 武琉さん
食料産業学科 フードコース 2023年3月卒業
(新潟県:新潟東高等学校出身)

食品パッケージから食品ロスをなくす!

私は、食品パッケージの会社に就職を決めました。就職先は食品の保存性を高めるパッケージ開発を行っており、食品パッケージにこそ食品ロスを減らせる力があると考えています。本学で根拠に基づき客観的に考えることを身につけられたので、今後はデータなどの重要性をより効果的に示しながら、仕事をしていきたいです。本学では本当に食に関する分野を幅広く学ぶことができます。広く学べるからこそ、新たな発見や興味が湧いてきますよ。

就職実績

- 【食品関連】 イオンフードサプライ株式会社/一正蒲鉾株式会社/株式会社岩崎/株式会社エスピーサンキョーフーズ/越後製菓株式会社/株式会社三幸/太子食品工業株式会社/たいまつ食品株式会社/長野興農株式会社/株式会社しき食品/日東アリアン株式会社/日本ホワイトファーム新潟株式会社/株式会社ビックスコーポレーション/株式会社ブルボン/株式会社マツイフーズ/マルタスギヨ株式会社/株式会社ミート・コンパニオン/宮城製粉株式会社/有限会社みやげ食品/株式会社武蔵野フーズ/モガミフーズ株式会社/株式会社山崎食品/株式会社ヤヨイサンフーズ/イカリ消毒株式会社/株式会社熊谷/新発田食品工業団地協同組合
- 【農業関連】 胎内市農業協同組合
- 【卸売・小売】 国分関信越株式会社/株式会社新潟ケンベイ/株式会社諸長/アクシアルリテイリング株式会社/株式会社ウオロク/株式会社オーシャンシステム/株式会社クスリのアオキ/株式会社ドック/みやぎ生活協同組合/株式会社森八大名園/株式会社ヤマザワ/株式会社ヨークベニマル
- 【サービス】 株式会社ウィーアップコーポレーション/株式会社ゼンショーホールディングス/株式会社はま寿司/株式会社ピアンタカンパニー/中越運送株式会社/株式会社DYM
- 【公務員】 自衛官候補生
- 【その他】 青木環境事業株式会社/三和エクステリア新潟工場株式会社/株式会社新栄技術/株式会社タクマプラント/トップ工業株式会社/株式会社b-ex
- 【大学院進学】 新潟食料農業大学大学院/京都情報大学院大学/佐賀大学大学院/信州大学大学院/新潟大学大学院/龍谷大学大学院

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・社会価値を創造する



ビジネスコース

学びのポイント

1 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

2 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。

カリキュラム(2年次以降)

地域活性領域	事業開発領域
地域社会・地域政策・地域経済・まちづくりについて学ぶ	マネジメント・情報コミュニケーション・マーケティング・ビジネスプランについて学ぶ

事業開発や地域活性にかかわる企業・団体の経営や戦略、基盤となる地域や政策について学び、食をコンテンツとする幅広い業界での活躍を目指します。

	2年	3年	4年
地域活性領域	・食料経済学	・地域政策論 ・まちづくり計画論01 ・地域経済学 ・地域学 ・食品企業論	卒業研究Ⅱ・Ⅲ
事業開発領域	・簿記・会計学演習 ・マーケティング論 ・ビジネス統計	・農業ビジネス論02 ・ビジネス実務法務 ・マーケティングリサーチ04 ・ビジネスプレゼンテーション ・データサイエンス演習 ・eビジネス論 ・商品企画・開発論03	
共通		・食産業ビジネス演習Ⅱ ・ビジネス研究 ・卒業研究Ⅰ	

※コース課程必修科目に加えて、共通課程の必修科目を履修する必要があります。また、他コース課程の選択科目を履修することも可能です。

PICK UP 授業



01 まちづくり計画論

全国には元気を失っている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 農業ビジネス論

農業を成長させていくためにはビジネスの考え方が不可欠です。経営学の知識を基本に水田、野菜、果樹、畜産、酪農の各分野を例に、農業ビジネスを成長・発展させるために求められるマーケットインの考え方、輸出や海外生産を視野に入れた新たな市場拡大、他産業とのネットワーク構築の具体的な手法を学びます。



03 商品企画・開発論

売れる商品はどのように生まれるのか？実際の商品企画・開発の作業の流れに沿って、それぞれのプロセスで用いる基本的な理論や手法を学びます。商品アイデアを発想し、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、実際の事業計画書の読み解きから商品企画書を起案できるようにします。



04 マーケティングリサーチ

市場調査(マーケティングリサーチ)はビジネスの戦略策定をデータから裏付けるためにとても重要です。市場調査を科学的に行うための基本的知識、分析、表現法を学びます。マーケティングとリサーチの関わり、例えば事業企画、商品開発、コミュニケーションとリサーチがどのように関わっているかについて具体例をもとに学びます。

TOPICS

新潟市北区における「朝市」の活性化プランニングと実践

ビジネスコースの3年次には実践的な演習として、新潟市北区の葛塚地区・松浜地区で行われている「朝市」の活性化に資するプランの企画・提案を行い、実際の朝市でプランを実施しました。学生は地域資料により調査・学習を行い、訪問調査によるインタビューの実施や、地元の方とワークショップを行う中で、現状や顧客ニーズを確認したうえで地域活性化に向けてプランを作成し、実行しました。地域の方や企業にご協力を得ながら、実際に企画の立案から実行までを体験し、実社会で活かせる学びを行っています。



Student's Voice

食料産業学科 2年
ビジネスコース
櫻井 空美
(新潟県・小千谷高等学校出身)



地域の食品の魅力をもつ ビジネスの力で発信したい!

ビジネスコースのマーケティング論では、毎回異なる企業のマーケティング事例から「売るための仕組みづくり」について学ぶことができます。私たちが良く知っているヒット商品の背景には様々な企業努力や独自のマーケティングがあることが分かり、非常に興味深かったです。大学生になり、改めて新潟県の日本酒の種類の多さや、県外・海外の方からの新潟の日本酒に対する評価の高さに驚き、日本酒の魅力をもっと多くの方々に知ってもらいたいと感じるようになりました。最近では若者の日本酒離れが進んでいるので、特に若い年代の方に日本酒を好きになってもらえるようなマーケティングの戦略やビジネスを考え、新潟の清酒の魅力を伝えるとともに、若い世代の人がもっとお酒を健康に美味しく楽しめるような社会にしていきたいです。

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のもとに、調査・分析・解析などを実施し、研究に取り組んでいます。

卒業研究1

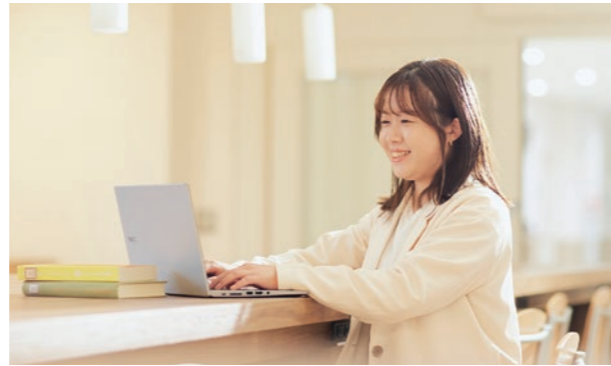


食料産業学科 4年
ビジネスコース
河野 有沙
(埼玉県：浦和高等学校出身)

エシカルフードのマーケティングと経営戦略

研究内容・目的

私は、本学の授業である「インターンシップI・II」を通じ、SDGs やエシカル消費を消費者に理解してもらい、購買に結びつける難しさを実感しました。カンボジアの農家の支援を目的に、現地で作ったセサミオイルとピーナツオイルを日本で販売することを試みましたが、顧客獲得や販路開拓の難しさから販売に至りませんでした。またエシカルを意識した商品は、通常商品に比べ価格が割高である場合が多いため、消費者にとって購買のハードルが高いことも感じました。このような経験から、良い取り組みをビジネスとして継続していくためにはどうすれば良いかを考えたいと思い本研究を行っています。



役立った授業 食産業ビジネス演習I

この授業では現地を訪れて農家さんに経営状況や経営の考えを伺い、それをまとめて記事を作る機会がありました。卒業研究でも、事前調査をして質問内容を考える、実際にヒアリングをする、聞いたことをまとめるという一連の作業が必要だったため、役立ちました。

後輩へのメッセージ

授業では企業の人、現場をよく知る人などの話を聞く機会があります。ぜひ色々なことに興味を持って交流してみてください。また、新潟で暮らすこと・学ぶこと・出会うことを楽しんでください！

卒業研究2



食料産業学科 4年
ビジネスコース
西本 向輝
(新潟県：六日町高等学校出身)

南魚沼市『本気井』を通じた地域活性化についての研究

研究内容・目的

本学に入学する前から地域活性化について学びたいと考えていました。授業を通じて、地域ブランドを作ることも地域活性化の一つの方法だということを知り、私の地元である南魚沼市でそのようなものが無いのか考えたところ、本気井が思い当たったので、研究してみようと思いました。この研究を通じて、地域一体で発展させていくにはどうしたら良いか、またそのための課題解決について最適な解決策は何か、主催側と飲食店側との考えのギャップはどういったものかなどを明らかにしたいと思っています。最終的には、主催団体や行政への提案も視野に入れて研究を進め、就職したらこの研究を活かして地域のために最善を尽くしたいと考えています。



役立った授業 食産業ビジネス演習II

この授業では実際に地域の方からお話をお聞きし、最終的にプランを提案することをしました。その中で、地域の方が何に困っていて、どういった解決を望んでいるのかを話の中で聞き出すことが役に立っていると考えています。そして、研究を進めるうえでのアンケートの問題文作成など、主に内容づくりに大きく活かされました。

後輩へのメッセージ

『農業』や『食』と人間は切っても切れない関係です。そういった食の分野を自分の肌で感じ、学ぶことができるのが新潟食料農業大学です。学んで損はありません。みなさんの入学お待ちしております！

卒業研究 KEY WORD

食料経済
食料 農業・
農村対策

企業経営
社会的課題の解決
SDGs

マーケティング
事業経営
商業開発



フードサービス
食品流通
プラットフォーム
ビジネス

地域計画
農村計画
地域デザイン

事業計画
地域ビジネス

農業ビジネス
女性活躍
農業人材育成



卒業生からの MESSAGE



JR東日本新潟シティクリエイト 株式会社(総合職)

五百川 優実さん
食料産業学科 ビジネスコース 2023年3月卒業
(新潟県：高田北城高等学校出身)

本学で身につけた調査情報収集力を 地域で活かしたい！

学びの中の「未来の新潟の理想像」のワークショップで、生産・加工・販売の側面から考えることの大切さを学び、自分自身が「ふるさと新潟の発展に貢献ができるか」と考え、就職を決めました。他にも、農業生産法人の経営分析や飲食店創業プラン作りなど多くのフィールドワークで、調査情報収集力も身についたので、食を絡めたユニークな企画作りの業務に活かしていきたいです。

就職実績

- 【食品関連】 株式会社デリカウェブ
- 【農業関連】 岩村養鶏株式会社 / 株式会社サイタメ / 株式会社トマツ本店 / 株式会社新潟コボタ / みなみ魚沼農業協同組合 / 渡辺パイプ株式会社
- 【卸売・小売】 服部コーヒーフーズ株式会社 / アクシアルリテイリング株式会社 / 株式会社ウオロク / 株式会社清川屋 / 株式会社九州屋 / 株式会社クスリのアオキ / 株式会社コメリ / 株式会社マルエツ / 株式会社ロック・フィールド
- 【サービス】 JR東日本新潟シティクリエイト株式会社 / 新潟空港ビルディング株式会社
- 【金融・保険】 協栄信用組合 / 益茂証券株式会社
- 【その他】 アルピコ交通株式会社 / 越後天然ガス株式会社 / 株式会社カネコ商会 / 新発田ガス株式会社 / 高野ガス株式会社 / 独立行政法人地域医療機能推進機構 / 大森電子株式会社 / 株式会社Cuon / 株式会社クーネルワーク / 三和エクステリア新潟工場株式会社 / スワロー工業株式会社
- 【大学院進学】 新潟食料農業大学大学院 / 事業創造大学院大学

本学で取得可能な資格・検定

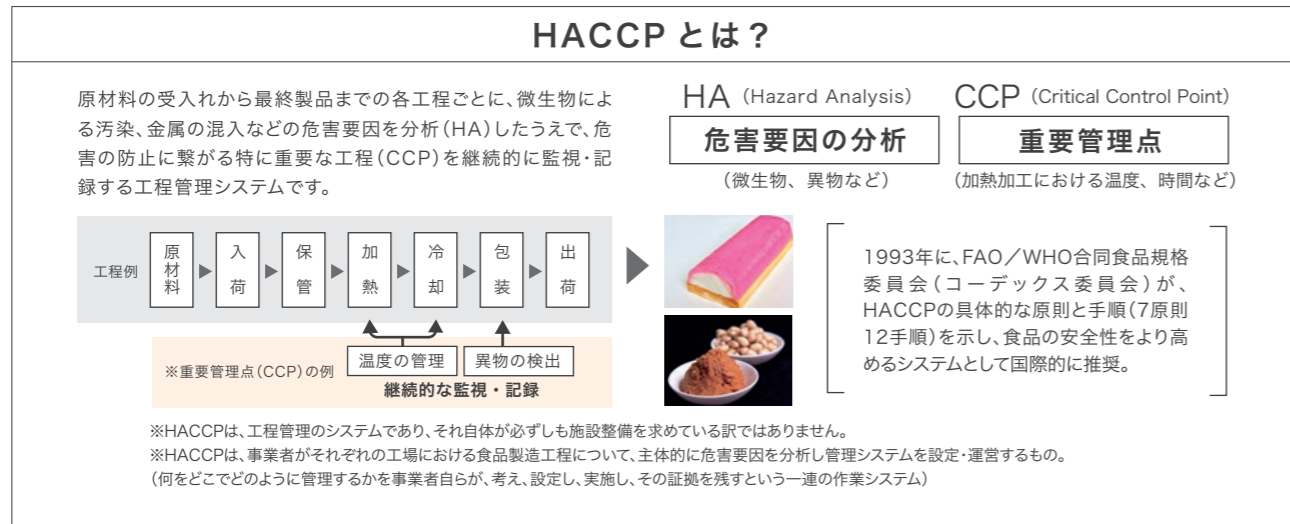
本学では、食品の衛生管理にかかわる資格や6次産業化のプロデュース力をはかる資格など食にかかわるあらゆる分野で活躍するために必要な資格の取得や検定を受けることができます。

■ 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

■ 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。

■ 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。

■ 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。

■ 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。

■ 樹木医補



樹木の保護管理、樹勢回復、治療などに関する専門家です。国土の保全や緑化に関わる業務で環境緑化全般の技術者として自然の木々を守る役割を担います。登録し、樹木医補として認定を受けた場合、実務経験1年以上で樹木医の応募資格を得られます。

受験に必要な科目の単位を修得し、登録申請することで認定されます。

■ 自然再生士補



自然再生に必要な基礎的な知識を持つ自然再生の推進者です。自然再生に係わる事業を実行する自然再生士の業務や活動を補助します。登録し、自然再生士補として認定を受けた場合、実務経験1年以上で自然再生士の受験資格が得られます。

受験に必要な科目の単位を修得し、登録申請することで認定されます。

※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も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。

〈 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。

【2022年度実績】
3級合格率 66.6%(全国平均63.6%)
2級合格率 21.2%(全国平均21.1%)

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。関連する特定科目を履修することで受験に有利になります。

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。

ビジネス実務法務3級(全コース)

企業ビジネスや経済活動に関係する法律の知識、コンプライアンス能力などを問う実務的な法律知識を認定する資格です。

リテールマーケティング3級(全コース)

販売・接客技術をはじめとして、販売促進に向けた企画立案や在庫管理、マーケティング、店舗の管理など幅広い実践的な知識が身につきます。流通・小売業はもちろんのこと業態を問わず、顧客満足度を高めるノウハウを習得できます。

「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。

アグリ分野

Agriculture

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
● 砂丘地における環境保全型農業



Takahiro Ito

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・作物生理学・植物生態学
【研究テーマ】
● C₄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



Yushi Tazoe

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



Yutaka Nakai

食料産業学部長
学科学長 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



Toshihiko Takemoto

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



Hiroyuki Suzuki

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



Toyooki Ito

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



Tatsuya Matsumoto

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
● 有害因子の分析および測定の見直し・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



Junichi Maruyama

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



Tetsuya Oguma

教授 比良松 道一

【学位】
博士(農学) 九州大学 2007年取得
【専門分野】
園芸学・育種学・生活科学
【研究テーマ】
● 植物資源の生態的特性の進化的背景の解明とその利用
● 域外資源への依存度の低減・周辺生態系との調和を両立できる農作物栽培法の確立
● 家庭・郷土料理の多様性の喪失及び持続性を左右する環境要因の解明
● ヒトの協力的行動に対する炊事と共食の相互作用の解明



Michikazu Hiramatsu

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
● 水田除草ロボット用の雑草抑制メカニズムの解析



Toshihito Yoshioka

教授 金桶 光起

【学位】
博士(農学) 岐阜大学 1994年取得
【専門分野】
応用微生物学・醸造学・酵素化学・食品科学
【研究テーマ】
● 微生物機能を利用した醸造副産物の高付加価値化
● 発酵食品中の菌叢解析と微生物制御による新規食品の開発
● 伝統的な清酒製造技術が風味に及ぼす影響の解明
● 酒類と食のマリアージュによる生理機能の解明



Mitsuoki Kaneoke

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



Yuji Nagashima

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・湖沼における硫酸化
● 細菌の群集構造解析



Ryoki Asano

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



Tiejun Zhao
(チョウ テツケン)

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・食嗜好科学・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



Yoshiko Yokomukai

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地化に関する研究



Youichi Yoshii

アグリ分野

Agriculture

フード分野

Food Science

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
【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кваポニクスを教材とした環境教育プログラムの開発



Kenichi Abe

講師 阿部 周司

【学位】博士(海洋科学) 東京海洋大学 2011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
【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



Shuji Abe

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
【研究テーマ】環境汚染物質が魚類に与える影響
生分解性プラスチック分解に関わる土壌微生物叢の研究



Hina Satone

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
【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



Shinichi Kai

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
【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



Miyuki Koriki

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)
【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



Takeshi Iwasaka

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・事業開発
【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



Koichi Kaneko

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
【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



Takao Suzuki

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
【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



Hiroko Aoyama

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
【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



Jun Saito

講師 車 競飛

【学位】博士(経済学) 京都大学 2022年取得
【専門分野】食料経済学・環境経済学
【研究テーマ】持続可能な食料システムのあり方
地域資源を活用した再生可能エネルギー事業の取り組み
地域振興に関わる財政運営の課題
中国の環境関連税制に関する研究



Che Jingfei (シヤ キョウヒ)

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)
【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



Kazuya Nishimaki

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、理論言語学)
【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



Nobuyo Fukaya

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
【研究テーマ】競技力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



Ryo Yamanaka

客員教授

- 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)
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)
新美 芳二 (新潟大学 名誉教授)
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 タレント 一般社団法人国際SDGs推進協会 名誉理事)
今野 正義 (株式会社日本食糧新聞社 代表取締役会長 CEO)
加藤 正樹 (元 一般財団法人食品産業センター 技術環境部長)
山口 隆司 (一般財団法人 食品産業センター 海外室長)
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 (元 株式会社吉野家ホールディングス 会長)
家井 定一 (元 株式会社いえい 代表取締役会長)
島田 満俊 (行政書士/中小企業診断士シール事務所 代表)
米田 徹 (糸魚川市 市長)
久保田郁夫 (元 新潟県立海洋高等学校 校長)
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 兼任 公益財団法人キュービーみらいたまご財団 事務局)
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 (元 一般社団法人全国日本コム・コム関連食品輸出 専務理事)
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 代表取締役社長)
渡邊 健一 (石本酒造株式会社 常務取締役)
藤田 毅 (有限会社フジタファーム/有限会社米工房いむむろ/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 (一般財団法人全国調味料・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 (元 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)
木下 勝一 (新潟大学 名誉教授)
佐藤 豊三 (国立研究開発法人 医療基盤・健康・栄養研究所 薬用植物資源研究センター 客員研究員(筑波研究部))
早川 喜郎 (新潟県消費生活センター)
居城 幸夫 (新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 アグリコース教授)

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・平野・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ーンも設置しており、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変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。

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。

■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]

新潟キャンパス

週替わり販売

新潟キャンパスには、パンやお弁当などの販売があります。

はまぱん



MOMO cafe'

(新潟医療福祉大学)
丼物などのお弁当販売



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。



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、養分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。

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。

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。

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。

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。

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。

社会連携活動

本学では地域・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。

新潟で学ぶ魅力

新潟は自然豊かな環境に恵まれ、全国的にも有数のコメどころと知られており、日本の「食」を支えてきました。そんな新潟は農業をはじめとした食料産業全体が主要産業のひとつであり、新潟ニューフードバレー構想など食料関連の政策を重視しています。「食」に最適な自然環境と食料産業の歴史があり、行政の後押しもあるこの新潟の地は、皆さんが「食の未来」を考え切磋琢磨するよき学び舎となるでしょう。



■ 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



■ 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。

【新潟ならではの取り組み事例】

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。パ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」として商品化されました。

社会連携での活動の意義

大学での学びや研究はわたしたちの生活向上やよりよい社会を創ることが目的です。社会の課題を捉えて解決へ導くため、地域の人々の日常を知り、企業や行政と共同することがとても重要です。本学ではそういった社会と連携する学びのフィールドを重視しており、社会で通じる課題解決力を修得した人材の育成に取り組んでいます。

社会連携活動の実績につながる内容

キャンパスの所在地である胎内市との連携をはじめ、多様な社会連携活動に多くの学生が取り組んでいます。農村特有の課題である人口減少や福祉関連の課題のほか、持続型農業の推進などテーマはさまざまです。P56以降では活動の一部をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

活動の様子は P56・57 へ

社会連携推進体制と取り組み

社会連携活動を推進するため、本学では社会連携推進室を中心に体制を整え、各種の取り組みを展開しています。公開セミナーの企画・運営や連携協定締結と締結先との連携の他、様々な自治体や企業・団体等と連携し、学生や教職員が参加する社会連携活動のサポートや企画・運営を行っています。

実際の活動の様子は P56・57 へ

■ 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し、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。



2022年第3回アグロフードセミナーの様子

【2022年度実績】

<p>2022年度 第1回アグロフードセミナー</p> <p>持続可能な農業、地域の実現に向けた多様な研究の取り組み</p> <p>8.25</p> <p>第1回 「持続可能な農業、地域の実現に向けた多様な研究の取り組み」新潟食料健康研究機構 持続型農業研究所 発足記念シンポジウム</p>	<p>2022年度 第2回アグロフードセミナー</p> <p>食の新たな可能性と持続可能な社会形成のための選択の話をしよう!</p> <p>1.13</p> <p>第2回 「持続可能な社会の形成」ネクストミーツが考える食の未来と社会実装についてネクストミーツ株式会社</p>	<p>新潟におけるスマート農業の取り組み</p> <p>2.13</p> <p>第3回 「新潟におけるスマート農業の取り組み」開志専門大学共催</p>
---	---	---

■ 連携協定の締結

地方自治体・企業等との連携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 (2023年4月現在)



本学の社会連携活動実績

本学では、SDGsの課題解決に貢献することを念頭に社会連携活動を実施しています。この活動は、地域社会や企業・団体等が持つ、食や農に関わる様々な課題に対して、学生や教職員が一丸となって推進しています。大学で学んだことを活かして、様々な方と交流しながら課題について考え、行動することで、自身の成長につながる機会となります。

■ 地域社会での活動



たいない特産品開発プロジェクト

胎内市内の生産者、飲食店、胎内市、JA胎内市等多くの方々と連携して「胎内市の特産品を開発して、胎内市を盛り上げよう!」という取り組みに本学学生、教職員が参加しています。その名も「たいない特産品研究会」。2022年から活動を開始し、イタリア野菜をメインに栽培、加工品開発、地元の直売所などで販売し、イベント出展も行いました。学生のアイデアで野菜を紹介するPOPやロゴのデザインを手掛けたり、生産者さんの栽培サポートも行っています。インスタで活動も紹介しています!ぜひチェックしてください。



インスタアカウント
vege_tainai

関連するSDGsゴール
3 8 9 11 15 17

胎内市との連携

学生ボランティア活動

開学当初より胎内市と連携し、地域の方々と様々な活動を行ってきました。2022年度は不定期で集落の草刈り隊やワイン用ブドウ収穫のボランティア活動を学生が中心となって行っています。地元の方々との交流しながら、地域の課題などについて、現場で学ぶ機会となっています。



関連するSDGsゴール
11 12 15 17

たいない里山ウェルカムMAP制作プロジェクト

2021年に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号線の集落の魅力発信マップを制作しました。その活動の一環として、2022年には胎内市立中条小学校とコラボ! マップ制作に携わった学生がゲストティーチャーとして、子どもたちが制作する胎内市特産の米粉紹介パンフレット等のデザインを一緒に考えました。



関連するSDGsゴール
11 12 17

佐渡市との連携

佐渡産ブランド構築事業委託契約を締結

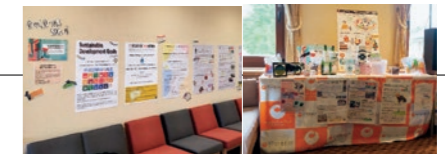
佐渡産農作物を活かしたブランド化、地域課題の発掘および解決方法の提案などに取り組んでいます。

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



■ 産学連携等の活動

株式会社当間高原リゾート ベルナティオとの連携



コラボプロジェクト『知ってもらい、食べることでSDGs』



十日町市にある当間高原リゾートベルナティオと連携し、2022年5月~7月にかけて、ベルナティオ館内でSDGsをテーマとした食のイベント『知ってもらい、食べることでSDGs』を開催しました。期間中、食とSDGsに関するポスター展示やSDGsをテーマに本学の社会連携活動、教員の研究や企業等との共同研究、学生の課外活動のポスター展示等を行いました。また、学生課外活動団体の6次産業化クラブが館内マルシェで栽培した野菜の販売を行った他、レストランへのメニュー提供も行いました。さらに、ベルナティオと学生の間で食育に関する意見交換会も実施しており、今後メニュー開発等も連携して実施する予定です。

関連するSDGsゴール
3 4 11 12 13 14 15 17

社会福祉法人クローバーとの連携

農福連携による納豆製造プロジェクト

学生課外活動団体6次産業化クラブでは、胎内市に伝わる幻の枝豆「ろくすけ豆」を栽培。「ろくすけ豆納豆」の販売に向け、クローバー様協力のもと、納豆製造に挑戦しています。試作では大粒で食べ応えのある納豆が出来上がりました。商品化を楽しみにしてください!



関連するSDGsゴール
8 11 12 15 17

株式会社ソーゴとの連携

本学教員の学術指導による企業の自然栽培チャレンジ



新潟市北区の冷凍冷蔵設備機器及び断熱パネルメーカーである、株式会社ソーゴでは、本学齋藤順講師による学術指導の下、敷地内の一画で野菜の自然栽培にチャレンジ。2022年度は、枝豆・トウモロコシ・イタリアトマト・サツマイモ・ネギ等を栽培し、齋藤ゼミの学生も視察等交流させていただきました。

関連するSDGsゴール
3 8 12 13 15 17

株式会社ほしゆうとの連携

企業の課題解決に挑む!!

株式会社ほしゆうは、燕市にあるパッケージ制作会社です。食品パッケージも手掛けられ、学生にご講義いただいたほか、ほしゆう様、取引先企業様3社様と連携し、本学ビジネスコース3年生が企業様の課題解決に挑戦。学生は、日帰り温泉施設のボイラー室まで視察訪問したり、学内でコシヒカリとこしいぶきの食べ比べアンケートをしたり、また架空の高齢化が進む街で農家を続けていくには?といった課題に取組むなど、座学では得られない貴重な経験となりました。



関連するSDGsゴール
8 9 17

学外での社会連携活動の他、学内でもSDGsに関連する活動を積極的に実施しています。



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。



関連するSDGsゴール
4 17

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。

関連するSDGsゴール
8 12

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ります。

関連するSDGsゴール
3 12 17

国際交流活動

本学には外国人留学生が在籍しており、様々な国の学生と交流し、互いに学び合い視野を広げる機会があり、活動を通して交流を行っています。

【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 インドネシア ワルマデワ大学
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 ウダヤナ大学

■ 新潟県国際交流協会主催の国際理解セミナー

本学では、新潟県国際交流協会より委託を受け、新潟県が重点的に交流を進めているアジア地域を中心に、外国への関心を高め歴史・文化などの理解を深めることを目的としたセミナーを開催しています。2022年度は、「インドネシアの食と農」をテーマに開催しました。担当教員よりインドネシアと日本との関係、インドネシアの食・農に関わる様子が紹介され、日本とインドネシアの小麦の需要動向や貿易フローから食料安全保障などについて解説をしました。また、本学に在籍するインドネシア出身の留学生が、日本へ来たきっかけや本学を志望した理由、言語や地理・歴史・宗教・文化と様々な角度からインドネシアについての紹介をするともに、インドネシアと日本の農業の比較、食文化の違いなどについて発表をしました。セミナー終了後の懇談を通じて、地域の方々と交流を深めました。



日本とインドネシアの農業の比較について解説

■ 留学生・日本人学生交流会

本学では、国際交流の一環として日本人学生と留学生とが交流できる機会を設けています。交流会では日本の伝統的な遊びを体験しています。学年や出身国を超えて楽しく交流し、親睦を深めています。



■ 新潟県国際交流協会の「留学生交流推進員」として活動

新潟県国際交流協会が主催している「留学生交流委員」に毎年本学の留学生が推薦され、県内国際交流に関する様々な活動に参加しています。

キャンパスで国際交流

本学では授業の中だけでなく、課外活動やクラブ・サークル活動、そして交流イベント等を通じて日常的に留学生と交流する機会があります。

学生達に聞いてみました！

仲良くなったきっかけは何ですか？

1年次の食料産業基礎実習の田植えや作物の植え付けなどで一緒に作業をしたり、授業の席が近かったことで、講義の内容などをきっかけに話すようになりました。他にも、地域連携プロジェクトやクラブ活動(6次産業化クラブ/水耕栽培クラブ)で一緒になり、様々な活動やイベントを行う中で自然とコミュニケーションを取ることができました。

日本食で海外の人に食べてもらいたいもの
ジュンサイ・納豆 日本の洋食
味噌汁 お米

美味しかった日本の食
・ラーメン ・豚肉がおいしい



会話の中で自然と果なる文化に触れられるよね

印象的だったことは？

6次産業化クラブの活動で収穫した唐辛子を食べたら、お互いの感想が違ったことです。日本人が生で食べると辛いと感じる唐辛子も普通においしいと感じずに食べていることに驚きました。普段から様々な食についての話もするので、海外の知らない料理や食品のことが知ることができ、勉強になっています。

交流する中で、気付いたことや勉強になったこと

海外の農業の方法や植物、流通や文化、食習慣や宗教によつての違いなどを直接聞くことができることは貴重な体験だと思いました。話す中で、知らない言葉の意味を実際に調べて、より海外に興味が出てきました。初めは日本人・留学生の交流に言葉のハードルを感じていました。いざ話をすると「食」という共通の興味や趣味の話をつきかけに自然にコミュニケーションを取ることができ、自分自身の考え方の幅が広がったと思います。



ベトナムから新潟食料農業大学へ

食料産業学科 3年 フードコース
NGUYEN THU THAO (グエントゥウ タオ) さん (ベトナム出身)

私は、ベトナムの食の安全性の問題を解決したいと思っています。ベトナムではまだまだ、食品の見た目を良くするためなどに着色料を多く使用したりすることが多いのですが、食の安全性や健康面を考慮した食品がより普及していくように食品安全や食品開発に関する知識を身につけたいです。食品安全学の授業が印象的で、食品を安全に消費者へ届けるためにどのような管理が必要なのか知ることができました。



課外活動で、「にいがた食と農の未来」学生ビジョンコンテストにチャレンジをし、特別賞を受賞しました。私たちのチームは『S.T.Hファーム～新潟の食と農のブランディングの提言～』というテーマで新潟県の特徴を活かした体感型農園の提案を行いました。プレゼンテーションの作成や発表の練習はとても大変でしたが、先生方に様々なアドバイスをもらい、たくさんの方の前で自分達の提案を発表したことは、とても良い経験となり自分自身の成長に繋がりました。

■ 留学生サポート体制

学習サポート

日常生活で用いる日本語能力の向上を目的として「日本語科目」を1.2年次に開講します。語彙や読解はもちろんディスカッション形式で日本語を「話す」場を設けるなど、日本語能力の向上をサポートし、日本語能力試験のN1取得を目指します。



生活サポート

アルバイト紹介、留学ビザ更新サポート、サークルやゼミ活動を通じた日本人学生との交流など充実した留学生生活を送れるよう、さまざまなバックアップ体制を整えています。また、就職先・進学先の情報提供や徹底した個別面談等により、一人ひとりの留学生の卒業後の進路をサポートしています。



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。

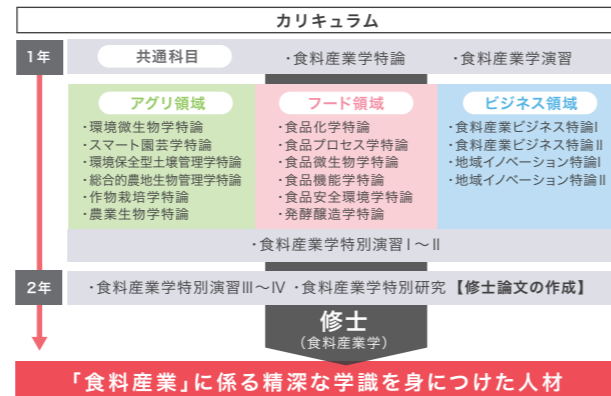
03 専門科目であるアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の授業科目はいずれも選択科目であるため、自身の研究テーマに応じて自由に履修できます。

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且つ体系的に理解し、包括的且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且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。

2024年4月 食料産業学専攻(博士後期課程) 設置(予定) 設置許可申請中

新潟食料健康研究機構

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

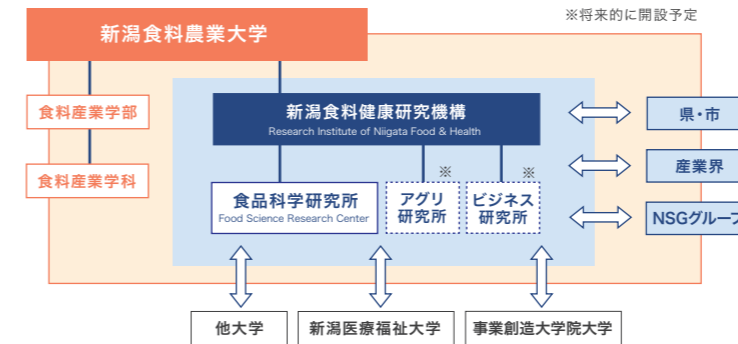
食および食産業に関わる「新潟の知の集積」や「新潟フードバレー拠点形成」を目指して、新潟食料健康研究機構が2020年4月に設立されました。機構内に設置された食品科学研究所と持続型農業研究所が、新潟および全国の食品産業、環境産業、農業、大学、研究機関、行政機関と連携して、食・食料生産・健康などの基礎研究および応用研究を行っています。

新潟食料健康研究機構長

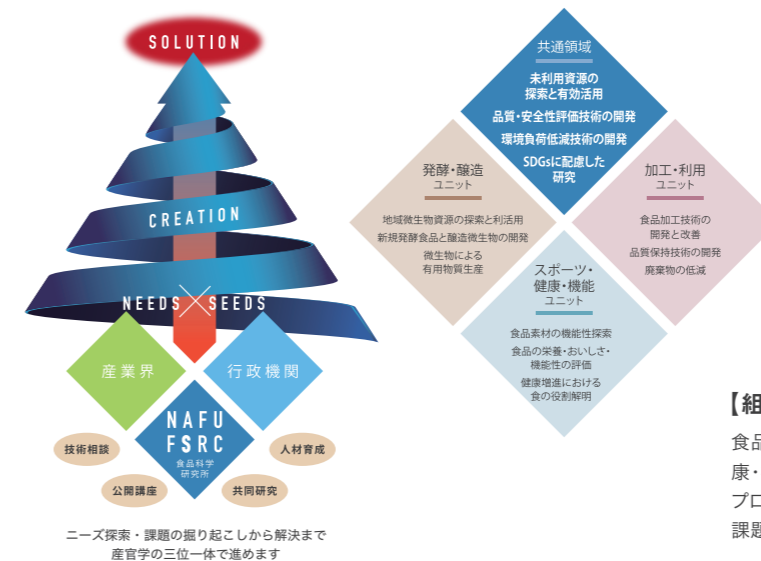
中井 裕



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2021年で29.1%以上に達し、健康長寿を支える食生活の重要性は益々高まっています。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と持続型農業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及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行い、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



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。これからは、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申し上げます。

【組織・体制】

食品科学研究所は、3つの研究部門(加工・利用ユニット、スポーツ・健康・機能ユニット、発酵・醸造ユニット)とリエゾンオフィスで構成され、プロジェクトに応じてアグリコース、ビジネスコース教員も交えて円滑に課題解決を遂行します。

持続型農業研究所

本研究所が対象とする持続型農業とは、有機農業(有機JAS認証農産物生産)、減農薬・減化学肥料農業(特別栽培農産物生産)、環境調和型農業、環境循環型農業、SDGs達成に繋がる農業などを広く包含しています。本研究所では、持続型農業の生産、製造、加工、流通、販売から金融に至る食料システム全般、およびこれらを取り巻く環境について、サイエンス・テクノロジー・ビジネス・カルチャーの面から、広く研究・開発を行います。

【組織・体制】

本研究所のおもなメンバーはアグリコースおよびビジネスコースの教員です。プロジェクト毎に専門教員が、研究部門である生産ユニット、地域・環境ユニットまたはビジネスユニットにおいてグループを作って、プロジェクトの課題解決に当たります。

持続型農業研究所長

伊藤 豊彰



新潟食料健康研究機構・持続型農業研究所(SARC "Sustainable Agriculture Research Center")は、地域・日本・世界の持続的食料生産に貢献するための研究拠点を目指し、生産・環境ユニット、ビジネスユニットを持つ組織として2022年8月に設立されました。先進国で最も低い食料自給率、地球温暖化などの気候変動、農業活動による環境汚染・生態系破壊、といった困難な状況の中にあつて、本学では地域資源の循環利用や生態系機能の活用などによって、有機農業のように環境汚染の少ない持続可能な食料生産に関する研究を行ってまいりました。今後は、技術相談、委託研究、共同研究、公開講座など通じて、地域や他機関との連携を強化して研究開発を進め、地域等の活性化と人材育成に貢献したいと考えております。皆様にはご協力とご支援のほど、どうぞよろしく申し上げます。

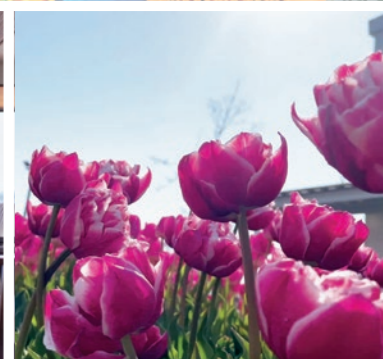
学生のリアルな毎日をレポート！

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

Campus Life



@nafu.ac



EVENTS 年間行事

1年生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!

- | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------------|--|---|---|--|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 4 April
● 入学式
● 新入生オリエンテーション | 5 May
● 田植え | 6 June
● 新入生歓迎会 | 7 July
● 収穫祭
● 留学生・日本人学生交流会 | 8 August
● 前期定期試験
● インターンシップII(研修) | 9 September
● インターンシップI(研修)
● インターンシップII(報告会)
● 橙和祭 | 10 October
● インターンシップI(研修)
● インターンシップII(報告会)
● 橙和祭 | 11 November
● NAFU JOB 博 | 12 December
● 留学生・日本人学生交流会 | 1 January
● 後期定期試験 | 2 February
● 卒業研究発表会 | 3 March
● 卒業式・修了式 |
|---|-----------------------|---------------------------|--|---|---|--|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|



4月 #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。

5月 #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!

7月 #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!

9月 #稲刈り (食料産業基礎)
 みんなで稲刈り! 収穫したお米は学食で提供されます。

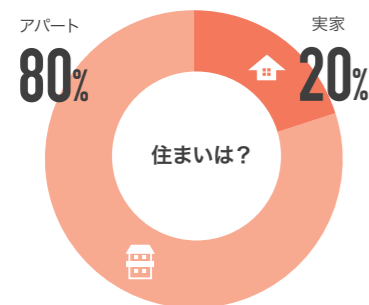
10月 #学生みんなで作る橙和祭!
 学生みんなで手作りの大学祭! 新潟県内外から多くの方が遊びに来てくれます。

3月 #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!

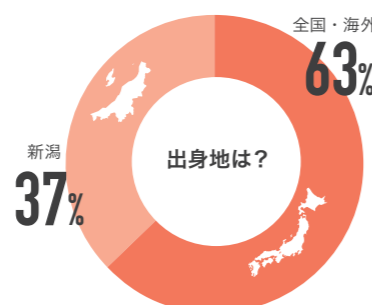
NAFU DATA データで見るNAFU

NAFU生の日常をデータで紹介!

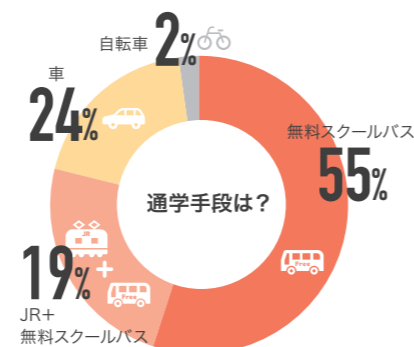
キャンパスライフをイメージしよう!



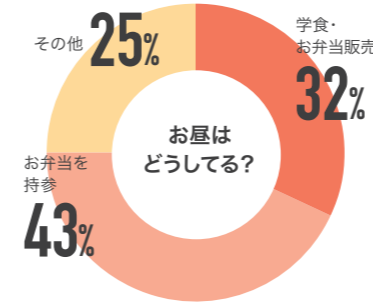
胎内市には学生専用アパートや中条駅周辺にも一人暮らし用のアパートがあります。



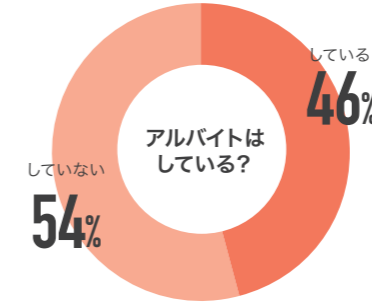
全国各地・世界各国から多くの学生が集まっています!



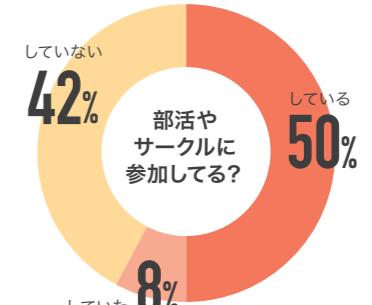
学生アパートや周辺の駅からは無料スクールバスが運行!



学食では日替わりメニューが人気! 新潟キャンパスではお弁当やパンの販売があります!



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!



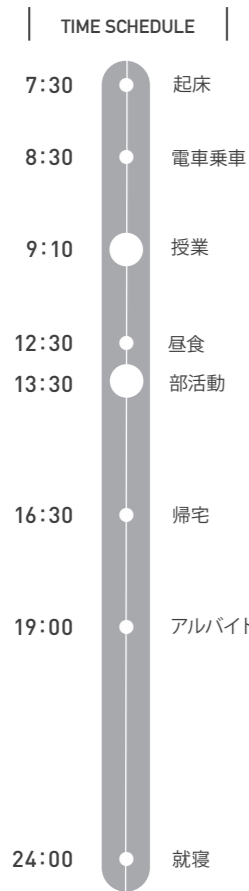
本学ならではのサークルもたくさん! クラブ・サークル紹介はP70・71をCheck!

調査対象: 2019年-2022年入学対象学生アンケートより(2023年3月現在)

ONE DAY 学生の日

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



部活動と
勉強を両立し
充実した毎日!

食料産業学科 1年
小島 遼
(新潟県・日本文理高等学校出身)

「頑張っている選手のサポートをし、大会の結果を見て喜んでいる姿が見たい!」「サポート役として部に貢献したい!」という思いから陸上競技部のマネージャーをしています。マネージャー目線で見る部活動は選手の頃と違い、新鮮なことばかりで毎日充実した部活動を送っています。

また、2年次からはフードコースに進み、食品安全や食品開発について学び、将来は本学での食・農・ビジネスの一体的な学びを活かし、食品開発の仕事に就きたいと考えています。新しい食品を開発し提供することで多くの人を笑顔にしたいです。

大学生になり大切だと感じたことは人と人との繋がりで、先生方や友人など新しい環境になり、出会いが沢山あり、入学してから様々な人に助けられてきました。皆さんも人との繋がりを大切に勉強や部活動、課外活動など様々なことにチャレンジしてほしいです!



充実の
毎日です!

ONE DAY

9:30 グループワークでは様々な意見が聞け、視野が広がります。



14:00 選手たちの成長は自分のことのように嬉しいです!

一人暮らし の場合

自由だからこそ、
規則正しい
生活がかか



食料産業学科 1年
原田 和誠
(新潟県・佐渡高等学校出身)



1年次ではフードチェーンの生産・加工・流通・販売の基礎を様々な角度から学ぶことができ、講義を通して自分の進みたいコースや学びたい分野が見つかると思います。私は将来、お米や野菜の有機栽培を通して地元の佐渡の活性化に貢献したいと考えているので、2年次からはアグリコースに進み、有機栽培や有機栽培に欠かせない微生物について学んでいきたいです。クラブ活動では野菜の栽培や販売を行う6次産業化クラブとバレーボールサークルに所属しています。どちらも充実しており沢山の繋がりができたので楽しく活動しています。一人暮らしは初めてですが、規則正しい生活を心がけて、勉強とクラブ活動、家事を両立しています。入試の時は面接がとて緊張しました。高校生の皆さんは総合型選抜や学校推薦型選抜で受験の際は何回も繰り返し面接練習をして慣れておくのと良いと思います。頑張ってください!

ONE DAY



20:00 友人とオンラインゲームをするのが好き!

21:30 こだわりインテリアのこたつでまったり



お弁当も
作っています!

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 (原田さんの場合)		【支出】(計)	68,000円
家賃	30,000円	家賃	30,000円
光熱費	6,000円	光熱費	6,000円
食費	25,000円	食費	25,000円
交際費	4,000円	交際費	4,000円
携帯代	3,000円	携帯代	3,000円
【収入】(計)	70,000円		
仕送り	50,000円		
アルバイト代	20,000円		

STRENGTHENING CLUB 指定強化部

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。

真正 強豪チームへ飛躍!

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(トレーナー)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。インカレ、学生選手権、JBCF、全日本の頂点を目指すためのトラック(短距離)・ロード(長距離)の体制も確立し、日々練習に励んでいます。

監督：山口 英生 部長：中井 裕 コーチ：中井 琢
 ストレングスコーチ・理学療法士：佐々木 雄大

【2023年度部員数】計34名
 (4年生5名・3年生9名・2年生12名・1年生8名)



Cycling club
自転車競技部



Track&Field club
陸上競技部

“継続は力なり”を 体感できるスポーツ

2019年に活動支援クラブとして陸上競技部が創設され、2022年4月から指定強化部としての活動がスタートしました。部員数は少ないものの、U20日本選手権や北日本インカレ、北信越インカレで入賞できるようなレベルの選手も在籍しています。胎内市総合グラウンド陸上競技場を拠点に、新潟医療福祉大学の施設を共同利用しながら活動を行っており、最新のトレーニング方法も用いて個々の競技力の向上を目指します。

監督：山中 亮 コーチ：佐藤 良司・近藤 義人
 アドバイザー：久保倉 里美・松澤 ジアン成治・横堀 雅孝

【2023年度部員数】計17名(マネージャー1名)
 (4年生1名・3年生1名・2年生8名・1年生7名)

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なかで、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。

監督：星野 力

【2023年度部員数】計40名
 (4年生4名・3年生11名・2年生15名・1年生10名)



Judo club
柔道部



Badminton club
バドミントン部

新潟から全国への挑戦。 共に激しく戦おう!

2023年からやる気のある部員を迎え、指定強化部として本格スタート致します。新しいチームなためスター選手がそろっているわけではありません。実績よりモチベーションの高い選手を求めています。ブロック大会で悔しい思いをしたみなさん、この大学で晴らしてみませんか？バドミントンを愛し競技力の向上に懸命に取り組む選手を集め、それぞれの個性を尊重したチームにしたいと思っています。

監督：宮本 幸弘

己を研ぎ澄ませ!優しさが強さ。 笑顔が一番!

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自らの力で切り開き、他者から必要とされ、社会に貢献できる人物を目指します。君の内に秘めたる可能性を、チームメイトと共に研ぎ澄まして…更なる高みを目指し続けることで…真のラグーマンとなって社会に旅立つことを、NAFU 男子ラグビー部の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。

監督：谷崎 重幸

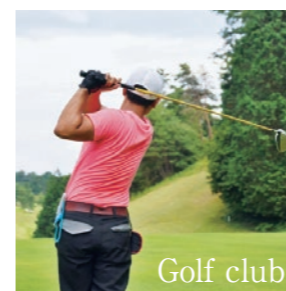
【2023年度部員数】計68名
 (4年生18名・3年生19名・2年生15名・1年生16名)



Rugby club
男子ラグビー部

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。



ゴルフ部

活動拠点の榊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。



Table Tennis club

卓球部

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。

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！



生産から加工・販売までを 自分たちで実践！

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

食料産業学科4年 フードコース
飛田 惟織（茨城県：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。



「水」で栽培する農法で 新たな可能性を！

#水耕栽培
Hydroponics
活動日：週1回
メンバー数：20人

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。



#卓球



#バスケットボール



#軽音



#弓道



#イラスト



#ソフトテニス

自分らしい時間を
エンジョイ！

クラブ

- バスケットボールクラブ
- 6次産業化クラブ
- 弓道クラブ
- 水耕栽培クラブ
- 水産研究クラブ

サークル

- 写真サークル
- がらくたアートサークル
- テニスサークル
- イロドリサークル
- フットサル・サッカーサークル
- 釣りサークル
- 軽音楽サークル
- ソフトテニスサークル
- プロデュースサークル
- 配信サークル
- イラストサークル など

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。



ハンバーグ定食 530円



麺とミニ丼セット 580円

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飯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。



大学で栽培したイタリア野菜のサラダを提供！



小鉢/サラダ

SIDE MENU

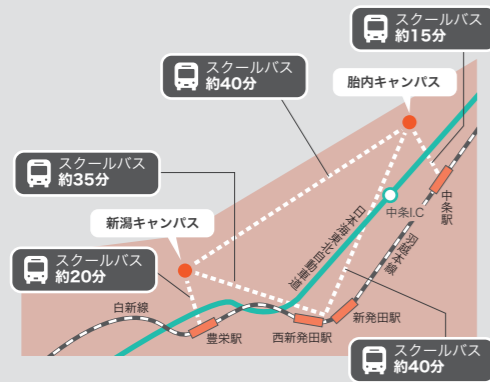
SUPPORT 学生生活サポート

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。

通学

BUS
無料

中条駅・豊栄駅・新発田駅・イオンモール新発田店・学生専用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	中条駅	胎内キャンパス
10分	15分	
新発田駅	イオンモール新発田店	胎内キャンパス
10分	40分	

【イオン特別便】 帰りのみ

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

【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	中条駅	新潟キャンパス
10分	50分	
豊栄駅	20分	新潟キャンパス
新発田駅	イオンモール新発田店	新潟キャンパス
10分	35分	

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。



カーシェアリング

学生専用アパートのあるつつじが丘エリアに本学学生専用のカーシェアリングサービスがあります。複数人での外出などの際にお得にご利用できます。



詳しくは「愛宕商事株式会社」までお問い合わせください
住所: 〒951-8065 新潟県新潟市中央区東堀通1番町494-3
電話: 025-228-4155

医務室

胎内キャンパス・新潟キャンパスの両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、授業中での体調不良など、医務室で安心して治療や休憩をすることができます。また、カウンセラー(臨床心理士)との相談も可能で、学生生活を心身共にサポートします。



新潟キャンパス医務室

本学では、学生相談ルームとして『NAFUほっとルーム』を開室しています。

■『Nカフェ』なんでも相談室

医務室に入室、メール、電話で相談ができます。

■『こころの相談ルーム』

カウンセラー(臨床心理士)に相談ができます。

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】 下記のタイプから選択できます。

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

【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などの感染症も補償
- ・団体割引適用により個人で加入するより10%割引でお得

APARTMENT 一人暮らし・学生専用アパート

つつじが丘
エリア
アパート派



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)

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です！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いるため、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？

家賃 25,000円~46,000円

つつじが丘エリアには、本学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。

中条エリア
アパート派



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)

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！

家賃相場 40,000円~55,000円

本学の無料スクールバスは、中条駅・豊栄駅・新発田駅・イオンモール新発田店・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

「レジデンス橙」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-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P72でCHECK! 無料スクールバス運行、無料駐車場・駐輪場完備



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 新潟市富塚町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2023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 胎内市&新発田市紹介

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



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。



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！



ロイヤル胎内パークホテル



長池憩いの森公園

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！

- C ...コンビニ
- T ...郵便局
- ¥ ...銀行
- GS ...ガソリンスタンド
- D ...ドラッグストア
- S ...スーパー・ホームセンター
- E ...電気店



5 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！



6 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！



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！

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♪



1 ドン・キホーテ 新発田店

トイレッ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りあえずイオンで！

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



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「飛龍がめもん」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ふ、魅惑の唐揚げ専門店。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。



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。

学費・奨学金

2024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2.25%(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)

2023年4月3日現在

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 利用額:最高500万円 金利:年率2.5%(固定、2023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	(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、2023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
---	--

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!

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

来場型 オープンキャンパス に来て体験！ @胎内キャンパス



学生スタッフにいろいろ質問してみよう！

2023

「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 CAMPUS

オープンキャンパス

2023年度	6.17	±
Schedule	7. 9	8. 5
	9. 2	9.30
	11. 3	12. 2
		±

バーチャルキャンパス で体験！

※イメージです。



大学概要説明

本学にしかない学びの特徴や、カリキュラムを解説！本学でどのようなことが学べるのか？「食」「農」「ビジネス」を一体的に学ぶ重要性を解説！



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！



VOICE 参加者の声

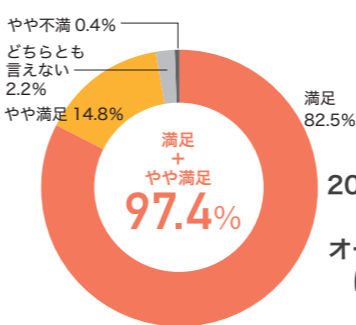
オンラインでも分かりやすく説明を見ることができ、大学入学後のイメージを持つことができました！オンラインでも実験室など細かい説明が聞けてよかったです。

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。

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ので、凄く良い大学なんだと思いました。

各コースのプログラムでは、パンフレットやHPだけでは分からない内容を体験できました。参加する前はアグリコースに興味はありましたが、実際に体験してみてビジネスコースにも興味を持ちました。新しい発見が多いプログラムでした。

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。何度も参加して食の魅力学び、未来に繋がりたいです。



2022年度参加者の97.4%はオープンキャンパスに満足と回答！
(参加者アンケートより)



詳しいプログラム内容のチェックやお申し込みは本学HPから！



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はもちろん、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。オープンキャンパスでは参加者の皆さんの進路研究の一助となるように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！



Support



交通費補助制度

当日ご参加される高校生の片道交通費を補助いたします。

当日参加される高校生の片道交通費を最大10,000円まで補助します！(1,000円以上)

注！ WEBオープンキャンパスに参加すると往復交通費を補助いたします！

さらに！WEBオープンキャンパス参加でもらえる「往復交通費補助券」をお持ちの方は往復交通費を最大20,000円まで補助します！



新潟県外生対象！ 無料宿泊制度

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ご家族分全員(ご本人様含め3名まで)全額負担します。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。事前予約制のためお早めにお申し込みください。

※後泊を希望の方はご相談ください。



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！

閲覧はこちらから



WEBOC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！