

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

【博士後期課程】

シラバス

2024 年度



新潟食料農業大学
Niigata Agro-Food University

目 次

No.	
1	食料産業学研究法
2	アグリサイエンス演習 I
3	アグリサイエンス演習 II
4	フードサイエンス演習 I
5	フードサイエンス演習 II
6	事業システム演習 I
7	事業システム演習 II
8	食料産業学特殊研究 I
9	食料産業学特殊研究 II
10	食料産業学特殊研究 III

※食料産業学特殊研究 II、食料産業学特殊研究 IIIは2024年度非開講

科目群	共通演習科目		
科目コード	D10001	授業区分	前期（週間授業）、後期（週間授業）
授業科目	食料産業学研究法		
担当教員	金子 孝一、中井 裕、伊藤 豊彰、鈴木 孝男、高力 美由紀、浅野 亮樹、阿部 憲一、趙 鉄軍、横向 慶子、吉岡 俊人、比良松 道一、金桶 光起、植村 邦彦、中山 健		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	前期		
単位数	2		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	<p>博士論文の研究課題について、その関連課題まで含めて、これまでの研究成果の紹介や国内外の文献レビューを通して、学術的背景や独創性などを明らかにする。また、研究のアプローチ方法や収集データの分析法並びに予想される成果についても考察する。</p> <p>セミナー形式も使用して開講し、指導教員などのアドバイスをフィードバックさせながら、持続可能な食料産業の在り方を、科学的なアプローチでの研究法を修得してゆく。さらに研究者または高度専門的職業人となる上で必要な倫理に関する事項、知的財産管理の方法、競争的研究資金に関する事項についても学ぶ。</p>		
到達目標	<p>1 自立した研究者に求められる課題の提案、研究計画の立案、研究の遂行及び結果の解析ができる。</p> <p>2 社会情勢の変化に対応した科学的な研究アプローチを考えることができる。</p> <p>3 研究活動に関する一般的なコンプライアンスや知的財産管理について説明できる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	研究課題に関するレビュー1（セミナー形式）	全担当教員	
2	提案課題に関する専門講義1	伊藤豊彰	
3	課題についてのアプローチとその手法1	吉岡俊人・浅野亮樹	
4	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果1	比良松道一・趙鉄軍	
5	提案課題に関する専門講義2	金子孝一	
6	課題についてのアプローチとその手法2	高力美由紀・鈴木孝男	
7	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果2	中山健	
8	提案課題に関する専門講義3	植村邦彦	
9	課題についてのアプローチとその手法3	植村邦彦・金桶光起	
10	研究（実験含む）計画と情報（データ含む）分析法及び予想される成果3	植村邦彦・阿部憲一	
11	研究課題へのアプローチ法に関するレビュー2（セミナー形式）	全担当教員	
12	研究課題への情報分析法に関するレビュー3（セミナー形式）	全担当教員	
13	研究を行う上での倫理とコンプライアンス	中井裕・横向慶子	
14	研究を行う上での知的財産管理と競争的研究資金	中井裕	
15	研究計画のプレゼンテーション（セミナー形式）	全担当教員	
評価方法	講義の理解度（25%）、セミナー形式でのレビューやプレゼンテーションの成果内容（75%）の合算により総合評価（100%）とする。		
教科書（必ず購入する書籍）	指定しない。（適宜、学術誌などへの掲載された論文をコピー配布する）		
参考書等	適宜、指示する。		
事前学習	事前には必要な学術論文などを読み込み理解する。また、実社会における問題・課題を設定し、文献調査などで解決策について学習する。		
事後学習	事後には、検討や議論のあったテーマに関して、その論点整理をして不足分など、追加での文献検索や調査・分析などを行うこと。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222	

科目群	選択演習科目		
科目コード	D11001	授業区分	週間授業
授業科目	アグリサイエンス演習 I		
担当教員	伊藤 豊彰、浅野 亮樹、伊藤 崇浩、吉岡 俊人、田副 雄士		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期		
単位数	2		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	環境に配慮した持続的作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術、未利用の有機性資源および無機資源の循環的有効活用の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。		
到達目標	持続的作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料、植物栄養、有害生物管理、未利用有機性・無機性資源循環等に関する最新の知見に関する理解・論議を通じて、博士号取得のために必要な知識を習得し、議論する能力を修得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	最新の作物栽培技術に関する講義	伊藤崇浩	
2	最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	伊藤崇浩	
3	最新の作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	伊藤崇浩	
4	最新の土壌肥料技術に関する講義	伊藤豊彰	
5	最新の土壌肥料技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	伊藤豊彰	
6	最新の土壌肥料技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	伊藤豊彰	
7	最新の植物栄養学に関する講義	田副雄士	
8	最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	田副雄士	
9	最新の植物栄養学に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	田副雄士	
10	最新の作物の有害生物管理技術に関する講義	吉岡俊人	
11	最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	吉岡俊人	
12	最新の作物の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	吉岡俊人	
13	最新の有機性未利用資源循環に関する講義	浅野亮樹	
14	最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	浅野亮樹	
15	最新の有機性未利用資源循環に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	浅野亮樹	
評価方法	小課題 (30%)、論文レビューの完成度 (20%)、課題 (50%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文の指定する。		
参考書等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。		
事前学習	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。		
事後学習	講義後は、論議されたことも含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
toyoaki-ito@nafu.ac.jp	金曜日 16:20～17:00	胎内キャンパス D109	

科目群	選択演習科目		
科目コード	D11002	授業区分	週間授業
授業科目	アグリサイエンス演習Ⅱ		
担当教員	比良松 道一、伊藤 豊彰、趙 鉄軍、松本 辰也、鈴木 浩之		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	後期		
単位数	2		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	環境にも配慮した園芸作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料および植物栄養に関する基礎と技術、雑草・病害虫などの有害生物管理の基礎と技術に関する最新の知見を習得し、プレゼンテーション、ディスカッション、野外講義によってさらにその理解を深める。その深い理解と知見および本演習を通じて得られた論理的思考を各人の博士論文研究に生かすことができることを目指す。具体的には、各分野の講義と最新の論文輪読・プレゼンテーション・ディスカッション・野外講義によって行う。		
到達目標	環境に配慮した園芸作物栽培のための必要な、栽培技術、土壌肥料・植物栄養、有害生物管理に関する最新の知見に関する理解・論議を通じて、博士号取得のために必要な知識を習得し、議論する能力を修得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する講義	松本辰也	
2	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	松本辰也	
3	最新の野菜・果樹園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	松本辰也	
4	最新の花弁園芸作物栽培技術に関する講義	比良松道一	
5	最新の花弁園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	比良松道一	
6	最新の花弁園芸作物栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	比良松道一	
7	最新の施設園芸栽培技術に関する講義	趙鉄軍	
8	最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	趙鉄軍	
9	最新の施設園芸栽培技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	趙鉄軍	
10	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する講義	伊藤豊彰	
11	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	伊藤豊彰	
12	環境に配慮した最新の野菜栽培の土壌肥料・植物栄養に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	伊藤豊彰	
13	環境に配慮した最新の野菜園芸作物の有害生物管理技術に関する講義	鈴木浩之	
14	環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	鈴木浩之	
15	環境に配慮した最新の有害生物管理技術に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	鈴木浩之	
評価方法	小課題 (30%)、論文レビューの完成度 (20%)、課題 (50%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文の指定する。		
参考書等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。		
事前学習	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。		
事後学習	講義後は、論議されたことも含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
michikazu-hiramatsu@nafu.ac.jp	金曜日 2限～5限	胎内キャンパス D105	

科目群	選択演習科目		
科目コード	D11003	授業区分	週間授業
授業科目	フードサイエンス演習 I		
担当教員	植村 邦彦、佐藤根 妃奈、横向 慶子、金桶 光起		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期		
単位数	2		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品科学および食品プロセス学全般の動向、並びに健康、機能、嗜好性、分析、微生物等について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。		
到達目標	食品科学分野に係る諸課題を把握する能力を醸成し、当該分野を構成する総合的、包括的、実践的な技術・知識および科学的思考力を修得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する講義	植村邦彦	
2	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	植村邦彦	
3	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	植村邦彦	
4	最新の食品科学・プロセス学の動向に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	植村邦彦	
5	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する講義	横向慶子	
6	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	横向慶子	
7	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	横向慶子	
8	最新の食品と健康・機能・嗜好性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	横向慶子	
9	最新の食品分析に関する講義	佐藤根妃奈	
10	最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	佐藤根妃奈	
11	最新の食品分析に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	佐藤根妃奈	
12	最新の食品微生物に関する講義	金桶光起	
13	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	金桶光起	
14	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	金桶光起	
15	最新の食品微生物に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	金桶光起	
評価方法	セミナーにおける発表状況(50%) + 論文講読での内容理解状況(50%)		
教科書 (必ず購入する書籍)	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文を指定する。		
参考書等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。		
事前学習	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。		
事後学習	講義後は、論議されたことも含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
kunihiko-uemura@nafu.ac.jp	水曜日 9:10~10:40	胎内キャンパス H203	

科目群	選択演習科目		
科目コード	D11004	授業区分	週間授業
授業科目	フードサイエンス演習Ⅱ		
担当教員	植村 邦彦、阿部 憲一、佐藤根 妃奈、阿部 周司		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	後期		
単位数	2		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	食料の生産から消費、最終的に廃棄・再利用されるまでのフードチェーンの全過程を一貫してとらえるために必要とされる食品の物性、品質、安全、持続可能な資源利用・ロス削減等食品プロセス学の諸問題について、各分野の講義や最新の論文輪読・プレゼンテーション・論議等により食品科学および食品プロセス学の研究に対する視野を広め、問題提起能力・問題解決能力を養い、各人の研究および博士論文作成に活かすことができることを目指す。		
到達目標	食品プロセス学分野に係る諸課題の解決策を探求し実践する能力を醸成し、当該分野を構成する総合的、包括的、実践的な技術・知識および科学的思考力を修得する。		
回数	授業計画	担当教員	
1	最新の食品の物性に関する講義	阿部周司	
2	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	阿部周司	
3	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	阿部周司	
4	最新の食品の物性に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	阿部周司	
5	最新の食品の品質に関する講義	植村邦彦	
6	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	植村邦彦	
7	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	植村邦彦	
8	最新の食品の品質に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	植村邦彦	
9	最新の食の安全に関する講義	佐藤根妃奈	
10	最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	佐藤根妃奈	
11	最新の食の安全に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	佐藤根妃奈	
12	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する講義	阿部憲一	
13	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(1)	阿部憲一	
14	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(2)	阿部憲一	
15	最新の持続可能な資源利用・ロス削減に関する論文輪読、プレゼンテーション、論議(3)	阿部憲一	
評価方法	セミナーにおける発表状況(50%) + 論文講読での内容理解状況(50%)		
教科書(必ず購入する書籍)	特に指定しない。各講義で資料配布や購読論文を指定する。		
参考書等	特に指定しないが、重要な関連論文について指定する場合がある。		
事前学習	事前に配布された、講義資料、論文を予習する。		
事後学習	講義後は、論議されたことも含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
kunihiko-uemura@nafu.ac.jp	水曜日 9:10~10:40	胎内キャンパス H203	

科目群			
科目コード	D11005	授業区分	週間授業
授業科目	事業システム演習 I		
担当教員	金子 孝一、鈴木 孝男、高力 美由紀、斎藤 順、青山 浩子、中山 健		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	前期		
単位数	2		
開講キャンパス	新潟キャンパス		
授業概要	<p>営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習 I では主にオーソドックスなものと最新の研究の双方を対象にして進める。</p>		
到達目標	<p>1 研究課題における基礎的知見、研究の背景を説明できる。 2 オーソドックスな理論・フレームワークと最新の研究内容の双方を理解できる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（輪読の進め方やテーマ設定など）	全担当教員	
2	提示された参考文献の輪読 1	金子 孝一	
3	提示された参考文献の輪読 2	中山 健	
4	提示された参考文献の輪読 3	高力 美由紀	
5	提示された参考文献の輪読 4	鈴木 孝男	
6	提示された参考文献の輪読 5	青山 浩子	
7	提示された参考文献の輪読 6	斎藤 順	
8	提示された参考文献の輪読 7	金子 孝一	
9	提示された参考文献の輪読 8	中山 健	
10	提示された参考文献の輪読 9	高力 美由紀	
11	文献収集と専門的学術論文の輪読 1	金子 孝一	
12	文献収集と専門的学術論文の輪読 2	高力 美由紀	
13	文献収集と専門的学術論文の輪読 3	鈴木 孝男	
14	オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成 1	中山 健	
15	オーソドックスな理論と最新の研究内容の整理とレポート作成 2	金子 孝一	
評価方法	文献調査からレポート作成までの参加度（ディスカッションへのコミットメント）（50%）とレポート内容の達成度（50%）から評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。毎回の輪読時に文献配布や参考論文などを指定する。		
参考書等	特に指定しない。		
事前学習	事前に配布された資料や文献を予習する。		
事後学習	講義後は論議されたことを含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222	

科目群	選択演習科目		
科目コード	D11006	授業区分	週間授業
授業科目	事業システム演習Ⅱ		
担当教員	金子 孝一、鈴木 孝男、高力 美由紀、斎藤 順、青山 浩子、中山 健		
配当年次	1	必修・選択区分	選択
配当学期	後期		
単位数	2		
開講キャンパス	新潟キャンパス		
授業概要	<p>営利・非営利を問わず食料産業の事業運営に必要な付加価値構造を事例分析の観点から理論的に考察する。ビジネスモデル等を国内外の事業事例に照らし、事業創生の観点から議論を進める。また、地域資源等の応用による地域活性化に関しても、感性価値創造などの観点から、あるべき事業システムのあり方を解明していく。博士後期課程における各自の研究内容を深化させることを意識し、受講生の関心に即したテキスト等文献及び学術論文を都度精査し輪読する形式で進める。本演習Ⅱでは主に対象研究に対しての課題を明らかにできるよう進める。</p>		
到達目標	<p>1 研究課題における方法論の論点を説明できる。 2 先行研究において示された帰結や残された課題を精査できる。</p>		
回数	授業計画	担当教員	
1	ガイダンス（輪読の進め方やテーマ設定など）	全担当教員	
2	提示された参考文献の輪読 1	金子 孝一	
3	提示された参考文献の輪読 2	中山 健	
4	提示された参考文献の輪読 3	高力 美由紀	
5	提示された参考文献の輪読 4	鈴木 孝男	
6	提示された参考文献の輪読 5	青山 浩子	
7	提示された参考文献の輪読 6	斎藤 順	
8	提示された参考文献の輪読 7	金子 孝一	
9	提示された参考文献の輪読 8	中山 健	
10	提示された参考文献の輪読 9	高力 美由紀	
11	文献収集と専門的学術論文の輪読 1	金子 孝一	
12	文献収集と専門的学術論文の輪読 2	高力 美由紀	
13	文献収集と専門的学術論文の輪読 3	鈴木 孝男	
14	残された課題の整理とレポート作成 1	中山 健	
15	残された課題の整理とレポート作成 2	金子 孝一	
評価方法	文献調査からレポート作成までの参加度（ディスカッションへのコミットメント）（50%）とレポート内容の達成度（50%）から評価する。		
教科書（必ず購入する書籍）	特に指定しない。毎回の輪読時に文献配布や参考論文などを指定する。		
参考書等	特に指定しない。		
事前学習	事前に配布された資料や文献を予習する。		
事後学習	講義後は論議されたことを含めて復習する。		
備考	特になし。		
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室	
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222	

科目群	研究指導科目		
科目コード	D12001	授業区分	前期（週間授業）、後期（週間授業）
授業科目	食料産業学特殊研究 I		
担当教員	金子 孝一、中井 裕、伊藤 豊彰、高力 美由紀、吉岡 俊人、比良松 道一、植村 邦彦、中山 健		
配当年次	1	必修・選択区分	必修
配当学期	前期		
単位数	4		
開講キャンパス	胎内キャンパス		
授業概要	食料産業学特殊研究は、I・II・IIIと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士（後期）課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究 I では、主として情報収集から研究テーマ設定および研究手法の確立を主題とする。		
到達目標	1 体系的かつ効果的な問題解決の方法を修得し、それを実践できる。 2 問題解決の実践過程から、新しい原理を見出し、それを自らの研究として遂行できる。		
回数	授業計画	担当教員	
1	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員	
2	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員	
3	博士論文作成に向けた情報収集	各担当教員	
4	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員	
5	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員	
6	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員	
7	博士論文作成に向けた計画立案	各担当教員	
8	博士論文作成における研究手法	各担当教員	
9	博士論文作成における研究手法	各担当教員	
10	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
11	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
12	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
13	研究結果の発表	各担当教員	
14	研究結果の発表	各担当教員	
15	中間総括	各担当教員	
16	研究計画の立案	各担当教員	
17	研究計画の立案	各担当教員	
18	研究計画の立案	各担当教員	
19	研究手法の立案	各担当教員	
20	研究手法の立案	各担当教員	
21	研究手法の立案	各担当教員	
22	研究手法の立案	各担当教員	
23	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
24	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
25	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
26	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
27	研究結果の取りまとめ	各担当教員	
28	研究結果の発表	各担当教員	
29	研究結果の発表	各担当教員	
30	総括	各担当教員	

評価方法	研究テーマの設定に至るまでの考証の過程や設定された研究テーマの妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。	
教科書（必ず購入する書籍）	特になし。 必要に応じ資料を配布する。	
参考書等	特になし。 必要に応じ参考文献を紹介する。	
事前学習	ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。	
事後学習	ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。	
備考	特になし。	
担当教員連絡先メールアドレス	オフィスアワー	研究室
koichi-kaneko@nafu.ac.jp	火曜日 9:10～10:40	新潟キャンパス A222

科目名	食料産業学特殊研究Ⅱ	担当教員	金子孝一、中井裕、吉岡俊人、植村邦彦、伊藤豊彰、高力美由紀、中山健、比良松道一
-----	------------	------	---

対象年次	配当学期	単位数	対象	必修区分
2	通年	4	全員	必修

授業の概要	食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士(後期)課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅱでは、主として研究手法の確立や結果の解釈・考察法および研究結果の取りまとめを主題とする。
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 体系的かつ効果的な問題解決の方法を修得し、それを実践できる。 2 問題解決の実践過程から、新しい原理を見出し、それを自らの研究として遂行できる。 3 研究発表等を通して、对外発表をおこなうことができるレベルでの完成を目指すことができる。
授業計画	<p><担当教員の研究分野></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 中井裕 研究分野は、畜産学、環境学、微生物学である。畜産学に関しては家畜感染症、人獣共通感染症、病原性微生物、疫学、環境学に関しては汚水処理、コンポスト、メタン発酵、微生物学に関しては環境浄化・リサイクル・エネルギー生産に関わる微生物などのテーマで、社会実装を意識した研究を志す受講者を歓迎する。 2 金子孝一 研究分野は、商業開発、特に料飲事業にかかわる経営学(社会科学)である。顧客満足に関わる集客と最適な運営システムを目指す料飲事業に関して、需要分析などの事業開発の手法、調理工程に踏み込んだ運営の仕組みなどを感性工学の視点から研究テーマとしている。料飲事業にかかわるマーケティング、消費行動、商業(施設)開発に問題や興味を持ち、課題解決の実践的な研究を志す受講者を歓迎する。 3 吉岡俊人 研究分野は、基礎生物学では環境要因に対する植物の応答であり、生産環境農学では植物の環境応答に基づいて生じる農業分野における生態生理現象、およびその現象の制御技術である。担当教員は、植物の温度および攪乱に対する植物ホルモンを介した応答機構を研究テーマとしている。それに関する、植物保護学分野での応用研究を志す受講者を歓迎する。 4 植村邦彦 研究分野は、食品工学、特に農産物や食品の安全性、保存性を向上させる加工技術である。フードロスの削減が求められている社会情勢に対応して、安全性、嗜好性、栄養、機能性を担保しながら食品を長期間保存可能とする加工、流通、保存技術について工学的な視点から研究を行う。農産物の加工、食品の調理加工、さらには食品産業全般に興味を持つ受講者を歓迎する。 5 伊藤豊彰 研究分野は、土壌肥料学、環境保全に資する作物栽培学である。担当教員は、環境負荷を軽減した施肥技術、有機性廃棄物の環境保全的活用技術、温暖化にも対応した土壌管理技術、土壌診断に関する基礎研究、水田生物の機能を活用した有機栽培などに関する研究を行ってきた。環境や生態系の保全と生産向上を調和する土壌管理技術・栽培管理技術等に関するテーマで実践的な研究を志す受講者を歓迎する。 6 高力美由紀 研究分野は、経営学のマーケティング分野における流通論である。担当教員は、フードサービスビジネスの役割と発展のあり方を研究テーマとしている。外食や中食の産業動向やマーケティング戦略、農商工連携や6次産業化による地域活性、食流通に関わるテーマで、常に実践を前提とした研究を志す受講者を歓迎する。

11 中山健

研究分野は、経営学における経営戦略論である。担当教員は、製造業から商業、サービス業に至る幅広い業界の企業(中小企業、大企業)の成長戦略、人的資源戦略、戦略提携、国際戦略などの現状分析・課題分析に関して研究してきた。

食料産業に関連する企業の経営戦略に関して、現実の課題にもとづく実証的研究を志す受講者を歓迎する。

12 比良松道一

研究分野は園芸学、生活科学である。農業植物資源の生態特性の多様化、有用な生態特性を導入する育種技術、自然生態系の維持に配慮した作物栽培法、家庭・郷土料理を中心とした食文化の多様性保全、ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用などのテーマを通じ、ヒトの社会性に根ざしたヒトとヒト、ヒトを取り巻く生物との持続的な関係の構築に貢献する実践的な研究を志したい受講者を歓迎する。

<授業計画>

1～2 研究計画の策定

3～5 研究手法の策定

6～8 研究結果の取りまとめ

9～11 研究結果の考察

12～14 研究結果の発表

15 中間総括

16～17 研究計画の策定

18～21 研究結果の取りまとめ

23～25 研究結果の考察

26～29 研究結果の発表

30 総括

評価方法

研究テーマに対する研究手法の確立に至るまでの考証の過程や研究手法の妥当性、研究結果の解釈・考察法の妥当性等、研究の深化の程度を総合して評価する。

教科書

特になし。必要に応じ資料を配布する。

参考書等

特になし。必要に応じ参考文献を紹介する。

事前事後学習

ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。

備考

科目名	食料産業学特殊研究Ⅲ	担当教員	金子孝一、中井裕、吉岡俊人、植村邦彦、伊藤豊彰、高力美由紀、中山健、比良松道一
-----	------------	------	---

対象年次	配当学期	単位数	対象	必修区分
3	通年	4	全員	必修

授業の概要	<p>食料産業学特殊研究は、Ⅰ・Ⅱ・Ⅲと継続して行い、博士論文を作成するにあたっての研究課題の決定、研究計画の作成、実験・調査等の実施、データ解析や分析等、学会や学術集会での発表、投稿論文執筆から投稿・受理などの全ての過程を受講生が主体的かつ成功裏に完遂できるよう、指導教員による適切な助言・指導を行う。そのうえで、博士(後期)課程の総まとめである博士論文を完成させるための論文指導を行う。食料産業学特殊研究Ⅲでは、主として学位論文執筆に向けて研究結果の取りまとめと発表および今後の展開への方策を主題とする。</p>
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1 体系的かつ効果的な問題解決の方法を修得し、それを実践できる。 2 問題解決の実践過程から、新しい原理を見出し、それを自らの研究として遂行できる。 3 学会等での研究発表等から、最終的に学会等への対外発表に適うレベルを想定して学位論文としてまとめ上げることができる。
授業計画	<p><担当教員の研究分野></p> <ol style="list-style-type: none"> 1 中井裕 研究分野は、畜産学、環境学、微生物学である。畜産学に関しては家畜感染症、人獣共通感染症、病原性微生物、疫学、環境学に関しては汚水処理、コンポスト、メタン発酵、微生物学に関しては環境浄化・リサイクル・エネルギー生産に関わる微生物などのテーマで、社会実装を意識した研究を志す受講者を歓迎する。 2 金子孝一 研究分野は、商業開発、特に料飲事業にかかわる経営学(社会科学)である。顧客満足に関わる集客と最適な運営システムを目指す料飲事業に関して、需要分析などの事業開発の手法、調理工程に踏み込んだ運営の仕組みなどを感性工学の視点から研究テーマとしている。料飲事業にかかわるマーケティング、消費行動、商業(施設)開発に問題や興味を持ち、課題解決の実践的な研究を志す受講者を歓迎する。 3 吉岡俊人 研究分野は、基礎生物学では環境要因に対する植物の応答であり、生産環境農学では植物の環境応答に基づいて生じる農業分野における生態生理現象、およびその現象の制御技術である。担当教員は、植物の温度および攪乱に対する植物ホルモンを介した応答機構を研究テーマにしている。それに関する、植物保護学分野での応用研究を志す受講者を歓迎する。 4 植村邦彦 研究分野は、食品工学、特に農産物や食品の安全性、保存性を向上させる加工技術である。フードロスの削減が求められている社会情勢に対応して、安全性、嗜好性、栄養、機能性を担保しながら食品を長期間保存可能とする加工、流通、保存技術について工学的な視点から研究を行う。農産物の加工、食品の調理加工、さらには食品産業全般に興味を持つ受講者を歓迎する。 5 伊藤豊彰 研究分野は、土壌肥料学、環境保全に資する作物栽培学である。担当教員は、環境負荷を軽減した施肥技術、有機性廃棄物の環境保全的活用技術、温暖化にも対応した土壌管理技術、土壌診断に関する基礎研究、水田生物の機能を活用した有機栽培などに関する研究を行ってきた。環境や生態系の保全と生産向上を調和する土壌管理技術・栽培管理技術等に関するテーマで実践的な研究を志す受講者を歓迎する。 6 高力美由紀 研究分野は、経営学のマーケティング分野における流通論である。担当教員は、フードサービスビジネスの役割と発展のあり方を研究テーマとしている。外食や中食の産業動向やマーケティング戦略、農商工連携や6次産業化による地域活性、食流通に関わるテーマで、常に実践を前提とした研究を志す受講者を歓迎する。

	<p>11 中山健 研究分野は、経営学における経営戦略論である。担当教員は、製造業から商業、サービス業に至る幅広い業界の企業(中小企業、大企業)の成長戦略、人的資源戦略、戦略提携、国際戦略などの現状分析・課題分析に関して研究してきた。 食料産業に関連する企業の経営戦略に関して、現実の課題にもとづく実証的研究を志す受講者を歓迎する。</p> <p>12 比良松道一 研究分野は園芸学、生活科学である。農業植物資源の生態特性の多様化、有用な生態特性を導入する育種技術、自然生態系の維持に配慮した作物栽培法、家庭・郷土料理を中心とした食文化の多様性保全、ヒトの協力行動に対する炊事と共食の相互作用などのテーマを通じ、ヒトの社会性に根ざしたヒトとヒト、ヒトを取り巻く生物との持続的な関係の構築に貢献する実践的な研究を志したい受講者を歓迎する。</p> <p><授業計画></p> <p>1～2 研究計画の策定 3～7 研究結果の考察 8～12 研究結果の発表 13～14 研究結果の展開 15 中間総括 16～17 研究計画の策定 18～21 研究結果の考察 22～25 研究結果の発表 26～29 研究結果の展開 30 総括</p>
<p>評価方法</p>	<p>研究論文構成の妥当性やその内容の独創性・有効性、そして研究論文の完成度および発表会での発表成果等を総合して評価する。</p>
<p>教科書</p>	<p>特になし。必要に応じ資料を配布する。</p>
<p>参考書等</p>	<p>特になし。必要に応じ参考文献を紹介する。</p>
<p>事前事後学習</p>	<p>ディスカッション形式で行うため、各回の課題に関する事前準備を行うこと。</p>
<p>備考</p>	