

九州大学で多くの学生から支持を集めた比良松道一教授の「自炊塾」
気鋭のフードクリエイター 丸山千里氏とともに料理の価値を探る

新潟食料農業大学は、2026年7月2日(木)、今年度第1回目となるアグロフードセミナー「私たちはなぜ料理するのか — 食農大『自炊塾』からのメッセージ —」を開催します。

本セミナーは、本学食料産業学部 食料産業学科長・アグリコース長を務める比良松道一教授が、長年にわたり取り組んできた実践教育「自炊塾」をテーマに開催するものです。自炊塾は、比良松先生が九州大学在籍時から続けていた教育実践で、毎年定員枠の3~5倍の学生が殺到する人気の教育プログラムです。学生が自ら食材を選び、調理し、食べる体験を通じて、食と農のつながりや、生きる力を学ぶ取り組みとして高い評価を受けています。第1部では、比良松教授が自炊塾の取り組みや、研究成果について紹介を行います。

第2部では、若手料理人の登竜門「RED U-35 2025」で準グランプリ(GOLD EGG)を受賞し、「CHEF-1 グランプリ 2023」で準優勝に輝いた、比良松先生の教え子であるフードクリエイター・丸山千里氏を迎え、「料理でつなぐ 作る人、食べる人」と題した講演を実施します。

料理を通じて生産者と消費者、地域と社会を結びつける実践を続ける丸山氏と、食農教育の研究・実践に取り組む比良松教授。それぞれ異なる立場から「料理の価値」を見つめてきた両者の視点が交わることで、これからの食と農のあり方を考える機会となります。

また、第3部では、自炊塾の現役学生・卒業生も加わり、料理を通じて得た学びや成長について語るクロストークを実施します。研究者、実践者、学生が一堂に会し、「料理すること」の意味を多角的に探ります。

【開催概要】

「私たちはなぜ料理するのか — 食農大『自炊塾』からのメッセージ —」

日時 2026年7月2日(木) 13:30~16:00

会場 新潟食料農業大学 新潟キャンパス(新潟市北区島見町 940)

開催方法 対面・オンライン同時開催

定員 対面 50名 / オンライン 300名



<プレスリリース>

新潟食料農業大学 社会連携推進室 担当：渡部

〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940

TEL：025-212-3301 FAX：025-212-3302 Mail：renkei@nafu.ac.jp

New Sustainable Growth

NSG
GROUP

PRESS RELEASE

比良松教授の【自炊塾】紹介記事

<https://toyokeizai.net/articles/-/285778?display=b>

<新潟食料農業大学> <https://nafu.ac.jp/>

日本および世界の食料産業には、生産、加工、流通、販売までの切れ目ない繋がり「フードチェーン」全体を理解し、各段階の専門知識・技術を併せ持つ人材が必要不可欠です。そこで本学では「フードチェーン」を一体的に学ぶ共通課程とそれぞれの専門性を高めるコース課程（アグリ、フード、ビジネス）の2つの課程を連動させ、高度な専門知識・技術と「食」「農」「ビジネス」に関する総合知識・技術を兼ね備えた食の”ジェネラリスト”を育成しています。

◇食料産業学部食料産業学科

【学部の特徴】

1年次はフードチェーン全体を見渡し、じっくりと自分の進路や専攻を考えられるカリキュラムを設置しています。2年次からはアグリ・フード・ビジネスいずれかの専門コースに進み、より高度な知識と技術を身に付けます。

<NSGグループについて>

NSGグループは、教育事業と医療・福祉・介護事業を中核に、健康・スポーツや建設・不動産、食・農、商社、広告代理店、ICT、ホテル、アパレル、美容、人材サービス、エンタテインメント等の幅広い事業を展開する108法人で構成された企業グループです。それぞれの地域を「世界一豊かで幸せなまち」にすることを目指して、「人」「安心」「仕事」「魅力」をキーワードに、地域を活性化する事業の創造に民間の立場から取り組んでいます。

<NSGグループホームページ> <https://www.nsg.gr.jp/>



<プレスリリース>

新潟食料農業大学 社会連携推進室 担当：渡部

〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940

TEL：025-212-3301

FAX：025-212-3302

Mail：renkei@nafu.ac.jp

New Sustainable Growth

NSG
GROUP

PRESS RELEASE

取材・報道 お申込書 【申込締切：7月1日（水）17：00】

【返信先】 FAX：025-212-3302 E-mail：renkei@nafu.ac.jp

【取材会場】新潟食料農業大学 新潟キャンパス

〒950-3179 新潟県新潟市北区島見町 940

2026年度第1回アグロフードセミナー 取材・報道

【御社名】

【ご担当者名】

【ご担当者連絡先】

■TEL

■E-mail

【媒体名】

【ご出席者名とご取材内容】*お名前をご記入いただき、ご取材内容に○をつけてください

_____ ペン取材 ・ スチールカメラ ・ ムービー _____

_____ ペン取材 ・ スチールカメラ ・ ムービー _____



<プレスリリース>

新潟食料農業大学 社会連携推進室 担当：渡部

〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940

TEL：025-212-3301 FAX：025-212-3302 Mail：renkei@nafu.ac.jp



「私たちはなぜ料理 するのか」

—食農大「自炊塾」からのメッセージ—

本セミナーでは、食と農の原点に立ち返り、その意味を探ります。

また、学生の実践の場「自炊塾」の取り組みと、第一線で活躍するフードクリエイターの視点から、料理が人と人をつなぐ力に迫ります。

2026
7.2 | Thu |
13:30~16:00 (予定)

(13:00~ 開場及びオンライン入室可)

※終了後、会場にて名刺交換等交流時間あり (自由解散・30 分程度)

対面 & オンライン開催

対面
定員 50 名

オンライン
300 名

参加
無料

【対面
会場】 新潟食料農業大学 新潟キャンパス
(新潟市北区島見町 940)

セミナープログラム

※プログラム内容は、都合により事前の連絡なく変更になることがあります。予めご了承ください。

第1部【研究紹介】

『自炊塾について』

講師／新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科長
アグリコース長 教授 比良松 道一



第2部【講演】

『料理でつなぐ作る人、 食べる人』

講師／フードクリエイター 丸山 千里 氏

(RED U-35 2025 準グランプリ・
GOLD EGG/CHEF-1 2023 準優勝)



第3部【自炊塾現役生・卒業生のクロストーク】

『あの日の自炊から始まった 私たちの物語』

登壇者／
フードクリエイター 丸山 千里 氏
新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科 自炊塾 受講学生

ファシリテーター／
新潟食料農業大学
食料産業学部 食料産業学科長
アグリコース長 教授 比良松 道一



お申込み方法

申込みフォームからお申込みください。
(下記 URL または右記 QR コードより)

お申込みフォーム URL

<https://forms.gle/uJ8GgJEHZp6LB5eA9>



申込み
締切

2026
6.29 | Mon |

※定員になり次第、締め切りとなります。