

食の「総合大学」を目指し 専門知識を備えたジエネラリストを育成

日本の農業と農村をいかに守り、維持していくかが重要なテーマとなつて久しいが、2018年4月に「食の総合大学」を目指した新潟食料農業大学が開校する。従来の農業大学とは違い「食料産業」として農業、食品、外食、流通などを一体的に学べることが特徴のようだが、コメどころであり食品産業が盛んな新潟県の地元大学として、どのような役割をはたしているのか。渡辺好明学長に聞いた。



渡辺好明学長

食料農業大学が誕生します。

編集長 少子化の影響で大学淘汰の時代といわれるなかでの開学です。食と農業という特徴ある大学ですが、狙いはどこにあるのでしょうか。

渡辺学長 食と農は食卓から農場まで1本のチェーンで切れ目なくつながって

いて、生産、加工、輸送、販売、調理、サービスなど多くの人が携わっています。そうしたなかで消費者側から食や農を考えることが必要だと考えています。いま農業には明るい話はないですが、それは農業を出発点にビジネスを考えているからではないかと思うのです。日本の食のマーケットは約76兆円もある大きなセクターで、

100兆円規模への成長が見込まれています。この100兆円のどこに目をつけるか、消費から捉えることで見えてくるものがあると思います。

編集長 いま大学は教育だけでなく地域貢献が求められ、地域のなかでどんな役割をはたせるかが重要になりつつあると思います。

渡辺学長 知の拠点として地域社会に貢献するのは当然です。積極的に地域に入っていくように思っています。また第1期生が卒業するまでには大学院を創設し、そこには地域連携センターやリサーチセンターなどを設置して大学を中心に「フードバレー」のようなものを創造していければと考えています。

編集長 18年4月の開学時は食料産業学部食料産業学科の単科大学としてのスタートですね。

渡辺学長 食と農とビジネスを一体的に学べる「食の総合大学」を目指し、食と農に関する「専門知識を持ったジエネラリスト」を育成していきたいと思つています。そのためにアグリコース、フードコース、ビジネスコースの3つを用意していますが、1年次は広く浅くたくさんの知識を習得し、自分の特性を知ってもらいます。そして、2年に進級するときにコースを選択して、専門科目を勉強するというシステムになっています。実践的な学習も重要ですので、1年次の6月には胎内市で300年以上つづく「サン・パチ市」に小グループをつくって参加し、自分で栽培・加工した野菜や食料品などを販売する予定です。1・3年次には食品産業や大規模農業経営でのインターンシップも予定しています。また新潟県は地域によって食文化や農業のあり方が異なります。各地を

歩いて地域の人たちと触れ合い、歴史や伝承などを知ってもらえるような授業もやってみてほしいと考えています。

編集長 これから入ってくる学生たちと教員が新潟食料農業大学の歴史をつくっていくわけですが、彼らにどんなことを望みますか。

渡辺学長 学生たちには好奇心とやる気を求めます。このふたつがあれば大学生生活でどんどん伸びていくことができるはずですが、そして学生のやる気や伸びしろを引き出すのが教員の役目だと思つています。従来の大学では教員の役割は研究が主、教育が従となる傾向がありますが、本学では実際に役立つ教育を主としていきます。だから専任教員

の2割は食品関係などの企業出身の人たちです。さらに農水省などで農政や食品行政にかかわってきた人もいます。いろいろ

古川猛・本誌編集長 新潟食料農業大学は2018年4月の開学が正式に決定したのですね。渡辺好明・新潟食料農業大学学長 16年10月に文部科学大臣に設置認可を申請し、大学設置・学校法人審議会による審査が行われてきましたが、17年8月29日に認可されました。これによつて18年4月に新潟県新潟市と胎内市にキャンパスを持つ新潟

食料農業大学が誕生します。

編集長 18年4月の開学時は食料産業学部食料産業学科の単科大学としてのスタートですね。

渡辺学長 食と農とビジネスを一体的に学べる「食の総合大学」を目指し、食と農に関する「専門知識を持ったジエネラリスト」を育成していきたいと思つています。そのためにアグリコース、フードコース、ビジネスコースの3つを用意していますが、1年次は広く浅くたくさんの知識を習得し、自分の特性を知ってもらいます。そして、2年に進級するときにコースを選択して、専門科目を勉強するというシステムになっています。実践的な学習も重要ですので、1年次の6月には胎内市で300年以上つづく「サン・パチ市」に小グループをつくって参加し、自分で栽培・加工した野菜や食料品などを販売する予定です。1・3年次には食品産業や大規模農業経営でのインターンシップも予定しています。また新潟県は地域によって食文化や農業のあり方が異なります。各地を

歩いて地域の人たちと触れ合い、歴史や伝承などを知ってもらえるような授業もやってみてほしいと考えています。

編集長 これから入ってくる学生たちと教員が新潟食料農業大学の歴史をつくっていくわけですが、彼らにどんなことを望みますか。

渡辺学長 学生たちには好奇心とやる気を求めます。このふたつがあれば大学生生活でどんどん伸びていくことができるはずですが、そして学生のやる気や伸びしろを引き出すのが教員の役目だと思つています。従来の大学では教員の役割は研究が主、教育が従となる傾向がありますが、本学では実際に役立つ教育を主としていきます。だから専任教員

の2割は食品関係などの企業出身の人たちです。さらに農水省などで農政や食品行政にかかわってきた人もいます。いろいろ

歩いて地域の人たちと触れ合い、歴史や伝承などを知ってもらえるような授業もやってみてほしいと考えています。

新潟食料農業大学基本データ

■設置学部・学科

食料産業学部	アグリコース(2年次選択)
食料産業学科	ビジネスコース(2年次選択)
	フードコース(2年次選択)

■平成30年度入学試験概要:入学定員180名

AO入試	前期日程30名、中期日程10名、後期日程15名
推薦入試	公募推薦25名、専門・総合推薦20名、指定校推薦20名
一般入試	前期日程40名、後期日程15名
社会人入試	5名

■学生納付金 ※国内外を問わず特待生制度、奨学金制度あり

初年度納入金	入学金25万円、授業料90万円、施設設備費25万円、実習実験費10万円
次年度以降	授業料100万円、施設設備費25万円、実習実験費10万円

新潟キャンパス	新潟県新潟市北区鳥見町字上割地
胎内キャンパス	新潟県胎内市平根台2416
入試事務局	〒950-0932 新潟県新潟市中央区長湯1-17-8 ☎025-257-1855 FAX 025-257-1856 http://www.nafu.niigata.jp



新潟食料農業大学胎内キャンパス

な経歴、経験を持つ教員たちに学生たちの可能性を引っ張り出し、伸ばして行ってほしいと思っています。

編集長 農にかかわる大学ですから、体験農場など必要だと思いますが、準備は進んでいきますか。

渡辺学長 胎内キャンパスに農場をつくりましたが、それ以外にもキャンパス近くに水田を借りて、農家の方の指導で稲を慣行栽培と有機栽培の両方で作付してみることになっています。栽培法の違いで生育や収量などがどう違ってくるのか、自分の目で確認できるのは貴重な体験になるはずですよ。幸いなことに地域の人たちから「自分たちも

田の景観が有名なところがいくつもあります。学生たちには地域社会がどうやって成立してきたかを学び、美しく、活力があつて、外からきた人たちがいろいろな体験ができる地域社会をどうやってつくっていくか、地域の人たちや教員と一緒に考えてもらいたいと思っています。そして、新潟に根差した大学として、地域に残って活動している人材を育てたいと考えています。

編集長 新潟食料農業大学から食や農業に新しい息吹を吹き込める人材が巣立っていくことを期待して、今後注目していきます。

アグリコース

「栽培科学領域」と「植物分子科学領域」から構成される。植物・動物・微生物の生命体としての本質を学ぶとともに、良質で安全・安心な食材の生産や安定的に効率よく生産量を高めていくための知識や技術を学ぶ。2年次には主に基礎を学び、3年次にはフィールド調査、分析・解析実験を行い、野外調査、作物診断、データ解析の方法などを習得。4年次には卒業研究として各自の研究に臨む。



ビジネスコース

「食産業学領域」と「経営学領域」から構成される。経済学、経営学、情報学を軸にマーケティングや流通など幅広い分野に関して理解を深める。2年次には基礎科目に加え経営分析の実践演習を行い、企業経営の安全性、収益性、成長性などの診断方法を学ぶ。3年次には地域や企業と連携した演習を通じて課題解決型のフィールドワークを展開、その知識などを生かして4年次には各自の研究に臨む。



フードコース

「食品科学領域」と「食品プロセス学領域」から構成される。食品に含まれる成分の生体機能について専門知識を学ぶとともに食品成分の特性を生かした食品の利用技術、製造・加工技術などを研究する。2年次には主に基礎を学び、3年次には化学実験・微生物実験や加工食品の製造工程・製造技術の実験・実習を通じて卒業研究に必要な知識と技術を身につけ、4年次には各自が選んだテーマで研究する。

