

福島大学 農学支援基金

ご協力の
お願い



福島大学公式マスコットキャラクター
めばえちゃん

～ 食・農・産業の振興と次世代育成のために ～

目的

福島大学農学支援基金は、食農学類(仮称)の設置及び運営に対して総合的に支援を行い、本学の使命を達成することを目的に設立いたしました。

実施事業

基金を活用して次の事業を実施いたします。

- ✦ 建物及び施設設備の整備に関する事業
- ✦ 教育研究支援に関する事業
- ✦ 社会連携推進に関する事業
- ✦ 環境整備及び運営に関する事業

その他基金の目的達成に必要な事業を行います。

学長挨拶

東日本大震災と原発事故によって甚大な被害を被った福島の農業は、その再生・復興に向けた取組みが粘り強く行われています。農業王国・福島は、米の全袋検査等、農作物の徹底した安全検査が行われていますが、風評被害にさらされています。また、農業従事者の高齢化や減少という日本農業共通の課題もあります。

このような中、本学は福島の農業の再生・復興をめざし、食の安全・安心をはじめ日本農業の将来を担う人材を育成する組織として「食農学類(仮称)」の設置準備を進めています。今般、「福島大学農学支援基金」を立ち上げることとなりましたので、福島の農業の再生・復興に賛同いただける個人、法人の皆様の温かいご支援を心よりお願い申し上げます。

なかい かつみ
福島大学長 中井 勝己



ご寄附の方法

①郵便振替 ②銀行振込 ③クレジットカード決済 ④コンビニ決済
などの中からお選びいただけます。詳しくは基金ホームページをご覧ください。

感謝の気持ち

ご寄附いただいた全ての方に感謝の意を込めまして、基金ホームページ及び福島大学農学支援基金寄附者顕彰銘板にご芳名を掲載させていただきます。ただし、「お名前公表を希望しない」旨のご連絡をいただいた方については、掲載いたしません。

個人情報の取扱い

個人情報保護法に基づき、お預かりした個人情報は、本基金に関連する業務以外には一切使用いたしません。

詳細は、福島大学 農学支援基金ホームページをご覧ください。
<http://www.fukushima-u.ac.jp/donation/agriculture>

福島大学農学支援基金

検索



FChallenge
Faculty of Food and Agricultural Sciences

エフ・チャレンジ
「福島大学農学系教育研究組織設置準備室広報誌」

発行/平成30年8月1日 企画編集/福島大学農学系教育研究組織設置準備事務局 〒960-1296 福島市金谷川11番地
TEL. 024-548-8212 FAX. 024-548-3180 E-mail. nogaku-j@ado.fukushima-u.ac.jp

FChallenge

[エフ・チャレンジ]

Faculty of Food and Agricultural Sciences

食農学類(仮称)の“いま”を伝える広報誌

CONTENTS

- 特別対談 | 生源寺 眞一(室長) × 木幡 浩(福島市長)
- 学びの宝箱 | 食と農をつなぐ! 「農学専門教育」
- 結び鍵 | ・福島県を世界に誇れるワイン銘醸地へ
・森林の除染に挑戦する
- 室長室から | メッセージ 荒井 聡
- 学類概要 | 取得できる資格・卒業後の進路、
入試概要



福島大学 農学群
食農学類 (仮称)
2019年4月
[設置予定]

食農TALK

特別対談



福島大学農学系教育研究組織設置準備室長

しょうげん じ しんいち

生源寺 眞一

福島市長

こはた ひろし

木幡 浩

福島の農業を継続、発展させていくための 人材育成や研究開発などで貢献してほしい

農業は長い目で見れば“成長産業”

これからはいかに戦略的に作って売っていくか

生源寺 食農学類には来年の4月、一期生となる100名の学生が入学する予定です。そして4年後には卒業して福島市や県内外のさまざまなフィールドで活躍する、そんな若者を育てていきたいと思っているのですが、市長の立場で食農学類に期待されることを率直にお聞かせください。

●PROFILE

生源寺 眞一 | Shinichi Syogenji

1951年、愛知県生まれ。専門は農業経済学。農林水産省研究員、東京大学教授、名古屋大学教授などを経て、2017年4月から福島大学教授。近年の著書に『農業と人間』（岩波現代全書）などがある。

木幡 福島市としても食農学類の開設には大きな期待を持っており、その表れのひとつとして施設整備に対する支援をさせていただきました。福島市といえば農業がベースにありますから、その農業を継続、発展させていく必要があり、こうした点からも今後の農業を支える食農学類になってほしいと思います。私自身、農業は長い目で見れば“成長産業”だと思うのです。確かに国内では人口減少や後継者不足が懸念されています。しかし、世界的に見れば人口は爆発的に増加し、一方では異常気象が頻発する中、農業生産は非常に難しい状況になっています。その中で日本が安全で高品質な農産物を作り、国内はもとより世界にも積極的に売り出していく。これは非常に可能性のある分野だと思います。近年は気候変動の影響なのか、米の適地が北上していることもあり、福島の農業も今の生産技術では対応できない可能性もあります。福島の土地に一番適したものを戦略的に作って売っていく。そのための技術力や高く売れるための仕組みづくりに貢献できる。そんな人材を育ててほしいと思います。

福島大学の所在地であり、食農学類（仮称）の施設整備などに多大なご支援をいただいている福島市。今回は福島市長と、来春の開設に向けて準備を進める室長との対談を掲載します。市長のお話などから、改めて地域の食農学類に対する期待の大きさを実感する対談となりました。

生源寺 農業をベースに、川下にあたる食品製造や外食、流通といった分野でも活躍できる人材ということですね。

木幡 はい。福島市では産業振興の一番の柱に、加工業を据えています。農業の分野では、付加価値の高い加工食品を作って海外にも販路を拡大したいし、将来的には発酵技術を利用した健康産業などにも力を入れていきたいと考えています。しかし、その基盤となる生産技術や加工技術を次世代に引き継ぐ仕組みがなければ始まりません。食農学類には、その部分の仕組みづくりや後継者の育成などにも力を貸していただけるとありがたいです。

実践型教育を通して今後の農業経営や 大学経営の在り方を模索してほしい

生源寺 食農学類では、国内でも珍しい実践型の農学教育を旗印にしています。これは学生と教員が農場に向かい現地調査や成果報告を行い、地域ブランドの展開や地域コミュニティの活性化などにつなげていく教育プログラムなのですが、実践フィールドの一つである福島市としてはどんなことを期待されますか。

木幡 行った先で人と人が出会い、そこで起きる化学反応に期待したいですし、その成果をぜひ、現地で実らせてほしい。そして学生さんには、このプログラムを通していろいろな面で成長してほしいですね。

生源寺 現地に行くと、予想外のことが起こったりしますからね。その際、課題を解決するためには、生産のこと、生産を支える水のこと、生産のあとにくる加工のことと、それぞれ専門分野は違っても一つのチームとして仕事するのが重要だと思います。その実践の場として福島市をフィールドの一つに、この教育プログラムをぜひ、成功させたいです。

木幡 市としても全面的に協力したいので、一つのフィールドではなく、福島市をメインでお願いします（笑）。そして何か成果が出たときには、我々が独占するのではなく、福島市をモデルに県下に波及していければと思います。それから実践型教育を通して今後の農業経営や大学経営の在り方を模索してほしい。実践型教育から生まれた大学発の名物をブランド化して、それがお土産になれば福島のPRにもつながるし、大学としても売れば大学経営にも役立つ。単なる農業の実践の場ではなく、農業経営や地域経営のモデル的なことをやってもらえると面白いと思います。

生源寺 そうですね。大学発のベンチャーで大学の知名度がアップした例もありますから、頑張ります。

大学の研究機関としては福島に則した 実りある研究で地域に貢献してほしい

生源寺 食農学類には全国から38名の専任教員が来られ、自分ではいい人材が揃ったと自負しているのですが、大学を研究機関として見たときの期待や注文をお聞かせください。

木幡 やはり福島に則した研究をやってこそ、福島大学の優位性が出てくると思います。例えば原子力災害の分野では、放射線と土壌の研究や風評被害に関する研究などです。それから農作物に付加価値を付けるための研究なども農業が基幹産業の福島には適していると思います。

生源寺 そうですね。福島に則したという点では、学生たちにも地域貢献に対する熱意を持ち続けてほしいですね。

木幡 それはぜひ、お願いしたい。私は福島市に農業から工業、さらには商業や観光、まちづくりに至る大きな循環の輪を作りたいと思っています。中でも食品の加工は循環の輪を作る最初の一步になり得るので、食農学類の先生方には何かとご協力いただけるとありがたいです。

生源寺 専任教員38名のうち10名が食品加工に関わる先生方で、この分野に力点を置いた教員構成は農学系では初めての試みです。ぜひ、市長の期待にも応えていきたいと思っています。それから食農学類には農産物を作る川上から、それを加工して消費する川下までの専門家が揃っているの、互いの情報をリンクさせながら地域に貢献できる実りある研究を行っていただろうと思っています。

木幡 単なる基礎研究ではなく、非常に実践的で有機的な研究という点では、我々とのつながりも保っていただけますから、福島市は食農学類の最大のパートナーとして、これからも一緒に歩んでいきたいと思っています。

生源寺 ありがとうございます。大学としては研究成果をみなさんに提起して、それに対するご意見を関係者の方からいただいて、お互いコミュニケーションを重ねながら研究のレベルや幅を広げていきたいと思っています。本日はお忙しい中、貴重なご意見を賜り、誠にありがとうございました。

●PROFILE

木幡 浩 | Hiroshi Kohata

1960年、福島県飯館村生まれ。東京大学経済学部卒業。自治省（現総務省）入省後、香川県健康福祉部長、香川県政策部長、総務省公営企業課長、岡山県副知事、復興庁福島復興局長などを経て、2017年12月に福島市長就任。





食農学類(仮称)では、農学に関する4つの専門コースがあります。ここでは各コースの魅力が少しだけ、ご紹介します。各コースが連携し、確かな専門性と学際的な思考力を養います。

食品科学 コース



農学系教育研究組織設置準備室
副室長・准教授
たいら しゅう
平 修

学歴・職歴 ●北陸先端科学技術大学院大学材料科学研究科博士課程修了 博士(材料科学)。三菱化学生命科学研究所、福井県立大学勤務などを経て、2018年より現職。
専門 ●食品機能学・分析化学

「食べることは楽しい」を科学する

食品科学コースでは、機能・安全・加工・発酵・分析・保蔵を学問として習得し、研究者・企業人・農業従事者と幅広い人材育成を目指します。

その中で、僕、平は、食品機能学を担当します。美味しいって何なのか、美味しいと健康には関係があるのか。「食べる=楽しい=生きる」は成立するのか。色々証明したいことがあります。今のところ、全然わかりません。でも、私たちは「食べること」はやめられません。そこで、これらの問いを証明するのに科学の力を使いたいと思います。物事を理解する場合、「百聞は一見にしかず」とあるように、目から入る視覚情報は非常に大きいものです。イメージングです。お米のどこに栄養素があるのか。食べたものは体内のどこにいて機能しているのか。など、物の「重さ」を「見る」ことで解明してきました。来年からは、食農学類の学生さんと、「トップレベルの科学力と人間力」で「食」の不思議を解明して、福島から、世界へ新しい知見を発信していきたいです。



福島から次世代水管理システムを創る

生産環境学コースでは、森林・農地・水環境等の生産資源、ならびに農業土木や農業機械といった生産活動を管理・運用するシステムに関わる科目を学びます。そのなかで農業土木分野では、農業の生産性向上と農村の生活環境を整備して地域全体の持続的発展を図り、人と自然の調和、環境への配慮を重視した水・土などの地域資源を合理的に管理する科学技術を修得します。

日本の農業土木学は、東京都渋谷駅前に銅像が建つ忠犬八公の飼い主としても知られる上野英三郎博士より始まり、現在は海外の農村開発においても活用されています。特に、土地改良区を中心とした日本の水管理システムは、世界の援助機関から評価され、発展途上国の参加型灌漑管理 (Participatory Irrigation Management) のモデルとなっています。

福島県は震災後、担い手不足、耕作放棄地の増加などの全国的な課題が加速しており、日本の将来の姿でもあると言えます。今後、福島の事例は次世代水管理システムの一つのモデルになるでしょう。これから福島大学で学び、将来の農業農村のあり方を共に提案していきませんか。



農業用ため池の水質調査



ICT(情報通信技術)を活用した農業用水の遠隔監視システム

生産環境学 コース



農学系教育研究組織設置準備室
講師
しん じゅん
申 文浩

学歴・職歴 ●筑波大学大学院生命環境科学研究科博士課程修了 博士(生物資源工学)。農研機構東北農業研究センター勤務を経て、2018年より現職。
専門 ●農業土木学、水資源利用学

農業生産学 コース



農学系教育研究組織設置準備室
副室長・教授
にいた よし
新田 洋司

学歴・職歴 ●郡山市出身。東北大学大学院農学研究科博士課程前期修了 博士(農学)。高知大学農学部助手、茨城大学・東京農工大学大学院准教授・教授を経て、2018年より現職。
専門 ●作物学、栽培学、熱帯農学

おいしい米はどこが違うか? 福島の米、さらなる良食味・高品質を目指して

ふつう、「粘りがあって、柔らかくて、弾力がある」米(炊飯米)がおいしいと言われています。実際に食べて感じる「おいしさの程度」、つまり「食味」です。この「食味」を科学的・客観的に調べる方法があります。その1つが、電子顕微鏡で小さな構造を明らかにする方法です。

おいしい米の表面は、膜や、伸びた糸のような構造が多くあります(図1)。この「膜」が多いとより白っぽく見え、「伸びた糸」が多いと食べたときに滑らかさを感じます。また、奥の部分では、スポンジの穴のような構造がたくさんあり、ふんわりした弾力を与えます。そして、これらの構造が全体的に「粘り」をもたらします。

おいしくない米の表面は、「のべっとした」構造です(図2)。膜、糸、スポンジの穴がありません。これらの構造が硬さや歯ごたえの原因になっています。

福島のおいしい米、さらに良食味・高品質米を目指して、研究を進めます。また、農業生産学コースでは、科学の「目」で作物の生育や品質、収量を解明する力を養います。

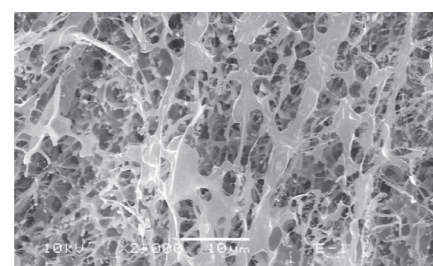


図1: おいしい米の表面(走査電子顕微鏡写真)

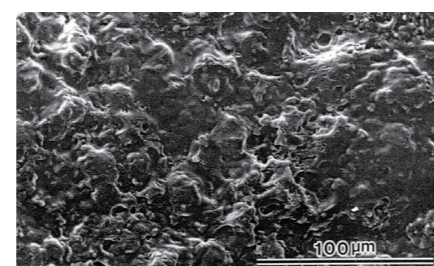


図2: おいしくない米の表面(走査電子顕微鏡写真)

地域の未来を切り拓く 食農ビジネスをデザインしよう

農業経営学コースは、食農学類の中で唯一の文系中心のコースです。なぜ理系(自然科学)中心の学類の中に文系(社会科学)が混ざっているのでしょうか?

農業という営みは一年では終わりません。終わらせてはなりません。農村や地域の生活、食文化や食品産業においても同じです。先代から知恵と技術を引き継ぎ、十年、そして三十年と営みを続け、次代にバトンを繋いでゆかねばなりません。そこでは継続・発展を支える「技術(自然科学)」と「経営(社会科学)」の両立が大切ではないでしょうか。

そこで農業経営学コースでは、これからの農業、食品産業、地域社会のあり方を社会科学の観点(経営・経済・政策)から探求していきます。本コースがカバーするテーマは実に多彩です。先端技術を取り込んだ次世代型農業経営、子どもや高齢者を巻き込んだ地域ぐるみの農福連携、海外にも打って(売って)出る戦略的マーケティング、生産者と消費者がタッグを組んだ産消提携型協同組合、地域資源をフル活用した里山レストラン、などなど。皆さん、わくわくしてきませんか?



福島県を世界に誇れるワイン銘醸地へ:醸造用ブドウの栽培が本格化(川内村)



新たな食農ツーリズム:雪下キャベツ掘りの体験ツアー(猪苗代町)

農業経営学 コース



農学系教育研究組織設置準備室
准教授
のり とう たかし
則藤 孝志

学歴・職歴 ●京都大学大学院農学研究科博士課程修了 博士(農学)。日本学術振興会特別研究員PD、福島大学経済経営学類特任准教授を経て、2017年より現職(経済経営学類准教授を兼務)。
専門 ●フードシステム論、地域経済・経営論

福島県を世界に誇れるワイン銘醸地へ



ふくしま達瀬ワイナリー

ワインで進める地域6次産業化

2015年秋、郡山市達瀬町に一つのワイナリー（醸造所）が誕生しました。三菱商事復興支援財団が福島県の農業再生を後押しするために立ち上げた「ふくしま達瀬ワイナリー」（一般社団法人 ふくしま醸造所）です。二本松市やいわき市でも震災後にワイナリーが設立されています。さらにこの2年くらいの動きとして、醸造用ブドウの栽培に着手し、将来的には地域で醸造まで行うことをめざす取り組みが川内村をはじめ県内各地で続々と始動しています。

ワインの何がそこまで地域の人々を惹きつけるのでしょうか。キーワードは地域6次産業化です。良質なブドウを生果として出荷するだけでなく、ワインに加工して販売し、観光振興にも活用していく。そこではワインに合わせる食品（パンやパスタ、チーズ、ハム等）を地元食材で作る人・企業が現れるかもしれません。ワインによって地域内外の多様な産業や主体が結びつくことで地域の活性化が期待されているのです。

福島県を世界に誇れるワイン銘醸地にする。これは決して夢物語ではありません。まずはワインづくりの基礎である良質な醸造用ブドウを安定的に生産する技術を生産者が獲得することが第一の課題です。ふくしま達瀬ワイナリーでは、13軒の農家が集まり、行政や研究機関のサポートも得ながら「郡山市地域果実醸造研究会」を組織し、地域に適した品種の選定や栽培研修を行っています。地域ぐるみでワイン銘醸地をめざす挑戦がスタートしているのです。



市民が集うワインマルシェを開催



栽培技術を学ぶ研修会

■ 公益財団法人
三菱商事復興支援財団
事業推進担当
かつまた まり
勝俣 麻理



将来的な6次産業化の担い手を育成

果樹農業の6次化を目指すワイナリー事業は、福島県の特産品である果物の生産から加工、販売までを一体的に運営する新たな事業モデルを構築し、農産物や地元ブランドの付加価値を高めることを目指すものです。地域農業のさらなる活性化を後押しすべく、新たにワイン用ブドウの生産を開始する農家の皆さんを応援していきます。

■ 福島大学
農学系教育研究組織設置準備室
のりとう たかし
則藤 孝志



食農科学の総合力でワインの産地形成に貢献する

ワイン産地の形成に向けた課題はたくさんあります。①醸造用ブドウ栽培の技術獲得と生産者の組織化、②醸造用ブドウの価格と収益性、③ワイナリー経営と醸造技術者の確保・育成など。食農学類では、学生・教員がともに地域に入って現場の方々と一緒に課題解決に取り組んでいます。

森林の除染に挑戦する



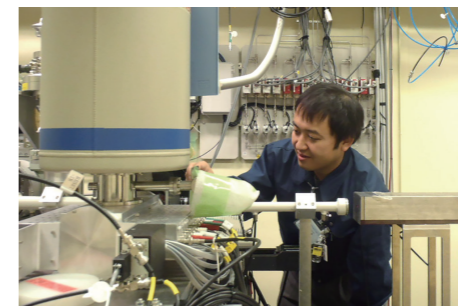
広大な森林をコストを抑えて安全に除染し、利用につなげる

東京電力福島第一原子力発電所の事故により、広い範囲の森林が放射性セシウムで汚染されました。避難が必要な区域以外の森林では、人の立入りを規制するような汚染はありませんが、山菜やきのこ、そして、福島の林産物として日本のトップシェアを誇ったシイタケ原木（広葉樹の丸太）の利用ができません。

森林の除染は、面積が広大なこと、最も汚染されている表土の移動が困難なことから、実施されていません。福島大学では、さまざまな研究が行われていますが、なかでも、木質チップを敷設して菌類によってセシウムを移動させ、それを安全に燃やし、灰のセシウムを固定化するという3つの技術があります。それらをうまく組み合わせることで、森林を利用しながら除染を進めることができます。



放射性物質の熱的挙動解明のためのガス化試験装置



焼却灰中の放射性セシウムが固定化されているかどうかを最先端機器で実験の様子

■ 福島大学
共生システム理工学類
再生可能エネルギー寄附講座
こいど けんじ
小井土 賢二



木質をガス化して灰を分離し、熱と電力を取り出す

木質のガス化・燃焼によって熱・電力供給とともに放射性物質を灰として分離回収することが可能です。これまでに排ガスからの放射性物質の拡散対策は確立されてきていますが、より安全な運用のために放射性セシウムの熱的挙動を解明する必要があります。これまでにラボスケールの実験とモデリングの双方から検討を行ったほか、西郷村の小型木質ガス化熱電併給プラントの排ガス・灰測定からも、解明に向けて取り組んできました。森林除染後の汚染チップの有効利用に向けてこれらの検討をさらに深めてゆきたいです。

■ 福島大学
共生システム理工学類
環境システムマネジメント専攻
おおし ひろのり
大橋 弘範



灰中のセシウムの再汚染リスクをなくす

放射性セシウムに関しては除染によって発生した廃棄物が多量に発生しその処理に費用と時間がかかる状況の中で、チップなどを燃やしてさらに汚染物を増やすことに抵抗がある方もいるかもしれません。私達の技術は、出てきた汚染灰を放射性セシウムが漏れない形（最終処分型）まで変換するものです。これを一気に最終処分施設へ持っていくことを想定しています。そのために多くの懸案事項を一つ一つクリアしていく実験を行っています。

除染だけでなく森林の再生は、福島県の復興における難しい分野・最後の砦の一つですが、これらの技術を確立していくことで少しでも復興にお手伝いできれば、と考えています。

MESSAGE [室長室から]



農学群食農学類で養成する人材像とカリキュラムの特色

3月末に大学設置審へ食農学類の設置申請書を提出しました。8月末頃には設置認可される予定です。この書類には、2016年5月に専任教員となってから2年間に、本学類で養成する人材像とカリキュラムを練り上げてきた成果が凝縮されています。農学を総合的・実践的に学び、21世紀の食料・農林業・地域社会が直面する諸課題の解決に貢献できる知識・技能と応用力を備えた人材を養成することが本学類の最大の使命です。新しいフードシステムの構築、農林産物の加工、新製品・機能性食品の開発・販売・産業化に積極的に挑戦する意欲を持ち、農林業の振興による地域経済の活性化、グローバルな課題を解決できる人材の育成を目標としています。

そのため、次の4つの学修目標を設定し、養成する人材像を明確にしています。

- ①課題解決志向と実践的な専門知識を持った人材
- ②学際的な理解力とコミュニケーション能力を持った人材
- ③国際的な問題意識とグローバルな知見の応用力を持った人材
- ④冷静な分析力と持続的な地域貢献意識を持った人材

学類で実施する教育課程は、「基盤教育」「専門教育」に区分され、「専門教育」は「学類共通専門基礎科目・数理リテラシー」、「同・農学リテラシー」、「コース専門科目」、「専門実験・実習・演習科目」、「卒業研究科目」からなります。それぞれの科目群は、内容の難易度により順を追って履修するように体系的に配置しています。フードチェーンの川下側から食の問題を理解し、農業生産の問題を総合的に分析し、新たなフード

システムの創出により地域の食料・農業の課題解決に貢献できる人材を育成するため、食品科学、農業生産学、生産環境学、農業経営学の専門に関する教育を学際的にを行います。

なかでも、2年次後期から3年次にかけて福島県下7市町村をフィールドとして行う食農実践演習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲは、本学類での最も特色のある取り組みです。原子力災害からの農山村再生、地域ブランドの確立、もうかる福島型地域営農システム作りなどをテーマとして、地域がかかえる食と農の課題の解決に向けて、地域の生の声をもとに学修を深めていきます。

38名の専任教員を中心に地域の方々と密に連携しながら、こうした特色のある教育と研究を実践し、地域から求められている人材を養成していきます。

農学系教育研究組織設置準備室
副室長 教授 荒井 聡

1957年津若松市生まれ。東北大学農学研究科博士後期課程単位取得 博士(農学)。南九州大学園芸学部教授、岐阜大学応用生物科学部教授などを経て、2017年4月より現職、岐阜大学名誉教授。

〈専門〉農業経営学、地域農業システム学
著書に『米政策改革による水田農業の変貌と集落営農』(食農資源経済学会2017年度学術賞受賞)などがある。



取得できる(目指す)資格・卒業後の進路

農学群食農学類(仮称)	コース	取得できる(目指す)資格	卒業後の進路	学位名称
	食品科学コース	●フーズスペシャリスト ●食の6次産業化プロデューサー ●食品衛生管理者(任用資格) ●教員免許(高校一種 農業) など	流通企業 化学メーカー 観光・宿泊企業 など	
農業生産学コース	●HACCP管理者 ●食の6次産業化プロデューサー ●教員免許(高校一種 農業) など	バイオマス関連企業 流通企業 観光・宿泊企業 など		
生産環境学コース	●測量士補 ●危険物取扱者 ●教員免許(高校一種 農業) など	バイオマス関連企業 土木・建設企業 情報・通信関連企業 など		
農業経営学コース	●HACCP管理者 ●食の6次産業化プロデューサー ●教員免許(高校一種 農業) など	金融 流通企業 観光・宿泊企業 など		

※内容は予定のものであり変更する場合があります。

入試概要

学群	学類	入学定員	募集人数				推薦入試
			一般入試80名程度		AO入試20名程度		
			前期日程	後期日程	地域社会貢献枠	実践教育経験枠	
農学群	食農学類	100名程度	60名程度	20名程度	概ね10名程度	概ね10名程度	0名

個別学力試験科目	前期日程	物基・物、化基・化、生基・生、数学(数Ⅰ・数Ⅱ・数A・数B)、英語から2科目
	後期日程	数学(数Ⅰ・数Ⅱ・数A・数B)、英語から1科目、面接

AO入試 地域社会貢献枠の受験資格

福島県内の高等学校等の卒業生、もしくは卒業見込生で、福島県内の農業、農業関連産業、食品関連産業、農林水産行政機関等の次世代の担い手として活躍する強い意欲を持つ者。福島県外の高等学校等の卒業生、もしくは卒業見込生で、福島県内もしくは出身県内の農業、農業関連産業、食品関連産業、農林水産行政機関等で次世代の担い手として活躍する強い意欲を持つ者。

AO入試 実践教育経験枠の受験資格

高等学校専門学科(農業、工業、商業、情報、水産、家庭、看護、福祉)、総合学科もしくは中等教育学校専門学科(同じ)を卒業見込みの者又は高等専門学校の第3学年を修了見込みの者で、農学を学ぶ強い意欲を持つ者。

AO入試 2枠共通受験資格 英語検定準2級以上または数学技能検定2級以上等の資格取得を条件付け。

一般入試 個別学力試験科目前期日程 理科2科目で受験可。個別学力試験後期日程 英語で受験可。

※内容は予定のものであり変更する場合があります。

詳しくは、こちらまで

福島大学 食農学類

検索

<http://www.agri.fukushima-u.ac.jp/>