

食農学類での学びが、未来を広げてくれる!



Aさんの学び方(例)



Bさんの学び方(例)



取得可能な資格(予定) <国家資格> ●教員免許状 高等学校教諭一種農業 ●食品衛生管理者・食品衛生監視員 ●測量士補 ●危険物取扱者 <民間資格> ●食の6次産業化プロデューサー ●フードスペシャリスト ●HACCP管理者



Access 福島まで 東京から 東北新幹線:約1時間30分 仙台から 東北新幹線:約30分 山形から 山形新幹線:約1時間
大学まで JR 東北本線金谷川駅下車徒歩10分 バス 福島駅から二本松方面行き 乗車、福島大学前下車徒歩10分

農学系教育研究組織設置準備事務室

〒960-1296 福島市金谷川1番地 食農学類 検索
電話: 024-548-8212 FAX: 024-548-3180 E-mail: nogaku-j@adb.fukushima-u.ac.jp



福島大学公式マスコットキャラクター「めばえちゃん」

食農学類(仮称) PR動画はコチラ <https://www.youtube.com/watch?v=tqGGxewNypg>



福島大学 農学群

Faculty of Food and Agricultural Sciences

食農学類

(仮称)

2019年 4月 設置予定 / 入学定員100名程度

※内容は予定であり変更する場合があります。

世界を先取る「夢」がある。



さまざまな「夢」を抱き、教育・研究活動を進めている教員たち。
未来に向けた、その熱い思いを聞いてみました。
「一緒に挑戦したい夢」「あなたの夢を叶えられる学び」が、ここにあります。

冷静な頭脳と、温かい心。 両方を備えた人を育成したい。

長期にわたり、熱い情熱をもって地域社会への貢献を続けられる「温かい心」。エビデンスに基づいて、ロジカルに考えることができる「冷静な頭脳」。地域と向き合ってさまざまな課題を解決していくため、その両方を備えた人材を本学類で育成していきたいと思ひます。

生源寺 眞一 先生

食と農を扱う学問で、 健康な暮らしを実現!

近年は医学の分野でも、病気の治療だけでなく、病気の「予防」が注目されています。その点、食べ物をつくり、消費者に届ける農学や食品科学は、病を予防し、健康に貢献できる学問です。体に良い食品の開発から、農家の働き方の提案まで、健やかな農林業・食品産業を実現していきたいと考えています。

小山 良太 先生

福島県を、世界に誇る 果樹王国にしたい。

私はこれまで、果樹、特にモモに関係する研究を一貫して行ってきました。福島県の農業のなかでも特に重要な果樹。その生産性や販売戦略を皆さんとともに考え、新たな品種を開発していきたい。そして、福島県の果樹産業を国内外に発信し、飛躍させたいと考えています。

高田 大輔 先生

おいしい米の栽培法を、 世界に発信したい!

福島県が誇るおいしい米を電子顕微鏡で分析し、高品質・高収量生産技術の確立をめざしています。おいしい米を効率的に生産できれば、世界の食糧問題にも貢献できることでしょう。

新田 洋司 先生

生存と生活をデザインする 農学を目指して!

人間の生存には食物だけでなく、良好な空気・水・土壌が必要で、これを育むものが環境です。また豊かに愉しく暮らすには、文化と共同体が不可欠です。福島で生存と生活をデザインする農学に挑戦しませんか?

石井 秀樹 先生

良質な農産物を育める 土とは何か、を解明したい。

その地域に合った土づくりがあり、その土に合った作物がある。そのメカニズムを研究し、福島県に肥沃な土壌を取り戻したいです。

大瀬 健嗣 先生

微生物の生きた良い土が、 評価される農業へ。

「畑は耕さない方がよい」というのをご存知ですか? 土の中の微生物を研究したところ、体内の微生物と同じように畑を健康にしてくれることがわかりました。耕さないのは、そんな微生物を生かすため。土を評価することで農家を評価する仕組みを、今後日本でも確立したいと考えています。

金子 信博 先生

「稼げる農業」の仕組みを 構築したい。

私の研究は、農業生産システムの構築によって「稼げる農業」の仕組みをつくること。皆さんも、本学類ならではの「現場と向き合う実践教育」を通して、地域の課題を見つけてみてください。そこから、あなたの研究が始まるはずですよ。

荒井 聡 先生

これからの福島型の地域づくりを 一緒に考え、取り組んでいこう!

農地・河川・里山・竹林・水草・雪……まだ活かしきれていない地元の資源を活用し、地域を元気にしたい。子どもに自然を!お年寄りに仕事を!そして若者に夢を!学生と教員が一緒になって、地域の未来像を描いていきましょう。

林 薫平 先生

持続的・効率的な 農業って、何だろう?

環境に負荷をかけず、手間がかからず、生産性も悪くない。そんな持続的・効率的に利益を得られる農業とは、一体何でしょうか。農地を観察・測定することで、これらが成立する農業のモデルをつくりたいと思ひます。きっと何か、理想的な形が見つかるはずですよ。

渡邊 芳倫 先生

発酵王国で学び、 人類の未来に発酵革命を!

福島県は発酵食品の宝庫。平成29年度の全国新酒鑑評会で金賞受賞数6年連続日本一という快挙を成し遂げられたのも、古くから伝わる発酵技術・醸造技術が非常に優れていることを物語っています。こうした恵まれた環境で発酵学を学べる幸せを感じつつ、人類の未来に役立つ発酵革命を、この福島県から起こしていこうじゃありませんか!

小泉 武夫 先生

最先端の質量分析法で、 健康に役立つ食をつくる!

ノーベル賞で知られる質量分析の設備を、本学類では東北で初めて導入。福島県のある地域の米を分析してみると、精米した後もアルギニン豊富に含むことがわかりました。アルギニンは肝機能に働きかけるので、「お酒を飲んだ後に食べる米」とブランド化を図ることもできそうです。食品を分析する研究を進め、健康な暮らしに貢献していきたいと思ひます。

平 修 先生

豊かなフードシステムを 地域で育みたい!

農業と食品産業は、地域経済を支える重要な産業群。そこに医療・福祉・教育・行政・市民も加わって、食と農のつながりの輪を広げていく。地域を元気にできるフードシステムを、福島県でたくさんデザインし、豊かに育てていきたいです。

則藤 孝志 先生

福島県から、日本の 次世代水管理システムをつくる。

担い手不足や耕作放棄地の増加など、全国的な課題が加速している震災後の福島県は、日本の将来の姿とも言えます。今後、福島県の事例は次世代水管理システムの一つのモデルになることでしょう。これから福島大学で学び、将来の農業・農村のあり方をともに提案していきませんか。

申 文浩 先生

さまざまな専門家が 手を取りあえる食農学類へ!

持続可能な農業を実現するためには、自然科学・農業経営・食品販売など、さまざまな知識・技術を複合的に組み合わせる必要があります。たとえば、農作業を省力化できるように先端技術を開発している私の研究もその一つ。教員や学生の研究が、分野を超えて有機的に結びつくような学類にしていきたいですね。

深山 陽子 先生

食べる人と、つくる人の、 しあわせを科学する。

「私たちが口に入っている食べ物は、農業によってつくられている」
……当たり前のようでいて、つい忘れられがちなことでした。
だから、食べる人の気持ちを考えずに、農産物がつくられてしまいます。

「農学は本来、農業の課題を解決するための学問である」
……日本の研究者は、つい生産現場から離れてしまいがちでした。
だから、生産者の悩みに応えられない政策や技術が生まれてしまいます。

「食卓と産地」「現場と研究者」が遠く離れてしまった現代において、
食と農を、もう一度結び付けたい。
現場の課題に寄り添った、教育・研究に立ち返りたい。

こうした思いから設置の準備を進めているのが、
食べる側からもつくる側からもフードシステムを見つめ直し、
生産現場に寄り添った実践型の教育を重視する「食農学類」です。

もっと健康な食を実現するために、栽培方法を見直す。
生産の担い手を増やせるように、農村での働き方を見直す。
持続可能な農村をつくるために、日本の政策を見直す。
そのためには、生物学・化学・統計学・経営学など
さまざまな科学の力を複合的に組み合わせることが欠かせません。

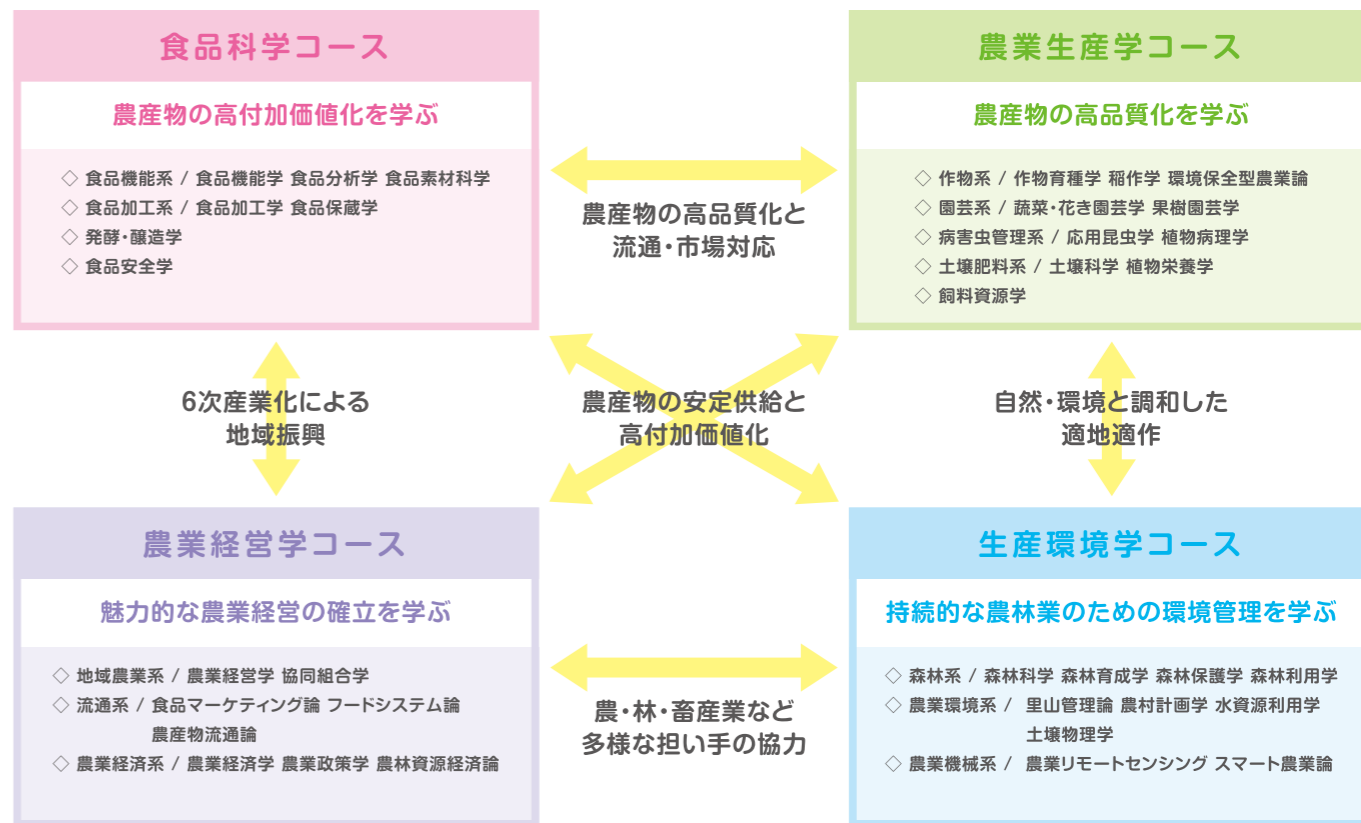
分子レベルのミクロの領域から、世界を見通すマクロの領域まで、
本学類では幅広く高度な食品科学・農学を学べます。
そして、それぞれの分野の教員・学生が手を取り合い、
一丸となって地域の課題に取り組んでいきます。

食を学び、おいしく健康的な食卓をつくりたい人。
農を学び、豊かな地域社会に貢献したい人。
この食農学類で、新しい食と農と一緒に生きていきたいと思います。

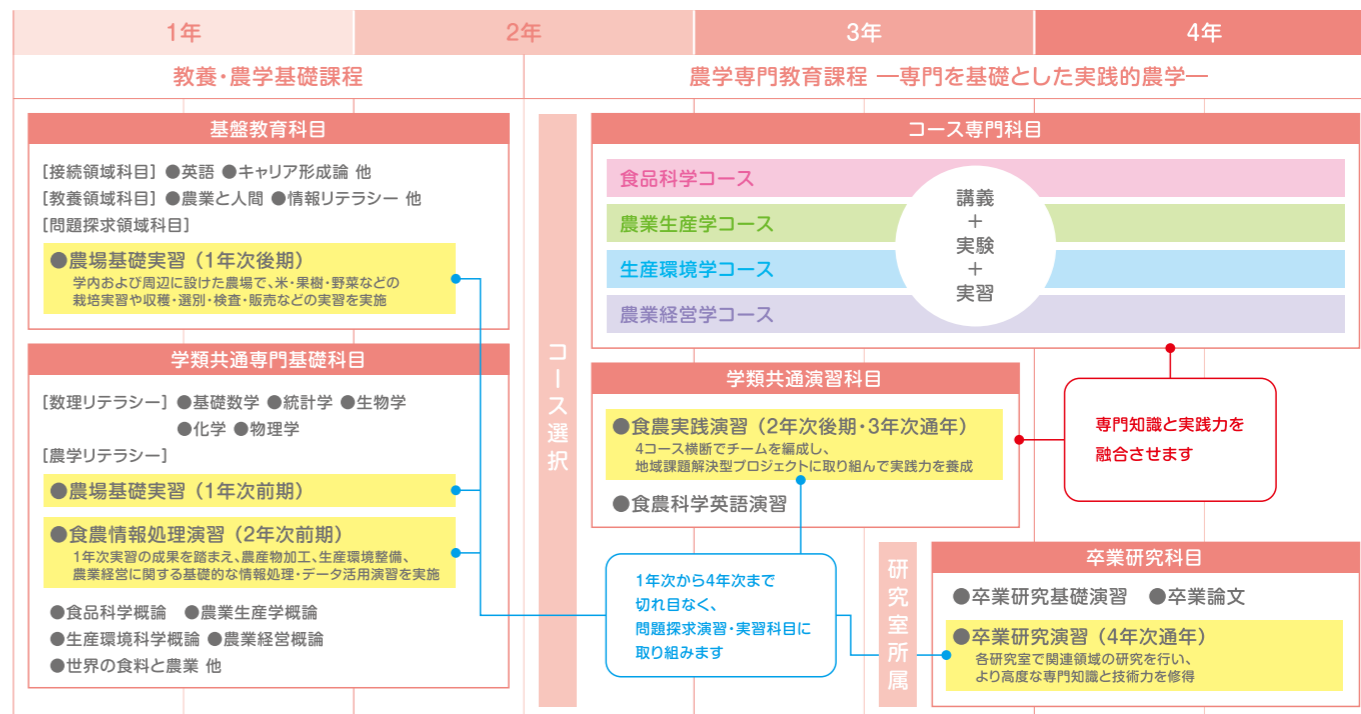


多角的に学べる！ 「農学専門教育」 《2年次後期～》

フードチェーンの上流にあたる「生産環境学」、中流の「農業生産学」、下流の「食品科学」、
そして全体を見通す「農業経営学」という、4つの履修コースから選択して専門的に学びます。
専門知識を身につけるだけでなく、各コースが有機的に結びついた教育を実施。
近年重要視されている「消費者視点で考える農産物生産」など、専門分野を超えた学際的な思考力を養います。



■ 食農学類カリキュラム体系イメージ



※内容は予定であり変更する場合があります。

福島県全域がキャンパス!

「農学実践型教育」《2年次後期・3年次通年》

学生・教員・地域の人々がタッグを組んで、およそ7つのプロジェクトに挑戦する科目「食農実践演習」。

4コースから集まったチームメイトと協力しながら、月に何度か地域に通い、課題を分析し、解決策を提案します。

本学類の専任教員が総員で取り組むのも、実践型教育にかける熱意の表れ。

地域社会に貢献しながら、将来に広く役立つ実践力・学際性を育みます。

Point
1

現場に向き合って、
課題を分析&解決策を提案!

「農学栄えて農業減ぶ」という言葉にも表現されているように、日本の農は、学問と現場がかけ離れてしまいがちでした。本学類では、現場が抱えている課題を解決する「農学・食品科学の原点」に立ち返り、学生自身が地域に通い、課題の発見から解決策の提案までを経験。学んだ専門知識を応用する実践力を身につけます。

Point
2

4コースの学生・教員と
地域の人々が連携!

4つの履修コースの学生・教員を組み合わせた混成チームが、地域の人々と連携して各プロジェクトに挑戦。それぞれの専門知識を発揮し合うことで、地域が直面する課題に複合的に対応します。大切なのは、相手に分かるように専門知識を伝えられるコミュニケーション能力。専門の枠を超えて協力し合える学際性を養います。

Point
3

すべては課題解決のため!
あらゆる知・技・人を結集

福島県内の地域課題に取り組むなかで、時には「他県の技術を取り入れるべき」というケースもあるでしょう。課題解決のために必要であれば、先進的な国・地域を視察したり、他県から先端技術の開発者を招いたり、関連分野の学会に参加したりすることも。県境・国境を越えた活動が、グローバルな視野・能力を育みます。

Point
4

日本の将来的な課題を
先取りしているのが福島!

農林業の担い手不足の解消から、食品の安全性の確保まで、今後の日本が直面する課題を先取りしているのが、震災後の福島県です。「農学実践型教育」では被災地の復興に貢献できるだけでなく、その成果を全国や世界に発信したり、卒業後に出身県などで経験を活かしたりすれば、広く社会に貢献することができます。

■ 地域課題・キーワードの例

6次産業化

ワイン・日本酒、発酵食品(納豆・味噌など)、機能性食品、医福食農連携

先端農業の推進

スマート農業とICT(情報通信技術)活用、農産物認証、魅力的な農業の事業モデル構築

福島ブランドの復興

県特産品のブランディング(米・畜産・園芸)、風評払拭、地産地消マルシェ

地域再生

里山再生、循環型農業、菜の花で地域づくり、バイオマス活用と地方創生

