

どう、食べていく？

食は、毎日の選択の積み重ね
何を食おう？ いくらする？ どこで買おう？ 誰が作る？ 美味しい？

私たちの毎日の食の選択は、社会の仕組みに支えられている
社会の仕組みとは、関係する人・企業・組織や
（食品メーカーとか、コンビニとか、農家とか行政のことね）

それらの活動を支える経済・経営、文化・歴史、制度のこと
（儲からない事業は続けられないことや、味付けの地域性とかあるでしょう？）

その仕組みは、農業や地域や環境まで広く考え、持続可能か？

豊かな食を支え、持続可能な社会を構想する、つまり、
「どう、食べていく？」に応え、実現する

食料環境経済学科

学生へは
「きちんと働いて
お金を稼いでいく」
という意味での
「どう、食べていく？」
にも応えます！



東京農業大学 国際食料情報学部

食料環境経済学科

高校生と新入生のための学科ガイド

Department of Food Environment Economics
Faculty of International Agriculture and Food Studies
Tokyo University of Agriculture





生命を育み支える「食」。
その食を生産する「農」。
さらに農の土台となる「地球環境・地域環境」。
幅広いテーマと豊富な体験学習の中で、
たくさんの人に出会い、
やりたいことに気づき、
将来の夢を描く。
あなたの「実現力」をとことん高める
食料環境経済学科です。



「食のディレクター」になる。

食料環境経済学科 4つのポイント

POINT 1 問題意識をはぐくむ
さまざまな
実学研修
▶ p.03~05

POINT 2 社会を読み解く
カリキュラム
▶ p.06~08



POINT 3 高度な専門教育を行う
ゼミ・研究室活動
▶ p.09~13

POINT 4 卒業後の多彩な
進路／大学院
▶ p.14~15

食のディレクター

「私たちが、どう食べていくか？」という課題は山積しています。より良い社会を作っていくためには、どこに問題があるのかを見出す力が求められます。また、私たちの食生活は、さまざまな人々や会社によって支えられているので、全体を見通す力も必要です。もちろん、農業や食料、環境に関する専門知識は欠かせません。そして重要なことに、誰かひとりが得をするような仕組みでは持続していかないでしょう。つまり、みんながメリットを感じられるように、関係する人たちをつないで、調整して、最適な答えを見つける能力が必要なのです。食料環境経済学科では、**食を通じてより良い社会を実現する能力をもつ人＝「食のディレクター」**を育成しています。

食のディレクター
具体像の一例

地 域：農業の6次産業化や農商工連携のコーディネーター
企 業：企画・開発・制作の担当者やマーケットター
行 政：食・農業・環境・地域の政策プランナー

実学研修

1～3年次

3段階の現場体験で問題意識を育み 学習・研究を深めていきます。

1年次 問題解決の現場を視察・体験

基礎ゼミ研修 (共通演習)

食料・農業・環境の直面する問題の解決に取り組んでいる現場に足を踏み入れ、**視察や体験を通じて、今日の姿を理解する学習プロセス**を学びます。専門的学習に進む前に、各自が問題関心を育む「**気づきの場**」となります。ゼミの仲間と交流を深める場でもあります。

【実施場所】
茨城県
長野県
静岡県
山梨県 など
【視察・研修先】
農産物直売所
ワイナリー
スーパーマーケット
フードパレー
農業法人
観光農園
食品メーカー
卸売市場
農家 など



2年次 1週間の農家研修

フィールド研修

東京農大の**実学主義**を象徴する必修科目の一つが、2年次に実施する実地研修です。1週間、研修地の農家で宿泊しながら、**実際に労働を体験し、食料生産や経営、マーケティング、地域経済の実態を目の当たりに**することができます。机上の学習では得られない貴重な経験を積むことができ、学生からも好評なプログラムです。

【実施場所】
北海道(真狩村、京極町、余市町)
山形県(高島町)
新潟県(佐渡市)
長野県(飯田市、上田市、中野市、松本市、長和町) など
【研修受け入れ先】
果樹
有機野菜
施設園芸
稲作
大規模畑作
酪農
観光農園 など



3年次 国内外の現地調査研究

フィールドリサーチ

教員の指導の下、**国内外の企業や農家、公的機関を共同で調査**します。「聞き取り調査＝取材」の準備から取りまとめまでの一連の過程・手続きを体験し、フィールドリサーチの技能を身につけます。**卒論作成や卒業後にも活かせる調査・報告技能が身につく**とともに、視野を大きく広げる様々な知見を得ることができます。

【実施場所】
アメリカ合衆国
中国
韓国
台湾
北海道
沖縄(本島、宮古島、西表島) など
【調査・研修先】
食品加工工場
農業法人
有機農業農家
スーパーマーケット
環境保全活動組織 など



学生の声

基礎ゼミ 研修

私たちの食をつなぐ仕事

菊地ゼミ1年 矢部朱音さん

営業冷蔵倉庫の「マルハニチロ物流」を基礎ゼミ研修として訪ねました。海外から輸入した食品や国内の食品メーカーから依頼のあった食品を一定の期間、保管しています。担当者の方は、冷蔵倉庫内の温度が常にマイナス25℃を維持していると言われましたが、その温度がどれくらいなのか想像もつきませんでした。実際、扉を開けると一気に冷気が足元に流れ込み、積んである荷物はどれもカチカチに凍っていました。冷蔵庫の保管温度にはチルドやフローズンなど商品の特性に合った温度が利用されているそうです。このような冷蔵倉庫が必要な要因には、年々低下している日本の食料自給率に関係があり、私たちの「食」は、海外からの輸入品により賄われ

ていることに改めて気付かされました。冷蔵倉庫は単に冷やして保管するだけでなく、保税業務や商品のデータ化など、私たちが商品を手に取るまでに重要な最初の作業を担っています。

今回の研修では、保管という重要な場面を見学することで、流通の重要性を再認識すると同時に、より良いシステムのあり方を考える良い機会になりました。



フィールド 研修

人が牛を育てるということ

野口ゼミ2年 中村美幸さん

長野県の東筑摩郡にある山形村で酪農を営んでいる佐藤さんのもとでお世話になりました。

初日から最終日まで、残飼の片付け方やバンクリーナーの清掃の手順、搾乳機の扱い方や洗いや、搾乳の準備と流れ、子牛に与えるミルクやスターターの測り方、哺乳のやり方、ハッチの清掃、残飼や牛糞から体調を読み取る方法と記録表の記入の仕方、乳牛の餌としてロールやサイレージの運び出しなどを経験しました。私はこのような牛の世話を通じて、耕種農業と酪農の違いを感覚的に理解することができました。高校生の時に収穫から店頭への品出しを手伝わせていただいたことがあり、初めて規格外のものを取り除く作業をした際、私は捨てられる野菜を見て「もったいない」と感じるだけでした。しかし、牛は生きていて鳴きます。触れれば温かく、1頭1頭に性格があることに気づいた時、「物」としてではなく「生き物」として自身がとらえていると気づき、人としての倫理観を問われているようで複雑で重い感情を持ちま

した。「生き物」で経営を続けるということは、常にこの感情と向き合い続けなければならないのだと思いました。

人はあらゆることを考えて悩み行動に移すことができるから、牛の1頭1頭に向き合っているのだと思います。そして名前をつけて育てるという行為には、牛と向き合う覚悟を持っているからこそできることだと思います。また、作業を通して牛は触れる手や合わせる視線から人の感情を感じ取れる動物なのかも知れないと感じました。私はこのフィールド研修を終えて、沢山のことに気づくことができました。



フィールド リサーチ

アメリカで発見したもの

田中ゼミ3年 矢部拓巳さん

この度の研修は、アメリカ西海岸に位置するポートランドからシアトルにかけてのコースで、食品小売業者や農業団体、食品製造業等を視察し、ヒアリング調査を行いました。これらの活動を通し、各調査先は地元優先的な考えを持っていること、そして経営上の無駄の排除に対して高い意識を有していることを理解しました。そのうち、後者の経営上の無駄の排除に関して、次の実態を把握しました。

Zen Noh Hayは、牧草(Hay)を四角く加工し、運搬しやすいクイップを生産・保管している農業団体(日本のJA全農の関連組織)です。ここでは、農家のニーズに応じたものを生産することはもちろん、加工後の残さも小さいクイップとして加工しています。これは、残ささえも無駄にはしないという姿勢を有していることに加え、そのようなものであっても必要としているユーザーがあり、そのニーズに応える

ためです。本研修を通し、このような取り組みがあることを初めて理解しました。

このほかにも現地の人には細かい思いやりやユーモアがあり、気持ちよく過ごせたことも印象に残っています。例えば、スーパーで買い物をしていると、「何かお探すで」と親切に声をかけてくれたり、後ろを通るときに「Excuse me」と声をかけてくれたりしました。

以上のように、今回の研修では現地の食や農に関する企業・組織の特徴や日本とアメリカとの文化との違いを肌で感じることができました。この経験は専門知識の修得だけではなく、自身の視野を広げることに役立つと思います。



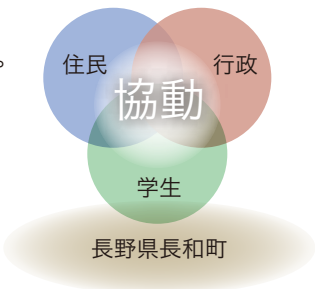
実学研修

自主的参加による研修

実学主義を実践する食料環境経済学科の独自プロジェクト

山村再生プロジェクト

耕作放棄地と伝統文化の再生を通じた過疎地活性化プロジェクト。
学生の“自主的な”参加・活動によって運営されていることが大きな特徴です。
毎週の勉強会に加え、月に一度は長野県長和町を舞台に実学研修に参加。
学生・地域住民・行政による協働で
地域再生・活性化を担う人材育成をめざします。



山村再生プロジェクト
最新情報はこちら！

ブログ <http://www.nodai.ac.jp/gp/nagawalindex.html>
Instagram [Instagram:sanson_pj](#)

これまでの活動例



農業体験

- ・遊休荒廃農地の活用
- ・楮、エゴマ栽培
- ・キヌア等機能性作物栽培
- ・米、大豆栽培



環境保全体験

- ・植林、枝打ち
- ・炭焼き



特産品開発

- ・「長和のトマト」の復活生産
- ・機能性雑穀の栽培と商品化
- ・「長和町かるた」の製作



企画立案

- ・地域活性化策の検討
- ・プレゼンテーション



地域交流

- ・お祭り等行事への参加
- ・地域の方との意見交換会



伝統文化体験

- ・和紙原料の栽培・加工・和紙漉き
- ・郷土料理の調理実習

現場から取り組む地域活性化

山村再生プロジェクト担当
増田 敬祐 嘱託助教



「山村再生プロジェクト」は、本学科が取り組んでいる独自の教育プログラムです。フィールドである長野県小県郡長和町にて毎月1回、2泊3日の実習を実施しています。主な取り組みは次の通りです。

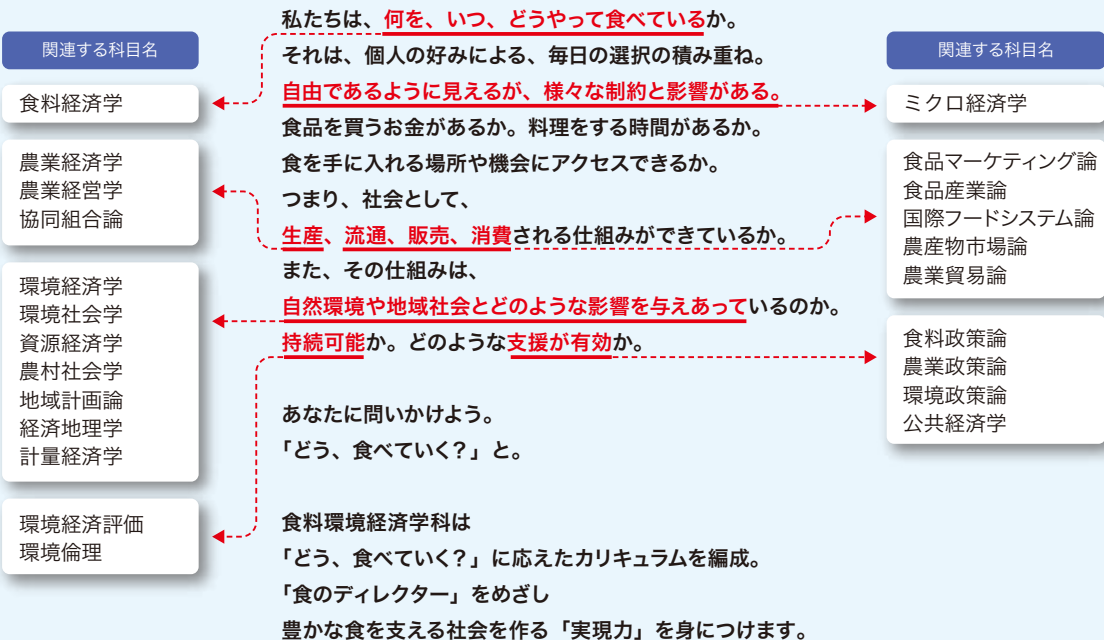
1. 遊休荒廃農地の再生・機能性雑穀の栽培
2. 自然資源の保護
3. 伝統文化・歴史資源活用
4. 特産品の開発
5. 地域交流
6. 地域再生プランニング

こうした地域活性化のための具体的な取り組みを通じて、地域社会に貢献できる人材を育成することをプロジェクトの目的としています。

また、地域住民の一人ひとりに向き合い、その人間性にも触れることで、地域に寄り添った活動を発展させていきたいと思っています。本プロジェクトは、現地指導員、長和町の行政からも多大な協力を受けており、実習にかかる日頃の管理や金銭的支援のみならず、役場職員の方々が指導員の依頼や実習に必要な資材の手配などさまざまな形で支えがあってこそ成り立つ実習です。これまで築いてきた良い関係を継続し、「農大が来てくれて良かった」と思ってもらえるような活動を、これからめざしていきたいと思います。

カリキュラム

「実現力」を身につけるカリキュラム



主な講義	教養・基礎		専門・応用	
	1年	2年	3年	4年
理論 教養	・ミクロ経済学(一)(二) ・経済学入門 ・経営学入門 ・英語(一)(二)	・マクロ経済学 ・公共経済学 ・企業と会計 ・TOEIC演習 ・英語(三)(四) ・キャリアデザイン	・計量経済学 ・社会調査 ・英会話(一)(二) ・インターンシップ	・卒業論文
食料	・グローバル経済論	・食料経済学 ・食品マーケティング論 ・国際フードシステム論	・農産物市場論 ・食品産業論 ・農業貿易論 ・食品安全リスク論	
農業	・農業経済学	・農業経営学 ・国際農業経済論 ・アメリカ・EU農業経済論 ・農業政策論	・農村政策論 ・協同組合論 ・農業思想論 ・アジア農業経済論	
環境	・環境経済史 ・経済地理学	・環境政策論 ・環境社会学 ・環境倫理 ・資源経済学	・環境経済評価 ・地域計画論	



講義風景(菊地先生)

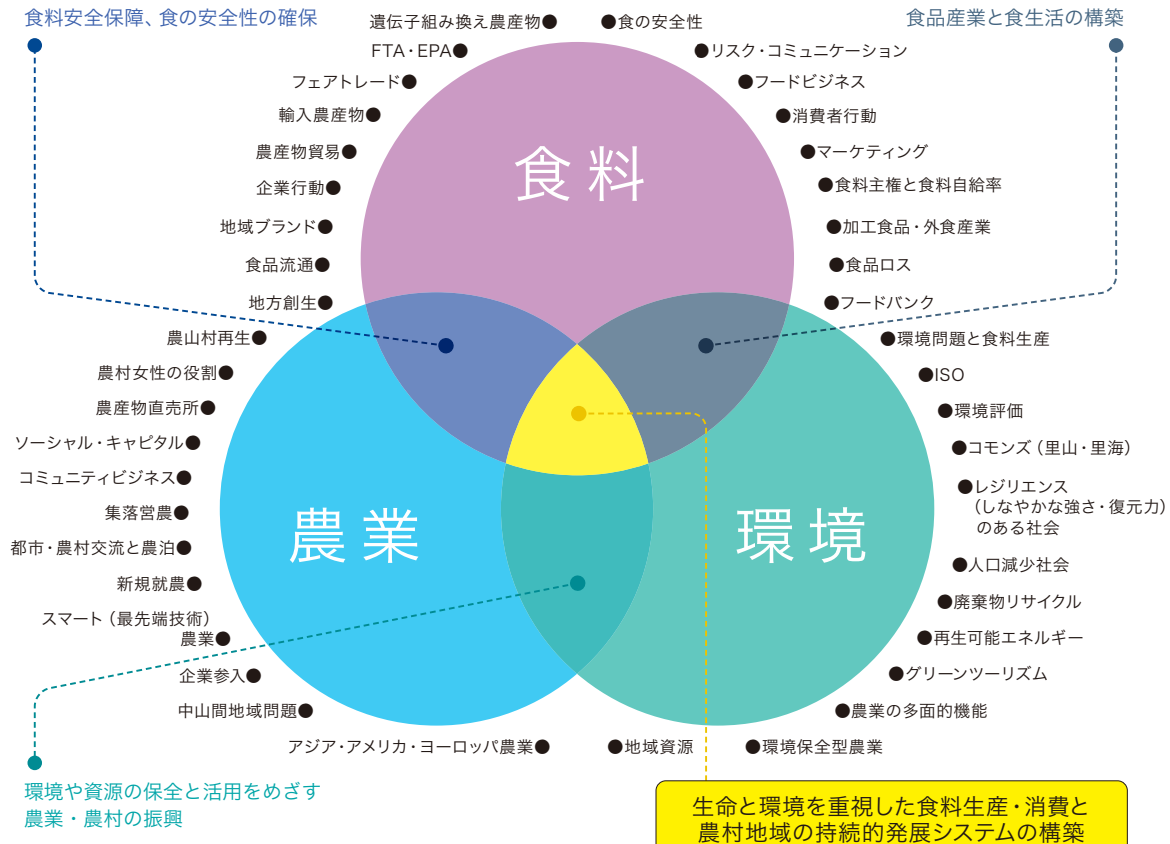
カリキュラム

学びのキーワード

食料経済システムのあらゆる課題に多角的にアプローチ

国際経済の中での農業の位置づけ、
食料安全保障、食の安全性の確保

環境保全・資源循環を考慮した
食品産業と食生活の構築



食料

国内外で生産

された農林水産物は、生鮮品として食品小売店で販売されるほか、加工食品の原材料として使用されることもあります。外食店の料理の具材として調理されることもあります。つまり、私たち消費者の手に届くまでに多数の主体が関与しています。そのため、流通経路も複雑ですし、食品企業の企業行動も多様です。大きく変容した現代の「食」を理解し、すべての関係者がメリットを得られるようにするには、生産から消費に至る過程をフードシステムと捉え、全体を俯瞰する視点とシステムを構成する各要素を緻密に捉えるためのミクロ的視点の両方が不可欠です。そして、この両方の視点にかかる課題の把握や解決策を考えるための専門知識が必要です。

農業

フードシステムの出発点

として、農業は「食料」を生産するとともに、「環境」とも密接に関わっています。わが国の農業は、生産者の高齢化や耕作放棄地の増加などの課題を抱えており、社会的に解決すべき問題が数多くあります。一方、農業という一次産業は、食品加工（二次産業）、観光や外食・サービス業（三次産業）へと経営を多角化することで（六次産業化）、雇用や地域経済に貢献する可能性を秘めています。また近年は、従来の農家とはイメージが異なる雇用型の法人経営の発展や、ICTやGIS（地理情報システム）といった新しい技術の活用など、スリリングな研究対象が広がっています。

環境

地球温暖化

のような世界規模の問題からリサイクルなど身近な問題まで、環境問題は現代で最も重要な問題の一つです。環境問題には様々な側面がありますが、実は、その多くがフードシステムと密接な関係にあります。例えば、地球温暖化がもたらす一つの結果は世界の食料生産への影響です。また、リサイクルにおいても食品リサイクルや生ゴミの堆肥化、有機農業などは互いに密接に関連しています。さらに農業は農業や化学肥料などが環境に悪影響を与える一方で、伝統的な景観の保全や国土の維持などの点で環境に良い影響も与えています。このように「環境」の問題を考える上でも、フードシステムをもとに考えていくことができます。

学生の声

ミクロ経済学

担当教員：金田憲和教授

経済主体の動きをミクロ的に分析

高柳ゼミ2年 上野桃花さん

ミクロ経済では、個々の消費者や家計、企業などの経済主体の動きをミクロ的に分析し、市場を通じてモノやサービスの配分や価格決定がどのように調整されているのかを学びました。その中で私が最も興味を持った内容は、消費者が価格や効用（満足度）の変化によってどのような消費行動をとるのか、また企業は生産などの費用の変化によってどのような企業行動をとるのかという、メカニズムと法則性です。実際に企業がとるべき行動が最適であるのかを考えることが楽しかったです。

環境社会学

担当教員：吉野馨子教授

地域社会・地域環境・農山漁村の諸問題に取り組む

吉野ゼミ3年 守谷夏美さん

環境社会学では、少人数の班に分かれてのグループディスカッションを通じて、社会経済の変化にあわせて、地域社会・地域環境・農山漁村はどのように変容してきたのかを学びました。ただ講義を聞いてノートをとる授業ではなかったことから、環境社会学の知識だけでなく、私自身の講義への主体性、コミュニケーション能力、論理的思考を養うことが出来ました。講義の最後には発表する機会があり、先生からお教え頂いた知識をもとに自分たちで考えをまとめ文章を完成させる過程がとても楽しく、興味が深まりました。

食品マーケティング論

担当教員：大浦裕二教授

消費者行動から企業戦略を学ぶ

菊地ゼミ3年 北林真帆さん

あのヒット商品の裏側には、企業の様々な工夫や戦略があった！に気づくことができました。というのは、食品マーケティング論では消費者行動やマーケティング戦略などを学習し、普段私たちが手に取っている食品を、企業がどのような戦略で私たちの元に届けているのかを学ぶことができたからです。授業では、座学だけではなく、実際に自分たちで身近な人にアンケート調査を行い、その結果をもとに消費者行動を分析したレポートを作成しました。このようなアクティブラーニングを行うことでより積極的に授業に参加できたことから、いっそう関心を深めることができました。

卒業論文について

〈1〉4年生の必修科目です。卒論ゼミで指導を受け、全員作成します。

〈2〉卒業論文では、各自が関心を持ったテーマについて、現地調査や統計分析を行い、課題の解明をします。その際、先行する研究成果の整理から、論文の課題を明確にします。卒論作成を通して、社会の洞察力、フードシステムを俯瞰する能力、論理的思考力、言語表現力、実現能力を養います。

〈3〉各ゼミで最も優秀な論文を作成した学生は、「食料環境経済学科賞」対象者として、卒論発表会（1月）で報告します。その中で、特に優秀な学生上位三名には「卒業論文優秀賞」、「大日本農会賞」、「松田賞」が授与され、卒業式で表彰されます。

優秀卒業論文タイトル

《卒業論文優秀賞受賞論文》

●農村女性の多様な就農前キャリアを活かした起業活動の発展

《大日本農会賞受賞論文》

●果樹産地における担い手への農地利用集積に関する実証的研究
－長野県松川町の事例を中心として－

《松田賞受賞論文》

●観光による離島復興の可能性と今後の展望に関する研究
－奄美大島の観光客を対象として－

●有機農業に取り組む新規就農者の類似型と社会的ニーズへの対応
－統計分析と事例調査を踏まえて－

《食料環境経済学科賞受賞論文》

●ヨーグルトの商品情報表示から見た消費者行動
●大手菓子メーカーの地域限定菓子に対する消費者評価
－信州限定菓子を事例対象として－

●働く主婦の家事の負担を減らすには
●女性の国産加工食品に対する意識や購買行動について
●ジビエ活用における鳥獣被害対策費への
支払意志額の計測と消費促進の方向性に関する研究
●新規就農者の就農プロセスと定着条件に関する研究
－栃木県におけるイチゴ産地を中心として－

●プライベートブランドの消費者意識と小売業における商品戦略の現段階
－イオングループの「トップバリュ」ブランドの事例を中心に－

●大学による新商品開発に関する消費者評価
－さきこ味噌の官能評価による分析－

●家計における果実消費のコウホート分析
●食料環境経済学科における「実学主義」の教育の変化
－過去の「大地に学ぶ」に掲載された研修に関する文章のテキストマイニングを踏まえて－

●岡山県におけるもののブランド化の効果測定
●国産イタリア野菜産地における地産地消による農業復興
－さいたまヨーロッパ野菜研究会を事例に－
●インドネシア農村における農業変化の要因に関する研究
－西ジャワ州バツロチェン第9地区の事例から－

●水田地帯における農業生産資材小売業者の経営戦略に関する研究
－新潟県上越市の有限会社Aを事例として－

●農家における営農用貨物自動車の選択に関する研究

●A Wareness and Intention to Buy Halal Food among Japanese Consumers

●大学生における狭山茶の利用状況と販売方策

ゼミ・研究室活動

1～4年次

1年から広く深く学ぶ

1年 2年 3年 4年
研究室

学生研活動（学生研究室活動） 1～4年 志望者・定員あり

業界・現場との接点を深め、より高度な専門知識を修得する
6つの研究室

【主な活動内容】

- 共同研究
（テーマ決定、調査、データ収集、分析、発表資料作成）
- 収穫祭（文化学術展）発表
- 研究成果発表

【教員】 2～3名

【学生】 15～50名程度（1～4年生）
※学年ごとに定員があります。

食料経済研究室 p.11

フードビジネス研究室 p.11

国際農業・貿易研究室 p.12

農業経済研究室 p.12

環境経済研究室 p.13

地域経済研究室 p.13

〈研究室配属〉〈卒論ゼミ〉の決定まで

2年後期

テーマなどから志望する研究室を選択

3年前期

定員・志望動機・成績等から研究室および卒論ゼミに配属

ゼミ

基礎ゼミ 1～2年 全員（学籍番号順）

基礎能力&テーマ発見

【主な活動内容】

- 文献の検索方法
- 発表の基礎能力向上
- 基礎ゼミ研修
- フィールド研修

【教員】 1名

【学生】 20名程度（同学年）

卒論ゼミ 3～4年 全員（志望・選考）

興味あるテーマを
より深く追究する

【主な活動内容】

- 研究の進め方
- 調査・データ分析手法
- 報告資料の作り方
- 論文作成方法
- 卒論作成
- 成果発表とディスカッション

【教員】 1名

【学生】 15名程度（同学年）

基礎ゼミ 〈1～2年次〉

食料・農業・環境に直面する問題の解決に取り組んでいる現場に足を踏み入れ、視察や体験を通じて、今日の姿を理解する学習プロセスを学びます。専門的学習に進む前に、各自が問題関心を育む「気づきの場」となります。

また、図書館の利用やプレゼン資料の作成など、大学での勉強・研究に必要な基本的な知識・能力を養成します。ゼミの仲間と交流を深める場でもあります。

基礎ゼミは、入学時に配付された名簿の学籍番号順にゼミ担任が決められており、2年次まで同じゼミで演習科目を受けることとなります。



卒論ゼミ 〈3～4年次〉

3年次から研究室を選択し、卒業年次までの演習科目をその研究室の卒論ゼミで受講します。

専門的な知識とともに、論文の作成方法を学び、卒論を作成します。

卒論ゼミを通して、基礎的な文献や資料を収集したり、先行研究などを検索したりしながら課題を具体化し、3年次の1月中下旬には「卒業論文中間報告」を提出します（原稿用紙20枚程度）。

4年次では、調査・データ分析・執筆を進め、卒論ゼミの教員の指導のもと、卒論を作成します。



学生研活動 〈1～4年次〉

学生研活動では、各地の視察や食料・環境・農業・農村に関する調査・分析などを行っています。そして秋の収穫祭（大学祭）では、文化学術展において、その研究成果を発表しています。研究室によっては、日頃お世話になっている農村地域の特産物を販売する即売店を開いています。

参加するには、研究意欲・やる気・責任感を持っていることが第一条件。1～4年次までの学生と複数の教員により共同研究を進めることで、調査や分析手法等の専門的な能力を身につけます。1人では行いにくい、現地調査やデータ収集、分析ができます。また、共同研究や学科行事への参加を通じて、学年を超えた交流が行われます。



ゼミ・研究室活動

研究室紹介

食料経済研究室

日本と世界の食料生産流通構造と食料問題を経済学・経営学等の視点から総合的に科学する！

近年の食に関わる問題は、食料自給率の低下や、食品安全への懸念、食品ロスの増加等に見られるように、農業生産面だけでなく、流通面、消費面に至るまで多岐にわたります。当研究室ではこうした諸問題解決のために、食料の生産から流通、加工、消費に至るまでの過程を1つのシステムとして捉え、経済学、経営学等を基礎として、データ解析や現地調査等を通じてこれら食料問題の解決方向を考えていきます。研究室では6次産業化や農工商連携による地域活性化の方法に関する研究等を通じて、生産、加工、流通、消費のすべてが win-win となるような食料経済システムのあり方を研究しています。



岐阜県への現地調査
道の駅による地域活性化調査



宮城県への現地調査
6次産業化実態調査

研究テーマ

- 国産フルーツの消費減少局面における消費拡大に向けた取り組み
- 規模別にみたブランド米の生産販売状況についての考察
- 道の駅の連携による地域活性化の可能性に関する研究
- 震災後の6次産業化による復興の現状と課題 -宮城県を事例に-

フードビジネス研究室

フードビジネスおよび関連産業におけるマーケット育成の空間

本研究室では主にマーケティング論と経営戦略論を用いて、フィールド調査やアンケート調査等を通して得たデータを分析・考察することで、フードビジネスを構成する各業界の特徴や食品企業のマーケティング戦略等の解明を行なっています。室員一丸となって本格的に研究に取り組みますが、学科や大学のイベントにも全力で参加する熱い研究室です。



視察・ヒアリング調査
事前に配付・回収したアンケート調査票の結果に基づいて、企業行動の変化の背景や現場の特殊性を把握します。



収穫祭での模擬店出展
毎年出展しています。普段、座学を通して学んでいるマーケティングの知識を駆使し、大量の商品を売り切ります（過去に最優秀賞とお客様賞を受賞）。

研究テーマ

- わが国のキャットフード業界における新たな企業行動に関する考察 -はごろもフーズ株式会社の生産拠点の国内シフトの事例をもとに-
- 交配様式を特徴とした豚肉の製品差別化戦略に関する一考察（食料・農業・農村経済学会『農村研究』第126号に論文掲載）
- 中規模酪農産地における販路別の経営戦略に関する一考察（食料・農業・農村経済学会『農村研究』第123号に論文掲載）
- 北関東地域の地ビール企業における地場産原料の使用状況とその背景（食料・農業・農村経済学会『農村研究』第122号に論文掲載）

教員（研究テーマ）紹介



堀田和彦教授
農工商連携、6次産業化による地域活性化の方法に関する研究

国際農業・貿易研究室

食料・農業・環境問題をグローバルな視点から科学する

経済のグローバル化は、アメリカ・ヨーロッパなどの先進国、アジアの新興国や開発途上国の農業貿易やフードビジネスを巡る国際関係を変化させ、各国の農業、食生活、自然環境などにおいて様々な問題をもたらしています。当研究室では、こうした食料・農業・環境問題をグローバルな視点から把握し、その解決策を考えていきます。



ヒアリング調査
毎年、研究テーマに関連する施設の視察や企業、団体、行政などにヒアリング調査を実施します。



前期・後期勉強会
収穫祭文化学術展での研究発表に向けて、毎週1回勉強会を行っています。研究テーマに関する文献・統計整理、グループディスカッションやプレゼンテーションを行います。

研究テーマ

- 海外における日本産米需要と日本のコメ輸出の展開と課題
- TPP 協定によるわが国の農作物輸入の影響と輸出の展望に関する研究 -食料供給基地である北海道を中心に-
- フェアトレード推進主体及び推進地域の現状と課題
- 先進国の食品廃棄物のリサイクルに関する国際比較研究

農業経済研究室

農業生産や農村のフィールドやデータに基づき食料・農業・農村問題の解決を考える

農業は、食料生産だけでなく、農村地域社会、自然環境にとっても極めて重要な存在で、農家だけでなく、農業法人、集落営農、一般企業など多様な主体によって担われています。本研究室では、このように多様な役割を有する農業をテーマに、農村現場での現地調査を大切にしつつ、多様な手法（経済学・経営学・政策論）を組み合わせ、その現状と展望について研究を進めています。

Instagram: ag_eo



春季農業実習
毎年、研究室OBが就農している群馬県沼田市の赤原農園にて農業実習を行っています。



夏季調査
毎年、全国各地に赴いて、調査研究活動を行っています。昨年は、兵庫県で一般企業による農業参入に関する調査を行いました。

研究テーマ

- 規制緩和による企業参入の推進は中山間地域を救えるか？ -兵庫県養父市による「国家戦略特区」の取り組みから-
- 地理的表示保護制度 ~生産者と消費者への効果~
- 飼料用米の生産・利用拡充に向けて
- 農業クラウド ~農業の新たな未来に向けて~

教員（研究テーマ）紹介



立岩壽一教授
アメリカの農業、環境政策、世界のコメ問題



菅沼圭輔教授
中国を中心としたアジア地域の農業・農村開発の問題



野口敬夫准教授
農業貿易の自由化とフード・バリューチェーンの構造に関する研究

教員（研究テーマ）紹介



北田紀久雄教授
企業会計システムと農業経営体の確立に関する研究



寺内光宏教授
農畜産物の生産構造および価格形成に関する研究



堀部篤准教授
新規就農・農業政策・地域ガバナンスに関する研究

ゼミ・研究室活動

研究室紹介

環境経済研究室

環境とアメニティの評価・保全を考える

本研究室は、環境に関わる問題に対して近代経済学の分析方法でアプローチし、環境保全の重要性と、あるべき環境保全政策について考えます。室員による共同研究では、環境に関連したテーマを毎年決め、収穫祭での発表に向けて調査・研究を行っています。卒業論文も、環境を中心としたテーマについて各自調査して書いていきます。



サンゴの保全について沖縄での調査
サンゴの養殖のための苗作りを体験しました。



世界遺産・白山山地での調査
ガイドの説明を受けながらトレイルを踏破しました。

研究テーマ

- 離島における産業発展 —沖縄県伊江島のサトウキビ産業を例に—
- やんばる国立公園の制定による指定地域の観光発展と課題
- 沖縄県におけるサンゴ礁の経済的価値 —保全に対する人々の意識—
- 白山山地と地域住民 —価値の認識と教育—

地域経済研究室

地域経済の再生と地域振興をプロジェクト

人口減少社会に突入した日本では、全国的に少子高齢化が進行していく中で、農村地域は都市部に先駆けて過疎化・高齢化が深刻化し、地方創生が課題となっています。この様な社会問題を踏まえ、当研究室では地域の多様な個性に着目し、地域経済・社会の再生と地域住民の生活向上に向けて、地域振興を実行するための地域計画のあり方を究明しています。



滋賀県での現地調査
研究課題を進めるため毎年夏に現地調査へ行きます。写真は滋賀県彦根市の水田地帯にて。



京都府での現地調査
写真は京都府和束町の茶畑にてヒアリング調査を行っている様子です。

研究テーマ

- 創造農村による内発的発展 —長野県木曽町を事例として—
- 農村地域におけるふるさと納税の意義と課題：福島県村湯川村を事例として
- 農地の面的集積の成功要因：滋賀県彦根市新海町地区を事例に
- 茶を活用した6次産業化推進の課題：京都府和束町を事例として

卒業後の多彩な進路

社会から寄せられる熱い期待と学科一丸体制の支援対策



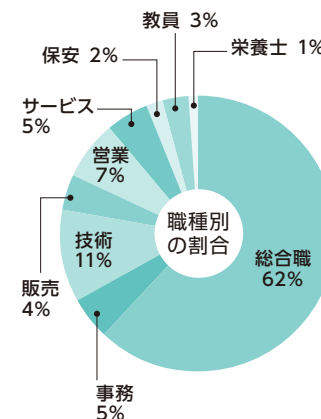
就職実績

食品メーカー、食品流通・外食産業、農協等の農業団体、農業生産法人、公務員、教員など、専門を活かした分野に実績があります。また、金融、商社など、一般的な業種に就職する人もいます。

卒業生の主な就職先

【農業・林業】 サカタのタネ/カネコ種苗/鶴田農園 ほか
【製造業】 昭和産業/伊藤園/J-オイルミルズ/白鶴酒造/山崎製パン/UCC上島珈琲/雪印メグミルク/敷島製パン/日本食研ホールディングス/東ハト/ハウス食品/日立キャピタル/日本アイ・ピー・エム・ビズインテック/ビックルスコーポレーション/メリーチョコレートカムパニー ほか
【情報通信業】 AMOCCPT.E.LTD/富士通エフ・アイ・ピー/トム通信工業 ほか
【運輸業】 JALスカイ/小田急電鉄/東京地下鉄/箱根登山鉄道 ほか
【卸売業・小売業】 旭食品/リコージャパン/アルフレッサ/日本アクセス/三越伊勢丹ホールディングス/日比谷花壇/コーチ・ジャパン/群馬ヤクルト販売/横浜冷凍 ほか

【金融・保険業】 三井住友銀行/明治安田生命保険/大和証券/SMBC信託銀行/常陽銀行/みずほフィナンシャルグループ/スルガ銀行/水戸証券/ジャパンネット銀行/城南信用金庫 ほか
【不動産業】 住友不動産/住友林業ホームサービス/三井不動産ファシリティーズ ほか
【サービス業】 パナソニックシステムソリューションズジャパン/ぐるなび/コナミグループ/インテリジェンス/船井総合研究所/いるま野農業協同組合/日本郵便/全国農業協同組合連合会/ながの農業協同組合/全国酪農業協同組合連合会 ほか
【教育・学習支援業】 中学校教員/高等学校教員/県教育委員会 ほか
【公務員】 防衛省/陸上自衛隊/東京消防庁/警視庁/海上保安庁/埼玉県警察本部/静岡県警察本部/区・市役所 ほか



※2016年度卒業生実績

ゼミなどで行った農業実習やフィールド研修などの経験は面接に役立ちました。ほかの大学生がなかなかできない体験をしているというのは、大きなアピールポイントになると思います。

就職先：世田谷区役所/T.Mさん

就職課程では模擬授業や教育実習を通じて人前で話すことの慣れや話し方が身に付き、研究室活動では、論文を作り上げる過程が小論文を書く際に役立ちました。

就職先：沼津市役所/M.Tさん

食品業界に的を絞って就活していたので、大学の授業で学習したことが生かされました。1年生から学んだことを復習して、さまざまな知識を得てから就職活動に取り組んだ方がいいと思います。

就職先：ヤマダイ食品/I.Yさん

研究室活動でマネジメント力などを身に付けることができ、就活でアピールできました。

就職先：敷島製パン/Y.Kさん

就職サポート

きめ細やかな指導で満足度の高い就職を実現！ 学科独自の就職支援対策を早期から実施しています。食料環境経済学科ならではの就職動向に対応しており、毎年、満足度の高い就職実績につながっています。

就職活動体験記

食料環境経済学科卒業生たちの就職活動をまとめた体験記を毎年発刊しています。就職情報の収集方法、求人や就職試験、面接の実態など、先輩たちの実体験が詳しくつづられています。食料環境経済学科ならではの就職動向、就職活動の特徴・ポイントなども理解でき、自分たちの就職活動に大きく役立てることができます。

1年生対象の職能支援講座

入学直後から就職支援対策に取り組むことが特徴です。そのひとつが、1年次のフレッシュマンセミナーで実施する職能支援講座。特に、就職試験に欠かせない時事問題の基礎知識を養うことに力を入れています。また、将来の就職に向けて、進路に関する意識づけ、動機づけも行っています。

3年生対象の実践的プログラム

就職活動のスタートに先駆け、より実践的な内容のプログラムを学科独自に実施しています。全学の就職講座の開始に先立って7月のガイダンスでは、就職活動体験記の配付と説明、学科就職講座の予告、就職活動への意識づけなどを行います。同時に、志望する業界、支援対策に関する要望を調査し、以後の指導に役立てています。

そのほか多彩な就職支援対策

- 「進路登録カード」の提出
- 全学「企業セミナー」参加企業の人事担当者と懇談・名刺交換(1月)
- 各種の就職情報・企業情報等の収集
- 求人情報の提示・連絡 ほか

資格取得の支援

各種の資格取得に必要な講義・講習・実習を用意しています。資格は、社会に実力を証明する武器であり、専門的な技能を生かして進路を広げることにもつながります。ここに挙げた資格以外にも、自主的に勉強して、販売士、情報処理関係の資格を取得する学生もいます。

取得できる資格

- 高等学校教諭一種免許状(地理歴史・公民・農業)
- 中学校教諭一種免許状(社会)
- 司書
- 学芸員

大学院

卒業後の進路は、就職だけではありません。さらに深く、高度な研究をめざし、大学院に進学する道もあります。食料環境経済学科の場合、大学院志望者の多くは農学研究科「農業経済学専攻」に進んでいます。

また、学内からの進学者への奨学金が拡充され、入学金や授業料が大幅に減額または免除されています。

農業経済学専攻

高度な教育を通じて優れた研究者・専門家を育成

食料の生産・流通・消費について、応用経済学の視点をもとに総合的に分析。また、環境問題や農業が持つ環境保全機能について、経済面や国際的視点からの学際的な研究も進めています。個別指導を中心に、情報処理、企画立案、実態調査の能力を養うなど、高度な専門教育を通じて、優れた研究者、専門家の育成をめざしています。進学者の中には、本学の教員となる者もいます。

研究分野

- 農業経済学分野
- 農政学分野
- 食料経済学分野

課程

- 博士前期課程
- 博士後期課程

段階的に専門的な能力を高めていきます

食料環境経済学科 (学士・修業年限4年)

食料・環境経済に関する学問的基礎を築きます。研究室や農経会を通し、大学院の院生と連携した活動も実施しています。

博士前期課程

(修士・標準修業年限2年)

広い視野から学識を高め、専攻分野における研究能力を伸ばすとともに、専門性を要する職業に必要な能力を養います。

博士後期課程

(博士・標準修業年限3年)

研究者として自立した研究活動を行います。同時に、高度で専門的な業務に必要な研究能力や豊かな学識を養います。

修了者の主な進路

JC総研
農林中金総合研究所
中央畜産会
JR東日本
東京農業大学

弘前大学
愛媛大学
追手門学院大学
東洋大学
大東文化大学

東京都庁
群馬県(教員)
茨城県(教員)
農業経営者(自営業)
ほか

大学院〈学内進学者〉への支援

東京農業大学では、創立125周年記念事業として、平成28年度より大学院奨学金制度を改正し、大学院進学を希望する皆さんを応援しています。

大学院〈学内進学者〉

大学院奨学金 授業料半額

博士前期課程・修士課程には授業料と整備拡充費が半額となり、1年目は国公立大学よりも学費の負担が少なくなります。さらに本学の学部から博士前期課程・修士課程を経て博士後期課程まで進めば「学びで後足らざるを知る奨学生」により、入学金、授業料、整備拡充費の全額が免除となります。

第一種奨学生

対象者／博士前期課程・修士課程および博士後期課程入学者のうち該当者全員
減免額／授業料の1/2および整備拡充費の1/2相当額

第二種奨学生

対象者／東京農大学部卒業生全員
減免額／入学金相当額

第三種奨学生

対象者／博士前期課程および修士課程の私費外国人留学生で東京農大工学部に4年以上在学し、卒業した者、または海外協定校を卒業した者(定員は各専攻の入学定員の半数)
減免額／入学金、授業料および整備拡充費の全額相当額

学び後足らざるを知る (学後知不足) 奨学生

対象者／博士後期課程入学者のうち、東京農大工学部に4年以上在学して卒業し、かつ大学院博士前期課程・修士課程を修了した者のうち該当者全員
減免額／入学金、授業料、整備拡充費の全額相当額

食料環境経済学科ならではの支援組織

農経会

農経会は、会員相互の親睦と生活の充実を図ることを目的に、本学科の学生・大学院生・教員で組織されています。イメージとしては、高校の生徒会のような組織です。本会の主な活動は、初代学長横井時敬博士の墓参会、環境美化活動、講演会、卒業論文や研究室の研究発表会、学科交流会、各ゼミナールや研究室間のスポーツ対抗試合、大学全体で実施する学内スポーツ大会や収穫祭への参加と助成、本会の機関誌である『農経會誌』(年1回)の発行などです。農経会の実際の運営は、学生から選出された学生役員が中心となって行われています。また、ゼミや研究室などから選出された代議員によって構成される代議員会において、会の事業や会計が審議・承認されます。



食料環境経済学科統一本部

本学には、「学生相互の親睦と学生生活全般の充実を図り、あわせて大学発展の実を挙げる」という目的のもと、全学生・全職員を会員とする全学組織として「農友会」があります。農友会は、部活動や行事などの課外活動を組織するとともに、本学最大のイベントである収穫祭やスポーツ大会等の行事を運営しています。そして、各学科を代表してこれら行事の企画・運営を担っているのが統一本部という組織です。この組織は本学の全ての学科に設けられています。本学科の組織は、「食料環境経済学科統一本部」です。本学科の全ての行事について、農経会と学科統一本部とが協力して運営を行っています。



食料環境経済学科の歩み



初代学科長 我妻東策先生



学科創設70周年記念フォーラム



初代学長横井時敬先生の墓参会

- | | |
|--------------|---|
| 1938 (昭和13年) | 農業経済研究室完成 (6月)
農業経済学科設置認可、定員120名 (12月)
昭和20年まで東京農業大学は渋谷区常盤松にあった |
| 1939 (昭和14年) | 農業経済学科開講 (4月)
農経会発足
『農経會々誌』(現:『農経會誌』)創刊号発行 |
| 1953 (昭和28年) | 大学院農学研究科農業経済学専攻修士課程設置認可 (3月) |
| 1962 (昭和37年) | 大学院農学研究科農業経済学専攻博士課程設置認可 (3月)
農家実地研修(現在のフィールド研修)の制度化 |
| 1967 (昭和42年) | 研究室体制の確立 |
| 1989 (平成元年) | 学科創設50周年記念式典の開催 (5月) |
| 1991 (平成3年) | 東京農業大学創設100周年記念式典の開催 (5月) |
| 1998 (平成10年) | 国際食料情報学部食料環境経済学科発足 (4月) |
| 2008 (平成20年) | 食料環境経済学科の「山村再生プロジェクト」、文部科学省の「質の高い大学教育推進プログラム(教育GP)」に採択 (10月) |
| 2009 (平成21年) | 学科創設70周年記念事業・祝賀会開催 (2月) |
| 2016 (平成28年) | 食料環境経済学科が2号館から13、18号館に移転 (3月) |