東京農業大学／国際食料情報学部

国際食農科学科

Department of International Food and Agricultural Science

東京農業大学
〒156-8502
東京都世田谷区桜丘1-1-1

作物・野菜・果物の生産技術

農産物の加工・商品開発

日本や世界の食文化・食育

農産物や食品の販売・経営

全てを学べる

国際食農科学科

生産から加工、販売、消費まで学べる一貫体制！

食農文化・地域資源の理解 → 農業生産技術・経営 → 食品の加工・商品開発 → 販売・マーケティング → 消費・食育

農学の柱となる農業生産技術、食品の加工・商品開発技術、販売・マーケティング、食農文化・教育などを総合的に学ぶことができ、多角度からのアプローチによって食と農の伝統と新たな発展の可能性を追求する文理融合型の学科です。

目指す育成人材像

食農の事業を実践する人

より付加価値の高い農産物等の食材の生産、加工、流通に貢献する

食農の振興を支援する人

地域資源の活用をコーディネートし、多様な産業や活動の支援に貢献する

食農教育や文化を発信する人

新たな食農文化を創造し、地域から世界に向けて展開・発信する

■必修科目

4年次	国際食農科学演習（三）（四）	卒業論文	食農とメディア	
3年次	食農フィールドスタディー	国際食農科学演習（一）（二）	国際食農商品戦略論	
	食品加工品質評価学実習 食品安全評価学実験 調理学実習 食品機能学実験 食農文化演習	食農果樹学 土壌肥料学 持続的農業論 農業生産と気象 植物育種学 食品機能学	地域活性化論 農村社会学 食農政策法制論 農業経営学 行動経済学	比較農業史 比較食文化史 農村女性論 学習と参加の理論 フードコーディネート論
2年次	食農専門実習 食農専門演習 食品分析学実験 食農ファームステイ	食農野菜学 食農作物学 食品加工学 食品材料学（一） 食品材料学（二） 食品衛生学 調理学	消費経済学 食農と協同組合 グローバリゼーションと食品流通 グローバリゼーションとフェアトレード	国際食農文化資源論 食育と食生活論 フードスペシャリスト論 食農文化論
1年次	食農基礎実験 食農基礎実習 食農基礎演習	植物生産・生理学 栽培学入門 畜産学入門 栄養食品科学	経済学入門 経営学入門	国際食農教育・学習論 国際地域農業論 民俗学
	国際食農科学総論			

実験・実習・演習

自然科学系科目

社会・人文科学系科目

カリキュラムの特徴

生産から消費、加工まで食と農に関する一連のプロセスを関連づけて教育
実験・実習・演習が多く実践性の高い食農教育

特色ある実習科目

食農基礎実習、食農専門実習

農産物の生産技術を習得する農場実習です。2年次からは作物、野菜、果樹、花の中から1部門を選択し、播種から収穫まで通年の栽培管理と、収穫物の加工技術を学びます。

食品加工品質評価学実習、調理学実習

地域の多様な食農資源を活用し応用できるようにするために調理・加工に関わる実践性の高い実験・実習科目を多く配しています。

食農ファームステイ

農家で研修する実習です。栽培管理や収穫物の加工、販売を現場で体験し、経営姿勢や地域社会について触れることで、農業生産の実情を知り視野を広げます。

食農技術分野

農産物の生産技術を探求しさらなる品質向上を目指すとともに、農産物の加工特性を活かした製品開発を通して食環境の向上を追求していくのがこの分野の目標です。

植物生産学研究室

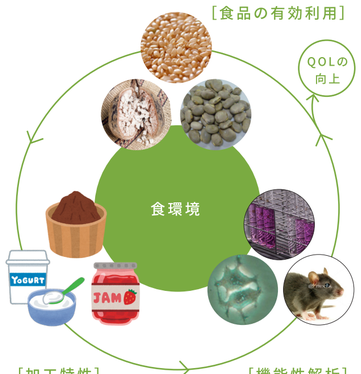
野菜・果物の栽培と品質を極め、その生態を理解する

地域に結びついた作物・野菜・果樹の栽培技術やその基本的な生理・生態に関する研究をおこないます。さらに自然環境および栽培環境に関連しながら、生育や品質に及ぼす影響などを自然科学的なアプローチによって解明していきます。

食環境科学研究室

科学的な視点から食環境を探求する

食品に関する様々な問題を解決することを目的とし、食品中の栄養素や加工時に生成した成分の機能性解析を試験管から実験動物レベルまでの複合的な手法を用いて取組むとともに、食文化なども含めたQOL（Quality of Life）の向上を目指して、科学的な観点から教育研究を行います。



食農社会分野

地域で受け継がれてきた伝統的な食農文化のさらなる価値を見出し、世界に向けて展開、発信することで日本の食文化や農業の新たな可能性を追求していくのが目標です。

食農文化・政策研究室

食の文化と農の未来を創るコーディネーターへ

社会学、歴史学、経済学等の視点から、日本および世界の食農文化や農村社会等について研究教育を行うとともに、食農政策、食農法制を中心に、食品流通や食品マーケティング等も含めた食農経済全般について研究教育を行います。

食農教育研究室

農大印の食農教育論

食農マネジメントを実践するため、広義の食農教育（食育・農業教育）ほか、食生活に関わる諸問題、都市農村交流の在り方、生産者と消費者の連携強化、食農教育のプログラム作り等について、幅広く研究教育を行います。

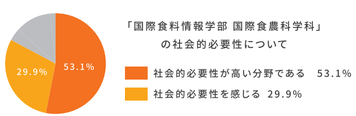
予想される就職先

国際食農科学科卒業生の予想される就職先

食農事業実践者	農業経営・農業法人 食品メーカー（技術・開発等） 農産物・食品貿易 食品サービス（外食等） 農業資材・種苗会社（技術等）	農業（技術職） JA（営農指導） 農業経営 農業ベンチャー
食農振興支援者	食品メーカー （営業・マーケティング等） 食品卸売／青果市場 小売（スーパー等） 農業資材・種苗会社（営業等） 金融機関（銀行、信用金庫等）	農業・産業振興 JA（信用、共済等） 金融機関 （銀行、信用金庫等） 地域コンサルタント NPO
食農教育・文化発信者	教員（高校農業） 学芸員 食品メーカー（企画・広報等） 農産物・食品貿易 小売（スーパー等） マスメディア／広告・出版	旅行（代理店、交通機関等） 消費者行政 文化政策 ライター

企業等の採用意向に関するアンケート（945社）

一般社団法人日本開発機構研究所調べ（平成27年11月）



取得できる資格

●高校一種／農業（予定）　●学芸員（予定）　●司書（予定）

●食の6次産業化プロデューサー（予定）

消費者や他の事業者からの信頼性が高まることにより、「食の6次産業化」を行う上で不可欠なビジネスパートナーを見つけやすくなるなどのビジネスの発展・拡大、法人での処遇の改善や採用のチャンスの拡大が期待できる資格です。

●フードスペシャリスト（予定）

食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業の採用のチャンス拡大が期待できる資格です。

主な入試制度と制度の特徴

（詳細は募集要項を確認）

●推薦入試

出願資格を満たし、出願時に提出する「書類（調査書・推薦書）」と、試験当日の「小論文」「面接」の総合評価で合否を判定。

求められる学力　全体の評定平均値3.5以上（課程不問）

●センター試験利用入試

大学入試センター試験「4科目型」あるいは「3科目型」の結果のみで合否を判定。併願可能。

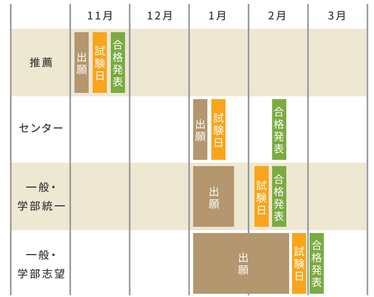
	外国語	国語・数学・地理歴史・公民	理科※
4科目型	1	2・3	4
3科目型	1	2	3

※理科は「化学」または「生物」

●一般試験（全学部統一型・学部志望型）

3科目を選択し、マークシートの筆記試験の結果のみで合否を判定。

	英語	国語・数学	生物・化学・日本史・地理・世界史・現代社会
3科目	1	2	3

主な入試制度の日程

（年度により日程は異なります）