



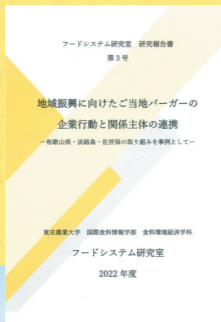
◀▼学生・地域住民・行政による協働で地域再生・活性化を担う人材育成を目指す「山村再生プロジェクト」は長野県長和町で実学研修を実施。毎週の勉強会に加え、月に一度は現地に向いてトマトやエゴマを育て、収穫し、加工し、商品として販売するなど、学生の自主的な参加・活動で運営されている。



▼昨年の世田谷キャンパス収穫祭(学園祭/10月下旬)では、「山村再生プロジェクト」で手がけた加工品を販売した。



▶今年1月、フードシステム研究室 研究報告書第3号「地域振興に向けたご当地バーガーの企業行動と関係主体の連携」として、和歌山県・淡路島・佐世保の取り組みを事例として一が完成。



▶昨年10月下旬、世田谷キャンパス収穫祭の文化学術展で、フードシステム研究室は「地域振興とご当地バーガー(ご当地グルメ)」の研究内容をパネル展示・発表した。



◀3年次のフィールドリサーチでは、教員の指導下、国内外の現地調査研究を実施(沖縄・宮古島で黒糖づくりを体験)。

▶「学生×社会 共創プロジェクト『Bridge』」は、学生たちが自主的に企画し、審査、採択されたプロジェクトを食料環境経済学科が支援。「食品廃棄を減らそう!」をテーマに、病気で廃棄される梨の商品開発に取り組んだFooDoo(フドー)は、三國清シェフに協力を依頼し、和梨のタルトレットを作っていた。



▼数多くの現場に足を踏み入れ、机上の勉強だけでは得られない貴重な体験を重ねて問題意識を育て、学習・研究を深めていく『実学』研修&プロジェクトを1年次から段階的に実施。2年次のフィールド研修では、1週間、各地の農家に宿泊しながら実際に労働を体験する。



大学de やってみる!

理系出身も文系出身も自ら体験して課題を見つけ 豊かな食生活を支える“食のディレクター”に

東京農業大学
国際食料情報学部
食料環境経済学科 3年
小林 勇介さん

(こばやし・ゆうすけ) 山形県立山形南高校出身。フードシステム研究室長。

【小林先輩のメッセージ】
コロナ禍に負けず、やれることは全部やってみようと思った大学生活。やる気を応援してくれるキャンパスで、積極的にチャンスをつかみ、高校時代とは一転、リーダーシップも鍛えられました。幅広い選択肢が用意されている食料環境経済学科で可能性を広げてください!



東京農業大学
国際食料情報学部 食料環境経済学科
高柳 長直 教授

(たかやなぎ・ながただ) 国際食料情報学部長。フードシステムの変容と農産物産地の発展を研究テーマとする。

【高柳先生のメッセージ】
東京農業大学は学生の自主的なやる気を尊重し、しっかりサポートする大学。食料環境経済学科では、実社会に即した問題意識を育み、実践力を養う実学研修に力を入れています。積極的なチャレンジを応援するキャンパスで、思う存分、自分のやりたいことに挑戦してください!

食の生産から消費までを 実学主義でしっかり理解する

グローバルな視点で食料・環境・エネルギー・経済成長・人口・情報などの問題を学ぶ東京農業大学 国際食料情報学部。食を通じてより良い社会の実現を目指す人材を育てる食料環境経済学科では、経済学をはじめとする多様な社会科学を基礎として学び、1年次から研究室活動に参加可能です。食料経済分野のフードシステム研究室を訪ね、室長の小林勇介さんとお話を伺いました。

子どもの頃から食べるのが大好きで、高3になって、将来は人に美味しい食を届けたり、食の楽しさを伝えたりする仕事がしたいと考えていた時、東京農業大学の食料環境経済学科を知って、志望を決めました。1年次からフードシステム研究室の活動に参加したのは、まず、食の生産から流通・消費ま

での全体像を理解し、幅広い研究分野を探りたいと考えたからです。1年次は「日本における陸上養殖水産物のフードシステムの現状と課題」、2年次は「新型コロナウイルス感染症によるフードシステムの変容」をテーマに研究活動を実施。3年次は室長を務め、「地域振興とご当地バーガー(ご当地グルメ)」について、現地での調査実習、研究内容のパネル展示・発表、論文執筆を行いました。

食料環境経済学科では、少人数制のゼミ・研究室での専門教育とともに、東京農業大学の実学主義に基づく農業や食に関わる研修が盛んです。1年次から基礎ゼミ演習で現場を視察・体験し、2年次のフィールド研修で1週間の農家研修を経験。3年次のフィールドリサーチでは国内外の現地調査研究で大きく視野を広げます。さらに、学生の自主的な活動によって運営されるプロジェクトや、学生が企画した多彩なプロジェクトにも参加できます。

さまざまなチャンスを与え 学生のやる気をバックアップ

入学後の半年間は山形県の実家でのオンライン受講が続きましたが、キャンパスで対面の活動が始まってからは、コロナ禍を言い訳にせず、やってみようと思ったことに、どんどんチャレンジしました。フードシステム研究室に加え、長野県長和町での「山村再生プロジェクト」や「学生×社会 共創プロジェクト『Bridge』」など、大学時代にしかできない多くのことを経験。農林水産省のGFP※インターンシップでも、現場での貴重な経験を積み、卒業研究の「日本果実の輸出促進に向けたグローバル輸出産地の形成」で生かしています。

学生自らの体験から課題を見つけ、教員や学年を超えた仲間との共同研究で力を磨く食料環境経済学科。さまざまなチャンスを整え、やる気のある学生をとことん応援してくれます。

<https://www.nodai.ac.jp/>

- 東京農業大学**
1891(明治24)年の創立以来、実学主義を掲げ、動植物全てに関わる総合科学を扱う大学として発展を続けてきた。農学の果たすべき役割が大きくなっている現在、生命、食料、環境、健康、エネルギー、地域再生に挑む6学部23学科の緑と生命を科学する大学として、社会に貢献する人材を送り出している。
- 【世田谷キャンパス】
▶〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1
▶応用生物学科(農芸化学科、醸造化学科、食品安全健康学科、栄養科学科)、生命科学部(バイオサイエンス学科、分子生命化学科、分子微生物学科)、地域環境学部(森林総合科学科、生産環境工学科、造園科学科、地域創成科学科)、国際食料情報学部(国際農業開発学科、食料環境経済学科、アグリビジネス学科、国際食農科学科)
- 【厚木キャンパス】
▶〒243-0034 神奈川県厚木市船子1737
▶農学部(農学科、動物科学科、生物資源開発学科、デザイン農学科)
- 【北海道オホーツクキャンパス】
▶〒099-2493 北海道網走市八坂196
▶生物生産学部(北方圏農学科、海洋水産学科、食香粧化学科、自然資源経営学科)

国際食料情報学部 食料環境経済学科 食料経済分野 フードシステム研究室
人々が安全・安心で美味しい食べ物を得るまでの生産、加工、流通、消費に至る一連の流れを「フードシステム」として体系的に理解し、国内外の農産物産地、食品メーカー、流通企業、消費者等を対象として実態調査を実施。問題を体系的にとらえることで、その背後にある真実に深く切り込んでいく。研究室活動を通じて食品業界に対する知識や理解を深め、社会に出てからの実践力を身につける。

※GFP(Global Farmers / Fishermen / Foresters / Food Manufacturers Project): 農林水産省が推進する日本の農林水産物・食品輸出プロジェクト