

国際食料情報学部

国際農業開発学科		開発途上国	国際協力	食料・環境問題
		農業・農村開発協力	SDGs	
331教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感			
「世界の課題×農業。地球を救う研究が、ここから始まる。」				
国際農業開発学科の学生はただ「農業」を学ぶではありません。貧困や食料、環境問題を解決し地球の未来を良くする人材になるため本気で挑んでいます。その姿は数年後に社会へ羽ばたく「あなた」自身です。先輩の熱い想いに触れ、この学科で学んだことをどんな未来に繋げたいかワクワクしながら想像してください！				
●体感企画●		●進学相談会●研究室ツアー●		
<地球の未来を動かす！学生による研究トーク> 世界の貧困・食料・環境問題を農業の力でどう解決するか？先輩たちが自ら挑む研究を発表します。研究のきっかけ、社会に役立つ理由、世界を変えるビジョンなど、情熱的なストーリーが満載。先輩たちの姿に、将来グローバルに活躍する「未来の自分」を重ねてみてください！ 11:30/12:30/13:30 <パネル展示（常時開催）> 国際農業開発学科で「なぜ学ぶのか」「何を学ぶのか」、そして「学んだことを将来どう活かすのか」を、パネルや映像を通してわかりやすく紹介します。		<進学相談会（常時開催）> 国際農業開発学科の教員が、農大への進学や学びに関する疑問や不安にお答えします。ぜひお気軽にお立ち寄りください。 <研究室ツアー> 学生の家内で、実際に研究室の雰囲気や研究内容を見学できます。 集合場所 331教室 11:00/12:00/13:00/14:00/15:00 （各回 30分程度）		
333教室	模 擬 講 義 12:00～12:30 ／ 14:10～14:40			
8/1(土)	チョコレート“のはじまり”をたどる -ガーナのカカオ生産から見える世界-		高根 務 教授	
8/2(日)	甘いだけじゃない！砂糖を支えるサトウキビの不思議		パチャキル バビル 准教授	

食料環境経済学科		消費者行動	農業による地域活性化	食品ロス
		ブランディング	サステナビリティ	
343教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感			
「広いも、深いも、おいしいも」～俯瞰力・分析力を育て、 「おいしい」を実現できる人物へ～				
農業実習や実学プロジェクトなどの体験型学習を豊富に取り入れたカリキュラムが食料環境経済学科の特長です。学科で活躍する学生が研究・実習活動を丁寧にご紹介いたします。教員による進学相談会も実施します。「広く、深く、おいしい」学科の毎日を体感できます！				
●体感企画●		●研究室ツアー●ゼミ体験●		
①現役学生による「学科紹介」 ②学科教員による「進学相談」 ③研究室の活動紹介 「地域社会研究室」：地域資源の可能性を探る ～地域の価値を創造し、未来へつなぐ～ 「消費行動研究室」：「食」の消費を科学する ～「食」データから導く消費者の幸せ～ ④学科プロジェクトの活動紹介 「山村再生プロジェクト」：学生の力で日本の山村を活性化！ 「食品企業連携プロジェクト」：食品企業とともに、食の未来をデザインする。 -持続可能なフードサプライ チェーンを目指した共創プロジェクト 「学生×社会共創プロジェクトBridge（ブリッジ）」 ⑤業界で活躍する卒業生（OB・OG）によるトークセッション		<研究室ツアー@農大サイエンスポート> 研究室やプロジェクトの活動の様子を見学できるツアーを実施します。 集合場所：343教室 集合時間：11:30/12:45 所要時間：30分 <ゼミ体験@農大サイエンスポート> 佐藤みずほ教授のゼミを体験できます！ タイトル：世界の変化と食の未来を考える 参加方法：当日10時より343教室にて先着申込 集合場所：343教室 集合時間：8/1(土) 11:30 8/2(日) 11:30 所要時間：50分		
344教室	模 擬 講 義 10:40～11:10 ／ 13:30～14:00			
8/1(土)	経済学から考える大学選び ー比較優位で選ぶあなたの未来の特化戦略ー		高柳 長直 教授	
8/2(日)	農村は『消える』のか？ー日本の未来を考える社会学ー		古田 恒平 助教	

アグリビジネス学科		食と農	ビジネス
		国際	現場体験
342教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感		
食と農をビジネスの視点から学び、多様な業界で活躍できる学科			
「つくる」「届ける」「売る」、そして「食べる」を支える食料システム全体を学びながら、社会で役立つビジネスの力を身につけます。教室だけでなく現場でも学び、自分らしい将来につなげます。			
●体感企画●		●相談コーナー●研究室ツアー●	
食と農を入口に、ビジネス、地域づくり、国際的な視点から社会課題の解決を考えるアグリビジネス学科。学びや学生生活、卒業後の進路を紹介します。		<相談コーナー(常設開催)> 皆様のニーズに合わせて、在学生相談(授業/留学/学生生活全般)・教員相談（進路・受験）のブースがあるので、気軽にご相談ください。	
① 先輩に聞いてみよう！ ーなぜアグリビジネス学科を選んだのか？ー		<研究室ツアー（30分）> 11:10、12:40、13:30、14:50 集合場所 342教室 受付10:00～14:40 お気軽にお声かけください。	
② 学科の学びを体感しよう！ ー食と農をビジネスで考える学びとは？ー			
③ 卒業後の進路を知ろう！ ー食品・流通・金融・公務員など幅広いキャリアー			
④ 研究室をのぞいてみよう！ ー大学生はどのように学び、研究するのか？ー			
⑤ 学生プロジェクトを見てみよう！ ー学生が社会とつながる実践活動ー			
344教室	模 擬 講 義 12:00～12:30 ／ 14:10～14:40		
8/1(土)	1杯のミルクから解き明かす「お金」の話 ー「アグリ×ビジネス」で新しい価値をつくるヒントー	犬田 剛 准教授	
8/2(日)	農業・農村の価値化を実践する 農業者の経営力	鈴木 源太郎 教授	

国際食農科学科		食文化	食農政策	食育・食農教育
		食農多様性	食品科学・加工	
332教室	学 科 別 マ ナ ビ 体 感			
食の価値と農の未来を創造する国際食農科学科！				
食料の生産から消費のプロセスを自然科学・社会科学両面から研究します。農産物の生産技術を学ぶ農業実習、多様な農産物・食材を使う調理加工実習、食品の特性をつかむ実験、食と農の価値を創造する素養を高める社会科学演習、これらを結びつけるフィールドワークを通し、農学のエッセンスを実践的に学びます。				
●体感企画●		●学科紹介●		
・果汁の糖度と酸度を測ってみよう！ ・ナスの皮が七変化!? 色でわかる"酸とアルカリ"のひみつ ・世界に一つだけのブレンド米を作ろう！ ・身近な食材から学ぶ農産物の秘密		紙芝居でよくわかる国際食農科学科 (各回15分程度、11:15/12:55/15:00) 語り手：五條 満義 准教授		
333教室	模 擬 講 義		10:40～11:10 ／ 13:30～14:00	
8/1(土)	その買い物が世界を変える！ ー日本で広がるフェアトレードー		望月 洋孝 准教授	
8/2(日)	「雑草」を見る目が変わる！ ーアグロエコロジーで考える食と農の未来ー		宮浦 理恵 教授	

国際食料情報学部 紹介コーナー

341教室	国際食料情報学部 学部説明会		13:00～13:20
8/1(土) 8/2(日)	「実践力」を養う、国際食料情報学部の魅力を紹介！		