

食料環境経済学科 消費行動 マーケティング 地域活性化 フードシステム 食品ロス	
543教室 学科別マナビ体感	
食を通じてより良い社会を実現する「食のディレクター」を養成 講義や実習など特色のあるカリキュラムのパネル展示を学生スタッフがわかりやすく紹介します。また、研究室活動、各学年ごとに実施している実学研修、山村再生プロジェクト、Bridgeプロジェクトなど、体験型学習を豊富に取り入れた本学科の「教育」をご覧ください。	
●体験企画● ・学科の特徴が分かる「学科紹介と進学相談コーナー」 ・本学科の代表的な体験学習である「山村再生プロジェクト」の活動紹介 ・学生が自主的に企画した社会連携「学生×社会 共創プロジェクトBridge(ブリッジ)」の活動紹介(いずれも随時実施)	
544教室 模擬講義 10:00～10:20 / 13:00～13:20	
持続可能で幸せな食と農の連携の在り方について 堀田 和彦 先生 国連でSDGs(持続可能な開発目標)が提示されていますが、我々が日々の生活で消費する食料はこのSDGsの目標に照らして、持続可能といえるのでしょうか。本講義では持続可能な食とはいかなるものか、生産者や流通業者、消費者の皆がwin-winとなる幸せな食と農の連携のあり方とはいかなるものか、6次産業化という農産物の加工事業を通じてそのあり方について講義します。 8/7(土)	
アジアのとうもろこし経済 -食用から飼料へ- 菅沼 圭輔 先生 日本を含むアジアには米を中心とする主食文化が根付いています。そうした中でとうもろこしは「雑穀」として食生活を支えてきました。第2次世界大戦後にアジアの肉や卵の消費が増えると家畜のエサとして大量に消費されるようになりました。講義では経済発展とグローバルゼーションの中でアジアの人々の生活の背後に起きるとうもろこし経済のダイナミズムを紹介し、アジアの食料問題の一端に触れます。 8/8(日)	

国際食農科学科		農業	食品科学	食品加工	食文化	食農政策	食農教育	食育
532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。 ●体験企画● 紙芝居でよくわかる国際食農科学科(10分程度) 10:30 12:00 13:30 15:00 ・農産物の特性をとらえる“ためして実験” ・身近な食品の抗酸化能を調べてみよう！ ・世界に一つだけのブレンド米を作ろう！ ・食育ピクトグラムのコンテンツ動画に投票しよう！								
533教室	模擬講義		10:00～10:20		／ 13:00～13:20			
日本の食料自給率とその低下の要因とは？					原 温久 先生			
他の先進国と比べて、日本の食料自給率はなぜ低いのでしょうか。模擬講義では、その理由について分かりやすく解説します。 8/7(土) 8/8(日)								