広いも、深いも、おいしいも

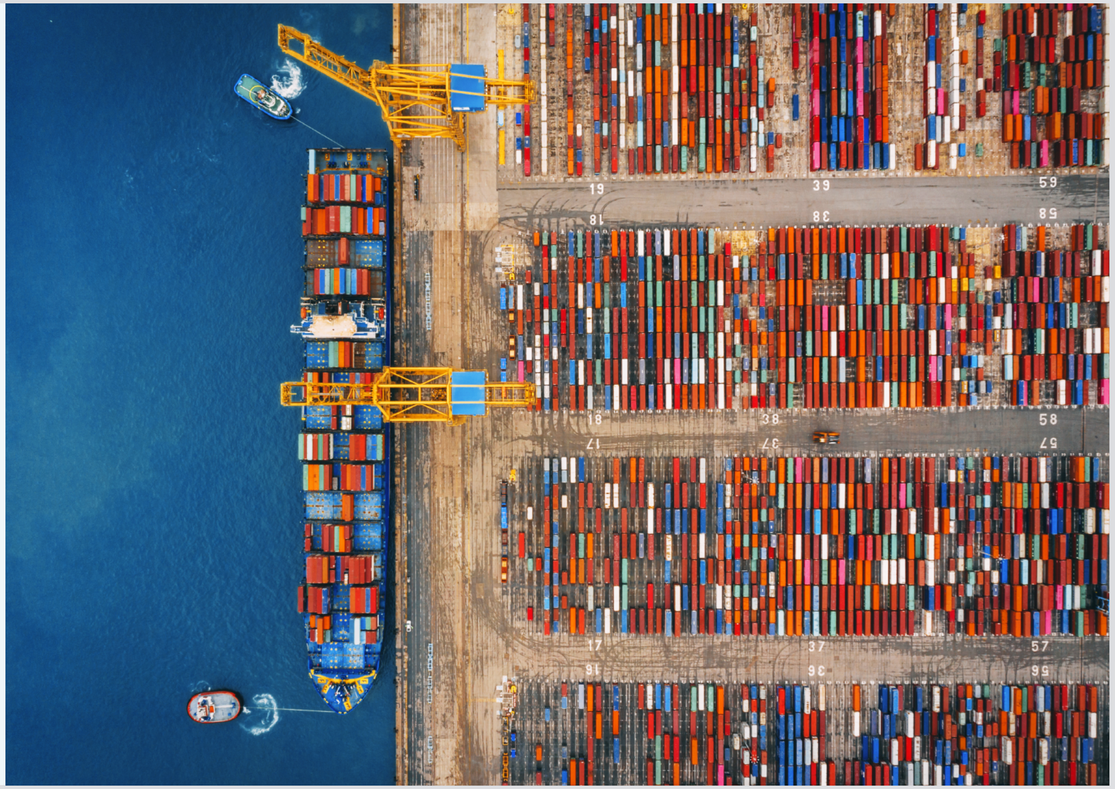
高校生と新入学生のためのガイドブック

東京農業大学
食料環境経済学科

高校生と新入学生のためのガイドブック

食料環境経済学科

広いとは







社会を俯瞰すること



深いとは

社会を掘り下げて分析すること





おいしいとは





食にまつわる全てのこと



様々な要素が絡み合う複雑な社会全体を広く見渡し、
総合的にとらえる俯瞰力。

社会を構成する人・組織の行動やその背景などを
深く掘り下げる分析力。

そして食にまつわる喜びを増やそうとこころみる実行力。

食料環境経済学科は、混沌とした社会でますます必要とされる
課題解決の力を、独自のカリキュラムとプロジェクトで着実に育てます。

広いも、深いも、おいしいも、学びつくせる学科です。

食

データ分析

食料経済

持続可能な
フードサプライ
チェーン
農村資源の
食ビジネス化

食料品貿易
ゲーミング・シミュレーション
エシカル食品と消費者

消費者心理

消費行動

意思決定のしくみ
マーケティング戦略

生体情報解析
日本人らしい消費行動
商品開発企画

ブランド化

フードシステム

販売戦略
食品流通

地産地消
食品メーカー
スーパーマーケット

企業参入

農業経済

新規就農・経営継承
農業協同組合（JA） 都市農業

6次産業化
スマート農業

食品ロス

農業の
多面的機能

環境経済

SDGs
グリーン・ツーリズム
リサイクル

自然エネルギー

地域活性化

地域社会経済

地域社会
持続可能な発展

地域ブランド コミュニティ・ビジネス
日本とアジア

広い

	◎語学・教養			◎基礎	◎専門		
1年	英語(一) 英語(二) 初修外国語7言語	東京農業大学入門 キャリアデザイン(一) キャリアデザイン(二) 情報基礎(一) 情報基礎(二)	人文科学分野3科目 社会科学分野2科目 自然科学分野4科目 スポレク(一) スポレク(二)	ミクロ経済学(一) ミクロ経済学(二) 地域社会経済論入門 農業経済学入門 フードシステム論入門 消費行動論入門	2年次後期からコースを選択		経済地理学 農業政策論 企業経営論 食と農の社会学 環境政策論
2年	英語(三) 英語(四)	データサイエンス基礎(一) データサイエンス基礎(二)	統計基礎 人文科学分野1科目 社会科学分野2科目	食料経済学入門 環境経済学入門 マクロ経済学	食品マーケティング論 農業経営学	食品ロス問題論 食品産業論	農業貿易論 地域農業計画論 農業経営発展論 国際農業論
					ブランディングコース	サステイナビリティコース	
3年	実用英語(一) 実用英語(二) 実用英語(三) 実用英語(四)		社会科学分野1科目		消費者行動論 地域資源と地域活性化 実験・行動経済学 食品流通と地域ブランド	資源経済学 協同組合とNPO サプライチェーン・マネジメント 地域ガバナンス論	地域づくり論 環境経済評価 AIとスマート農業 国際比較農業論 持続可能社会論 食品学
4年							農業思想論

講義科目と、実習、ゼミ、研究室活動、プロジェクトが有機的に連動して、
俯瞰力、分析力、実行力を高めます。

深い

	◎専門	◎ゼミ P26へ	◎研究室活動 P28へ	◎実習 P24へ	
1年	商品開発実践論	基礎演習(一) 基礎演習(二)		共通演習	学生×社会 共創プロジェクト Bridge
2年	社会調査とデータ解析 行政学 農業史 食品関係法	基礎演習(三) 専門演習(一)	特別演習(一) 特別演習(二)	フィールド研修 山村再生演習(一) 山村再生演習(二)	P36へ 山村再生プロジェクト P37へ
3年	食料生産環境学 食料地理学 経営情報論 食農とメディア	専門演習(二) 専門演習(三)	特別演習(三) 特別演習(四)	フィールドリサーチ(一) フィールドリサーチ(二) 山村再生演習(三) 山村再生演習(四)	食品企業連携プロジェクト p38へ
4年		卒業論文 卒業論文演習(一) 卒業論文演習(二)			

2年次後期から、各自の興味やキャリアプランに合わせてコースを選択し、より重点を絞って学びます。

ブランディングコース

地域に理もれた資源の掘り起こしとブランド化、食品メーカーや流通業者による新商品開発や「売れる仕組みづくり」の手法、消費者の多様なニーズの分析など、生産から消費に至る過程における食のブランディングを体系的に学びます。

サステイナビリティコース

食品ロスの削減や資源循環・リサイクルの推進、安全で健康的・文化的な食の確保、労働者の人権に配慮した事業経営、これらを支援する政策など、人、社会、環境に配慮した持続可能(サステイナブル)で望ましい「食」のあり方について学びます。

実習

3つの現場体験を通して、視野を広げ、知識を本物の理解につなげます。





広い

1年次 共通演習（基礎ゼミ研修） 必修科目

ゼミの仲間・教員と一緒に、食料の生産・流通にかかわる現場を視察します。本学科の学生全員が履修します。
視察先は、農業法人やワイナリー、食品メーカー、卸売市場などさまざま。現場を実際に体験し、そこで働く人々の生の声を聴くことで、食に対する視野、関心、問題意識を広げます。

3年次 フィールドリサーチ 選択科目

希望する学生は、アメリカ、台湾などフィールドをさらに広げて海外へ。食を支える企業、行政機関を調査します。地形も、気候も、言葉も、文化も、制度も、大きく異なる地域で学び、食に対する視野をぐんと広げます。
教員の指導の下で、聞き取り調査の内容の吟味からはじめ、3日～1週間の現地調査、報告書へのとりまとめという流れで行うため、一連の調査技能も身に付けることができます。

深い

2年／3年次 フィールド研修 必修科目

フィールド研修は、本学科が50年以上続けて実施している実習です。約1週間現地に泊まり込み、農家の指導の下で実際に農業を体験します。本学科の学生全員が履修します。
食の出発点となる農業の現場で、今何が起こっているか。そこで働くとはどういうことか。それを生業とする人々の、経営や地域に対する思いや考えは。ともに過ごし働くことで、食について深く理解することを目指します。

◎実施場所
新潟県
福島県
山形県
長野県
鹿児島県など

◎研修先
果樹
有機野菜
施設園芸
稲作
大規模畑作

肉牛・酪農
観光農園など

食の現場を体験する場





ゼミ

ゼミでは、基礎的な力をはぐくむとともに、自分だけの研究テーマを追求します。ゼミは研究室活動（P28）と連動しています。

広い

ゼミ 全員参加

1年

基礎的な力を身に付ける

基礎ゼミ

1年～2年前期

担当教員：1名
1ゼミあたり20名程度
科目名：
基礎演習（一）～（三）





2年

入りたい研究室を選び、その研究室の教員が指導する卒論ゼミへ

3年

自身の研究テーマを深める

卒論ゼミ

2年後期～4年

担当教員：1名
1ゼミあたり10～20名
科目名：
専門演習（一）～（三）
卒業論文演習（一）（二）



4年



研究室活動 希望者が参加

研究室に所属する
学生みんなで共同研究を行う

研究室活動

1年～4年

担当教員：研究室所属の3名
1研究室あたり30～60名
科目名：特別演習（一）～（四）
科目として履修するのは
2年・3年のみ



研究室活動での学びが卒論ゼミでの探求を深めます。

卒論ゼミの教員の所属研究室で研究室活動を行います。

深い

い

基礎ゼミ

基礎ゼミ（授業科目名：基礎演習（一）～（三））は、少人数で教員と学生の距離が近く、ホームルームのような場です。学習の進め方、文献の読み方、議論やプレゼンテーションの方法を学び、実践し、食に関する探究活動に必須となる基礎的な力を育みます。
食にまつわる論文、学術書、報告書を読んだり、各自が関心のあるテーマについて調べて、プレゼンテーションしたり。少人数グループに分かれて、ディベートや、アンケート調査を実施するゼミもあります。



基礎ゼミのメンバーで基礎ゼミ研修（P24）を行います。

卒論ゼミ

卒論ゼミ（授業科目名：専門演習（一）～（三）、卒業論文演習（一）（二））は、一人ひとりが自身の研究テーマを見つけて探求し、卒業論文を執筆します。
知識を深めるとともに、論理的思考力、説明力、批判的視点を養います。
教員による指導だけでなく、ゼミ生同士の議論も通じて、研究を深めます。
優れた研究を、学術学会で発表したり、学術誌に論文投稿したりする学生もいます。



卒論ゼミのメンバーでフィールド研修（P25）を行います。

い

広い

6つの研究室から希望する研究室を選んで所属し、そこで教員の指導をうけながら仲間と協力して
ひとつのテーマについて共同で研究する。本学科ではこれを「研究室活動」と呼んでいます。

特長 1

学生主体でテーマを決め、研究を進める

1年間かけて行う共同研究のテーマは、学生たちが話し合って決めます。
学生たちの多様な興味関心が起点になるため、
研究のテーマはとても幅広く、研究室ごと・年度ごとに違います 。
研究対象者も、生産者、メーカー、小売業者、行政機関、消費者と、多様です。





特長 2



1年生から研究に参加できる

研究室活動を率いるのは3年生ですが、2年生も、1年生も参加することができます。
1年生から共同研究の中心となって頑張る学生もたくさんいます。
学年を超えて一緒に議論しながら研究に取り組むことで、視野が広がり、考えが深まります。

研究成果を
さらにブラッシュアップして、
学術学会で発表。
学術雑誌に論文として
投稿することもあり、
優れた研究として
受賞したこともあります。

本物の研究を体験する

研究テーマに関連する様々な論文を読み、フィールド調査やアンケート調査でデータを収集し、
得られたデータを分析、考察、とりまとめます。研究の成果は、
11月に開催される東京農業大学の学園祭「収穫祭」の学術展示で発表します。
これら一連を、研究のプロフェッショナルである教員の指導の下で実践することにより、
ひとつのテーマについて深く探求するとは何たるかを学びます。

特長 3





深い

研究室活動の1年

4月

新しいメンバーが加わって、研究室活動が本格的にスタート！ これから1年間取り組む研究のテーマを、みんなで議論します。





面白そうな研究テーマ案がたくさん出て、なかなかきめられな〜い💦

8月



夏休みの授業がない期間に、みんなでフィールド調査に出かけます。
行き先は研究テーマに合わせて選定するので、遠方になることも。



調査先の選定、調査のアポ取り、質問内容の吟味…
調査へ出かけるための準備はもりだくさん！







11月

これまでの研究成果をパネルにまとめて、東京農業大学の収穫祭で発表します。毎年、学内・学外のたくさんの方が見に来てくださいます。



収穫祭での発表は、これまでの集大成。来場者一人ひとりに丁寧に説明できるように、万全の準備で臨みます。

消費行動研究室

消費者データから食の消費を科学する

「なぜその食品を消費するのか」、「その食品を消費することによって社会にどのような影響をもたらすのか」、そして、「消費者を幸せにする食品とは何か」。
私たちの研究室では、消費者行動論やマーケティング論、経済学を中心に、
社会心理学、認知科学などの他の学問分野からの知見も活用し、
これらの課題解決に取り組んでいます。
具体的には、企業やJA(農協)による商品開発の現場に密着したインタビュー調査、
消費者を対象としたアンケート調査や購買行動実験、スーパーや直売所での
店頭観察調査などの様々なデータの分析を通して、食に関する消費行動を
明らかにしていくとともに社会問題解決に向けた提案までも手掛けていきます。



大浦裕二 教授
食品マーケティングと消費者行動に関する研究



藤森裕美 准教授
行動経済学を用いた消費者政策と食品に関する研究



菊島良介 准教授
食料生産と消費の適切なつながり方に関する経済学的研究

◎学生の研究室活動テーマ

食料備蓄を通じた防災力向上に関する研究

食料備蓄による防災力向上を目的とし、備蓄行動に影響する
要因や情報提供の効果、製造側のニーズ対応を調査しました。
ナッジ理論に基づく情報提供の有効性や、多様な消費者ニー
ズへの対応が明らかになりました。

規格外農産物の消費拡大に向けた販売システムのあり方に関する研究

規格外農産物の消費拡大を目的に、販売システムや消費者意
識を調査しました。直売所やCSAでは販売が進む一方、ス
ーパーでは課題が残ること、農業体験や情報提供の工夫
が効果的であることが明らかになりました。





食料経済研究室

現場×データで「食料経済」の多様な姿にアプローチ

「食料経済」は、農業などの生産者、加工や流通に携わる企業、
消費者などの経済主体の経済行動によって成り立っています。
この食料経済は、私たちの食生活を支えるだけでなく、
経済の中でも大きな部分を占めています。
本研究室では、実証研究を重視し、上記の経済主体の行動を分析することで、
「食料経済」に生じるさまざまな食の課題を探究しています。
具体的には、フィールド調査による個々の経済主体や
制度の現状を明らかにする実態分析、統計データや
アンケート調査を用いた定量分析などを実施します。
これらを組み合わせ、「食料経済」の現場(実態)と理論の接点を探り、
食に関わる実効性の高い政策や制度設計を目指します。



金田憲和 教授
国際貿易と資源問題、食料品の国際貿易



佐藤みずほ 教授
持続可能なフードサプライチェーンマネージメントに関する研究



長尾真弓 助教
地域資源を用いたビジネスモデルの構築及び
農村振興に関する研究

◎学生の研究室活動テーマ

国内における大豆ミートの普及に関する研究

代替肉として注目される大豆ミートについて、製造・販売を
行っている企業へのヒアリング調査と、消費者アンケート
調査を行い、消費者の認知・意識と企業の取り組みを関連
させる普及策を検討しました。

外食産業と消費者のマッチングによる食品ロス削減方法の検討——フードシェアリングサービスに着目して

飲食／小売店の売れ残り品を消費者につなげるフードシェ
アリングサービスについて、取り組んでいる飲食／小売店へ
のヒアリング調査と消費者アンケート調査から現状と課題
を明らかにし、両者をマッチングさせる方策を検討しました。





フードシステム研究室

農家も、企業も、消費者も、「みんなの視点」から食を考える

私たちが毎日食べている食品は、農家、メーカー、流通業者など多くの人々に支えられています。こうした生産から廃棄までのつながりを包括的に捉える考え方をフードシステムといいます。たとえば、お米の価格が上がれば消費者は困りますが、農家にとっては収入増の機会となり、流通業者は価格変動を活かして利益を得ることもあります。このように、立場が違えば、同じ出来事も見え方が異なります。当研究室では、多様な主体の視点を重視し、アンケートやインタビュー調査を実施し、現場の声をもとにフードシステムの理解を深めています。そのうえで、マーケティング戦略の立案や、持続可能で公平な社会の構築をめざした提案を行っています。研究室活動を通じて農業・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ます。



高柳長直 教授
グローバル経済下における農産物産地・地域産業の発展



野口敬夫 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



中窪啓介 助教
新自由主義下のフードシステムと食料産業の展開に関する研究

◎学生の研究室活動テーマ

有機給食の実施要因と課題対応
――オーガニックビレッジを対象とした比較研究

国の有機農業普及政策では、地域の有機農産物を使った給食が重視されています。しかし食材の質や量の確保に課題があります。本研究では優良事例において課題がどう克服されているかを、フードシステムの視点から解明しました。

エコフィード製造業の産業特性とサプライチェーン
――原料と商品の種類に着目して

工場で出荷されなかったパンやコンビニで売れ残った弁当を捨てると、食品ロスになってしまいます。それらを再利用し飼料としたものがエコフィードです。本研究ではエコフィードのサプライチェーンや取引関係を解明しました。





農業経済研究室

幸せな食を創る「農業」の価値・人・カタチを考える

「農業」は食料供給の要です。本研究室では主に次のテーマに取り組みます。
①農業生産を中心に6次産業化、農商工連携といった視点から、付加価値を生み出す農業システムを考えます。
②新規就農や経営継承、企業参入といった視点から新しい農業を創っていく人材の育成、マネジメントについて考えます。
③農協や集落営農、地域住民など地域農業に関わる主体の役割について分析し、農村や都市近郊農業が発展するための政策や計画を考えます。
「次の農業」を創るためには、昔や今を知ることが大切です。各地で活躍する人たちへの調査・交流を通じて、消費者だけでなく生産者や地域も幸せにする、食の世界を創造します。



堀部 篤 教授
新規就農・農業政策・地域ガバナンスに関する研究



竹内重吉 准教授
地域経済社会の持続的発展を可能とする農業システムの構築と地域計画



古田恒平 助教
農業・農村における多様な担い手の協働に関する研究

◎学生の研究室活動テーマ

集落営農組織におけるスマート農業導入による人材育成への効果

集落営農組織では、高齢化や人手不足、後継者の確保が課題となっています。そのような組織で、スマート農業の導入が若年人材の育成・確保にどのような効果があるか明らかにしました。

6次産業化経営体における経営発展と地域との連携

6次産業化を行う果樹経営体が、地域へ与える波及影響を明らかにしました。全国の果樹経営体145 件へのアンケート調査と、地域と連携した先進的な経営体1社への事例調査から、考察しました。





地域社会経済研究室

食と農の現場に赴き、私たちの食と地域のこれからを考える

私たちの食の源をつくる農林漁業の現場は、今どうなっているでしょう。
本研究室は、国内や海外のフィールドに赴き、地域の生産や
暮らしを肌で感じ、地域の人々と対話しながら学ぶことを重視します。
そこには素晴らしい出会いとたくさんの発見があります。
人口減少や産業の衰退に悩みながらも、地域の自然環境を守り、
地域の資源や知恵、伝統を生かし良いものを作ろうとする創意工夫。
それを都市の消費者とつながりながら伝えていこうとする取り組み。
経済のグローバル化により私たち消費者の食生活が変化すると同時に、
食を支える現場も大きく変わっています。その変化と地域の取り組みを
直接現場で学びながら「現場に強い」人材を目指そう。



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



吉野馨子 教授
国内や「第三世界」における農村漁村の生業（仕事）とくらし、
地域資源の在地の知を生かした環境共生的な社会の構築



高梨子文恵 教授
東南アジア地域の農業と地域社会経済に関する研究

◎学生の研究室活動テーマ

農泊推進による地域活性化の可能性に関する研究

川根本町・御殿場市（静岡県）を事例に、農泊が当該地域と農
泊を提供する個人にどんな影響を及ぼしているのか、農泊は
どのように地域の活性化に貢献しているのか、多様な面から
検討しました。

地域の特色を考慮した農福連携のあり方
――農村部と都市部の比較検討

農福連携による地域活性化の可能性をテーマに、首都圏6
事業所、高知県内7事業所と連携支援を行う機関で調査し
ました。当該地域での農家・障がい者・福祉事業所のつな
がりの違いに着目して課題を明らかにしました。





環境経済研究室

持続可能な資源利用と環境保存を経済学で考える

気候変動や資源の枯渇が深刻化する中、持続可能な資源利用と
自然環境の保全は避けては通れない重要課題となっています。
そこには、気候変動のような地球規模の課題から、食品ロスの削減や
リサイクル促進といった日常生活に密接したことまで、
多様な問題が関わっています。農業・農村が持つ生物多様性保全機能や
レクリエーション機能の経済的価値を適切に評価することや、
企業のSDGs達成のための取り組み状況を調査することも、重要なテーマです。
当研究室では、こうした幅広い分野を対象として、調査・分析を行い、
のぞましい資源利用・環境保全政策に資する研究を行っています。



寺内光宏 教授
循環型社会経済システムの構築に関する研究



田中裕人 教授
農業・農村の多面的機能についての経済評価に関する研究



野々村真希 准教授
食品ロスおよび消費者の行動に関する研究

◎学生の研究室活動テーマ

離島における入島税の支払意志額の推定

観光客の多い離島では、林道整備や海浜清掃等の環境整
備費用が多くなります。この費用をまかなうことを目的とし
て入島税を導入した場合に、訪問者はどの程度ならば入島
税を支払ってもよいかについて研究しました。

規格外農産物を活用した
アップサイクル事業の展望と課題

規格外農産物の価値を高めて活用する「アップサイクル」
に取り組む事業者を訪問してヒアリング調査を行い、原材
料の仕入れ、商品開発、加工・販売における工夫点や現在
直面している課題を明らかにしました。





学生×社会 共創プロジェクト Bridge

学生がプロジェクトの案を企画し、学科教員の審査の結果採択されれば、学科が金銭的側面も含めて支援します。
社会人になってからも不可欠な「企画力」と「コミュニケーション能力」を涵養するとともに、
農村地域や食品業界などの社会が抱える課題の解決に貢献します。



もぐもぐProject

長野県中川村の果樹農家と連携して開発した甘酒スムージー（上の写真）が、ふるさと納税の返礼品に採用されました。茨城県常総市とも連携し、道の駅常総内レストランのメニューの提案に取り組みました。





FooDoo

有名シェフと連携し、産地で廃棄される「みつ症梨」のタルトレットを作成しました。「みつ症梨」の果実酢シロップやドレッシングの開発も行っています。







赤カブ染めプロジェクト

長野県木曾町で特産品の漬物を作る時に余る赤カブから染料をとって開発した箸袋が、2023年のG7外相会合の寄贈品として配られました。

山村再生プロジェクト

中山間地域である長野県長和町の地域活性化を目標として、学生が組織したグループが、特産品の製造や販売、映像による広報、観光振興、農業など多彩な活動を行っています。





広

キユーピー×農大

全国の様々な大学で、農業に関する実践的なプログラムは実施されていますが、
「食品企業」に関する実学教育プログラムはほとんどみられません。
そこで、日本を代表する大手食品メーカーである
キユーピー(株)にご協力いただき、食品企業が抱える課題をテーマにして、
解決のプロセスを実践的に学ぶプロジェクトを立ち上げました。

グループワーク



月1〜2回のミーティングでは、参加者1〜3年生が、いくつかの班に分かれてグループワークを行います。企業の商品開発担当者から直接アドバイスをいただきます。

企業を取り巻く環境、企業が抱える課題と解決案などの議論を通して、知識と理解を広げ、ディスカッション能力を育成します。

企業調査・最終報告会



企業を実際に訪問し、製造施設を視察し、事業戦略や課題についてお話を伺います。また、学生たちが企業に対し商品提案をし、フィードバックをいただきます。年度最後には、企業の商品開発部門の前で、1年間の成果を発表します。

企業での調査やプレゼンを通して、専門的かつ現場に即した企業戦略や解決策への理解を深めます。

深

い



規格外野菜について
学びたいな

長谷川さん



平本さん

1年生



将来は食に関わる
仕事につきたいな

環境問題も地域創生も
現場で学びたい！

中澤さん



フードサプライ
チェーンって…？



あんぽ柿の出荷現場を視察

基礎ゼミ研修

2年生



フィールド研修

大規模イチゴ農園で農作業

規格外野菜はどんどん加工品に
すればいいのかも？



3年生

商品は中身だけじゃなく
いかにPRするかが大事だと
Bridgeやってみると
身に染みて思う…



Bridge



収穫祭でマルシェ出展

（フィールド研修を通して…）
規格外の加工って
非効率な面もあるのか
現実は甘くないなぁ





調査結果をみんなで議論

研究室活動

（研究室活動を通して…）
人の努力がつながって
食べ物が届くことを、
フードサプライチェーンっていうんだ



もともと食に興味があったから、
こつこつ学びを深めていく力が
4年間で底上げされて、
就活でも評価されたと思う



4年生

い

熊田尚也さん
Kumata Naoya

2022年3月卒業

石川県 奥能登農林総合事務所
農業振興部



食料環境経済学科を志望した理由を教えてください。

小さい頃から将来は地元で農業関係の仕事に就きたいと考えていました。そこで大学では地元以外の農業を広く知りたいと考え、地域社会経済研究室のある食料環境経済学科を志望しました。

入学前と入学後とで、学科に対するイメージは変わりましたか？

入学前は経済という広い分野に対して実際に何ができるのか不安な部分がありました。しかし入学後は、学生のやりたい！頑張りたい！という思いを学科の先生方が広くサポートしてくれ、非常に心強かったです。

学科での学びの中で、とくに印象に残っていることは？

1年から参加した研究室活動です。実際に農家へインタビューする中で、各農家の取り組みとそれに対する熱い思いを直接学ぶことが出来ました。自分も将来、農家の方々と同じように情熱をもって農業に関わっていきたいと思うようになりました。

現在の仕事内容を教えてください。

奥能登地域で、被災農家の復旧・復興に向けて、被災農地・用水路の確認や要望調査、震災関連事業の取りまとめを行っています。発災直後の速度が求められる現場において、研究室活動の中で培ったインタビュー能力、記録・資料作成能力が非常に役立ちました。自身が関わった復興業務について感謝された時は、農家さんの助けになれたこと、復興の力になれていることを実感でき、やりがいを感じています。

学科での学びが卒業後に活きていると思うことはありますか？

Brigdeプロジェクトで、農家・行政・企業・学生の４者で地域活性化・商品開発に取り組みました。異なる立場・業種でも協力してプロジェクトを進めれば結果に結びつくと実体験できたことは、様々な人と関わる現在の仕事において心強い経験になっています。

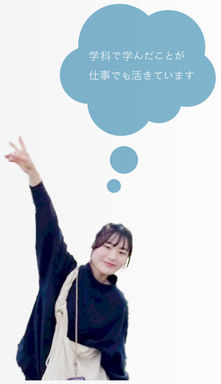
今後の目標や野望を聞かせてください！

農家はもちろん関係機関からも信頼され、「熊田なら一安心」と思ってもらえるような、県職員になりたいと思っています。

森本陽日さん
Morimoto Haruka

2025年3月卒業

日本ハム株式会社
加工事業本部



食料環境経済学科を志望した理由を教えてください。

現場に足を運ぶ実習・プロジェクトが複数あることに魅力を感じたからです。中学・高校時代に農家に話を伺ったり森林で調査したりした経験から、フィールドでの学びが好きだと気づきました。その中で食料環境経済学科を知り、自分にぴったりの学科だと感じ進学を決めました。

入学前と入学後とで、学科に対するイメージは変わりましたか？

学生の挑戦を全力でバックアップしてくれる学科というイメージが高まりました。3年次に参加した食品企業連携プロジェクトでは、キユーピー株式会社が抱える課題を見つけ、工場や商品開発部門の方にも意見をいただきながら提案を磨きました。その際には先生方が親身に相談に乗って下さりました。それ以外でも、興味を持ったことにとことん挑戦できました。

学科での学びの中で、とくに印象に残っていることは？

2年次から所属したフードシステム研究室での活動です。2年次は「地域振興とご当地バーガー」3年次は「エコフィード製造業の取引関係」をテーマに現地調査、収穫祭での発表、論文執筆、学会発表等を行いました。現地調査では勉強のフィールドが広がりました。また、室員全員で意見を出し合って進めていくため、人前で緊張せずに自分の考えを伝えるスキルが身に付きました。

学科での学びが卒業後に活きていると思うことはありますか？

「ニーズを正確に把握し、生産者の想いと共に商品を届ける」という考え方です。農業実習を通して作り手の想いを肌で感じた経験は、商材が変わっても大切にし続けたいです。

今後の目標や野望を聞かせてください！

大学時代に食の生産から消費に至る一連を学び、地域や世代ごとにみられる多様な食の課題について理解が深まりました。生きる上で不可欠なたんぱく質を扱う食品メーカーの一員として、子供から高齢者まで幅広い世代の健康を支える仕事に携わり、誰もが食を楽しめる環境を創出したいです。

就職のつよみ

1 食の業界は安定したやりがいのある業界

生活に不可欠な食料品を供給する食の業界は、多様な業界のなかでも産業規模が大きく、安定性も高く、やりがいがあり、大学生に人気の高い業界です。

2 食の業界を中心とした強いネットワーク

食料環境経済学科は80年以上の長い歴史があり、専門である食や農の業界で多数のOB・OGが活躍しています。本学科の学生は、そのネットワークを活かしながら就職活動を有利に進めることができます。

3 キャリアセンターと連携した就職支援で、高い就職率を実現

学科独自の就職支援を行うとともに、大学全体の就職支援を行うキャリアセンターとも密に連携し、毎年95%前後と高い就職率を維持しています。

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

就職サポート

多彩な就職支援対策

入学直後からスタートする1年生対象の就職支援講座、3年生対象の就職ガイダンスなど、学科独自の支援プログラムに加え、本学のキャリアセンターと連携することで、多様な就職支援対策を実施しています。

就職活動体験記

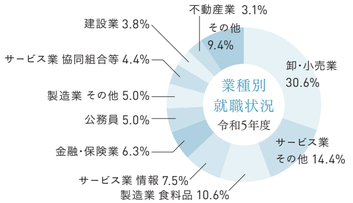
食料環境経済学科卒業生たちの就職活動をまとめた体験記を毎年発刊しています。就職情報の収集方法、求人や就職試験、面接の実態など、先輩たちの実体験が詳しくつづられています。食料環境経済学科ならではの就職動向、就職活動の特徴・ポイントなども理解でき、自分たちの就職活動に大きく役立てることができます。

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情報処理関係の資格を取得する学生もいます。

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。



卒業生の主な就職先

製造業	カルビー、カゴメ、キユーピー、日本ハム、ニチレイフーズ、マルハニチロ、雪印メグミルク、山崎製パン、不二家、月桂冠、明星食品、日本食研ホールディングス、東洋冷蔵、伊藤園、など
販売(卸売・小売)	日本アクセス、三菱食品、国分グループ本社、双日食料、豊通食料、伊藤忠食品、東京青果、成城石井、など
農業・農業資材	三井化学アグロ、サカタのタネ、カネコ種苗、フィード・ワン、など
団体職員	JA全農、JA全農長野県本部、JA静岡経済連、JA横浜、JAさがみ、JAいるま野、JA東京あおば、福島県農業共済組合、JAバンク埼玉信連、など
公務員	農林水産省、経済産業省、県庁(静岡県、秋田県など)、市役所(千葉市、川崎市、流山市、春日部市、飯能市など)、警視庁、消防庁、防衛省(陸上自衛隊)など
金融・保険・その他	三井住友銀行、みずほ銀行、農林中央金庫、群馬銀行、十八親和銀行、千葉銀行、京葉銀行、第一生命保険、JR東日本、JTB、農研機構、東京農業大学、国立大学、農業高校教員、など

大学院

高度な教育を通じて優れた研究者・専門家を育成します。

卒業後、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国際食料農業科学研究科 農業経済学専攻に進んでいます。
高度な専門教育は、学生のキャリアアップにもつながっています。

農業経済学専攻

◎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

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。

大学院修了者の主な進路

日本協同組合連携機構(JCA)
農林中金総合研究所
中央畜産会
JR東日本
東京農業大学
アクセンチュア
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
農林水産政策研究所
桃山学院大学
東京都庁
群馬県・茨城県(教員)
農業経営者(自営業)
農畜産業振興機構
ほか

学内進学者への奨学金

授業料半額
学内進学者は、博士前期課程の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。

全額免除
学内進学者が、本学の博士前期課程を経て、博士後期課程まで進めば、博士後期課程の入学金、授業料、整備拡充費の全額が免除となります(「学びで後足らざるを知る奨学生」)。

修了者インタビュー

農畜産業振興機構 総務部人事課

小峰彩奈さん

2022年3月卒

大学院に進学した理由は？
学部4年間で授業や実習、研究室等で幅広く農業や食料について学ぶ中で、さらに興味が増したため、もう少し深堀りして研究してみたいと思い大学院進学を決めました。

大学院での研究テーマを教えてください。
生鮮果物消費における若年層の商品選択行動に関する研究です。若年層の果物消費が減少する中で、商品選択の際にもその要因があるのではないかという視点で研究を行っていました。

大学院で過ごした2年間の感想を教えてください。
コロナ禍で制限された部分はありましたが、様々なことを経験させていただいた濃厚な2年間だったと思います。学部生の頃は直接お話しする機会がなかった先生方とも、授業や総合演習等を通じて研究のアドバイスを頂いたりすることができたのは、とても思い出深い貴重な経験でした。



農畜産物の広報誌を持つ小峰さん

現在の仕事内容を教えてください。
総務部人事課にて、採用・研修を担当しています。具体的には、新卒採用や中途採用にかかる手続きや対応、職員向けの様々な研修の手続きや研修機関とのやり取りなどです。

大学院での学びが仕事で活きていると思うことはありますか？
現在の業務内容的に研究成果が直接活きることは少ないのですが、学会報告や総合演習で培った人前で発表する力、論文執筆で培った文章を書く力は役立っていると思います。学生向けの説明会や会議等で発言する機会、また、研修報告書等をチェックする機会が多くあるので、その際に実感しております。

今後の目標や野望を聞かせてください！
日本の食に携わる一員として、農畜産物の生産者と消費者の両者にとってより良い環境を作っていきたいです。そのためには、様々な経験を積みながら自身が成長していくことが必要だと考えています。社内では2-3年に一度人事異動があるため、幅広く経験を積むことができるので、今後も挑戦の姿勢を忘れずに頑張っていきたいと思います！

食料環境経済学科の学生・教職員組織

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とした、本学科の学生・大学院生・教員を会員とする組織です。高校での生徒会のような組織だとイメージしてください。主な活動は、学科の親睦会やスポーツ対抗試合の開催、収穫祭での研究室活動の研究発表のサポート、機関誌『農経會誌』(年1回)の発行などです。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っています。

食料環境経済学科統一本部

「統一本部」は、東京農業大学の収穫祭やスポーツ大会等の行事の企画・運営を、各学科を代表して担っている組織です。この組織は全学科に設けられており、本学科には「食料環境経済学科統一本部」があります。食料環境経済学科統一本部は農経会と協力して本学科の行事を運営しています。





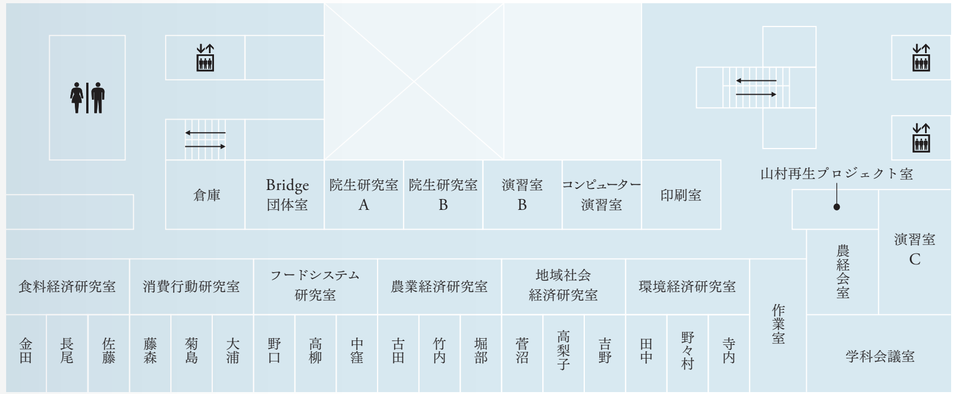

食料環境経済学科の歩み

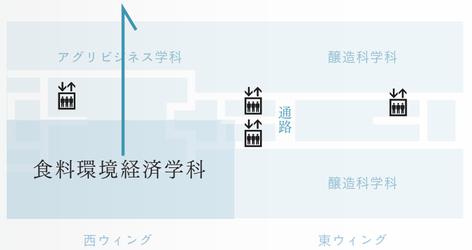
本学科の前身である農業経済学科は、東京農業大学で2番目に設立されました。卒業生を多く輩出する歴史ある学科です。

1938年	6月	農業経済研究室完成
	12月	農業経済学科設置認可、定員120名
1939年	4月	農業経済学科開講
		農経会発足
1953年	3月	大学院農学研究科農業経済学専攻修士課程設置認可
1962年	3月	大学院農学研究科農業経済学専攻博士課程設置認可
		農家実地研修(現在のフィールド研修)の制度化
1989年	5月	学科創設50周年記念式典の開催
1991年	5月	東京農業大学創設100周年記念式典の開催
1998年	4月	国際食料情報学部食料環境経済学科発足
2008年	10月	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
2009年	2月	学科創設70周年記念事業・祝賀会開催
2019年	4月	Bridgeプロジェクト開始
	10月	学科創設80周年記念事業・祝賀会開催
2020年	4月	研究室の再編
2023年	4月	食品企業連携プロジェクト開始
2024年	4月	コース制導入

研究室・演習室等案内図

世田谷キャンパス 農大サイエンスポート 7階





◎国際食料情報学部事務室 | 農大サイエンスポート6階

TEL 03-5477-2918

◎食料環境経済学科

ウェブサイト
www.nodai.ac.jp/academics/int/economics/

インスタグラム
www.instagram.com/syokuryo_kankyokeizai/?hl=ja