

どう、食べていく？

食は、毎日の選択の積み重ね

何を食べよう？ いくらする？ どこで買おう？ 誰が作る？ 美味しい？

私たちの毎日の食の選択は、社会の仕組みに支えられている

社会の仕組みとは、関係する人・企業・組織や

(食品メーカーとか、コンビニとか、農家とか行政のことね)

それらの活動を支える経済・経営、文化・歴史、制度のこと

(儲からない事業は続けられないことや、味付けの地域性とかあるでしょう？)

その仕組みは、農業や地域や環境まで広く考え、持続可能か？

豊かな食を支え、持続可能な社会を構想する、つまり、

「どう、食べていく？」に応え、

実現する **食料環境経済学科**

学生へは

「きちんと働いて
お金を稼いでいく」

という意味での
「どう、食べていく？」
にも応えます！

東京農業大学 国際食料情報学部 食料環境経済学科

〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1

<http://www.nodai.ac.jp/economics/index.html>



東京農業大学 国際食料情報学部 食料環境経済学科

高校生と新入生のための学科ガイド

Department of Food Environment Economics
Faculty of International Agriculture and Food Studies
Tokyo University of Agriculture





生命を育み支える「食」。
 その食を生産する「農」。
 さらに農の土台となる「地球環境・地域環境」。
 幅広いテーマと豊富な体験学習の中で、
 たくさんの人に出会い、
 やりたいことに気づき、
 将来の夢を描く。
 あなたの「実現力」をとことん高める
 食料環境経済学科です。

「食のディレクター」になる。



食のディレクターとは？

「私たちが、どう食べていくか？」という課題は山積しています。より良い社会を作っていくためには、どこに問題があるのかを見出す力が求められます。また、私たちの食生活は、さまざまな人々や会社によって支えられているので、全体を見通す力も必要です。もちろん、農業や食料、環境に関する専門知識は欠かせません。そして重要なことに、誰かひとりが得をするような仕組みでは持続していかないでしょう。つまり、みんながメリットを感じられるように、関係する人たちをつないで、調整して、最適な答えを見つける能力が必要なのです。食料環境経済学科では、**食を通じてより良い社会を実現する能力をもつ人＝「食のディレクター」**を育成しています。

食のディレクター
具体像の一例

地 域：農業の6次産業化や農商工連携のコーディネーター
 企 業：企画・開発・制作の担当者やマーケットター
 行 政：食・農業・環境・地域の政策プランナー

食料環境経済学科 4つのポイント

POINT 1 問題意識をはぐくむ
さまざまな
実学研修

▶ p.03~06

POINT 2 社会を読み解く
カリキュラム

▶ p.07~08

POINT 3 高度な専門教育を行う
ゼミ・研究室活動

▶ p.09~13

POINT 4 卒業後の多彩な
進路/大学院

▶ p.14~15

実学研修

1～3年次

3段階の現場体験で問題意識を育み 学習・研究を深めていきます。

1年次 問題解決の現場を視察・体験

基礎ゼミ研修 (共通演習)

食料・農業・環境の直面する問題の解決に取り組んでいる現場に足を踏み入れ、**視察や体験を通じて、今日の姿を理解する学習プロセス**を学びます。専門的学習に進む前に、各自が問題関心を育む「**気づきの場**」となります。ゼミの仲間と交流を深める場でもあります。

【実施場所】
茨城県
長野県
静岡県
山梨県 など
【視察・研修先】
農産物直売所
ワイナリー
スーパーマーケット
フードパラー
農業法人
観光農園
食品メーカー
卸売市場
農家 など



2年次 1週間の農家研修

フィールド研修

東京農大の**実学主義を象徴する必修科目**の一つが、2年次に実施する**実地研修**です。1週間、研修地の農家で宿泊しながら、**実際に労働を体験し、食料生産や経営、マーケティング、地域経済の実態を目の当たりに**することができます。机上の学習では得られない貴重な経験を積むことができ、学生からも好評なプログラムです。

【実施場所】
北海道(真狩村、京極町、余市町)
山形県(高島町)
新潟県(佐渡市)
長野県(飯田市、上田市、中野市、松本市、長和町)
茨城県(筑西市、結城郡・八千代町)
鹿児島県(南大隅町) など
【研修受け入れ先】
果樹
有機野菜
施設園芸
稲作
大規模畑作
酪農
観光農園 など



3年次 国内外の現地調査研究

フィールドリサーチ

教員の指導の下、**国内外の企業や農家、公的機関を共同で調査**します。「聞き取り調査=取材」の準備から取りまとめまでの一連の過程・手続きを体験し、フィールドリサーチの技能を身につけます。**卒論作成や卒業後にも活かせる調査・報告技能が身につく**とともに、視野を大きく広げる様々な知見を得ることができます。

【実施場所】
アメリカ合衆国
中国
韓国
台湾
北海道
沖縄(本島、宮古島、西表島) など
【調査・研修先】
食品加工工場
農業法人
有機農業農家
スーパーマーケット
環境保全活動組織 など



学生の声

基礎ゼミ 研修

私たちの食をつなぐ仕事

1年 矢部朱音さん

営業冷蔵倉庫の「マルハニチロ物流」を基礎ゼミ研修として訪ねました。海外から輸入した食品や国内の食品メーカーから依頼のあった食品を一定の期間、保管しています。担当者の方は、冷蔵倉庫内の温度が常にマイナス25℃を維持していると言われましたが、その温度がどれくらいなのか想像もつきませんでした。実際、扉を開けると一気に冷気が足元に流れ込み、積んである荷物はどれもカチカチに凍っていました。冷蔵庫の保管温度にはチルドやフローズンなど商品の特性に合った温度が利用されているそうです。このような冷蔵倉庫が必要な要因には、年々低下している日本の食料自給率に関係があり、私たちの「食」は、海外からの輸入品により賄われ

ていることに改めて気付かされました。冷蔵倉庫は単に冷やして保管するだけでなく、保税業務や商品のデータ化など、私たちが商品を手取るまでに重要な最初の作業を担っています。

今回の研修では、保管という重要な場面を見学することで、流通の重要性を再認識すると同時に、より良いシステムのあり方を考える良い機会になりました。



フィールド 研修

人が牛を育てるとのこと

2年 中村美幸さん

長野県の東筑摩郡にある山形村で酪農を営んでいる佐藤さんのもとでお世話になりました。

初日から最終日まで、残飼の片付け方やバンクリーナーの清掃の手順、搾乳機の扱い方や洗い方、搾乳の準備と流れ、子牛に与えるミルクやスターターの測り方、哺乳のやり方、ハッチの清掃、残飼や牛糞から体調を読み取る方法と記録表の記入の仕方、乳牛の餌としてロールやサイレージの運び出しなどを体験しました。私はこのような牛の世話を通じて、耕種農業と酪農の違いを感覚的に理解することができました。高校生の時に収穫から店頭への品出しを手伝わせていただいたことがあり、初めて規格外のものを取り除く作業をした際、私は捨てられる野菜を見て「もったいない」と感じるだけでした。しかし、牛は生きていて鳴きます。触れれば温かく、1頭1頭に性格があることに気づいた時、「物」としてではなく「生き物」として自身がとらえていると気づき、人としての倫理観を問われているようで複雑で重い感情を持ちま

した。「生き物」で経営を続けるということは、常にこの感情と向き合い続けなければならないのだと思いました。

人はあらゆることを考えて悩み行動に移すことができるから、牛の1頭1頭に向き合っているのだと思います。そして名前をつけて育てるという行為には、牛と向き合う覚悟を持っているからこそできることだと思いました。また、作業を通して牛は触れる手や合わせの視線から人の感情を感じ取れる動物なのかも知れないと感じました。私はこのフィールド研修を終えて、沢山のことに気づくことができました。



フィールド リサーチ

アメリカで発見したもの

3年 矢部拓巳さん

この度の研修は、アメリカ西海岸に位置するポートランドからシアトルにかけてのコースで、食品小売業者や農業団体、食品製造業等を視察し、ヒアリング調査を行いました。これらの活動を通し、各調査先は地元優先的な考えを持っていること、そして経営上の無駄の排除に対して高い意識を有していることを理解しました。そのうち、後者の経営上の無駄の排除に関して、次の実態を把握しました。

Zen Noh Hayは、牧草(Hay)を四角く加工し、運搬しやすくしたヘイクューブを生産・保管している農業団体(日本のJA全農の関連組織)です。ここでは、農家のニーズに応じたものを生産することはもちろん、加工後の残さも小さいキューブとして加工しています。これは、残ささえも無駄にはしないという姿勢を有していることに加え、そのようなものであっても必要としているユーザーがあり、そのニーズに応える

ためです。本研修を通し、このような取り組みがあることを初めて理解しました。

このほかにも現地の人には細かい思いやりやユーモアがあり、気持ちよく過ごせたことも印象に残っています。例えば、スーパーで買い物をしていると、「何かお探しで」と親切に声をかけてくれたり、後ろを通るときに「Excuse me」と声をかけてくれたりしました。

以上のように、今回の研修では現地の食や農に関する企業・組織の特徴や日本とアメリカとの文化との違いを肌で感じることができました。この経験は専門知識の修得だけではなく、自身の視野を広げることに役立ったと思います。



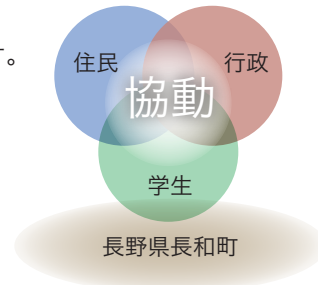
実学研修

自主的参加による研修

実学主義を実践する食料環境経済学科の独自プロジェクト

山村再生プロジェクト

耕作放棄地と伝統文化の再生を通じた過疎地活性化プロジェクト。
学生の“自主的”参加・活動によって運営されていることが大きな特徴です。
毎週の勉強会に加え、月に一度は長野県長和町を舞台に実学研修に参加。
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めざします。



山村再生プロジェクト ブログ <http://www.nodai.ac.jp/gp/nagawalindex.html>
Instagram Instagram:sanson_pj

これまでの活動例



農業体験

- ・遊休荒廃農地の活用
- ・楮、エゴマ栽培
- ・キヌア等機能性作物栽培
- ・米、大豆栽培



環境保全体験

- ・植林、枝打ち
- ・炭焼き



特産品開発

- ・「長和のトマト」の復活生産
- ・機能性雑穀の栽培と商品化
- ・「長和町かるた」の製作



企画立案

- ・地域活性化策の検討
- ・プレゼンテーション



地域交流

- ・お祭り等行事への参加
- ・地域の方との意見交換会



伝統文化体験

- ・和紙原料の栽培・加工・和紙漉き
- ・郷土料理の調理実習

現場から取り組む地域活性化

山村再生プロジェクト担当
増田 敬祐 嘱託助教



「山村再生プロジェクト」は、本学科が取り組んでいる独自の教育プログラムです。フィールドである長野県小県郡長和町にて毎月1回、2泊3日の実習を実施しています。主な取り組みは次の通りです。

1. 遊休荒廃農地の再生、機能性雑穀の栽培
2. 自然資源の保護
3. 伝統文化・歴史資源活用
4. 特産品の開発
5. 地域交流
6. 地域再生プランニング

こうした地域活性化のための具体的な取り組みを通じて、地域社会に貢献できる人材を育成することをプロジェクトの目的としています。

また、地域住民の一人ひとりに向き合い、その人間性にも触れることで、地域に寄り添った活動を発展させていきたいと思っています。本プロジェクトは、現地指導員、長和町の行政からも多大な協力を受けており、実習にかかる日頃の管理や金銭的支援のみならず、役場職員の方々による指導員の依頼や実習に必要な資材の手配などさまざまな形での支えがあってこそ成り立つ実習です。これまで築いてきた良い関係を継続し、「農大が来てくれて良かった」と思ってもらえるような活動を、これからもめざしていきたいと思っています。

食料環境経済学科は学生の自発的な活動を支援します！

学生×社会 共創プロジェクト「Bridge」

食料環境経済学科は、学生×社会 共創プロジェクト『Bridge』をスタートしました。『Bridge』は、学生が社会（企業、行政、地域、農業者、農業団体等）と共に新しい価値を創造しようとするプロジェクトです。

学生達が自主的に企画したプロジェクト案は学科教員によって審査され、採択されれば必要な経費を含め、そのプロジェクトを学科が支援します。

『Bridge』は学生の自主性を重視し、企画力やコミュニケーション能力などの涵養を図ることを目的としています。また、プロジェクトの成果を出すことで、農村地域や食品業界などにおける課題解決に貢献することを目指します。



対象プロジェクト例

食品や農産物の
商品開発・
マーケティング

農山村の
集落支援活動

援農・
ワーキングホリデー

農地保全活動

フードバンク

子ども食堂

環境保全活動

2019年度 学生×社会 共創プロジェクト「Bridge」採択一覧

未利用赤かぶの染料による 布製品開発

【食料環境経済学科の学生】 赤かぶ染めPJ(4名) × 【学外の連携者】 木曾町役場(長野県) 豊島株(愛知県)

ヤングコーン・梨の販売

【食料環境経済学科の学生】 Agroad(17名) × 【学外の連携者】 株のうと(山梨県)

米粉つくねの生産・収穫祭での販売

【食料環境経済学科の学生】 Team経済(16名) × 【学外の連携者】 澤田農園(栃木県)

果物加工品の商品開発と プロモーション動画の制作

【食料環境経済学科の学生】 もぐもぐPJ(13名) × 【学外の連携者】 松村栄一農園(長野県)

農産物の商品化と駅ナカでの販売

【食料環境経済学科の学生】 すももカンパニー(3名) × 【学外の連携者】 株生産者直売のれん会(東京都) ぶじもと農園(山梨県)



もぐもぐPJによる加工品の製造

実施者は、食料環境経済学科の学部学生2名以上であること。(参加は、他学科学生・大学院生も可)

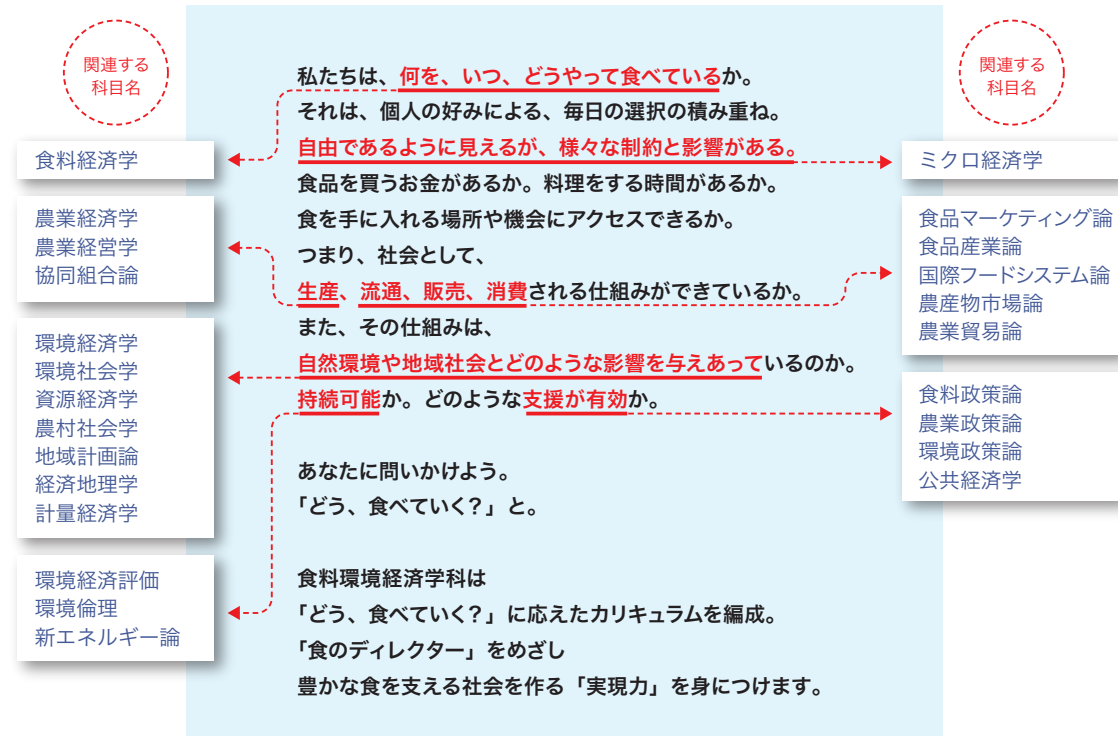
プロジェクト条件

- ① 学外の第三者（企業、役所、NPO・社団法人などの団体、農村の集落組織、農家グループなど）と共同で行う。
- ② 年度始め（4月）に、研究室相談会などで参加希望の学生を広く募る。
- ③ 年度末（3月）に、報告書（写真なども含む）を提出する。

カリキュラム

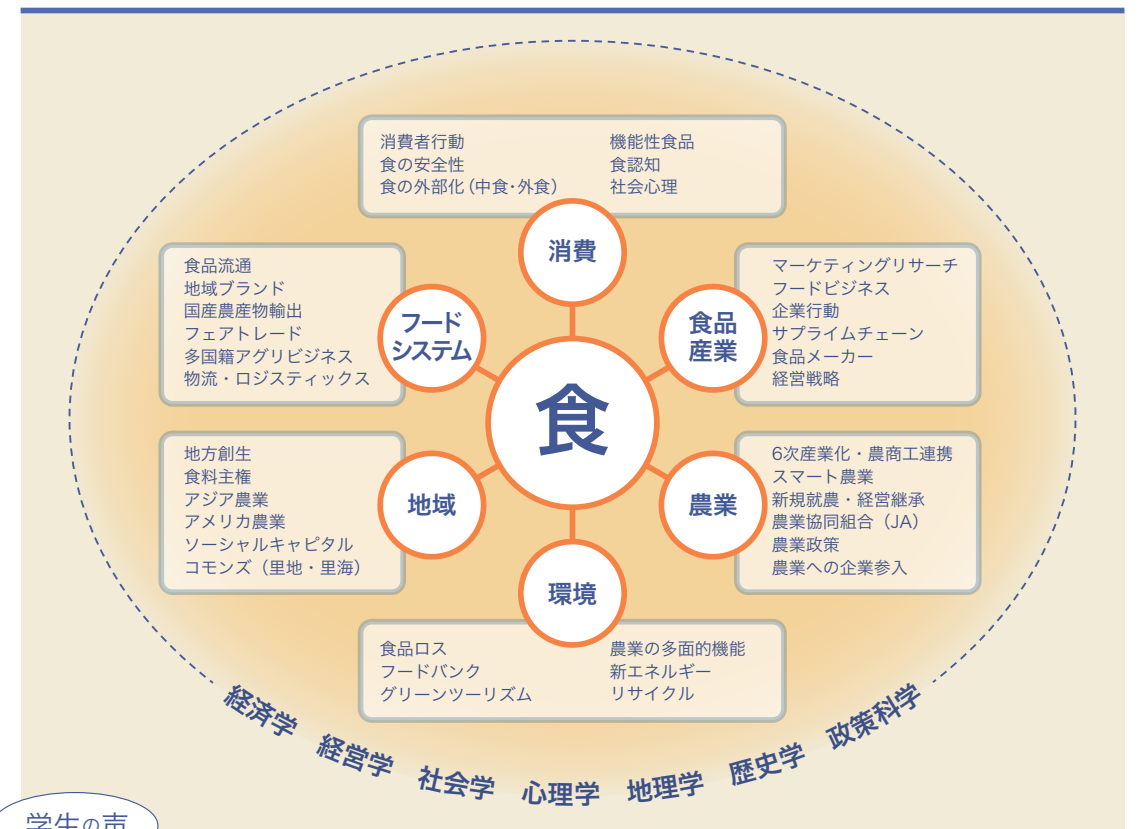
主な講義・学びの領域

「実現力」を身につけるカリキュラム



主な講義	教養・基礎		専門・応用	
	1年	2年	3年	4年
理論 教養	・マイクロ経済学(一)(二) ・経済学入門 ・経営学入門 ・英語(一)(二)	・マクロ経済学 ・公共経済学 ・企業と会計 ・TOEIC英語(一)(二) ・英語(三)(四) ・キャリアデザイン	・計量経済学 ・社会調査 ・経済統計論 ・金融論 ・英会話(一)(二) ・インターンシップ	・卒業論文
食料	・グローバル経済論	・食料経済学 ・食品マーケティング論 ・国際フードシステム論	・食料政策論 ・農産物市場論 ・食品産業論 ・農業貿易論	
農業	・農業経済学	・農業経営学 ・国際農業経済論 ・アメリカ・EU農業経済論 ・農業政策論	・農村政策論 ・協同組合論 ・農業思想論 ・アジア農業経済論	
環境	・環境経済史 ・経済地理学	・環境経済学 ・環境政策論 ・環境社会学 ・資源経済学	・環境経済評価 ・新エネルギー論 ・地域計画論	

「食のディレクター」になるために、学ぶ領域・テーマ



学生の声

マイクロ経済学

担当教員 金田憲和教授

消費者や企業の
最適な行動を考える

2年 上野桃花さん

マイクロ経済では、個々の消費者や家計、企業などの経済主体の動きをミクロ的に分析し、市場を通じてモノやサービスの配分や価格決定がどのように調整されているのかを学びました。その中で私が最も興味を持った内容は、消費者が価格や効用(満足度)の変化によってどのような消費行動をとるのか、また企業は生産などの費用の変化によってどのような企業行動をとるのかという、メカニズムと法則性です。実際に企業がとるべき行動が最適であるのかを考えることが楽しかったです。

環境社会学

担当教員 吉野馨子教授

地域社会・地域環境・農山漁村
の諸問題に取り組む

3年 守谷夏美さん

環境社会学では、環境と私たちの暮らしや社会の関係を映像などを使った具体的な事例から考えることにより、持続可能な社会や経済のあり方を学びました。講義の中で少人数の班に分かれてグループディスカッションを行い、社会経済の変化にあわせて、地域社会・地域環境・農山漁村はどのように変容し、諸問題に対してどう取り組んできたのかを学ぶ時間がありました。ただ講義を聞いてノートをとるだけの授業ではなかったことから、環境社会学の知識だけでなく、私自身の講義への主体性、コミュニケーション能力、論理的思考を養うことが出来ました。

食品マーケティング論

担当教員 大浦裕二教授

消費者行動から
企業戦略を学ぶ

3年 北林真帆さん

あのヒット商品の裏側には、企業の様々な工夫や戦略があった！に気づくことができました。というのは、食品マーケティング論では消費者行動やマーケティング戦略などを学習し、普段私たちが手に取っている食品を、企業がどのような戦略で私たちの元に届けているのかを学ぶことができたからです。授業では、座学だけではなく、実際に自分たちで身近な人にアンケート調査を行い、その結果をもとに消費者行動を分析したレポートを作成しました。このようなアクティブラーニングを行うことでより積極的に授業に参加できたことから、いっそう関心を深めることができました。

ゼミ・研究室活動

1～4年次

1年から広く深く学ぶ

1年 2年 3年 4年

研究室

学生研活動 (学生研究室活動) 1～4年 志望者・定員あり

業界・現場との接点を深め、より高度な専門知識を修得する
6つの研究室

【主な活動内容】

- 共同研究
(テーマ決定、調査、データ収集、分析、発表資料作成)
- 収穫祭(文化学術展)発表
- 研究成果発表

【教員】 2～3名

【学生】 15～50名程度(1～4年生)
※学年ごとに定員があります。

消費行動研究室 p.11

食料経済研究室 p.11

フードシステム研究室 p.12

農業経済研究室 p.12

地域社会経済研究室 p.13

環境経済研究室 p.13

〈研究室配属〉〈卒論ゼミ〉の決定まで

2年後期

3年前期

テーマなどから志望する研究室を選択

定員・志望動機・成績等から研究室および卒論ゼミに配属

ゼミ

基礎ゼミ 1～2年 全員(学籍番号順)

基礎能力&テーマ発見

【主な活動内容】

- 文献の検索方法
- 発表の基礎能力向上
- 基礎ゼミ研修
- フィールド研修

【教員】 1名

【学生】 20名程度(同学年)

卒論ゼミ 3～4年 全員(志望・選考)

興味あるテーマをより深く追究する

【主な活動内容】

- 研究の進め方
- 調査・データ分析手法
- 報告資料の作り方
- 論文作成方法
- 卒論作成
- 成果発表とディスカッション

【教員】 1名

【学生】 15名程度(同学年)

基礎ゼミ 〈1～2年次〉

食料・農業・環境に直面する問題の解決に取り組んでいる現場に足を踏み入れ、視察や体験を通じて、今日の姿を理解する学習プロセスを学びます。専門的学習に進む前に、各自が問題関心を育む「気づきの場」となります。

また、図書館の利用やプレゼン資料の作成など、大学での勉強・研究に必要な基本的な知識・能力を養成します。ゼミの仲間と交流を深める場でもあります。

基礎ゼミは、入学時に配付された名簿の学籍番号順にゼミ担任が決められており、2年次まで同じゼミで演習科目を受けることとなります。



卒論ゼミ 〈3～4年次〉

3年次から研究室を選択し、卒業年次までの演習科目をその研究室の卒論ゼミで受講します。

専門的な知識とともに、論文の作成方法を学び、卒論を作成します。

卒論ゼミを通して、基礎的な文献や資料を収集したり、先行研究などを検索したりしながら課題を具体化し、3年次の1月中下旬には「卒業論文中間報告」を提出します(原稿用紙20枚程度)。

4年次では、調査・データ分析・執筆を進め、卒論ゼミの教員の指導のもと、卒論を作成します。



学生研活動 〈1～4年次〉

学生研活動では、各地の視察や食料・環境・農業・農村に関する調査・分析などを行っています。そして秋の収穫祭(大学祭)では、文化学術展において、その研究成果を発表しています。研究室によっては、日頃お世話になっている農村地域の特産物を販売する即売店を開いています。

参加するには、研究意欲・やる気・責任感を持っていることが第一条件。1～4年次までの学生と複数の教員により共同研究を進めることで、調査や分析手法等の専門的な能力を身につけます。1人では行けない、現地調査やデータ収集、分析ができます。また、共同研究や学科行事への参加を通じて、学年を超えた交流が行われます。



ゼミ・研究室活動

研究室紹介

※本学科は社会および学生のニーズに合わせた教育・研究を行うため、2020年からこのような研究体制に変わります。

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、新商品開発や新サービスの提案までを手掛けていきます。



商品選択実験



農産物直売所での視線軌跡計測調査

教員（研究テーマ）紹介



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

研究テーマ

- 企業やJA（農協）との連携による新商品開発
- 農産物直売所における青果物コーナーの新提案
- 若者の食行動に関する研究
- インターネットショッピングの利用動向に関する研究

食料経済研究室

食料経済と食品産業を多面的にデザインする

食料経済および食品産業は、我々の食生活を支えると同時に、経済全体の中でも重要な部分を占めています。その理解には、食品産業のサプライチェーン全体を捉えた構造分析、およびアクターである食品企業のマーケティング等の企業行動分析が欠かせません。本研究室では、食品貿易や産業界間の経済的連携に関する統計データ解析、流通過程についてのシミュレーションとゲーミング、企業や消費者へのフィールド調査、システム・デザイン思考による新しいアイデアの創出、など様々なアプローチによりこの領域の研究・教育を行い、食品企業で活躍できる有為な人材の育成を目標としています。



大規模ワイナリーの調査



小グループに分かれてのディスカッション

教員（研究テーマ）紹介



金田憲和教授
国際貿易と資源問題、食料品の国際貿易



佐藤みずほ准教授
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

研究テーマ

- 食料経済の統計解析と国内外のフィールド調査
- 食品廃棄低減化のためのサプライチェーンゲームの開発と検証
- システム・デザイン思考による消費者インサイト発見と新しい食のデザイン
- 簡単なIoTデバイスの食品産業への応用

フードシステム研究室

農場から食卓まで、一体的にとらえて農業や食品産業の真実に迫る

私たちの暮らしになくてはならない安全・安心で美味しい食べ物が、いつでも誰もが得られるには何が大切か。そのためには、食料の生産、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する必要があります。そのなかでフードビジネスは、商品開発やマーケティング活動を行うことで利益を大きくしようとしますが、貿易の自由化などで競争が激しくなり、食品の品質や食の安全性が脅かされています。本研究室では、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行い、問題を一体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きます。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ます。



調査研究に関するグループワーク



現場でのインタビュー調査の様子

研究テーマ

- 貿易自由化による日本の農産物輸入の影響と輸出の展開
- フードシステムの革新と食品企業行動
- 地理的表示の消費者認知と地域ブランド戦略の課題
- 卸売市場の再編と食品流通の変化

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、農村や地域農業が発展するための政策や計画を考えます。
これらのテーマから、消費者だけでなく生産者も幸せにする食を創造します。



農業参入企業によるにんにくの生産・加工調査



滋賀県での集落営農法人調査

研究テーマ

- 農産物直売所を基軸とした6次産業化による地域活性化
- 規制緩和による企業参入の推進は中山間地域を救うか？
- 生産部会の共選共販体制におけるインセンティブ設計
- 有機農業に取り組む新規就農者の類型化と社会的ニーズへの対応

教員（研究テーマ）紹介



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



野口敬夫准教授
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

教員（研究テーマ）紹介



堀田彦教授
農商工連携、6次産業化による地域活性化の方法に関する研究



堀部篤准教授
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

ゼミ・研究室活動

研究室紹介

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るうとする創意工夫。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。



北海道トウフツ湖にて、現地の漁師さんに、地域の環境の変化と漁獲の変化についてのヒアリングをおこなっています。



現地調査は、海外調査も選択肢にはあります。写真はバイナップル農家さんに、生産や出荷流通の状況についてヒアリングを行っている様子です。

研究テーマ

- 地域資源（食、技、文化、景観等）を生かした地域活性化の方策
- 高齢化、人口減少社会における地域コミュニティのあり方
- アジアの食料需給と農業・食品産業
- アジアの農業・農村開発の課題

環境経済研究室

資源・環境の評価・保全を経済学で考える

資源問題・環境問題は現代社会の最も重要な問題の一つです。その内容は、地球温暖化のような世界規模の問題から食品ロスの削減やリサイクルのような身近なものまで多様です。また、農業・農村の生物多様性保全機能やレクリエーション機能など、高く評価されながら価格付けがなされていない環境の存在も重要です。当研究室では、こうした幅広い分野にアプローチし、食資源の有効利用や環境保全の重要性を明らかにすることにより、有効な資源・環境保全政策に資する研究を行うことを目的としています。



世界遺産・白神山地での調査ガイドの説明を受けながらトレイルを踏破しました。



サンゴの保全について沖縄での調査サンゴの養殖のための苗作りを体験しました。

研究テーマ

- 離島における産業発展 — 沖縄県伊江島のサトウキビ産業を例に —
- 農業生産段階における食品ロス発生要因の解析
- 沖縄県におけるサンゴ礁の経済的価値 — 保全に対する人々の意識 —
- 白神山地と地域住民 — 価値の認識と教育 —

教員（研究テーマ）紹介



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、地域資源の在り処の知を生かした環境共生的な社会の構築

教員（研究テーマ）紹介



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



野々村真希助教
食品ロスおよび消費者の行動に関する研究

卒業後の多彩な進路

社会から寄せられる熱い期待と学科一丸体制の支援対策



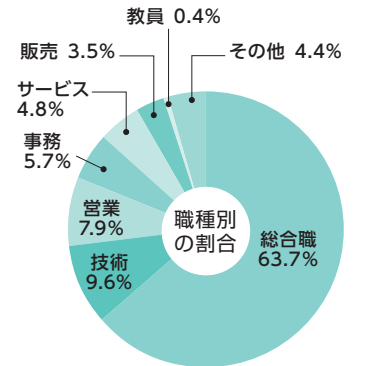
就職実績

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。また、金融、商社など、一般的な業種に就職する人もいます。

卒業生の主な就職先

【農業・林業】 サカタのタネ/カネコ種苗/鶴田農園 ほか
【製造業】 昭和産業/伊藤園/J-オイルミルズ/白鶴酒造/山崎製パン/UCC上島珈琲/雪印メグミルク/敷島製パン/日本食研ホールディングス/東ハト/ハウス食品/日立キャピタル/日本アイ・ピー・エム・ビズインテック/ビックルスコーポレーション/メリーチョコレートカムパニー ほか
【情報通信業】 AMOCCPT.LTD/富士通エフ・アイ・ピー/トム通信工業 ほか
【運輸業】 JALスカイ/小田急電鉄/東京地下鉄/箱根登山鉄道 ほか
【卸売業・小売業】 旭食品/リコージャパン/アルフレッサ/日本アクセス/三越伊勢丹ホールディングス/日比谷花壇/コーチ・ジャパン/群馬ヤクルト販売/横浜冷凍 ほか

【金融・保険業】 三井住友銀行/明治安田生命保険/大和証券/SMBC信託銀行/常陽銀行/みずほフィナンシャルグループ/スルガ銀行/水戸証券/ジャパンネット銀行/城南信用金庫 ほか
【不動産業】 住友不動産/住友林業ホームサービス/三井不動産ファシリティーズ ほか
【サービス業】 パナソニックシステムソリューションズジャパン/ぐるなび/コナミグループ/インテリジェンス/船井総合研究所/いるま野農業協同組合/日本郵便/全国農業協同組合連合会/ながの農業協同組合/全国酪農業協同組合連合会 ほか
【教育・学習支援業】 中学校教員/高等学校教員/県教育委員会 ほか
【公務員】 防衛省/陸上自衛隊/東京消防庁/警視庁/海上保安庁/埼玉県警察本部/静岡県警察本部/区・市役所 ほか



※職種別就職状況2017年度卒業生実績

ゼミなどで行った農業実習やフィールド研修などの経験は面接に役立ちました。ほかの大学生がなかなかできない体験をしているというのは、大きなアピールポイントになると思います。
就職先：世田谷区役所/T.Mさん

ゼミではプレゼンテーションを通じて人前で話すことの慣れや話し方が身に付き、研究室活動では、論文を作り上げる過程が小論文を書く際に役立ちました。
就職先：沼津市役所/M.Tさん

食品業界に的を絞って就活していたので、大学の授業で学習したことが生かされました。1年生から学んだことを復習して、さまざまな知識を得てから就職活動に取り組んだ方がいいと思います。
就職先：ヤマダイ食品/I.Yさん

研究室活動でマネジメント力などを身に付けることができ、就活でアピールできました。
就職先：敷島製パン/Y.Kさん

就職サポート

きめ細やかな指導で満足度の高い就職を実現！ 学科独自の就職支援対策を早期から実施しています。食料環境経済学科ならではの就職動向に対応しており、毎年、満足度の高い就職実績につながっています。

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行しています。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。

1年生対象の職能支援講座

入学直後から就職支援対策に取り組むことが特徴です。そのひとつが、1年次のフレッシュマンセミナーで実施する職能支援講座。特に、就職試験に欠かせない時事問題の基礎知識を養うことに力を入れています。また、将来の就職に向けて、進路に関する意識づけ、動機づけも行っています。

3年生対象の実践的プログラム

就職活動のスタートに先駆け、より実践的な内容のプログラムを学科独自に実施しています。全学の就職講座の開始に先立って7月のガイダンスでは、就職活動体験記の配付と説明、学科就職講座の予告、就職活動への意識づけなどを行います。同時に、志望する業界、支援対策に関する要望を調査し、今後の指導に役立てています。

そのほか多彩な就職支援対策

- 学内企業説明会
- 教員と全学「企業セミナー」参加企業の人事担当者と懇談・名刺交換
- 各種の就職情報・企業情報等の収集
- 求人情報の提示・連絡 ほか

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繋がります。ここに挙げた資格以外にも、自主的に勉強して、販売士、情報処理関係の資格を取得する学生もいます。

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

〈学科就職講座〉

- 10月 時事問題演習、集団討論と時事問題の攻略
- 10月 就職情報の収集方法（各種サイトの活用等）
- 11月 実践・就職活動（4年生の体験報告と討議）
- 11月 学科独自の企業セミナーを開催

大学院

卒業後の進路は、就職だけではありません。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農学研究科「農業経済学専攻」に進んでいます。

また、学内からの進学者への奨学金が拡充され、入学金や授業料が大幅に減額または免除されています。

農業経済学専攻

高度な教育を通じて優れた研究者・専門家を育成

食料の生産・流通・消費について、応用経済学の視点をもとに総合的に分析。また、環境問題や農業が持つ環境保全機能について、経済面や国際的視点からの学際的な研究も進めています。個別指導を中心に、情報処理、企画立案、実態調査の能力を養うなど、高度な専門教育を通じて、優れた研究者、専門家の育成をめざしています。進学者の中には、本学の教員となる者もいます。

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

段階的に専門的な能力を高めていきます

食料環境経済学科 (学士・修業年限4年)

食料・環境経済に関する学問的基礎を築きます。研究室や農経会を通じ、大学院の院生と連携した活動も実施しています。

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。

修了者の主な進路

JC総研
農林中金総合研究所
中央畜産会
JR東日本
東京農業大学

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

東京都庁
群馬県(教員)
茨城県(教員)
農業経営者(自営業)
ほか

大学院〈学内進学者〉への支援

東京農業大学では、創立125周年記念事業として、平成28年度より大学院奨学金制度を改正し、大学院進学を希望する皆さんを応援しています。

大学院〈学内進学者〉

大学院奨学金 授業料半額

博士前期課程・修士課程には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。さらに本学の学部から博士前期課程・修士課程を経て博士後期課程まで進めば「学びで後足らざるを知る奨学生」により、入学金、授業料、整備拡充費の全額が免除となります。

第一種奨学生

対象者／博士前期課程・修士課程および博士後期課程入学者のうち該当者全員
減免額／授業料の1/2および整備拡充費の1/2相当額

第二種奨学生

対象者／東京農大卒業生全員
減免額／入学金相当額

第三種奨学生

対象者／博士前期課程および修士課程の私費外国人留学生で東京農大に4年以上在学し、卒業した者、または海外協定校を卒業した者(定員は各専攻の入学定員の半数)
減免額／入学金、授業料および整備拡充費の全額相当額

学び後足らざるを知る (学後知不足) 奨学生

対象者／博士後期課程入学者のうち、東京農大に4年以上在学して卒業し、かつ大学院博士前期課程・修士課程を修了した者のうち該当者全員
減免額／入学金、授業料、整備拡充費の全額相当額

活躍する卒業生の声

食と農の最前線で
生産者を支えていきたい。

秋山 翔平さん

全国農業協同組合連合会(全農)勤務

平成29年3月卒【農業経済研究室】

●学生時代印象に残ったこと

2年次から所属した「農業経済研究室」における研究室活動です。設定した研究テーマに対し、アンケート調査や現場調査を行いました。また、実際の農業の現場を知ることができ、身についた論文スキルは、卒論作成時に役立てることもできました。一つのことをみんなで作り上げていく過程で、仲間との絆も深まりました。



●将来の目標など

私は大学生生活を通して、食と農の重要性を学んだと共に、食や農を支える役割を担いたいと考えようになりました。全農は、農業に関わるすべての事業を行っています。農業構造そのものが大きく変わろうとしている今こそ、変化の最前線で生産者をトータルにサポートしていきたいです。

●受験生へのメッセージ

食料環境経済学科は、「食」、「農」、「環境」と、幅広いテーマを学ぶことができるという、他の経済学科にはない特色があります。また、研究室に所属することで、現場等のより近いところで、学ぶことができますので、積極的に研究室に所属することがオススメです！

社会に貢献する仕事を
していきたい。

齊木 亮一郎さん

株式会社ヤマタネ勤務

平成28年3月卒【農業経済研究室】

●学生時代印象に残ったこと

印象に残っているのは、2年次のフィールド研修と、研究室活動です。フィールド研修では、実際の生産現場での作業を経験しました。研究室活動では、学生が課題の設定から論文作成を行います。私はその中で、論文作成スキルだけでなく、仲間とひとつのものを作り上げていく貴重な体験をすることができました。



●将来の目標など

実際に社会に貢献する仕事をしたいことが目標です。そのために、まず「現場」を大切にしていきたいと考えています。さらに、自分自身が向上していくために、さまざまな分野に興味を持ち、常に考えて生活していきたいと思っています。

●受験生へのメッセージ

この学科では、食、農、環境などについて、さまざまな勉強を行えるだけでなく、さまざまな課外活動にも参加できます。趣味も勉強も、自由に自分で決めることが大学生の醍醐味だと思うので、ぜひ、楽しんでください。

食料環境経済学科ならではの 支援組織

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に、本学科の学生・大学院生・教員で組織されています。イメージとしては、高校の生徒会のような組織です。本会の主な活動は、初代学長横井時敬博士の墓参会、環境美化活動、講演会、卒業論文や研究室の研究発表会、学科交流会、各ゼミナールや研究室間のスポーツ対抗試合、大学全体で実施する学内スポーツ大会や収穫祭への参加と助成、本会の機関誌である『農経會誌』（年1回）の発行などです。農経会の実際の運営は、学生から選出された学生役員が中心となって行われています。また、ゼミや研究室などから選出された代議員によって構成される代議員会において、会の事業や会計が審議・承認されます。



食料環境経済学科統一本部

本学には、「学生相互の親睦と学生生活全般の充実を図り、あわせて大学発展の実を挙げる」という目的のもと、全学生・全職員を会員とする全学組織として「農友会」があります。農友会は、部活動や行事などの課外活動を組織するとともに、本学最大のイベントである収穫祭やスポーツ大会等の行事を運営しています。そして、各学科を代表してこれら行事の企画・運営を担っているのが統一本部という組織です。この組織は本学の全ての学科に設けられています。本学科の組織は、「食料環境経済学科統一本部」です。本学科の全ての行事について、農経会と学科統一本部とが協力して運営を行っています。



食料環境経済学科の歩み



初代学科長 我妻東策先生



学科創設70周年記念フォーラム



初代学長横井時敬先生の墓参会

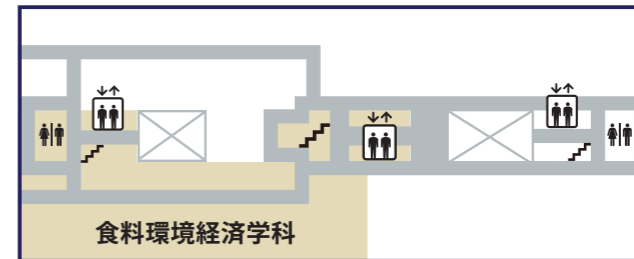
- 1938 (昭和13年) 農業経済研究室完成 (6月)
農業経済学科設置認可、定員120名 (12月)
昭和20年まで東京農業大学は渋谷区常盤松にあった
- 1939 (昭和14年) 農業経済学科開講 (4月)
農経会発足
『農経會々誌』(現:『農経會誌』)創刊号発行
- 1953 (昭和28年) 大学院農学研究科農業経済学専攻修士課程設置認可 (3月)
- 1962 (昭和37年) 大学院農学研究科農業経済学専攻博士課程設置認可 (3月)
農家実地研修(現在のフィールド研修)の制度化
- 1967 (昭和42年) 研究室体制の確立
- 1989 (平成元年) 学科創設50周年記念式典の開催 (5月)
- 1991 (平成3年) 東京農業大学創設100周年記念式典の開催 (5月)
- 1998 (平成10年) 国際食料情報学部食料環境経済学科発足 (4月)
- 2008 (平成20年) 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 (10月)
- 2009 (平成21年) 学科創設70周年記念事業・祝賀会開催 (2月)
- 2016 (平成28年) 食料環境経済学科が2号館から13、18号館に移転 (3月)

研究室・演習室等案内図

世田谷キャンパス 新研究棟 7階 西ウイング

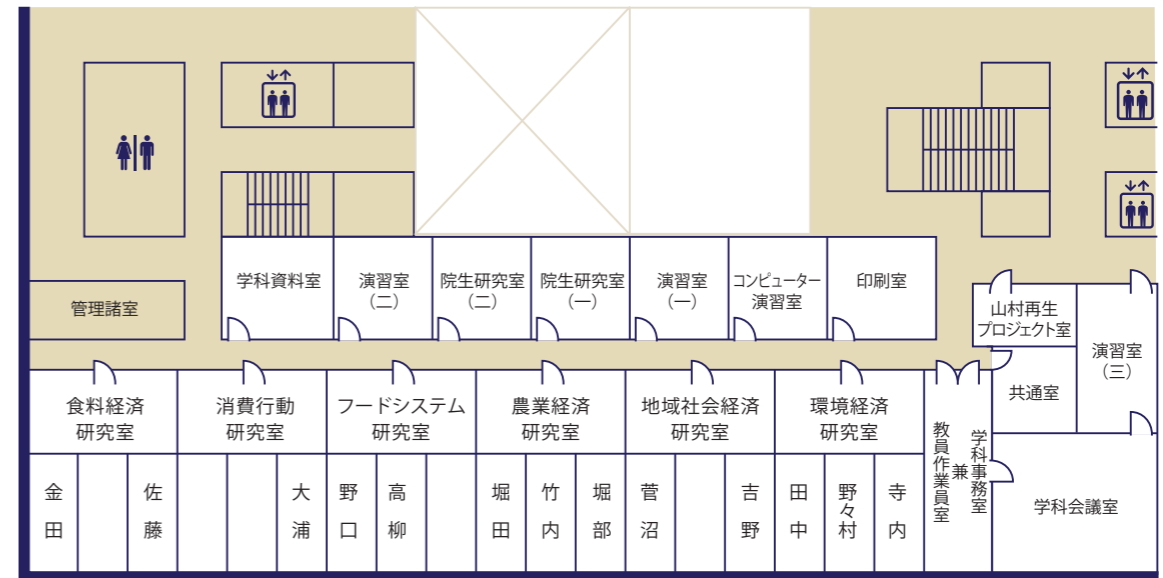
西ウイング

国際バイオビジネス学科
食料環境経済学科



東ウイング

醸造科学科



※2020年度から新研究棟へ移転予定です。

食料環境経済学科事務室 TEL.03-5477-2352

学生に対する連絡は、掲示やEメール、ポータルサイトによって行っています。掲示を見落としたために不都合が生じることのないように、登下校の際には、必ず掲示板を見る習慣をつけてください。

ゼミや研究室活動で、火災、病人の発生等の緊急事態を発見した時は、学科事務室へ連絡してください。事務室が閉まっている時間帯には、近くの教員または自分の所属しているゼミ・研究室の教員に連絡してください。教職員が学内の対応部署への連絡を支援します。