高校生と新入学生のための
食料環境経済学科ガイドブック

# 俯瞰

する

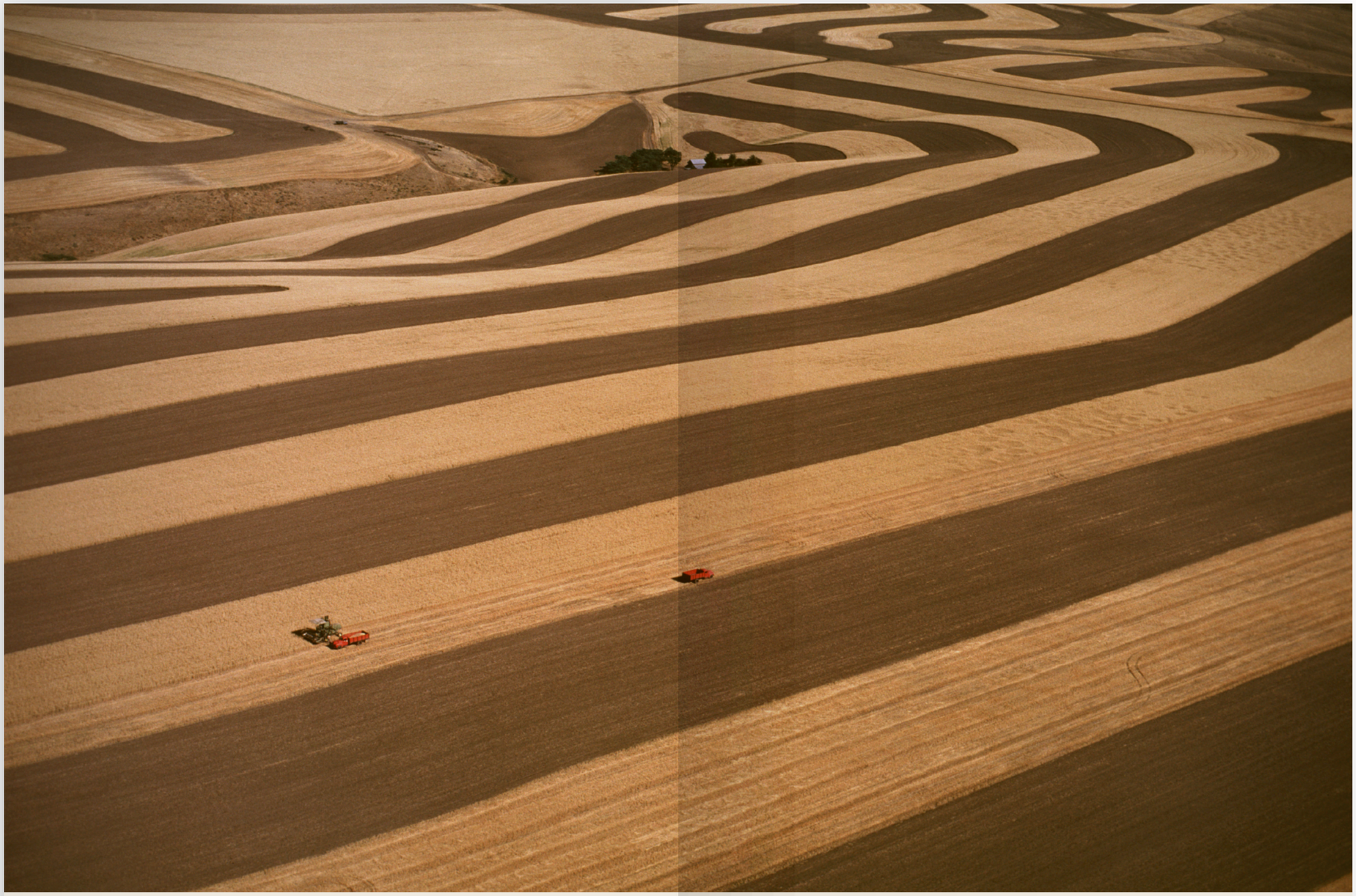
Bird's eye view

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック



高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

これからますます日本は　**多様化**　します

これからますます日本は　**IT化**　します

これからますます日本は　**情報化**　します

これからますます日本は　**グローバル化**　します

つまり複雑になります

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

高校生と新入学生のための
食料環境経済学科ガイドブック

複雑で混沌とした社会で求められるのが
俯瞰して全体を見通し、
どこに問題があるのか発見できる力

# 俯瞰力

です。

Bird's eye view

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

高校生と新入学生のための

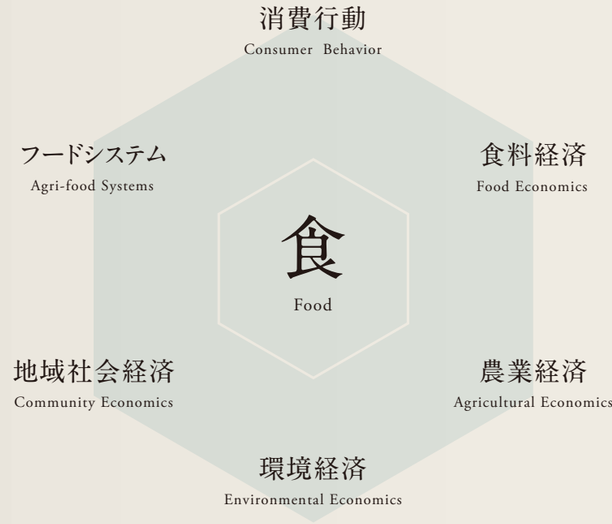
# 食料環境経済学科ガイドブック

食料環境経済学科では、
きちんとした専門的な知識を学びながら、
考える力を身に付け、複雑化した社会でも
全体を見通せる力を育むことができます。

## 俯瞰力とは？
What's Bird's eye view ?

俯瞰力はけっして無責任な思い付きではありません。
専門的な知識と思考力に裏付けされた確かな力です。

さまざまな角度から練り上げられたカリキュラムと
現場でのリアルな体験を通して




## 食料環境経済学科
Department of Food Environment Economics

今後どんな職業にも共通して必要とされる
俯瞰力を育てていきます。

高校生と新入学生のための

# 食料環境経済学科ガイドブック

東京農業大学
国際食料情報学部

# ようこそ

みなさんは将来どういう職業に就きたいですか。

漠然と食に関わる仕事がいいとか、食品ロスを研究したいとか、
日本の農業を本気で改革したいなど、さまざまあるかと思います。

たとえば商品開発をしたい人は、
どのようなことを学ぶ必要があるでしょう。

まずは、どういったニーズがマーケットにあるのかきちんと把握する必要があります。
加えて開発する商品の原料となる農産物の生産・調達方法や、
農家や地域を支援する政策も知ることなど幅広い知識が求められます。

さらに、ただ売れればよいわけではなく、
商品の安全、安心はもちろんのこと、食品ロスなど環境面にも
配慮しなければいけない時代になりました。

グローバル化が進み、ITやAIなども農業に導入され始め、
ますます複雑化する時代には商品を取り巻くさまざまな要因を
俯瞰的に見る力が必要となります。

俯瞰して見ることができれば、企画・開発・制作を行うディレクターやマーケッター、
6次産業や農商工連携のコーディネーターなどの仕事に就けるかもしれません。
あるいは行政で食・農業・環境・地域の政策を提言する
プランナーなどへの道も開けます。

食料環境経済学科では、
講義、研究室・ゼミ、実学研修及びプロジェクトを通じて、
「食」を取り巻く社会・経済システムについての専門知識や思考力を鍛え、
世の中を大きく俯瞰して見られる人材を育みます。

# 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・環境分野の問題解決に
取り組む現場を訪問します。
視察や体験を通じて、現場の今の姿を学びます。
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
フードバレー
農業法人
観光農園
食品メーカー
卸売市場
農家など

フィールド研修での干し柿づくり（飯田市）



### 2年次
### 国内の農家研修
### フィールド研修

東京農業大学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（3年次の場合もあり）。
研修地で宿泊しながら、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になります。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
山形県（高畠町）
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）
福島県（福島市、伊達市、安達市、相馬市）

◎研修受け入れ先
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

### 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。
卒業論文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
台湾
北海道
石川（能登、金沢）
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

# 実学プロジェクト　1〜4年次

## どこよりも実学が学べる、山村再生プロジェクトとBridge

山村再生プロジェクトは、2008年から本学科が取り組んでいる
独自の教育プログラムです。
学生の “自主的な” 参加・活動によって運営される過疎地活性化プロジェクトを、
学生・町行政・地域住民の協働によって展開しています。
フィールドとなっている長野県小県郡長和町は、
標高が高く周囲を山に囲まれた地域です。
学生は毎週の勉強会に加え、長和町で毎月1回、2泊3日の実習を実施しています。
実習に当たっては、学生の立てた年間計画に沿って町の役場職員、
現地指導員の方々から、財政的支援のみならず、指導の依頼・調整から実習に
必要な資材の手配まで、さまざまな支援を受けています。
これまで築いてきた良い関係を大切にし、「東京農業大学の学生が来てくれて良かった」
と思ってもらえるような地域活性化に貢献する活動を、これからも目指していきます。

これまでの主な活動実績は以下のとおりです。

| | |
|---|---|
| 農業体験 | エゴマ栽培<br>キヌア等機能性作物栽培 |
| 環境保全体験 | 植林、枝打ち、炭焼き |
| 特産品開発 | 機能性雑穀の栽培と商品化<br>「長和町かるた」の製作 |
| 地域交流 | ふるさとCMの作製 |

山村再生　農大　sanson_pj

## 山村再生プロジェクト

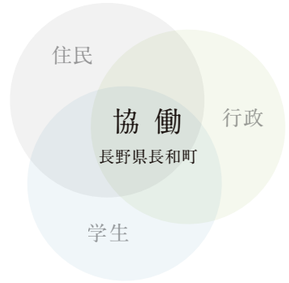
### 実学主義を実践する食料環境経済学科の独自プロジェクト

近年は以下のような活動に重点的に取り組んでいます。

| | | |
|---|---|---|
| 1 | 遊休荒廃農地の再生 | 和紙原料コウゾの栽培 |
| 2 | 特産品の開発 | 「長和のトマト」の製造・販売、マーケティング活動 |
| 3 | 地域再生プランニング | 観光資源の発掘・観光パンフレット作成等 |
| 4 | 都市・農村交流 | 長和町の情報発信、収穫祭や世田谷区での特産品販売等 |
| 5 | 伝統文化・歴史資源活用 | お祭りへの参加、食文化体験、和紙すき体験等 |

新型コロナウイルス感染拡大により現地実習が難しくなった期間でも、
学生自ら「町の外から、町のために」の方針を決めて、
都市・農村交流の促進のために、世田谷区内での特産品販売活動や
SNSを利用した情報発信活動につとめています。
また、毎週の勉強会でも、オンラインでの交流を展開しています。

上記の活動を通じて学生・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します。



# Bridge
## 学生×社会共創プロジェクト

学生 ― 学生：企画力、コミュニケーション能力 ⇅ 社会：課題解決 ― 社会

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。学生が自分たちで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。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。これまでに採択されたプロジェクトを一部紹介します。

◎完熟すももを使った商品開発と販売

Agroad × 菅沼農園_山梨県

「食と農のスペシャリスト」になるべく、農作業、食品開発加工、販売、情報発信を行っています。

◎地場産小麦ハナマンテンの商品化・耕作放棄地対策

ぞっこんlab × 前田食品株式会社_埼玉県

特産品の発掘から商品の開発、販路の開拓、商品の宣伝まで、全てに全力で取り組むプロジェクトです。

◎地域農産物のプロモーション映像作成、SNSを活用した販路開拓

もぐもぐProject × 松村栄一農園_長野県、中川村_長野県

甘酒スムージーの商品開発を行い、地域の魅力を外部へ発信しました。また、マルシェに出展し、連携農家の新鮮な野菜や果物を販売することで、魅せる売り場作りを探求しています。

◎地域の未利用資源を活用した布製品の開発

赤かぶ染めプロジェクト × 木曽町役場_長野県、豊島株式会社_愛知県

特産品の漬物を作る時に余る赤かぶから美しい染料をとり、布製品の開発・販売を行うことで、地域の活性化を目指すプロジェクトです。企画開発した箸袋が、G7長野県軽井沢外相会合で関係者に配られました。

◎産地とスイーツ店をつなぎ、食品廃棄を減らす方法を提案・実現

FooDoo × 豊国園_山梨県、北つくば農協_茨城県、＆marshmallow_東京都

産地で廃棄される果物を、東京のスイーツ店と共同して、商品化するプロジェクトです。そのほか、家庭内食品ロスを減らすためのレシピ開発や普及活動も行っています。

◎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
- 食品ロス対策
- 農山村の集落支援活動
- 農地保全活動
- フードバンク
- 環境保全活動

**プロジェクト条件**

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）

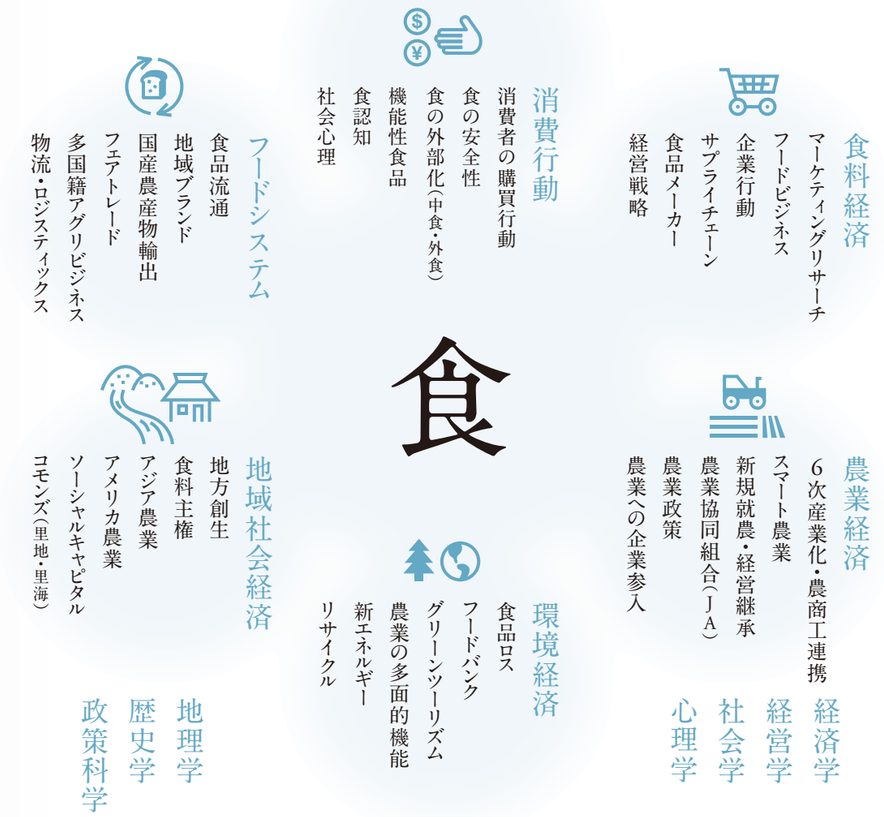
1 学外の第三者（企業、役所、NPO・社団法人などの団体、農村の集落組織、農家グループなど）と共同で行う。
2 年度始め（4月）に、研究室相談会などで参加希望の学生を広く募る。
3 年度末（3月）に、報告書（写真なども含む）を提出する。

## カリキュラム　主な講義・学びの領域

| | 1年 | 2年 | 3年 | 4年 |
|---|---|---|---|---|
| 理論・基礎 | ◎英語・情報科目 | | | |
| | 英語(一)(二)<br>情報基礎(一)(二) | 英語(三)(四)<br>データサイエンス基礎(一)(二) | 実用英語(一)(二)(三)(四) | 卒業論文 |
| | ◎経済・経営科目 | | | |
| | ミクロ経済学(一)(二) | マクロ経済学 | | |
| | | ◎専門共通 | | |
| | | 統計基礎 | 食料地理学<br>持続可能社会論 | |
| 専門・基礎 | ◎各研究室入門科目 | | | |
| | 農業経済学入門<br>地域社会経済論入門<br>フードシステム論入門<br>消費者行動論入門 | 食料経済学入門<br>環境経済学入門 | | |
| | 経済地理学<br>農業政策論<br>食と農の社会学<br>環境政策論<br>企業経営論 | 農業貿易論<br>社会調査とデータ解析<br>地域農業計画論<br>農業経営発展論<br>国際農業論<br>行政学<br>農業史<br>マクロ経済学<br>食品関係法 | 環境経済評価<br>地域づくり論 | 農業思想論 |
| 専門・応用 | | ◎ブランディングコース科目 | | |
| | 商品開発実践論 | 食品マーケティング論<br>農業経営学 | 消費者行動論<br>実験・行動経済学<br>食品流通と地域ブランド<br>地域資源と地域活性化 | |
| | | ◎サステイナビリティコース科目 | | |
| | | 食品ロス問題概論<br>食品産業論 | サプライチェーン・マネジメント<br>資源経済学<br>地域ガバナンス論<br>協同組合とNPO | |



## 食を俯瞰するために学ぶ領域・テーマ




2年次後期から各自の興味やキャリアプランあるいは将来像に合わせて、下記どちらかのコースを選択し、より重点を絞った学習を行います。

### ブランディングコース

食料の生産から流通、消費までを川の流れにたとえ、川上では、農産物の生産や農業経営を学ぶと共に、地域に埋もれた食材など地域資源の掘り起こしとブランド化による付加価値の創出について学びます。次に、川中の加工・流通段階では、食品メーカーや流通業者によるマーケット・イン思考に基づく新商品開発や既存商品のリブランディングの手法など、食品の「売れる仕組みづくり」について学びます。そして、川下の消費段階においては、消費行動を分析することによって多様なニーズを把握し、以上をもって川上から川下に至る過程におけるブランディングについて体系的に学びます。

### サステイナビリティコース

「食」に関する産業(食品製造業、販売業、農業、などのアグリ・フードビジネス)と地域社会や環境との関係をふまえ、持続可能な望ましい「食」のあり方＝サステイナビリティについて学びます。持続可能な開発目標(SDGs)への取組みとして、食品ロスの削減や資源循環・リサイクルの推進に加えて、安全・安心な食べ物を国や消費者自身が確保できる権利である食料主権について学びます。また、食品産業のサプライチェーン全体を捉えた構造分析や農業・農村を支援する主体や政策について学びます。

# ゼミ・研究室活動

## 少人数での高度な専門教育

1年　2年　3年　4年

### 基礎ゼミ

1〜2年前期 全員（学籍番号順）

◎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

基礎ゼミ研修の様子

### 卒論ゼミ

2年後期〜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
- フィールド研修
- 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

研究室活動の様子

## 研究室

### 学生研究室活動

1〜4年 志望者

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）での研究成果発表
- 論文執筆


消費行動研究室 P.14
食料経済研究室 P.15
フードシステム研究室 P.16
農業経済研究室 P.17
地域社会経済研究室 P.18
環境経済研究室 P.19




### 基礎ゼミ　1〜2年次前期

基礎ゼミは、学籍番号順にゼミ担任が決められており、2年次前期まで同じゼミで演習科目を受けます。
食料・農業・環境分野の現状や課題などの基礎を学びます。また、少人数制を活かしたプレゼンテーションやグループディスカッションなどを行い、大学での勉強・研究に必要な基本的な能力を養成します。
この基礎ゼミで実施する1年の基礎ゼミ研修では、様々な問題の解決に取り組んでいる現場に足を踏み入れ、現場の今の姿を学びます。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。

### 卒論ゼミ　2年次後期〜4年次

2年次後期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。またフィールド研修では食の生産現場を、身体を動かして実感します。
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年次の最後には「卒業論文中間報告」を提出します。
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。

### 学生研究室活動　1〜4年次

学生研究室活動では、各地の視察や食料・環境・農業に関する調査・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。
参加するには、研究意欲と責任感を持っていることが第一条件です。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人では行いにくい、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。

# 研究室紹介

## 専門を追究する6つの研究室

### 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。

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

◎研究テーマ

農産物直売所における青果物コーナーの新提案
企業やJA（農協）との連携による新商品開発
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にしています。

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

◎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。それを考えるためには、
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。

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

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

◎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。

堀田和彦 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 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

◎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

# 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 准教授
東南アジア地域の農業と地域社会経済に関する研究

◎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ーのあり方
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。

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

◎研究テーマ

農業生産段階における食品ロス発生の要因解析
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
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

## 卒業生にインタビューしてみました

### 高石健次郎さん

Takaishi Kenjiro

2014年3月卒業

国分グループ本社株式会社
フードサービス事業部 給食営業二課 営業

**食料環境経済学科で学んだことがあったら教えてください。**

私は大学生時代、食料経済研究室に在籍し「食」を利用した地域活性化、主に六次産業化ついて研究しておりました。活動内容としては地域活性化の様々な事例の現地に訪れ、携わった方々に直接話を聞くことで、地域活性化の成功要因を自分たちなりに分析しておりました。その中で最も印象的だったのが埼玉県秩父市のお菓子な郷推進協議会の取り組みです。秩父市は紅葉が綺麗なことでも有名な町ですが、推進協議会は特にカエデに着目し、カエデから国産メープルシロップを作り、これをお菓子に転用しました。この取り組みによって秩父市のブランド力を高め、新たな雇用を生み出し地域活性化に繋げたという事例です。私はこの活動に感銘を受け、将来こういった商品を発掘して、より多くの人に食べてもらいたいという気持ちが芽生えたことから、今働いている企業への入社を強く希望しました。

**普段はどのような仕事をされていますか？**

私は国分グループ本社株式会社に勤めております。国分グループは1712年創業の約300年の歴史のある「食品卸売業者」です。食品卸売業とは生産者（メーカーなど）や輸入業者から商品を仕入れ、小売業者（スーパーや百貨店）などにその商品を売り渡す役割を担う業種です。生産者と小売業者のパイプ役となり需給の安定、価格の決定、金融の円滑化などの役割を果しております。得意先は全体合わせて3万5,000件、取り扱いアイテムは60万アイテムにも及びます。
その中で私は業務用の食材・商品を専門とするフードサービス事業部という部署に属しており介護施設や老人ホーム、学校給食、社員食堂等の産業給食に対し、営業マンとして食材及びメニューの提案、それに伴う食材の供給を行っております。
国分グループという会社を知ったきっかけも大学時代の授業内容です。研究室での活動を通して志した思いが今果たせていることを非常に嬉しく思っています。

**受験生にメッセージはありますか？**

東京農業大学では「食」にまつわる専門分野を深く学ぶことが出来るとてもいい環境です。だからこそ学びたいことは何か、少しでも興味があるものは何か、の先が「食」であればぜひ東京農業大学を志望していただければと思います。



### 秋山翔平さん

Akiyama Shouhei

2017年3月卒業

全国農業協同組合連合会（全農）

**食料環境経済学科で学んだことがあったら教えてください。**

2年次から所属する農業経済研究室での研究室活動です。年度ごとに研究テーマを設定し、研究のために、アンケート調査や現場調査を行ってきました。活動を通じて実際の農業の現場を知れたことや、論文作成方法が身に付き、卒論作成時にもこのスキルは役に立ちました。

**卒論はどんな内容でしたか？**

日本は農産物の市場開放を迫られ、より一層、農業の競争力強化が求められています。こうしたなか、農産物の生産だけでなく加工・販売を行うことで付加価値を高める6次産業化の取り組みが推進されています。特に、6次産業化をビジネスチャンスとみた民間金融機関は、金融支援の活動を積極的に行っています。従来、農業経営体が受けられる金融機関のサービスは政府系金融機関の制度資金か農業協同組合からの融資及び販売等支援がほとんどでした。
そのようななか、民間金融機関から多様なサービスが提供されることは、6次産業化を考える農業経営者にとって歓迎すべき状況です。
そこで卒業論文では、民間金融機関の農業金融サービスの状況を把握したうえで、総合化事業化計画認定された6次産業化経営体にアンケート分析を行い、多様化される金融ニーズや金融機関選択の変化を検討しました。
民間金融機関の中でも特に地方銀行が6次産業化の金融ニーズに応える金融機関だと期待されています。6次産業化により経営が多角化され、他産業との連携が必要となるなか、、地方銀行は地域の豊富な顧客ネットワークを生かした連携やビジネスマッチング等、農家に対して多様な経営支援を行うことができます。6次産業化における金融ニーズは、これまでの農業分野での金融ニーズとは異なるため、卒論では民間金融機関が6次産業化専門の事業を起ち上げ、経営支援等の金融ニーズに応えていく必要があると結論付けました。

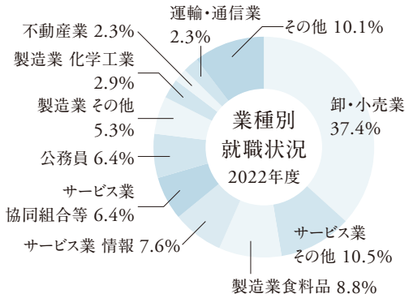
**将来の目標はありますか？**

私は大学生活を通して、食と農の重要性を学ぶと共に食や農を支える役割を担いたいと考えるようになりました。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。

# 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・キャリアセンター一丸体制の支援対策

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。




就職実績

◎卒業生の主な就職先

| | |
|---|---|
| 農林水産業 | 株式会社雪国まいたけ、カネコ種苗株式会社、MCプロデュースほか |
| 製造業 | 味の素AGF株式会社、伊藤園、カゴメ株式会社、敷島製パン株式会社、日本食研ホールディングス、キユーピー醸造株式会社、富士通株式会社、東洋冷蔵株式会社、株式会社にんべん、丸大食品株式会社、オリオンビール株式会社ほか |
| 情報通信業 | 株式会社全農ビジネスサポート、明治安田システム・テクノロジー株式会社、NECキャピタル株式会社ほか |
| 輸送業 | ヤマト運輸株式会社、川崎近海汽船株式会社、日本交通株式会社、アーク引越センター株式会社ほか |
| 卸売業・小売業 | 株式会社セブン-イレブンジャパン、キーコーヒー株式会社、株式会社セコマ、株式会社成城石井、デリカフーズ株式会社、日本酒類販売株式会社、伊藤ハムミート販売東株式会社株式会社コメリ、株式会社埼玉県魚市場、中央魚類株式会社ほか |
| 金融・保険業 | 株式会社千葉銀行、株式会社京葉銀行、福島県農業共済組合、埼玉県信用農業協同組合連合会、AIG損害保険株式会社ほか |
| 建築・不動産業 | 三菱地所プロパティマネジメント株式会社、株式会社ワールドコーポレーション、松田建設工業株式会社、株式会社アールプランナーほか |
| サービス業 | タリーズコーヒー株式会社、株式会社モスフードサービス、株式会社スーパーホテル、両備ホールディングス株式会社、全国農業協同組合連合会(JA全農)、横浜農業協同組合、さがみ農業協同組合、いるま野農業協同組合、東京あおば農業協同組合、山口県土地改良事業団体連合会、公益社団法人日本食肉格付協会ほか |
| 公務員 | 千葉市、川崎市、流山市、春日部市、飯能市、農業高校教員、国立大学法人東京工業大学、国立大学法人富山大学、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構、防衛省、警視庁、島根県警察本部 |

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

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

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せました。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



# 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。

### 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です。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きます。

### 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た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、以後の指導に役立てています。

### 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も、自主的に勉強して、情報処理関係の資格を取得する学生もいます。
また、本学科では専門領域と関連する資格として、農業技術検定、販売士、フードアナリストを推奨しております。フードアナリストについては、日本フードアナリスト協会と提携し、3級・4級資格の東京農業大学学生・特別講座を実施しています。

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

### 多彩な就職支援対策

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。
・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

# 大学院

## さらに深く、高度な研究へ

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。

### 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。

**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

◎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し、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。



### ◎大学院修了者の主な進路

| | | |
|---|---|---|
| 日本協同組合連携機構(JCA) | 弘前大学 | 桃山学院大学 |
| 農林中金総合研究所 | 愛媛大学 | 東京都庁 |
| 中央畜産会 | 追手門学院大学 | 群馬県・茨城県(教員) |
| JR東日本 | 東洋大学 | 農業経営者(自営業) |
| 東京農業大学 | 大東文化大学 | 農畜産業振興機構 |
| アクセンチュア | 農林水産政策研究所 | 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<br>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：東京農大学部卒業生全員<br>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学部に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)<br>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、東京農大学部に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<br>減免額：入学金、授業料、整備拡充費の全額相当額 |

## 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

| | | |
|---|---|---|
| 1938（昭和13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 |
| | | 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） | 4月 | 農業経済学科開講 |
| | | 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） | 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（昭和37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 |
| 1967（昭和42年） | | 研究室体制の確立 |
| 1989（平成元年） | 5月 | 学科創設50周年記念式典の開催 |
| 1991（平成3年） | 5月 | 東京農業大学創設100周年記念式典の開催 |
| 1998（平成10年） | 4月 | 国際食料情報学部食料環境経済学科発足 |
| 2008（平成20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（平成21年） | 2月 | 学科創設70周年記念事業・祝賀会開催 |
| 2016（平成28年） | 3月 | 食料環境経済学科が2号館から13、18号館に移転 |
| 2019（令和元年） | 10月 | 学科創設80周年記念事業・祝賀会開催 |
| 2020（令和2年） | 4月 | 食料環境経済学科が農大サイエンスポートに移転 |

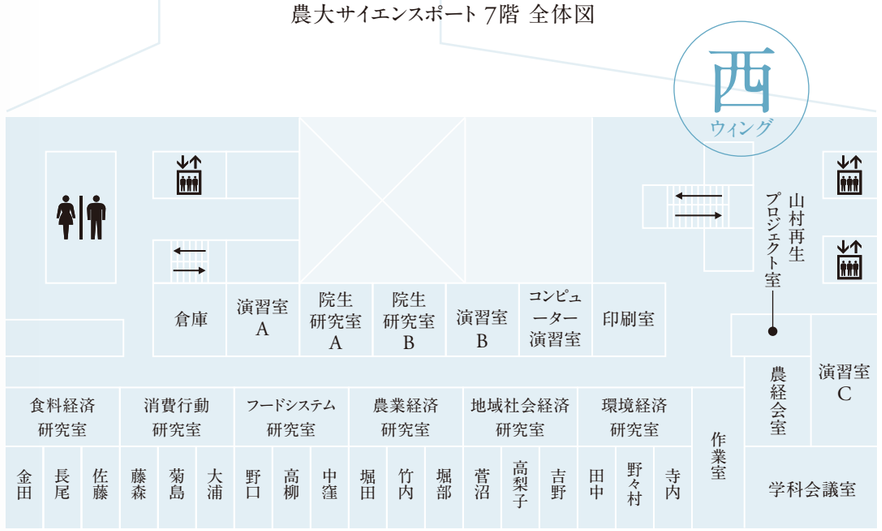
初代学科長 我妻東策先生

初代学長横井時敬先生の墓参会



## 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

農大サイエンスポート 7階 全体図




農大サイエンスポート 7階 西ウィング 詳細図

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、学部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。

農大サイエンスポート 6階　国際食料情報学部事務室 TEL 03-5477-2918