東京農業大学
Tokyo University of Agriculture

国際食料情報学部

Faculty of International Agriculture and Food Studies

大学院 国際食料農業科学研究科

Graduate School of International Food and Agricultural Studies

https://www.nodai.ac.jp/academics/int

国際食料情報学部
Faculty of International Agriculture and Food Studies

学科名称

- 国際農業開発学科
- 食料環境経済学科
- アグリビジネス学科
- 国際食農科学科

大学院国際食料農業科学研究科
Graduate School of International Food and Agricultural Studies

専攻名称

- 国際農業開発学専攻
- 農業経済学専攻
- 国際アグリビジネス学専攻
- 国際食農科学専攻

多彩な実習・演習・実験で 実践力を養う国際食料情報学部

国際食料情報学部は「日本と世界の食料・農業・農村問題の解決に向けて、国際的情報網の活用のもと総合的・実践的に挑戦する」をモットーとしている学部です。農業と農村の開発とそのための国際協力の推進、持続可能な食料生産システムと循環型社会の構築、食料の生産・加工・流通・支援サービスを担う農業・食品系ビジネスの展開、そして日本が誇る食農文化の継承・発信や新たな食農文化の創造など、幅広い分野で活躍できる人材の養成をおこなっています。

そのため国際食料情報学部では、国際農業開発学科、食料環境経済学科、アグリビジネス学科、国際食農科学科の４学科体制で、人類共通の課題として提起されている食料・環境・エネルギー・経済成長・人口・情報などの各問題を地球規模の視野から幅広く学んでいきます。

学部所属研究室・施設

比較文化・言語研究室

言語の「音」に関する分野（音声学・音韻論）、「意味」に関する分野（意味論・語用論）、そして中心となる「構造」に関する分野（形態論・統辞論）について、幅広く教育・研究を行っています。多言語における文法の共通点や相違点を分析し、個別言語間の差異や自然言語一般の性質を明らかにするため、主に日本語と英語を中心とした比較研究を行い、言語現象を分析して理論に貢献することを目指しています。

健康科学研究室

人生100年時代に突入した現代において、健康でいられる期間である健康寿命を延伸することは重要な課題です。健康科学研究室では、一見全く異なる分野のように考えられる農学分野と健康科学分野を橋渡すような研究を行うことをミッションに掲げています。中でも、現在の心身の健康状態を管理するための適切な“評価”と疲労・ストレスを軽減（回復）させるための適切な“対策”を研究することを2つの柱として、農学×健康科学の未開拓分野の新たな開発を目指しています。

情報処理教育学研究室

獲得されたデータより価値ある情報を導き出し、それを発信するには、データおよび情報の表現や記述、情報検索やデータ解析の技法、情報倫理、ソフトウェア、ハードウェア、コンピュータネットワーク、プログラミングについてのリテラシーが必要です。本研究室では、コンピュータ・リテラシーを修得する情報基礎教育科目の教育を通し、情報教育、ICTを活用した教育について研究します。また、画像から対象物に関する特徴量などの情報を抽出する画像解析の技法および目視検査の自動化について研究します。

宮古亜熱帯農場

宮古亜熱帯農場には、約9.5haの圃場や温室および管理研究棟などがあります。ヤムイモやタロイモを中心とした熱帯作物、コーヒー・マンゴーなどの熱帯果樹や沖縄の在来植物など、熱帯・亜熱帯農業の実習教育や試験研究に取り組んでいます。国際農業開発学科、国際食農科学科の実習以外にも、国内外の研究機関などと連携して多様な研究を推進しています。

学生活動の紹介

クラウドファンディングに挑戦

国際食料情報学部の学生が、お茶の栽培現場で感じた課題解決に少しでも貢献するためにと、お茶農家であるKAWANE抹茶（株）/東邦農園とクラウドファンディングを立ち上げました。彼らが一から商品企画・開発を進めました。その名も「至高の抹茶羊羹」と「抹茶染め」です。農大生×お茶農家だからこそ実現した究極の抹茶加工品です。

地域の特産物を活かした商品開発

学生団体もぐもぐProjectは外国産落花生との差別化や若い世代の消費拡大など多様な課題を抱える「国産落花生」にフォーカスし、オイル味とバジル味の2種類の落花生ソースの開発を行いました。落花生生産者や加工工場を探すところから始まり、商品の開発、販売までを全て学生たちで手掛けました。生産者の所得向上や地域農業の活性化の一助となるブランディングの取り組みを進めています。

国際農業開発学科

国際農業開発学専攻

Department of International Agricultural Development

自然科学や社会科学の両面から国際農業を研究し、広い視野を持った農業開発の国際的専門家としての資質を養う。

国と国との間に大きな経済格差がある現代。本学科は、環境に配慮した農業・農村開発を推進するために必要な教育・研究を行い、グローバルな視点で開発を実践する人材育成を目指しています。そのため、全ての学生が文系・理系の両方の科目を学びます。地域特性や異文化理解、多様な人々と協働するためのコミュニケーション力を社会科学から、自然科学から農業生産技術の向上を図り途上国に貢献し、さらに環境に配慮した持続性のある農薬生産を可能にする理論や技術を学びます。実践的な農業技術を体系的に学べるよう、1~3年次には「国内および海外農業実習」を配置。海外協定校への留学や、海外との強い研究ネットワークを活かした実習プログラムなど、多彩な学びの機会も設けています。研究室は大学院生を含めた留学生が在籍し、国際色豊かな環境です。このような研究室環境、海外経験や国際交流体験が異文化理解を深め、国際協力を担う豊かな人材を育みます。卒業論文でSDGsに関わる研究を実践する学生が多く、社会問題を認識し、どう関わるべきかを考えます。多様な学びを通し、農業開発のプロフェッショナルを目指す。東京農大の実学主義を体感できる学科です。

細菌を使って作物を栽培し アフリカの食料不足解消を!

西アフリカ重要作物ヤムイモに共生する植物生育促進細菌を発見、化学肥料に頼らないアフリカ農業の技術開発。

▶ 熱帯作物学研究室

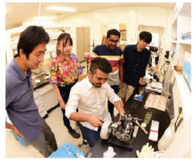
熱帯地域の植物資源利用と持続的作物生産

21世紀における地球規模での食料問題を解決するためには、植物資源を有効に活用することや作物生産性の向上を図ることが不可欠です。当研究室では、熱帯・亜熱帯地域の有用植物資源の探索・収集、評価、繁殖、保全に関する研究や環境保全型の持続的作物生産技術の開発をめざしています。

▶ 熱帯園芸学研究室

持続的農業をめざして園芸作物を科学する

当研究室では、園芸作物の生育と栽培環境の関係を研究しています。高温および乾燥条件下での園芸作物栽培と収穫後の管理に重点をおき、生産性および品質の向上をめざしています。植物成長調節剤、組織培養、水耕栽培の試行や、園芸作物の味、香り、色、機能性成分の分析、土壌微生物の多様性解析などに取り組んでいます。



▶ 熱帯作物保護学研究室

環境にやさしい病害虫管理をめざして

熱帯・亜熱帯、そして温帯の日本で農作物に大きな被害を与える昆虫、病原菌、野生動物。これらは作物の播種から収穫後にも発生、収穫量減少と品質低下を招きます。当研究室では、害虫とその天敵・糸状菌など植物病原菌・野生動物を対象に、環境保全に配慮した持続可能な総合的病害虫管理について研究しています。

▶ 農業環境科学研究室

環境保全のエキスパートをめざして

地域レベルの環境問題や農業生態系の劣化は地球規模に拡大しています。当研究室では持続可能な食料生産システムの構築を目標に、人間活動が水・土壌・生態系に及ぼす影響を明らかにし、それらの影響を緩和する方法や、陸上のみならず、海洋における食料生産性の向上に資する研究をしています。

▶ 農業開発経済学研究室

ミクロにとらえてマクロに分析

当研究室では、途上国の農業・農村開発に関する理論的・実証的研究を実施しています。具体的には、人口・食料問題、世界の食料安全保障、農産物貿易と農業発展、農業・農村開発協力の方向などについて、農業開発経済学の視点から研究しています。特に、アジア後発途上国・地域およびアフリカ諸国に研究の力点をおいています。

▶ 農村開発協力研究室

農村の英知に学んだ開発協力を考える

【農業開発政策コース】
農村の社会慣行と経済・社会開発、資源管理、農民組織化、農業の技術移転・普及、周辺化されてきた人々と農村開発、村落共同体・農村諸組織・人的ネットワークなどの役割に注目し研究。

【地域農業開発コース】
東南アジアや中南米の農業の特質および地域に根ざした農業開発のあり方について研究。

食料環境経済学科

農業経済学専攻

Department of Food Environment Economics

「食」を取り巻く問題を抽出し、多様な社会科学をベースに最適解を見出し、より良い社会を実現する食のディレクターを目指す。

「食」が私たちの手元に届く過程には、多くの人・企業・組織が関係しており、それぞれが抱える課題やニーズは多様化しています。本学科では、生産から流通・マーケティング、政策まで、食を支える社会の仕組みを総合的に学びつつ、「食」の商品価値を考えるプランディングコースと、望ましい「食」の在り方を考えるサステイナビリティコースに分かれて学びます。研究室は消費行動・食料経済・フードシステム・農業経済・地域社会経済・環境経済の6つで構成されます。1~4年生が共同研究を行う「学生研究室活動」には、研究意欲を持った学生が1年次から参加できます。1~3年に行う3段階の実学研修は、どれも机上の学びでは得られない貴重な経験です。さらに、中山間地域の活性化を目指す「山村再生プロジェクト」、営農者や企業などと連携する学生×社会共創プロジェクト「Bridge」に加え、食品企業連携プロジェクト（食プロ）が始動し、キューピー㈱と連携して食品企業が抱える課題と解決へのプロセスを実学的に学びます。これらの多様な学び・研究を深めることで、より良い社会を実現する「食のディレクター」の育成を目指します。

有名フレンチシェフとのコラボで食品ロス削減!

シェフにご協力頂き産地で廃棄される梨を使ってレシピ開発（和梨のタルトレット）を行うなど食品ロス削減の取組みを進めています。

▶ 消費行動研究室

消費者データから食の消費を科学する

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、消費者へのアンケート調査や購買行動実験などのデータ分析を通して、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。

▶ 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。

▶ 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

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」として体系的に把握し、このシステムを構成する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ます。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。

▶ 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

主に、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、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、③農協や集落営農など地域農業に関わる主体の役割について分析し、農村が発展するための政策や計画について考えます。

▶ 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

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。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など、地域の取り組みを直接現場で学びながら「現場に強い」人材を目指します。

▶ 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。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。

アグリビジネス学科
国際アグリビジネス学専攻
Department of Agribusiness Management

幅広い専門知識、論理的思考力、課題探究力を身につけ、経営者の視点でアグリビジネスの可能性を拓く。

食品産業の世界市場規模は約700兆円と言われ、IT（約500兆円）、自動車（約300兆円）、鉄鋼（約100兆円）を上回っています。このような巨大な市場を有し、いついかなる時代においても重要な産業であり続ける農林水産業・食料関連産業を「アグリビジネス」として捉え、グローバルな視点から学ぶ学科です。アグリビジネスとは、人間の生存に欠かせない食料や、様々な生物由来資源を扱うビジネスのことです。アグリビジネス学科は、東京農大の多様な農学体系の中で展開される「食」「農」に特化し、マーケティング・戦略・組織・管理・情報などの研究室体系で構成され、経営学を学問的基礎としています。アグリビジネス学科では経営者の視点に立ち、農業生産から食品・飲料品製造業、卸売業、小売業まで農業と食に関するビジネス全般を学びます。また、本学科が輩出を目指す人材像は、国際的な感覚を持った農業・食品系企業の経営幹部や経営の中核を担う人材であり、食料の生産・加工・流通・販売に関わる経営管理や戦略、マーケティング、財務管理、情報処理、さらには人工知能やICTなどの知識・能力を身につけた人材育成を目指しています。

インドネシア海藻養殖と経営支援のための国際共同研究

海洋水産省との国際共同研究で、本学科の学生がGIS等を用いた海藻養殖支援の研究において成果をあげました。

▶ 経営組織研究室

経営の持続的成長と経営者能力を知る

アグリビジネスの持続的な成長には、常に変化する経営外部環境の予測と対応、経営内部環境の分析評価、経営資源の適切な配分と管理に関する総合的な意思決定が必要です。当研究室では、アグリビジネスの経営環境を分析し、経営成長を実現するための経営者の機能、農村地域リーダーの育成・支援、コミュニティビジネスの機能、農的体験サービスを提供する都市農業ビジネスの成長要因など、アグリビジネスの持続的成長を支える実践的理論と評価手法の開発をめざしています。

▶ 経営管理研究室

農業・食品企業に必要な経営管理手法を解明する

経営管理とは、企業活動を円滑に行うために人・モノ・お金といった経営資源を効率よく動かすことです。当研究室では、国内外の農業経営や食品企業などのアグリビジネスを対象に、財務会計・簿記といったお金の流れ、人事管理・人材育成などの人的資源管理をはじめとした経営計画や経営分析、経営診断の理論と実務をフィールド調査とともに学びます。そして、地産地消・産直から農産物貿易に至る、農業を中心としたアグリビジネスのローカルかつグローバルな活動に貢献します。

▶ 経営情報研究室

情報技術を活用したビジネスモデルを考える

当研究室では、意思決定や経営支援に関するデータサイエンスと人工知能、食料生産モデリングなどの研究をおこなっています。センサーネットワークなどの情報収集技術やGISを活用した農林水産業の経営分析も実施しています。また当研究室は、多くの留学生を受け入れ、発展途上国における国際共同プロジェクトを実施していることが特徴です。特に、東南アジアとの国際共同研究では、農業のみならず沿岸漁業や養殖業におけるデータサイエンスの応用研究にも貢献しています。

▶ マーケティング研究室

アグリビジネスのマーケティング戦略を探る

消費者の嗜好が反映されやすい食品を中心とするアグリビジネス分野では商品開発にあたってマーケティングのアプローチが出発点となっている。当研究室では、商品開発に必要となる消費者行動分析や科学的なマーケティングリサーチ、マーケティング思考に基づく経営戦略・事業戦略・商品戦略の分析・企画・立案、さらにこうした人材の育成手法開発など幅広い分野を対象としたアグリビジネス分野のマーケティングに関する研究を進めている。

▶ 経営戦略研究室

農業・食品産業に経営戦略手法を活用する

経営は勘と経験で行う時代から、学問的な理論に基づいて行う時代へと変化しています。大企業では経営戦略理論に基づいた経営が行われており、徐々に中小企業にも広がっています。農業や食品産業はこれからの成長産業として国内外で注目されているものの、先進的な経営戦略手法の活用は遅れていると言われています。経営戦略研究室では、これらの産業が競争力を持って成長する方策について、経営戦略理論をベースとしつつ、フィールドワークを中心に研究しています。

国際食農科学科
国際食農科学専攻
Department of International Food and Agricultural Science

自然・社会・人文科学にわたる広い領域で食農の伝統と新たな発展の可能性を総合的に学び、世界に向けて展開、発信する力を養う。

無形文化遺産でもある「和食」など、日本の伝統的な食文化に対する注目が国内外で広がっています。そのため、食と農について技術・社会・文化の視点から科学的に理解し、気候風土が異なる多様な地域で伝統的に育まれてきた食農資源を次世代へ継承するとともに、新たな食農文化の創造を担える人材が求められています。そこで本学科では、農産物の生産から加工・流通・消費にいたる過程と、それらの背景にある地域の食と農の歴史や文化を自然科学と社会科学双方の視点から網羅したカリキュラムのもと、食と農の伝統と新たな発展の可能性を総合的に学んでいきます。特に実験・実習・演習を重視し、農場実習や食品加工実習による技術的な側面への理解、実験による農産物や食品の特性・機能性等への理解、そして社会科学の演習による農業経営や流通・消費、そして食農文化に対する理解を深めていきます。これらに加えてファームステイといった食農の最前線でのフィールドワークなど実践性の高い食農教育を実施しています。こうした幅広い知識を身につけた証となる資格として、「フードスペシャリスト」や「食の6次産業化プロデューサー」を取得できるのも本学科の特徴です。

特殊な方法で脱色したコーヒー液を分析に使用します。

コーヒーのおいしさを科学する

高品質のコーヒーを分析すると、おいしいアミノ酸やさわやかな有機酸が含まれていることが判ってきました。

▶ 植物生産学研究室

野菜・果物の栽培と品質を極め、その生態を理解する

地域に結びついた作物・伝統野菜・特産果樹を中心に、その基本的な生理・生態に関する研究とともに、栽培環境が生育や品質に及ぼす影響等を解明することによって日本の農産物を世界に展開して行く、という観点から教育・研究をおこなっています。また、農耕地生態系における作物と雑草の多様な機能についてアグロエコロジー（農生態学）の手法で解明し、持続可能な農業システムの方向性について探る研究をおこなっています。さらに、調理を含めた世界各地の植物利用の文化的側面を民族植物学的に研究し、地域振興に結びつく植物資源の開発についても取り組んでいます。

▶ 食環境科学研究室

科学的な視点から食環境を探究する

現代社会において、私たちの食生活は喫食する人の生活スタイルの違いによって多様化の一途をたどっています。また、将来的な食料不足が懸念される中で未利用食料資源の有効活用、あるいは生活習慣病予防のための食品開発が課題となっています。私たちは、これらの食品に関する様々な問題を解決することを目的とし、食品中の栄養素や加工時に生成した成分の機能性解析を試験管から実験動物レベルまでの複合的な手法を用いて取組むとともに、食文化なども含めた食環境の向上を目指して、科学的な観点から教育研究をおこなっています。

▶ 食農文化・政策研究室

食の文化と農の未来を創るコーディネーターへ

日本を中心に世界中の多様な地域が伝統的に育んできた食農文化を、人文・社会科学の幅広い学問領域から研究しています。具体的には、多様な食農文化の変遷を歴史学の視点から理解し、その発展および継承を担ってきた農村などのコミュニティを社会学の視点から捉え、それらに関わるステークホルダーの行動を経済学の視点からの解明についてフィールドワークを中心に研究します。そしてこれからの食農文化の創造をコーディネートするのに必要な政策や法制度、食品流通・マーケティングなど、食農経済全般にかかわる研究をすすめていきます。

▶ 食農教育研究室

農大印の食農教育論

食をめぐる課題は、食料問題はもちろん農業さらに環境問題など多岐にわたります。本研究室では、こうした課題の解決に向けて、食や農の実践に学ぶことからはじめたいと考えています。具体的には、地域のより良い食農マネジメントを実践できる人材育成のため、広義の食農教育（食育・農業教育）をベースに、都市農村交流の在り方、生産者と消費者の連携強化、地域の活性化、食農教育のプログラム作り、次世代の消費者のあり方など、多様な現場での実践的活動を取り入れながら、幅広く研究教育をおこなっています。

東京農業大学

【世田谷キャンパス】
〒156-8502
東京都世田谷区桜丘1-1-1
TEL：03-5477-2918
E-mail：kokusai@nodai.ac.jp

国際食料情報学部

国際農業開発学科
食料環境経済学科
アグリビジネス学科
国際食農科学科

大学院 国際食料農業科学研究科

国際農業開発学専攻
農業経済学専攻
国際アグリビジネス学専攻
国際食農科学専攻