

適切な物質循環の構築、都市と農村の適切な土地利用の在り方などの研究を行う。エンジニアの視点で地域を守り、創造する。

＜地域デザイン学研究室＞地域社会が抱える課題を解決すべく、地域防災力の強化、バイオマス利

用を中心とした適切な物質循環の構築、ストックマネジメントによる施設の長寿命化・ライフサイクルコストの低減、都市と農村の適切な土地利用の在り方などの研究を行う。デザイナーの視点で地域を発見し、計画する。

日本の「食と農」を世界に発信

■国際食料情報学部国際食農科学科

学科長 原 珠里（はら・じゅり）教授

伝統的な食農文化の継承と新しい食農文化の創造発信を目標に、農産物の生産、加工、流通、消費に至るまでのプロセスとその背景となる歴史や社会、教育、施策について幅広い専門分野の教員が連携して教育研究し、実践力の高い人材を養成します。



グローバル社会において、世界規模での農産物流通の実態や、食に関わる格差の問題が注目される一方で、食と農に関わる地域性、多様性、個別性への関心も高まり、その継承の重要性が認識されるようになってきている。日本においても、「和食」のユネスコ世界無形文化遺産登録、「能登の里山里海」などの世界農業遺産登録を通じて、伝統的な食農文化に対する国民的な関心が増大しつつある。また、昨年開催されたミラノ国際博覧会での日本館の評価にも見られるように、世界の人々からの日本の食や農業農村への関心も高まっている。

そして、食農文化の継承や世界へ向けての発信を促進していくにあたり、食農教育の重要性に対する認識が深まるとともに、担い手育成が急務の課題となっている。

今、社会が求めているのは、食農分野の担い手となる人材の輩出や、食と農についての技術・社会・文化の視点からの総合的な理解を前提に、地域、人、文化を総合的にマネジメントし、広く国内外へ発信できる能力を持つ人材の育成を行う「食農教育」だ。食と農に関わるあらゆる科学、すなわち生産から加工・流通さらに消費に至るまでを包括的に学習し、文化や社会の側面についても幅広く知識を得ることができ、さらに実践的な要素の高い教育課程が今後ますます必要になるとの考えから「国際食農科学科」を設置することになった。



国際食農科学科の特色は、専門化・細分化の進む農学分野において、自然科学から社会科学、人文科学まで幅広く修得し、その上で一つの分野の知識を深める事を通じて、実践性の高い知識を獲得できるという機能をもつこと。

国際農業開発学科、食料環境経済学科、国際バイオビジネス学科の3学科に加えて誕生する国際食農科学科の定員は100人。

■研究室：食農技術分野

＜植物生産学研究室＞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いく、という観点から教育研究を行う。

＜食環境科学研究室＞現代社会の多様な食生活に対応した食料資源の有効活用法を提言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複合的な手法を用いて取り組むとともに、食文化なども含めた食環境を多角的かつ科学的な観点から教育研究を行う。

■研究室：食農社会分野

＜食農文化・政策研究室＞社会学、歴史学、経済学等の視点から、日本及び世界の食農文化や農村社会等について研究教育を行うとともに、食農政策、食農法制を中心に、食品流通や食品マーケティング等も含めた食農経済全般について研究教育を行う。

＜食農教育研究室＞食農マネジメントを実践するため、広義の食農教育（食育・農業教育）ほか、食生活に関わる諸問題、都市農村交流の在り方、生産者と消費者の連携強化、食農教育のプログラム作り等について、幅広く研究教育を行う。

（学校法人東京農業大学参与 谷口 弘）