

地域ニーズと建学の精神への回帰と挑戦

— 「地域を愛し、愛される大学」であるための「実学の食農創造」への新学科構想転換 —



■教育研究の理念

豊かな自然と温和な気候に恵まれた南九州の環境のなかで、創造性に富み、人間性と社会性豊かな人間を育成するとともに、**食・緑・人**に関する基礎的、応用的研究をすすめ、専門分野において社会に貢献寄与できる人材を育成する。

■沿革

1967年、全国的にも稀な園芸学部のみ単科大学として宮崎県(高鍋町)に開学した私立大学

2027年(令和9年度)
開学**60**周年

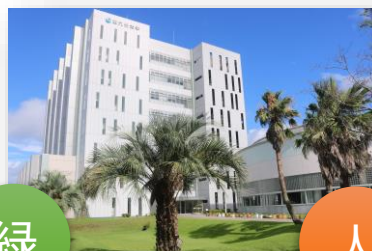
■所在地(キャンパス):宮崎県(宮崎市と都城市)

宮崎キャンパス



食

都城キャンパス



緑

人

■学部学科構成:



健康栄養学部
管理栄養学科



入学定員60名(240名)



健康栄養学部
食品開発科学科



入学定員40名(160名)



環境園芸学部
環境園芸学科



入学定員110名(440名)



人間発達学部
子ども教育学科



入学定員80名(320名)

()内は収容定員

■規模

在学生数

約**887**名(大学院生含む)

事業採択と当初の志(Before)

・当初計画の学科名称:

健康栄養学部

「地域・医療・食品・健康・データサイエンス学科(仮称)」

宮崎県は持続可能なフードビジネスの展開を目指す「みやざきフードビジネス振興構想」を策定する。しかしその一方で食品産業の労働生産性は全国平均以下であり、生産性向上にAI、IOTなどDX化が不可欠なものの「使いこなせる人材がない」(事業者アンケート結果:生産・製造業32.4%、流通・飲食サービス業50.9%)。

これらの地域のニーズに対して、製造から販売までの汎用的なデジタルスキルと健康、医療、食品の専門性を併せ持った人材を育成するため、地域・医療・食品・健康・データサイエンス学科(仮称)の設置を構想。

本学科のカリキュラムの特徴として、STEAM教育を柱に、食と医療、マルチメディアと食などダブルメジャーを志向した履修プログラムを構築し、オンデマンド講義と実践的な演習授業を組み合わせ、併せてメタバースキャンパスも構想し、フルーツフルみやざきDX人材(FMD人材)を育成する。

(支援事業申請書類より抜粋)

・狙い:「食・健康」×「データ駆動型人材」

国のデジタル人材育成方針に合致した王道の理系転換モデルを構想

・体制:トップダウンによる計画策定

突きつけられた現実＝苦渋の決断-構想の抜本の変更

1. 市場調査

- ①高校生対象WEBアンケート 292名(全国)、162名(宮崎県内)
- ②宮崎県内高校進路担当教諭へのヒアリング調査

「データサイエンス」という名称がそもそも不評

- ・理系要素が強すぎて無理
- ・言葉が流行りすぎていて魅力がない etc.



構想の抜本的な変更

園芸学部の単科大学として開学した全国的にも稀有な地方私立大である本学の原点に回帰し、「農学」を基盤とした新たな構想を模索

健康栄養学部

PIVOT
方針転換

環境園芸学部

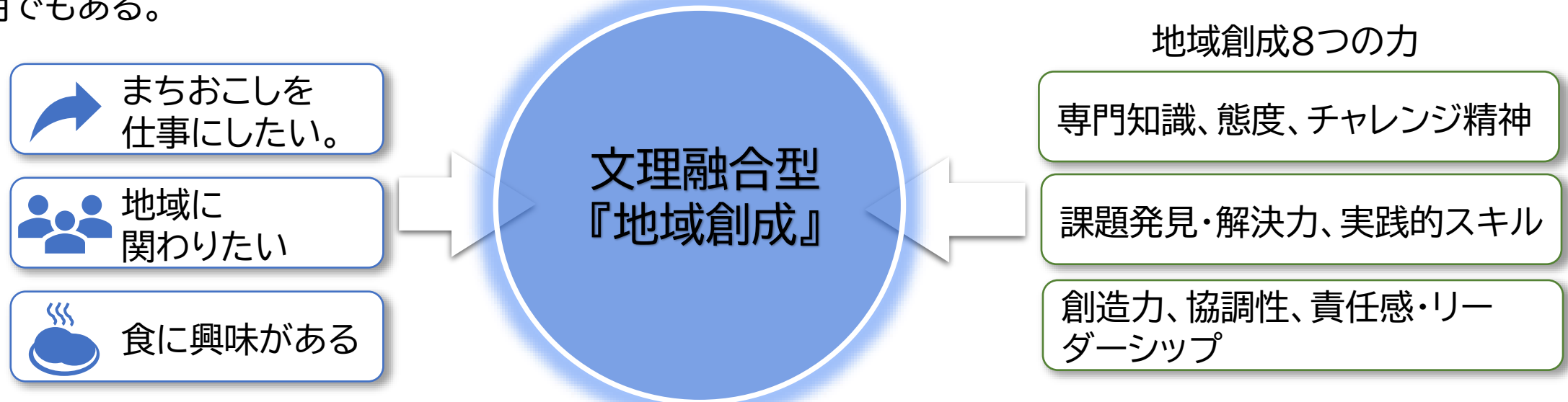
- ☑制度的課題:健康栄養学部での文理融合の難しさ、学位の整合性
- ☑決断:学部を変更し、「農学」を基盤とした文理融合型の学びへ
- ☑組織刷新:計画策定をトップダウンから「若手職員」を加えたワーキンググループへ委譲

『地域創成学科(仮称)』への着地

☰ **コンセプト:**
『食と農の地域資源を理解し、持続可能な地域社会をデザインする』

☰ **学科名称:** 環境園芸学部 **地域創成学科**(仮称)

☰ 『創生』ではなく『創成』の意図：
20歳代を中心とする若者人口の減少が著しい地方において、新たな「地域」づくりが模索される現状を、「新たな地域」の創成期と捉え、本学が半世紀以上にわたり地域と共に歩んだ「食・緑・人」の学問領域のうち「食」と「緑」を軸とし、環境変化の激しい現在に適応した新たな「地域」を行政・産業界と一体になって創成する一翼となる決意表明でもある。



高校生ニーズと地元企業ニーズの統合

食と農で地域の未来をデザインする「地域創成学科」4年間のロードマップ

- 環境園芸学を土台とした「文理融合」で挑む地域課題解決へのステップアップ -

【導入期】
 基礎教育科目と専門
 基礎科目
 によるアカデミック
 スキルの修得

- 農学概論/ ●環境科学/ ●
 地域食農科学概論
- 商品開発論/ ●食農文化論
- データサイエンス入門・応用/
- 統計学基礎/ ●アカデミック
 スキル etc.



【食品開発コース】
 「おいしさ」を科学し、安全で高品質な地域産品を創る。

- 日本酒・焼酎学/ ●食品機能学/ ●食品製造学
- HACCPシステム学 etc.

【地域文化コース】
 食を軸とした地域資源を発掘し、市場へ価値を届ける。

- 食農マーケティング論/ ●地域活性化論
- 農業観光論/ ●食の地域防災文化論 etc.

【社会実装期】
 専門性の統合と
 課題解決

- 地域食農演習(計画・実践・法
 人経営)/
- 食品開発演習(パッケージデ
 ザイン・新商品開発) etc.

※MIYAZAKI SPARC:地域社会と協働して未来を切り拓く「未来共創人材」を育成を目指し、宮崎大学を中心に、本学含め宮崎県内4大学で連携科目を開設

Point1. 徹底した「実学(ジツガク)」

Point2. 文理融合のアプローチ

Point3. 地域との連携による社会実装



「地域を愛し、愛される大学」であるために描く未来

県内定着率の向上:「地元でやりたい事ができる」大学へ

「地域創成人財」育成:「食農産業のリーダー」「地域プランナー」etc.



変化を恐れず、地域と共に汗をかく大学であり続けます。