

令和6年度大学・高専機能強化支援事業
(支援1：学部再編等による特定成長分野への転換等に係る支援)
事業概要

令和6年2月申請時点

1. 基本情報

大学名	新潟食料農業大学	設置区分	私立
学校種	大学	都道府県	新潟
大学全体の総収容定員	720名	※令和5年5月1日時点	
学部学科 組織構成	食料産業学部 食料産業学科		
事業計画名	新潟食料農業大学 食料産業学部 食のデザイン学科 設置計画		

2. 事業概要

農林水産省は持続可能な食料システムの構築に向け、令和3年5月に「みどりの食料システム戦略」を策定した。これは、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進するものであり、その実現のため、それぞれの立場からのイノベーションを担い推進していくことのできる人材が求められているが、特に調理・消費の現場におけるイノベーションは緒に就いたところであり、この分野を担う人材は僅かである。

本学には現在、食・農・ビジネスを一体的に捉え、食料産業の課題を解決し食料産業の振興・発展に貢献できる人材を育成する「食料産業学科」が設置されているが、本計画ではそれと同じ食料産業学部に、既存の食料産業学科に加え新たに「食のデザイン学科」を設置することで、「みどりの食料システム戦略」の目的である食の生産力向上と持続性の両立を目指し、食料産業の振興・発展と共に、CO2排出の削減や食品ロスの削減、フードテック等の新たな技術の活用、栄養バランスに優れた食生活の開発などを踏まえた、持続型社会に適合した食をデザインし得る人材を育成する。

すなわち、本学に新たに「食のデザイン学科」を設置することにより、食料産業の振興・発展の視点も踏まえながら、食を取り巻く情勢の変化から生じた新たなニーズに応え、且つ生産・製造・加工・流通・調理の全ての段階において、環境に調和し持続可能で健康的・文化的な食事をデザインできる、次代を担う食イノベーション人材の育成を目指すものである。

3. 本事業で新たに設置等を行う組織

改組予定年度	令和9年度				
認可申請・届出の別	届出				
改組内容	存学部における学科の新設（当該大学が授与する学位の分野の変更を伴わないもの）				
設置等組織名	食料産業学部 食のデザイン学科				
設置等組織の学位分野	農学関係	-	-	-	-
当該学部等の所在地	新潟県新潟市北区島見町940				
入学定員	新設予定				
収容定員	新設予定				
入学定員の増加数	60名				
他学部等の入学定員の減少数	30名				



事業計画名 新潟食料農業大学 食料産業学部 食のデザイン学科 設置計画

基本情報

改組予定年度	令和9年度	設置等組織名	食料産業学部 食のデザイン学科	入学定員増数(合計数)	60名
所在地	新潟県新潟市北区島見町940	改組内容	既存学部における学科の新設(当該大学が授与する学位の分野の変更を伴わないもの)	入学定員減数(合計数)	30名

<社会や地域のニーズ・課題>

- ・農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」では、**調達、生産、加工・流通、消費の各段階でイノベーションを推進して持続可能な食料システムを構築し、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を実現できるイノベーション人材の必要性が謳われている。**
- ・しかし中でも特に調理・消費の段階におけるイノベーションは緒に就いたところであり、人材育成もまだ進んでおらず、この分野を担うことのできる人材は僅かである。

<設置学部等の概要・コンセプト・特徴など>

- ・本学には現在、食・農・ビジネスを一体的に捉え、食料産業の課題を解決し食料産業の振興・発展に貢献していくことを目指す「食料産業学部 食料産業学科」が設置されている。食料産業学科にはアグリ／フード／ビジネスの3コースが設けられており、農畜水産物が生産、加工、流通、販売とつながっていくフードチェーンの総合的な理解を深めている。
- ・「食のデザイン学科」では、食料産業学科と同じく食料産業の振興・発展を目指すための理解と共に、**農畜水産物が食材や食品となり最終的に食事として消費者に届けられる調理・消費の段階において、食の生産力向上と持続性の両立の実現を目指すための理解を深めていく。**

<教育内容・育成する人材像>

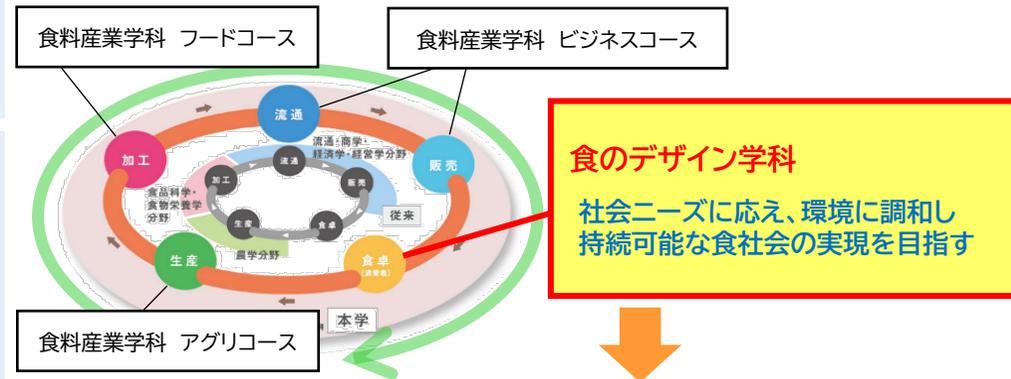
- ・「食のデザイン学科」では、食料産業の振興・発展の視点も踏まえながら、**食を取り巻く情勢の変化から生じた新たな食のニーズに応え、且つ環境に調和し持続可能で健康的・文化的な食事をデザインできる、次代を担う食イノベーション人材を育成する。**
- ・そのための教育内容は、企業等との協議を経て社会ニーズを反映しながら、農畜水産物の生産に係る知識や食に係る歴史・文化の知識、食品加工や貯蔵に係る食品科学の知識、食・農事業の経営運営に係る知識、持続可能な食社会の構築に向けた社会知識等、**幅広く高度な食の専門知識と、実際に食を提供するために必要な調理・加工技術等の専門技術の両方を併せ学び修得していくものとする。**

<連携を通じた教育体制の整備>

- ・食品産業を基幹産業とする新潟県に多数存在する食品製造・加工企業や外食・中食企業（飲食店）、自治体・団体等と連携し「食のデザイン学科」の授業内容について協議を行い、非常勤教員・セミナー講師等の人的連携や、企業見学・インターンシップ等の学修連携、共に課題解決を目指し取り組むプロジェクト連携等、**学修成果の社会実装実現を念頭においた社会ニーズに適う実践的な教育展開を可能とする教育体制を構築する。**

<多様な入学者の確保>

- ・「食のデザイン学科」の教学領域は、農学や農芸化学の領域を中心としつつ、それ以外の家政学や社会学、経営学といった領域も広く併せ学ぶことで食イノベーション人材を目指していくものとしているため、**文系・理系の別や分野別といった従来の進学希望区分に拘わらず、社会人等も含めたあらゆる入学対象者へ広く訴求していくことで、多様な入学者を募り確保する。**



環境に調和し、持続可能で健康的・文化的な食事をデザインできる、次代を担う **食イノベーション人材** を育成