

## 教育プログラムの概要及び採択理由

|                            |                      |         |      |
|----------------------------|----------------------|---------|------|
| 機 関 名                      | 新潟大学                 | 申請分野(系) | 理工農系 |
| 教育プログラムの名称                 | 食づくり実践型農と食のスペシャリスト養成 |         |      |
| 主たる研究科・専攻名                 | 自然科学研究科生命・食料科学専攻     |         |      |
| (他の大学と共同申請する場合の大学名、研究科専攻名) |                      |         |      |
| 取組実施担当者                    | (代表者) 渡邊 剛志          |         |      |

### [教育プログラムの概要]

現在、我が国では食を巡る問題、すなわち、食品安全性、食糧自給率、食品偽装、高齢社会における健康維持、食育等々が次々と生じており、食の現場、フードシステムはかつてなく厳しい状況にある。これはある意味で現代日本の縮図とも言うことができる。こうした現代の食の問題を解決していくためには、原料を生産する農と食品を生産する食の専門家を一体的に教育し、消費者の視点を持つ生産者、そして高い倫理観を持つ専門職業人を養成することが切に求められている。

新潟県は穀倉地帯として日本有数の食料生産基地である。同時に千社以上の食品産業を擁する我が国で代表的な「食づくり」地域でもある。食は農から始まっている。農から食へ。新潟大学自然科学研究科生命・食料科学専攻では、これまで別の領域であった農と食の分野を一連の流れとしてとらえ、食の問題を総合的に理解し、対応できる人材を新潟から輩出することを目指している。その中で、食づくりの現場に出して「ほんもの」で教育すること、そして学生自身により、将来社会へどういう出方をし、そこで課題とどう関わるのか自問させること。本プログラムはこれらの課題に応えることで、学生に高い専門性と実行力を醸成する。

現在新潟大学では、コア・ステーション地域連携フードサイエンスセンター (FSC) が地域連携活動の中核として活躍し、学内外に認知されている。このFSCは、昨年から文科省特別教育研究経費「高齢社会に対応した食品開発プロジェクトによる地域密着型実務家養成教育プログラム」(平成19-21年度)に採択され、社会人教育を開始した。自然科学研究科も、本年4月から人材育成に重点をおいた大学院実質化のための「新教育プログラム」の取り組みが開始されている。そこで本プログラムでは大学院生を対象に、上記の問題意識から食の問題を視野に入れて持続的農業生産技術を確立普及できる農のスペシャリスト (Niigata Agricultural Specialist、NAS) と、高度な食品研究開発能力を備え、かつ農の現場を理解した食のスペシャリスト (Niigata Food Specialist、NFS) を養成し、両者をともに現代の食の問題に広く対応可能な専門職業人として輩出するため、「食づくり実践型農と食のスペシャリスト養成プログラム」を立ち上げる。

プログラムの中心として、新潟らしい食品を対象に、複数の過程からなる食づくり作業を一貫したものとして体験する「新潟食づくりプロジェクト」を実施する(10-11頁で詳述)。博士前期課程で2年の間に「実践型食づくりプロジェクト」を体験させ、後期課程では「企画提案型食づくりプロジェクト」として指導側に回ることによりピアサポートし、自らは更に深く掘り下げた課題を追求させる。そこで、院生たちは研究室を超えた研究の広がりの中で、実践に結びついた課題を研究していくことになる。また、地域の農業従事者や食品製造業者が本教育プログラムの支援者として組織され、彼らも自らの農と食を見直す機会を得て、自身の生涯教育の一部となる。ここに新潟ならではの層の厚さを活用することができる。

この他、前期課程では研究科新教育プログラムを基礎としつつ、新設科目(食の安全・安心論、食品加工技術論、先端的農業技術論)の履修とともに、「企画実践型インターンシップ」を体験する。後期課程では、英語論文作成や発表演習とともに「食づくり国際インターンシップ」で海外での経験を積むことにより、国際的フードシステムの理解の上に国内の食の問題を理解し直す契機とする。農と食の博士セミナー(一級の講師を招聘。既にFSCでも実施。学生が企画・手配する)、リーダー養成にむけたマネジメント科目(経営戦略I、マーケティングI、[MOT科目])を受講し、大学のみならず企業や行政と融合した文脈の中で食の問題に取り組む。新教育プログラムに加えて、これらのプログラムを履修した学生に対して、学位とは別に博士前期課程、後期課程でそれぞれNAS/NFS、Niigata Super AS/FSの称号を実施委員会で認定し、大学から授与する。新しいプロジェクトやインターンシップについては、県内研究機関・民間企業の協力を得て、その内容と習得状況について評価を受ける。

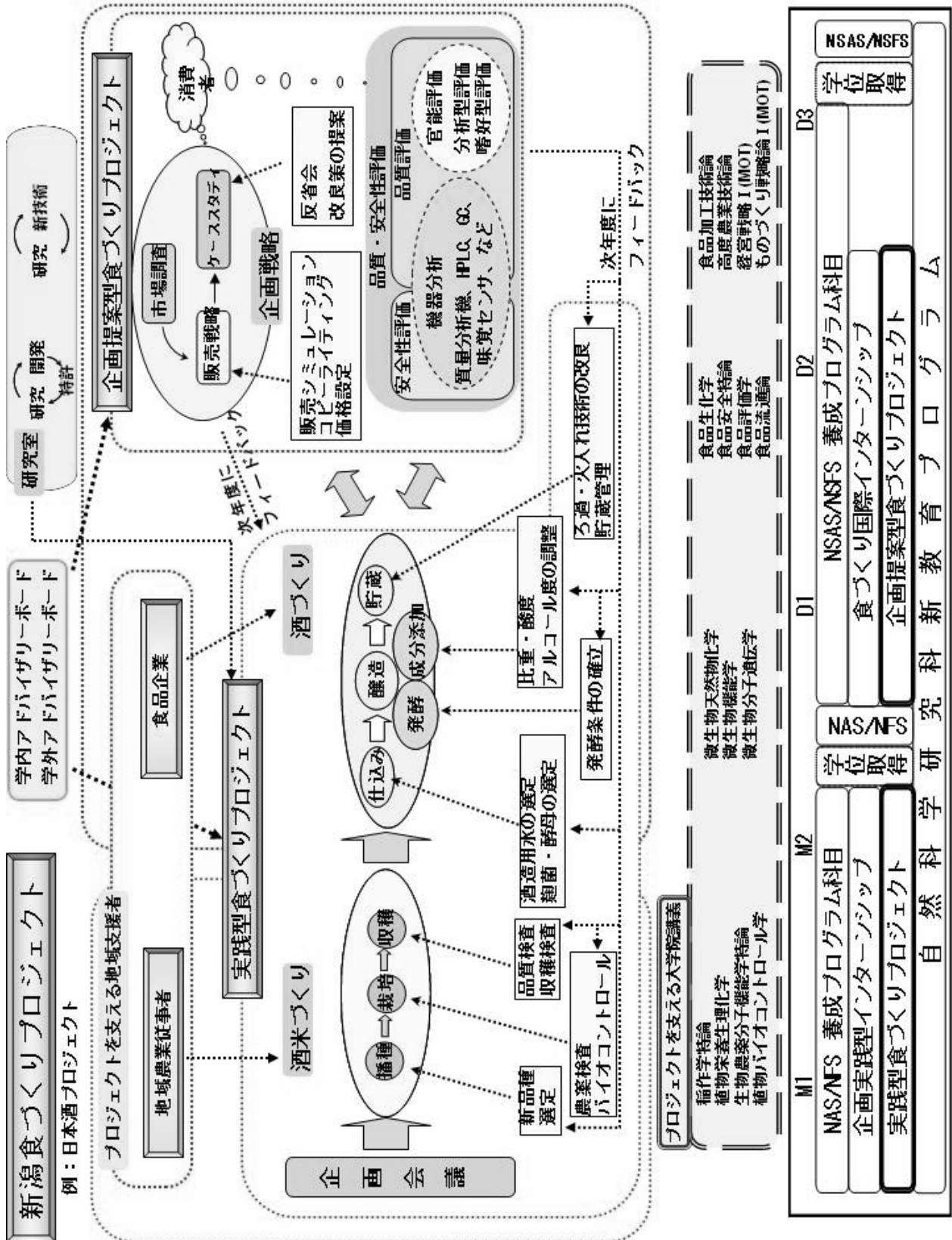
本学では農と食に関する研究組織として、FSCについて植物・微生物科学研究センターが立ち上がり、農学部附属フィールド科学教育研究センターとともに成果を上げている。本プログラムは、これらの実績を基盤として時代に合わせた農と食のスペシャリスト養成を行う、社会から要請の高いプログラムであり、本学の特徴と実績からその実現性は高い。なお、本プログラム終了後には、本学独自のプログラムとして自立継続し、大学院教育のさらなる実質化を図っていく。

新潟大学：食づくり実践型農と食のスペシャリスト養成

履修プロセスの概念図（履修指導及び研究指導のプロセスについて全体像と特徴がわかるように図示してください。）

新潟大学大学院自然科学研究科 生命・食料科学専攻

「食づくり実践型農と食のスペシャリスト養成」プログラム



<採択理由>

大学院教育の実質化の面では、人材養成の目的が明確になっており、それに沿って身に付けさせる知識・技能を明確に規定し、基礎的な科目と実践的な科目がバランス良く配置された体系的な教育課程が整備されている点は高く評価できるが、学位論文のみならず、講義等についても、より詳細な成績評価基準の説明が望まれる。

教育プログラムについては、食品産業と農業という地域の特色を生かしたプログラムとなっており、また、農業生産から食品加工、流通・販売までの一貫実習を行う「新潟食づくりプロジェクト」をはじめとして具体的な年次計画がよく検討されており、高い教育効果が期待できる。更に、地域連携フードサイエンスセンターによる支援体制が整備され、県や企業との産官学連携体制も充実しているなど、準備も着実に進められており、実現可能性が高い取組であると評価できる。