

新潟創生人材
育成プログラム

全学部学生対象



本気で
見て
識って
究める

2017年秋 始動!

アグロ・フード アソシエーツ プログラム

AGRO - FOOD ASSOCIATES PROGRAM

新潟大学アグロ・フードアソシエーツプログラム履修生に

期待しています!



株式会社 第四銀行

営業本部兼地方創生推進本部
執行役員コンサルティング推進部長

宮本 信秋氏

- about us -

コンサルティング推進部は、地方創生推進を含めた法人営業部門に加え、個人営業部門および市場・業界動向調査部門などで構成されており、組織総合力を発揮して顧客対面営業を中心に推進活動を行っている。

2014年12月にスタートした「まち・ひと・しごと総合戦略」の概念は、地域の金融機関である当行の企業理念とまさに合致するものであり、当行では全行を挙げて地方創生に取り組んでいるところです。

現在、新潟県を含め、地方では人口減少、少子高齢化などの課題を抱えていますが、いつの時代も「地域の課題を突き詰めて考える探究心」、「一歩踏み出す行動力」、そして「コミュニケーション能力」を持ち合わせた「人材」に対するニーズは、普遍的に高いものがあります。

新潟県の強みである農や食の分野は、地域資源を活用し、グローバルに展開できる大いなる可能性を秘めています。この「アグロ・フードアソシエーツプログラム」を通じて、新潟の未来を変える人材が多く輩出され、地方創生に資するビジネスが生まれていくことを期待しています。

「新潟創生人材」とは

新潟県及び新潟市をはじめとする県内市町村の産業や暮らしの改善に関心を持ち、地域に潜む課題解決や地域活性化及び産業振興に積極的に関与できる人材を新潟創生人材とする。

真の強さを学ぶ。



新潟大学

農と食であなたが 新潟の未来を変える。

- 目指す人材像 -

「アグロ・フード アソシエーツ プログラム」とは

- 農・食と社会の関係性を科学的な視点で理解する素養を持った人材 -
「食」はヒトが生きるための根源です。

安全で美味しく、健康にも良い食品を提供するには農学だけではなく、工学、医学、保健学などの様々な学問や産業分野が関連します。このプログラムでは、「食」に関心を持つ学生が、関連する科目を効果的に学べる枠組みを提供します。そして、一定の学習基準を満たした学生を食関連専門人材である「アグロ・フード アソシエーツ」と認定します。新潟は、農業に加え食品加工業が盛んであり、プログラムに参加することで、同時にこれら地域産業全般を深く理解できるよう配慮されています。



COC+ 事業
食産業振興ワーキング
代表
農学部
西海 理之 教授

目標と対応履修科目 / 一部抜粋

視
る

新潟地域志向科目 コア科目 (2単位)

新潟という地域が持つ特徴を様々な視点から把握、理解します。同時に、地域を理解するための一般的かつ基本的な考え方、手法を修得することで、地域に根ざした課題の発見、解決力の基盤とします。



科目例

- ◇新潟から考える雪の科学と文化
- ◇トキをシンボルとした自然再生
- ◇新潟地域の魅力を探る
- ◇新潟の企業の魅力を探る
- ◇新潟地域研究
- ◇新聞を体験する
など

識
る

農・食科目 関連科目 (4単位)

ヒトにとって最も根源的とも言える「食」を科学的に考察するための基本知識を修得します。「食」を軸に、その素材の育成ステージである「農」、目的に従って加工、分析、評価する技術、生命科学の基本を網羅します。



科目例

- ◇醸造学
- ◇「食べる」
- ◇食品機能学
- ◇高度化農業技術論
- ◇食品産業論
- ◇食と健康の科学
など

究
める

実践科目 実践科目 (4単位)

様々な社会的資源を活用することで、新潟地域における農と食に関連する課題を発見(顕在化)し、具体的な解決手段として提案する力を実習形式により修得します。



科目例

- ◇インターンシップ実習
- ◇テクノロジー・インターンシップ
- ◇総合カオクティブ・ラーニング
- ◇新潟での企業理念と経営戦略
- ◇森・里・海フィールドワーク
- ◇地域交流サテライト実習
など

修了認定について

プログラムを構成する授業科目群から **計10単位以上を取得した学生の申告** により、新潟創生人材育成プログラム部会が**審査の上、修了を認定**するとともに、修了証書を授与します。

■問い合わせ先

新潟大学 学務部 教務課 石田 / Tel: 025-262-6301 E-mail: osamu@adm.niigata-u.ac.jp

リサイクル適性(A)
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。