

## 審査意見への対応を記載した書類（6月）

（目次）食料産業学研究科 食料産業学専攻（M）

1. カリキュラム・ポリシーについて、以下の点を明確に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

（1）設置の趣旨等において「地域と国際社会の発展に貢献」することを目的としているが、カリキュラム・ポリシー上、どの科目群において当該目的を達成するために必要な能力等が涵養（かんよう）されるのか判然とせず、授業科目との対応関係も不明確である。

（是正事項）・・・・・・・・・・ 4

（2）カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する具体的な記述が見受けられない。

（是正事項）・・・・・・・・・・ 9

2. 本学では「地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点となることを目指して『新潟食料健康研究機構』を令和2年4月に発足し、「食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行っている」旨の説明があるが、本研究科の設置の趣旨等に鑑みれば、同機構との有機的な連携により、本研究科で取り組む教育研究の充実が見込まれる。しかし、両者の関連性や連携体制等に係る説明がないことから、「新潟食料健康研究機構」と本研究科との関係性や連携体制等を明らかにした上で、それが本研究科の目的に掲げる「地域と国際社会の発展」にどのように寄与するのか明確に説明すること。

（改善事項）・・・・・・・・・・ 11

3. 研究指導科目である「食料産業学特別研究」に関し、担当教員の研究分野をより具体的に明示するとともに、それも踏まえた上で、当該科目と本研究科の目的や教育課程で設けている3領域（アグリ領域・フード領域・ビジネス領域）等との関係性を明確に説明すること。

（是正事項）・・・・・・・・・・ 14

4. 「発酵醸造学特論」のシラバスにおける「評価方法」について、「出席」を評価の対象としており、評価方法として不適切であることから、学修到達目標等に照らして適切な評価方法に改めること。

（是正事項）・・・・・・・・・・ 19

5. 入学者選抜について、選抜方法ごとの受入れ人数が判然としないため、明確に説明すること。

（改善事項）・・・・・・・・・・ 20

6. 専任教員の年齢構成が著しく高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にするとともに、教員配置の適正化を図ること。

（是正事項）・・・・・・・・・・ 23

7. 示された学術雑誌の一覧に、学術雑誌とは認められない不適當なものが見受けられるなど、本研究科の設置に当たり、教育研究上必要となる図書等が適切に整備される計画となっているか不明確なため、本研究科の教育研究内容に照らして適切な整備計画となっていることを明確に説明するとともに、必要に応じて一覧を適切に改めること。  
(改善事項)・・・・・・・・・・ 2 8
8. 社会人の入学を想定している旨の説明があるが、夜間開講や長期履修等に係る具体的な説明がなく、社会人学生が履修しやすい環境が整備されているのか不明確である。このため、具体的な方策を示した上で、社会人学生が履修しやすい環境が整備されていることを明確に説明すること。  
(是正事項)・・・・・・・・・・ 2 9
9. 留学生の入学を想定している旨の説明があるが、留学生に対する在籍管理や経費支弁能力の確認、学修面や生活面等への支援など、本研究科における留学生へ対応が不明確なため、明確に説明すること。  
(是正事項)・・・・・・・・・・ 3 2
10. 例えば、就職支援など、本研究科の学生に対する支援体制が不明確なため、明確に説明すること。  
(改善事項)・・・・・・・・・・ 3 6
11. 公表する情報として挙げられている項目に、学校教育法施行規則第一百七十二条の二第三項に規定されている学位論文に係る評価に当たっての基準についての情報がないことから、適切に公表すること。  
(是正事項)・・・・・・・・・・ 3 9
12. 学生確保の見通しについて、本学の学部生及び本学が属する NSG グループの専門学校生を対象としたアンケート調査の結果をもって説明しているが、進学時期が不明確なことに加えて、本研究科への入学資格を有し、受入れを想定する者に対する入学意向を適切に示したものが疑義がある。また、実質的には学内のニーズのみの説明となっており、本研究科に対する学外からの入学意向の有無も不明確である。このため、本研究科が社会人等の受入れも想定していることを踏まえ、学内外における本研究科への入学ニーズに係る客観的な根拠を明らかにした上で、改めて長期的かつ安定的な学生確保の見通しがあることを明確に説明すること。  
(是正事項)・・・・・・・・・・ 4 1

13. 本研究科で養成する人材に対する社会的需要について、食・農関係の事業所に対するアンケート調査の結果をもって説明しているが、当該アンケート調査がどのような情報を元になされたものか判然とせず、本研究科における教育研究の特色や養成する人材に係る適切な情報提供を前提として適切に実施されたものか判断できない。また、同アンケート調査の人材採用区分に係る設問に対する回答では、「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」との回答が全体の9割を超えているなど、本アンケート調査の結果が、真（しん）に本研究科で養成する人材に対するニーズを示すものとは認められない。このため、改めて客観的な根拠を示した上で、適切な分析に基づき、本研究科が養成する人材の社会的需要があることを明確に説明すること。

(是正事項)・・・・・・・・・・50

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

1. カリキュラム・ポリシーについて、以下の点を明確に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(1) 設置の趣旨等において「地域と国際社会の発展に貢献」することを目的としているが、カリキュラム・ポリシー上、どの科目群において当該目的を達成するために必要な能力等が涵養（かんよう）されるのか判然とせず、授業科目との対応関係も不明確である。

(対応)

「地域と国際社会の発展に貢献」するために必要な能力等については、主として本課程の教育の経始となる「食料産業学特論」、そして本課程の教育の集大成となる修士論文を完成させる「食料産業学特別研究」にて涵養することとしている。

「食料産業学特論」の授業の概要には、「食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探求する能力を醸成する。」と記載しているが、審査意見を踏まえ、それがより明瞭になるよう記載を追加し、修正する。

また「食料産業学特別研究」においては、授業の概要に「これまで得られた情報やデータに基づき更に討議を重ねて研究を進展させ、本専攻で修得した成果の集大成として、地域および国際社会の食料産業の発展に寄与し得る専門性の高い修士論文を執筆する。」、到達目標に「食と農に係る課題の解決や新たな産業の創出、地域および国際社会の食料産業の発展への寄与する視点を持って、修士論文を取りまとめる。」と記載しているとおり、地域と国際社会の発展に寄与する視点を持って研究を推進し修士論文を取りまとめるべく指導を行っていく想定としている。

よって冒頭のとおり、主として本課程の教育の経始となる「食料産業学特論」、そして本課程の教育の集大成となる修士論文を完成させる「食料産業学特別研究」にて地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を涵養することとしているが、指摘のとおりカリキュラム・ポリシーにおいてその記載が不十分であったため、設置の趣旨等を記載した書類のカリキュラム・ポリシーにおいて「食料産業学特論」が属する①共通科目と、そして「食料産業学特別研究」が属する③特別演習・特別研究科目の項にその記載を追加し、その関係性を明確に示す。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (11 ページ)

新	旧
<p>4 教育課程の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教育課程の編成方針</p> <p>先述した本大学院及び本研究科の目的及び本研究科のディプロマ・ポリシーを実現するための教育課程編成・実施の方針 (以下、カリキュラム・ポリシー (教育課程編成方針) を、以下のとおり定める。</p> <p>【食料産業学研究科食料産業学専攻のカリキュラム・ポリシー】</p> <p>農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学等を重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度の研究能力と専門性を高めることができる教育課程を編成する。</p> <p>食料産業学研究科食料産業学専攻の教育課程は、食料産業の総合的な理解を修得する「共通科目」と、各領域の高度な研究能力と専門性を修得する「専門科目」、そして各自の研究を推進し修士論文を完成させるための理解や手法を修得する「特別演習・特別研究科目」から構成する。</p> <p>基盤となる理解から応用的な理解・手法を習得する科目を体系的に履修することにより、「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる人材を育成するための体系的な教育課程を編成する。</p> <p>① 共通科目</p> <p>共通科目は、1年次前期の「食料産業学特論」及び1年次後期の「食料産業学演習」の2</p>	<p>4 教育課程の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教育課程の編成方針</p> <p>先述した本大学院及び本研究科の目的及び本研究科のディプロマ・ポリシーを実現するための教育課程編成・実施の方針 (以下、カリキュラム・ポリシー (教育課程編成方針) を、以下のとおり定める。</p> <p>【食料産業学研究科食料産業学専攻のカリキュラム・ポリシー】</p> <p>農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学等を重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度の研究能力と専門性を高めることができる教育課程を編成する。</p> <p>食料産業学研究科食料産業学専攻の教育課程は、食料産業の総合的な理解を修得する「共通科目」と、各領域の高度な研究能力と専門性を修得する「専門科目」、そして各自の研究を推進し修士論文を完成させるための理解や手法を修得する「特別演習・特別研究科目」から構成する。</p> <p>基盤となる理解から応用的な理解・手法を習得する科目を体系的に履修することにより、「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる人材を育成するための体系的な教育課程を編成する。</p> <p>① 共通科目</p> <p>共通科目は、1年次前期の「食料産業学特論」及び1年次後期の「食料産業学演習」の2</p>

科目を配置する。これにより、食料産業における諸課題を把握し、その解決策へ向けての提案をまとめる能力を醸成する。

なお本研究科の教育の経始となる「食料産業学特論」においては、本研究科の目的である「地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる高度専門的人材」を目指すため、食料産業の地域性を含んだ歴史的視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的視点で食料産業を捉える能力を醸成する。

## ② 専門科目

専門科目は、教育研究の柱となる「アグリ領域」「フード領域」「ビジネス領域」の3領域から構成し、16科目を1年次前期及び後期にそれぞれ段階的に配置する。

いずれも選択科目とすることにより、各人が計画する研究テーマに必要となる各領域の高度な学問的専門知識を適宜履修できることとしている。

### <アグリ領域>

農業活動に伴う環境破壊を抑制し、かつ持続性の高い農業生産システムについて理解し、研究する。そのために、地球環境の現状を理解し、作物の生理・生態、生産方式、土壌管理、生産資材の活用、雑草・病虫害管理に関する最新の知見と技術について学び、論議するとともに自らのテーマを設定し、研究する。これらにより、マーケットインの発想も含めて持続性の高い新たな農業生産システムを展開し食料産業の発展に貢献できる高度な能力を修得する。

### <フード領域>

食品研究の基本となる成分とその生体機能並びに微生物の寄与について学ぶ「食品科学分

科目を配置する。これにより、食料産業における諸課題を把握し、その解決策へ向けての提案をまとめる能力を醸成する。

なお本研究科の教育の経始となる「食料産業学特論」においては、本研究科の目的である「地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる高度専門的人材」を目指すため、食料産業の地域性を含んだ歴史的視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的視点で食料産業を捉える能力を醸成する。

## ② 専門科目

専門科目は、教育研究の柱となる「アグリ領域」「フード領域」「ビジネス領域」の3領域から構成し、16科目を1年次前期及び後期にそれぞれ段階的に配置する。

いずれも選択科目とすることにより、各人が計画する研究テーマに必要となる各領域の高度な学問的専門知識を適宜履修できることとしている。

### <アグリ領域>

農業活動に伴う環境破壊を抑制し、かつ持続性の高い農業生産システムについて理解し、研究する。そのために、地球環境の現状を理解し、作物の生理・生態、生産方式、土壌管理、生産資材の活用、雑草・病虫害管理に関する最新の知見と技術について学び、論議するとともに自らのテーマを設定し、研究する。これらにより、マーケットインの発想も含めて持続性の高い新たな農業生産システムを展開し食料産業の発展に貢献できる高度な能力を修得する。

### <フード領域>

食品研究の基本となる成分とその生体機能並びに微生物の寄与について学ぶ「食品科学分

野」、およびそうした食品の特性を活かし、サステイナブルな加工・利用技術を学ぶ「食品プロセス学分野」について相互的に学び研究することで、食料産業の発展に貢献できる高度な実践力と応用力を修得する。

<ビジネス領域>

食料産業が直面する諸課題を社会科学・ビジネスの側面から多面的に理解することにより、食料産業にかかわる多様なビジネスにおいて新たな価値創造に取り組む事業プロジェクトを推進するため、そして食料産業にかかわる多様な地域資源を活かして地域創生の視野から地域活性を推進するために必要となる高度な知識と能力を修得する。

③ 特別演習・特別研究科目

特別演習・特別研究科目は、1年次前期から2年次後期まで段階的に配置する「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」及び2年次通年の「食料産業学特別研究」を配置する。入学から修了に至るまで、「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」及び「食料産業学特別研究」を並行して段階的に配置することにより、研究の推進に必要な理解と手法を修得し、かつ研究指導教員が研究テーマに即した細やかな研究指導を行うことにより、修士論文の完成へと導く。

なお「食料産業学特別研究」を通じ、修士論文の作成にあたっては本研究科の目的に掲げる食と農に係る課題の解決や新たな産業の創出、そして地域および国際社会の食料産業の発展に寄与し得る専門性の高い修士論文を執筆することを目標とし取り組む。

野」、およびそうした食品の特性を活かし、サステイナブルな加工・利用技術を学ぶ「食品プロセス学分野」について相互的に学び研究することで、食料産業の発展に貢献できる高度な実践力と応用力を修得する。

<ビジネス領域>

食料産業が直面する諸課題を社会科学・ビジネスの側面から多面的に理解することにより、食料産業にかかわる多様なビジネスにおいて新たな価値創造に取り組む事業プロジェクトを推進するため、そして食料産業にかかわる多様な地域資源を活かして地域創生の視野から地域活性を推進するために必要となる高度な知識と能力を修得する。

③ 特別演習・特別研究科目

特別演習・特別研究科目は、1年次前期から2年次後期まで段階的に配置する「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」及び2年次通年の「食料産業学特別研究」を配置する。入学から修了に至るまで、「食料産業学特別演習Ⅰ～Ⅳ」及び「食料産業学特別研究」を並行して段階的に配置することにより、研究の推進に必要な理解と手法を修得し、かつ研究指導教員が研究テーマに即した細やかな研究指導を行うことにより、修士論文の完成へと導く。

(新旧対照表) シラバス「食料産業学特論」

新	旧
<p>授業の概要</p> <p>食料産業は、農業、畜産、水産、食品製造、食品加工、流通、販売、外食、資材供給、輸入およびその他関連する産業によって構成されている。食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探求する能力を醸成する。</p> <p><u>農を含んだ「食」に係る産業の栄枯盛衰には、それが存在する地域の位置や地形、気候、風土、文化、産業など地域的な要因に関係深いことは自明であり、それらの地域性を踏まえた歴史的な視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的な視点で食料産業を捉える能力を醸成し、地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を涵養する。</u></p> <p><u>(下記授業計画のうち、食料産業の現状や各分野の概説および詳説、食料産業の現状に関する授業にて教授 (1,2,3,5,6,8,9,11,12))</u></p> <p>なおこうした観点から、「講義による必要な知識のインプット」、「有識者の経験と追体験する」ことなどからなる、オムニバス形式の授業を実施する。</p>	<p>授業の概要</p> <p>食料産業は、農業、畜産、水産、食品製造、食品加工、流通、販売、外食、資材供給、輸入およびその他関連する産業によって構成されている。食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探求する能力を醸成する。</p> <p>こうした観点から、「講義による必要な知識のインプット」、「有識者の経験と追体験する」ことなどからなる、オムニバス形式の授業を実施する。</p>
<p>到達目標</p> <p>食料産業を構成する各分野の総合的、包括的、実践的な知識を習得し、食料産業における諸課題を把握する能力を醸成する。また、食料産業における諸課題の解決の方策を探求する能力を醸成し、<u>地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を修得する。</u></p>	<p>到達目標</p> <p>食料産業を構成する各分野の総合的、包括的、実践的な知識を習得し、食料産業における諸課題を把握する能力を醸成する。また、食料産業における諸課題の解決の方策を探求する能力を醸成する。</p>

【添付資料 1】 シラバス「食料産業学特論」



(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

1. カリキュラム・ポリシーについて、以下の点を明確に説明するとともに、必要に応じて適切に改めること。

(2) カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する具体的な記述が見受けられない。

(対応)

審査意見に従い、カリキュラム・ポリシーに学修成果の評価の在り方等に関する記載を以下のとおり追加する。

追記

「また本研究科の成績の評価については、各科目のシラバスに示す評価方法に従い、同じくシラバスに示す到達目標の達成度に基づいて評価を行う。」

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (11 ページ)

新	旧
<p>4 教育課程の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教育課程の編成方針</p> <p>先述した本大学院及び本研究科の目的及び本研究科のディプロマ・ポリシーを実現するための教育課程編成・実施の方針 (以下、カリキュラム・ポリシー (教育課程編成方針) を、以下のとおり定める。</p> <p>【食料産業学研究科食料産業学専攻のカリキュラム・ポリシー】</p> <p>農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学等を重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度の研究能力と専門性を高めることができる教育課程を編成する。</p> <p>食料産業学研究科食料産業学専攻の教育課程</p>	<p>4 教育課程の編成の考え方及び特色</p> <p>(1) 教育課程の編成方針</p> <p>先述した本大学院及び本研究科の目的及び本研究科のディプロマ・ポリシーを実現するための教育課程編成・実施の方針 (以下、カリキュラム・ポリシー (教育課程編成方針) を、以下のとおり定める。</p> <p>【食料産業学研究科食料産業学専攻のカリキュラム・ポリシー】</p> <p>農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学等を重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度の研究能力と専門性を高めることができる教育課程を編成する。</p> <p>食料産業学研究科食料産業学専攻の教育課程</p>

<p>は、食料産業の総合的な理解を修得する「共通科目」と、各領域の高度な研究能力と専門性を修得する「専門科目」、そして各自の研究を推進し修士論文を完成させるための理解や手法を修得する「特別演習・特別研究科目」から構成する。</p> <p>基盤となる理解から応用的な理解・手法を習得する科目を体系的に履修することにより、「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる人材を育成するための体系的な教育課程を編成する。</p> <p>①共通科目（記載省略）  ②専門科目（記載省略）  ③特別演習・特別研究科目（記載省略）</p> <p><u>また本研究科の成績の評価については、各科目のシラバスに示す評価方法に従い、同じくシラバスに示す到達目標の達成度に基づいて評価を行う。</u></p>	<p>は、食料産業の総合的な理解を修得する「共通科目」と、各領域の高度な研究能力と専門性を修得する「専門科目」、そして各自の研究を推進し修士論文を完成させるための理解や手法を修得する「特別演習・特別研究科目」から構成する。</p> <p>基盤となる理解から応用的な理解・手法を習得する科目を体系的に履修することにより、「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる人材を育成するための体系的な教育課程を編成する。</p> <p>①共通科目（記載省略）  ②専門科目（記載省略）  ③特別演習・特別研究科目（記載省略）</p>
--	---

(改善事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

2. 本学では「地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点となることを目指して『新潟食料健康研究機構』を令和2年4月に発足し、「食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行っている」旨の説明があるが、本研究科の設置の趣旨等に鑑みれば、同機構との有機的な連携により、本研究科で取り組む教育研究の充実が見込まれる。しかし、両者の関連性や連携体制等に係る説明がないことから、「新潟食料健康研究機構」と本研究科との関係性や連携体制等を明らかにした上で、それが本研究科の目的に掲げる「地域と国際社会の発展」にどのように寄与するのか明確に説明すること。

(対応)

審査意見に従い、新潟食料健康研究機構に設立した食品科学研究所（フードサイエンスリサーチセンター）と本研究科との関係性や連携体制等を明確にし、その上でそれが本研究科の目的に掲げる「地域と国際社会の発展」にどのように寄与するのかの説明を追加する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (3 ページ)

新	旧
<p>1 設置の趣旨及び必要性</p> <p>(1) 新潟食料農業大学大学院設置の趣旨及び必要性</p> <p>(記載省略)</p> <p>さらに本学では令和2年4月、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点となることを目指し「新潟食料健康研究機構」を発足させた。この新潟食料健康研究機構では、食品科学研究所（フードサイエンスリサーチセンター）を設立し、新たな食の未来の創造を目指して「加工・利用」「スポーツ・健康・機能」「発酵・醸造」の3領域で食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行っている。また、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通じて地域の活性化とともに人材育成に取り組んでいる。</p>	<p>1 設置の趣旨及び必要性</p> <p>(1) 新潟食料農業大学大学院設置の趣旨及び必要性</p> <p>(記載省略)</p> <p>さらに本学では令和2年4月、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点となることを目指し「新潟食料健康研究機構」を発足させた。この新潟食料健康研究機構では、食品科学研究所（フードサイエンスリサーチセンター）を設立し、新たな食の未来の創造を目指して「加工・利用」「スポーツ・健康・機能」「発酵・醸造」の3領域で食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行っている。また、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通じて地域の活性化とともに人材育成に取り組んでいる。</p>

新潟食料健康研究機構は、本学の組織図に示すとおり、学部およびその他の組織に属することなく、学長の指揮統括のもと、独立性・独自性を保ちつつ、学部や社会連携推進室と連携しながら各種の研究活動に取り組んでいる。

新潟食料農業大学ホームページ「組織図」

<https://nafu.ac.jp/overview/organization/>



本大学院設置後もその組織の位置づけは変更なく、学部や研究科に属することのない組織とすることで、学長の指揮統括のもと、研究の内容や状況、先方の要望等により学部とも研究科とも柔軟に連携しながら研究活動を推進することとしている。また学部や研究科に属することなく独立した組織とすることで、企業や地域、他大学等との共同研究や人的交流等、学外の組織や研究者との連携においても柔軟に対応できるメリットが生じるものと考えている。

なお本大学院設置後は、新潟食料健康研究機構に設立した食品科学研究所を活用して、院生の教育及び研究を充実させるとともに、本研究所を通じて地域の食料産業企業との共同研究を実施し、地域イノベーションの創出を目指す。具体的には、本研究科専任教員の丸山純一教授、渡邊剛志教授、長島裕二教授、小熊哲哉教授、横向慶子教授、阿部憲一講師の6名は食品科学研究所の研究

<p><u>員を兼任しており、本研究科での研究シーズを用いて応用及び実用化研究を本研究所において行う計画である。</u></p> <p><u>また、ここで開発する新たな機能性食品などを地域の企業を通じて海外に向けて輸出展開するなど、国際社会の発展への寄与も目指していくことで、本大学院の目的に示す「地域と国際社会の発展」に貢献する。</u></p>	
--	--

【添付資料 2】新潟食料健康研究機構リーフレット

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

3. 研究指導科目である「食料産業学特別研究」に関し、担当教員の研究分野をより具体的に明示するとともに、それも踏まえた上で、当該科目と本研究科の目的や教育課程で設けている3領域（アグリ領域・フード領域・ビジネス領域）等との関係性を明確に説明すること。

(対応)

審査意見に従い、「食料産業学特別研究」の「授業計画」に、担当教員の研究分野をより具体的に明示する。

また当該科目と本研究科の目的や教育課程で設けている3領域（アグリ領域・フード領域・ビジネス領域）等との関係性について、同じくシラバスの「到達目標」に追記し、それを明記する。

(新旧対照表) シラバス「食料産業学特別研究」

新	旧
<p>到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・2年間の研究成果を取りまとめ、修士論文を完成する。</li><li>・食と農に係る課題の解決や新たな産業の創出、地域および国際社会の食料産業の発展への寄与する視点を持って、修士論文を取りまとめる。</li><li>・<u>共通科目で修得した食料産業における諸課題を把握しその解決策を提案する能力および専門科目で修得したアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の3領域に係る高度な学問的専門知識に基づき、本研究科の目的に掲げる地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与する修士論文を完成する。</u></li><li>・修士論文の成果を最終発表し、修士の学位を取得する。</li></ul>	<p>到達目標</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・2年間の研究成果を取りまとめ、修士論文を完成する。</li><li>・食と農に係る課題の解決や新たな産業の創出、地域および国際社会の食料産業の発展への寄与する視点を持って、修士論文を取りまとめる。</li><li>・修士論文の成果を最終発表し、修士の学位を取得する。</li></ul>

<p>授業計画</p> <p>&lt;担当教員の研究分野&gt;</p> <p>1 中井裕</p> <p><u>研究分野は、畜産学、環境学、微生物学である。畜産学に関しては家畜感染症、人獣共通感染症、病原性微生物、疫学、環境学に関しては汚水処理、コンポスト、メタン発酵、微生物学に関しては環境浄化・リサイクル・エネルギー生産に関わる微生物などのテーマで、社会実装を意識した研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p>3 金子孝一</p> <p><u>研究分野は、商業開発、特に料飲事業にかかわる経営学（社会科学）である。顧客満足に関わる集客と最適な運営システムを目指す料飲事業に関して、需要分析などの事業開発の手法、調理工程に踏み込んだ運営の仕組みなどを感性工学の視点から研究テーマとしている。料飲事業にかかわるマーケティング、消費行動、商業（施設）開発に問題や興味を持ち、課題解決の実践的な研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p>4 吉岡俊人</p> <p><u>研究分野は、基礎生物学では環境要因に対する植物の応答であり、生産環境農学では植物の環境応答に基づいて生じる農業分野における生態生理現象、およびその現象の制御技術である。担当教員は、植物の温度および攪乱に対する植物ホルモンを介した応答機構を研究テーマにしている。それに関する、植物保護学分野での応用研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p>5 荒木肇</p> <p><u>研究分野は、作物生産や栽培学に関する領域である。作物種は限定せずに、新潟・北陸地域の</u></p>	<p>授業計画</p> <p>&lt;担当教員の研究分野&gt;</p> <p>1 中井裕</p> <p>基礎獣医学・基礎畜産学、環境農学、環境影響評価・環境政策（環境保全）</p> <p>3 金子孝一</p> <p>商業開発、特に料飲事業に関する実務（設備設計、プロジェクトマネジメント、マスタープランニング、運営査定・事業計画、国際プロジェクト）からの知見を包含する経営学（社会科学）、情報学（総合領域）、生活科学（総合領域）</p> <p>4 吉岡俊人</p> <p>基礎生物学、生産環境農学</p> <p>5 荒木肇</p> <p>作物生産学</p>
---	---

<p><u>気象環境と作物発育との関連や夏季高温条件を回避する作型開発は重要なテーマである。所在地の砂地土壌での作物生産について、緑肥等生物資の活用やマーケット需要を勘案した新規作物の導入も地域の食産業発展に必要である。地域農業課題を実践的に解決する研究に意欲ある受講者を歓迎する。</u></p>	
<p><u>6 丸山純一</u></p> <p><u>研究分野は、食品安全学および食品衛生学である。食品の安全性確保のためには、科学的根拠に基づくリスク評価を踏まえた確なリスク管理、すなわち健康への悪影響を未然に防止し、リスクを最小限にする対策が求められる。</u></p> <p><u>HACCP システムを基盤とする食品安全マネジメントシステムの普及啓発に携わってきた。供給サイドや流通、消費の現場における適切な食品の取扱いについて関心のある受講者を歓迎する。</u></p>	<p>6 丸山純一</p> <p>食品安全学、食品安全管理システム論</p>
<p><u>7 長島裕二</u></p> <p><u>研究分野は、水産に関する水圏応用科学である。担当教員は、水産物およびその原材料となる水圏生物資源を有効、高度、安全に利用するため、魚介類のもつ生理機能や生理活性物質を研究テーマとしている。限りある水産生物資源を発展的に活用することに関心をもち、問題解決のために研究を志す受講者を歓迎する。</u></p>	<p>7 長島裕二</p> <p>水圏応用科学</p>
<p><u>8 小熊哲哉</u></p> <p><u>研究分野は、微生物を活用した様々な食品関連の研究課題をテーマとした分野である。具体的にはゲノム編集も含めた育種による有用発酵・醸造微生物の創製、発酵・醸造による機能性物質又は有用物質生産などが研究テーマとなる。発酵・醸造に興味を持った受講者、あるいは環</u></p>	<p>8 小熊哲哉</p> <p>微生物学</p>



<p>境に関連して <u>SDGs に貢献できるテーマで研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p><u>10 伊藤豊彰</u></p> <p>研究分野は、<u>土壌肥科学、環境保全に資する作物栽培学である。担当教員は、環境負荷を軽減した施肥技術、有機性廃棄物の環境保全的活用技術、温暖化にも対応した土壌管理技術、土壌診断に関する基礎研究、水田生物の機能を活用した有機栽培などに関する研究を行ってきた。環境や生態系の保全と生産向上を調和しうる土壌管理技術・栽培管理技術等に関するテーマで実践的な研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p><u>11 高力美由紀</u></p> <p>研究分野は、<u>経営学のマーケティング分野における流通論である。担当教員は、フードサービスビジネスの役割と発展のあり方を研究テーマとしている。外食や中食の産業動向やマーケティング戦略、農商工連携や6次産業化による地域活性、食流通に関わるテーマで、常に実践を前提とした研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p><u>12 横山慶子（研究指導補助教員）</u></p> <p>研究分野は、<u>農芸化学（食品栄養化学、食品機能学、食嗜好科学）である。担当教員は、健康と栄養について、食品の持つ三次機能の観点と嗜好性の形成をテーマに取り組んできている。生活習慣病などの食習慣の問題を、嗜好という観点から知らず知らずのうちに健康な食生活を送り、健康寿命の延伸につながる研究を志す受講者を歓迎する。</u></p> <p><u>13 鈴木孝男</u></p> <p>研究分野は、<u>建築学および農学であり、特に都市計画・建築計画、地域環境工学・計画学にかか</u></p>	<p>10 伊藤豊彰 農芸化学、境界農学</p> <p>11 高力美由紀 フードサービスビジネス、流通サービスビジネス、マーケティング</p> <p>12 横山慶子 農芸化学</p> <p>13 鈴木孝男 建築学、農学</p>
--	---

<p><u>わるテーマである。担当教員は、地域計画、農村計画、まちづくり、地方創生のあり方を研究テーマとしている。人口減少時代の地域社会の持続的な事業、制度等に関わる実践的な問題意識に基づく研究を志す受講者を歓迎する。</u></p>	
---	--

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

4. 「発酵醸造学特論」のシラバスにおける「評価方法」について、「出席」を評価の対象としており、評価方法として不適切であることから、学修到達目標等に照らして適切な評価方法に改めること。

(対応)

審査意見に従い、当該科目のシラバス「評価方法」の記載を改める。

(新旧対照表) シラバス「発酵醸造学特論」

新	旧
評価方法  <u>期間中に複数回行う小テストおよび定期試験の結果により評価する。</u> <u>(小テスト 50%、定期試験 50%)</u>	評価方法  出席並びに期間中に複数回行う小テストおよび定期試験の結果により評価する。  (出席 20%、小テスト 40%、定期試験 40%)

(改善事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

5. 入学者選抜について、選抜方法ごとの受入れ人数が判然としないため、明確に説明すること。

(対応)

本研究科の入学定員は6人と少数であるため、複数の選抜方法（入試区分）は設けていない。したがって、出願要件ごとに細分化して募集人員を定めることはせず、いずれかの出願要件で出願した受験者を総合的に評価し可否を判定する。

具体的には、本研究科の入学者選抜は、志願者のこれまでの経験・経歴等を加味し、新潟食料農業大学食料産業学部を卒業見込みの者で、所属コース長が推薦した者を対象とする「学内推薦」、大学院入学資格を有し企業や団体等における実務経験を有する者または自営業を営む者を対象とする「社会人」、大学院入学資格を有し日本国籍以外の者で日本語能力試験N2合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者を対象とする「留学生」、大学院入学資格を有し前出の学内推薦・社会人・留学生の出願区分に該当しない者を対象とする「一般」の合計4区分の出願要件を設けている。

なおこのたびの指摘に伴い今一度各出願要件に対する試験科目を見直すこととし、「社会人」の可否についてはこれまで出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定することとしていたが、社会人としての経験を加味して小論文試験を免除し、出願書類評価及び面接試験にてこれまでの社会経験や実績、そしてそれに基づく修学及び研究への意欲を評価して可否判定を行うことと改める。

「社会人」の可否判定について

旧 ; 出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定する。

新 ; 出願書類評価及び面接試験の結果を総合して判定する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (20 ページ)

新	旧
7 入学者選抜の概要 (1) 入学者受入れの方針 略  (2) 出願資格、入学者選抜の方法及び募集定員 本研究科の入学者選抜は、 <u>入学定員6人と少数</u>	7 入学者選抜の概要 (1) 入学者受入れの方針 略  (2) 出願資格、入学者選抜の方法及び募集定員 本研究科の入学者選抜は、出願資格として大学

<p>であるため、入試区分は設けないが、出願資格として大学院入学資格又は大学院入学資格を有することとなる見込みの者とし、出願要件として「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4区分を設ける。</p> <p>「学内推薦」は本学部を卒業見込みの者で所属コース長が推薦した者、「社会人」は大学院入学資格を有し且つ食や農に係る企業や団体等における実務経験（自営業も含む）を有する者、「留学生」は大学院入学資格を有する日本国籍以外の者で日本語能力試験N2合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者、そして「一般」は大学院入学資格を有し前述の3区分に該当しない者を対象とする。</p> <p><u>「学内推薦」「社会人」による合否判定は出願書類評価及び面接試験の結果を、そして「留学生」「一般」による合否判定は出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定する。</u>なお合否の判定は、研究科教授会が委任する代議員会「大学院入試合否判定会議」が行い、審議した合否結果を学長に上申し、学長が入学を決定する。</p> <p>入学者選抜は第1次募集から第3次募集までの計3回を予定し、第1次募集は9月、第2次募集は12月、第3次募集は2月に実施する。なお本研究科の入学定員は6名と少数であるため、第3次募集の実施については、第1次募集及び第2次募集までで合格者が入学定員に達した場合、第3次募集は行わないこととする。なおその旨は予め学生募集要項に明示し、入学志願者に理解を求めた上で入学者選抜を実施する。</p> <p>また本研究科では意欲の高い優秀な人材に対し、入学金の全額及び授業料・施設設備金の半額を免除する「新潟食料農業大学大学院修士課程特待生制度」を設ける。特待生は出願区分によらず、「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4</p>	<p>院入学資格又は大学院入学資格を有することとなる見込みの者とし、出願要件として「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4区分を設ける。</p> <p>「学内推薦」は本学部を卒業見込みの者で所属コース長が推薦した者、「社会人」は大学院入学資格を有し且つ食や農に係る企業や団体等における実務経験（自営業も含む）を有する者、「留学生」は大学院入学資格を有する日本国籍以外の者で日本語能力試験N2合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者、そして「一般」は大学院入学資格を有し前述の3区分に該当しない者を対象とする。</p> <p>「学内推薦」による合否判定は出願書類評価及び面接試験の結果を、そして「社会人」「留学生」「一般」による合否判定は出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定する。なお合否の判定は、研究科教授会が委任する代議員会「大学院入試合否判定会議」が行い、審議した合否結果を学長に上申し、学長が入学を決定する。</p> <p>入学者選抜は第1次募集から第3次募集までの計3回を予定し、第1次募集は9月、第2次募集は12月、第3次募集は2月に実施する。なお本研究科の入学定員は6名と少数であるため、第3次募集の実施については、第1次募集及び第2次募集までで合格者が入学定員に達した場合、第3次募集は行わないこととする。なおその旨は予め学生募集要項に明示し、入学志願者に理解を求めた上で入学者選抜を実施する。</p> <p>また本研究科では意欲の高い優秀な人材に対し、入学金の全額及び授業料・施設設備金の半額を免除する「新潟食料農業大学大学院修士課程特待生制度」を設ける。特待生は出願区分によらず、「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4</p>
---	--

<p>区分の受験者から選考し、特待生の選考基準を満たすとされた者について先述の減免を行うこととする。</p> <p>選考基準は、「本大学院への入学意思が明確で、特待生に採用された場合、入学が確約できる者」を共通条件とし、極めて高い実績や専門技術を有する者（業務経験や論文実績、学会発表実績など）あるいは大学卒業時のGPAが2.5以上の者とする。ただし、長期履修生は対象外とする。この特待生の対象上限人数は入学定員と同数の6人とし、第1次募集から順次選考を行い、定員に達し次第締め切ることとする。</p> <p>なお本学部では、地域に開いた大学として地域住民の学びの要望に応えること、地域及び食料・農業分野の関連企業や行政機関等との社会連携を推進し、食と農に関する産業の発展に寄与することを目的とし、「研究生」「科目等履修生」「聴講生」の受け入れを行っている。よって本研究科でもその趣旨に倣い、正課生以外に「研究生」「科目等履修生」「聴講生」を受け入れることとする。それぞれの定員は若干名とし、教育・研究に支障の無い場合に限り、選考のうえ、研究科教授会の議を経て学長が入学を許可することができるものとする。なお本大学院学則第43条に基づき、本研究科の研究生、科目等履修生、聴講生に関する規則は別に定めることとする。</p> <p>【資料9-1】 新潟食料農業大学大学院 研究生規程（案）</p> <p>【資料9-2】 新潟食料農業大学大学院 科目等履修生規程 （案）</p> <p>【資料9-3】 新潟食料農業大学大学院 聴講生規程（案）</p>	<p>区分の受験者から選考し、特待生の選考基準を満たすとされた者について先述の減免を行うこととする。</p> <p>選考基準は、「本大学院への入学意思が明確で、特待生に採用された場合、入学が確約できる者」を共通条件とし、極めて高い実績や専門技術を有する者（業務経験や論文実績、学会発表実績など）あるいは大学卒業時のGPAが2.5以上の者とする。ただし、長期履修生は対象外とする。この特待生の対象上限人数は入学定員と同数の6人とし、第1次募集から順次選考を行い、定員に達し次第締め切ることとする。</p> <p>なお本学部では、地域に開いた大学として地域住民の学びの要望に応えること、地域及び食料・農業分野の関連企業や行政機関等との社会連携を推進し、食と農に関する産業の発展に寄与することを目的とし、「研究生」「科目等履修生」「聴講生」の受け入れを行っている。よって本研究科でもその趣旨に倣い、正課生以外に「研究生」「科目等履修生」「聴講生」を受け入れることとする。それぞれの定員は若干名とし、教育・研究に支障の無い場合に限り、選考のうえ、研究科教授会の議を経て学長が入学を許可することができるものとする。なお本大学院学則第43条に基づき、本研究科の研究生、科目等履修生、聴講生に関する規則は別に定めることとする。</p> <p>【資料9-1】 新潟食料農業大学大学院 研究生規程（案）</p> <p>【資料9-2】 新潟食料農業大学大学院 科目等履修生規程 （案）</p> <p>【資料9-3】 新潟食料農業大学大学院 聴講生規程（案）</p>
--	--

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

6. 専任教員の年齢構成が著しく高齢に偏っていることから、教育研究の継続性を踏まえ、若手教員の採用計画など教員組織の将来構想を明確にするとともに、教員配置の適正化を図ること。

(対応)

本研究科は平成 30 年に開設した食料産業学部食料産業学科を基礎として、その完成年度後に引き続き開設する修士課程であることから、本学部の開設時から教育及び研究に携わり、その目的の実現に向けて十分な教育・研究実績と豊かな教育経験等を有する教員を配置したため 60 歳以上の年齢構成比が高くなっている。しかし経験を持った教員の存在は、教育及び研究の両側面において、若手教員の指導や実績の積み上げ、能力向上に有効である。

なお先般提出した「設置の趣旨等を記載した書類」にも記載したとおり、本学が所属する学校法人新潟総合学園の就業規則において定める定年は満 65 歳であり、これを超える専任教員は開学時において 5 名、完成年度末時に 9 名となるが、学校法人新潟総合学園就業規則附則第 3 項のとおり、大学院新設など特別の事情があるときは、定年の延長を個別に措置することができることとしている。完成年度における専任教員の年齢構成は、比較的高齢に偏ることとなるものの、完成年度以降は本学部に属する若手教員の内部昇格による大学院専任教員への登用や、30 歳代の若手教員及び教育・研究の中心となる 40～50 歳代の教員を公募により広く募集して採用し、各年代の教員配置の平準化をはかり、本研究科の教育・研究が継続的に維持されかつ発展していくことのできる体制を構築することとする。

具体的には、完成年度以降に本研究科の専任教員となり得る 30 歳代から 40 歳代前半の若手教員が各領域に 1 名ずつ計 3 名在籍しており、いずれも既に博士号を取得していることから、今後さらに教育・研究の実績を積み上げることにより本研究科の専任教員となることで本研究科の継続的な教育・研究は維持できると考える。

またこの 3 名以外にも、まだ教員経験年数は少ないものの、既に博士号を取得しており、今後教育実績・研究実績を積むことで大学院教員となり得る者が 3 名在籍しており、退職を迎える教員の後任として昇格する可能性が高く、退職による空位を埋めると共に各年代の均衡がとれたバランスのよい配置とすることが可能であると思われる。

また内部昇格に加え、本研究科に該当する専門領域や教育科目を担当できる若手人材を輩出する大学は国立大学農学部をはじめ全国的に存在するため、公募を行うことによって外部から採用することにより、教員組織の将来構想として、教員の若返りを果たすこともおおいに可能であると考えられる。

なお本大学院教員 17 人の完成年度末時点の年齢構成は、「専任教員の年齢構成・学位保有状況（別記様式第 3 号（その 3））」で示したとおりであり、その構成比を付記すると以下のとおりであるが、

29 歳以下	0 人	0.0%
30～39 歳	0 人	0.0%
40～49 歳	3 人	17.6%
50～59 歳	1 人	5.9%
60～64 歳	3 人	17.6%
65～69 歳	7 人	41.2%
71 歳以上	3 人	17.6%

その後 65 歳以上教員 10 人が退職し、先述の 6 人が内部昇格し、且つ公募により 4 人の教員を採用すると（30 歳代 1 人、50 歳代 3 人と想定）、本研究科開設から 5 年目の令和 8 年 4 月 1 日の年齢構成は

29 歳以下	0 人	0.0%
30～39 歳	3 人	17.6%
40～49 歳	7 人	41.2%
50～59 歳	4 人	23.5%
60～64 歳	3 人	17.6%
65～69 歳	0 人	0.0%
71 歳以上	0 人	0.0%

となり、40 歳代を中心に教員配置の適正化が図られることとなる。

（新旧対照表）設置の趣旨等を記載した書類（22 ページ）

新	旧
<p>8 教員組織の編制の考え方及び特色</p> <p>本研究科の目的や教育課程は先述したとおりであるが、教員組織は、基礎となる食料産業学部食料産業学科の教育及び研究を更に発展させたものであり、また学部から大学院へ進学する学生に対し連続性のあるきめ細かな指導を行うことを想定し、食料産業学部食料産業学科の専任教員を中心として編制する。</p> <p>入学定員 6 名に対し専任教員は 17 名で編制しており、内訳は教授 13 名、講師 4 名である。な</p>	<p>8 教員組織の編制の考え方及び特色</p> <p>本研究科の目的や教育課程は先述したとおりであるが、教員組織は、基礎となる食料産業学部食料産業学科の教育及び研究を更に発展させたものであり、また学部から大学院へ進学する学生に対し連続性のあるきめ細かな指導を行うことを想定し、食料産業学部食料産業学科の専任教員を中心として編制する。</p> <p>入学定員 6 名に対し専任教員は 17 名で編制しており、内訳は教授 13 名、講師 4 名である。な</p>



<p>おこの 17 名のうち 16 名が博士号を有する教員であり、それぞれの専門分野について高い教育実績及び研究業績、実務経験を有し、修士課程における十分な教育・研究が実施できる教員配置として</p> <p>いる。</p> <p>また領域ごとの専任教員数は、アグリ領域 6 名、フード領域 6 名、ビジネス領域 5 名とほぼ均等に配置されており、様々な見地から食料産業のネットワーク（フードチェーン）を総合的に深く捉え、食料産業に係る課題を見出し解決できる能力を修得できる環境となっている。また専任教員 17 名のうち 3 名が女性教員となっている。</p> <p>なお専任教員 17 名の年齢構成は、開設時において 70 歳代 1 名、60 歳代 11 名、50 歳代 2 名、40 歳代 2 名、30 歳代 1 名となっている。</p> <p>本研究科は平成 30 年に開設した食料産業学部食料産業学科を基礎として、その完成年度後に引き続き開設する修士課程であることから、本学部の開設時から教育及び研究に携わり、その目的の実現に向けて十分な教育・研究実績と豊かな教育経験等を有する教員を配置したため 60 歳代以上の年齢構成比が高くなっているが、本学部に属する専任教員のうち、完成年度以降に本研究科の専任教員となり得る 30 歳代から 40 歳代前半の若手教員が各領域に 1 名ずつ計 3 名在籍しており、いずれも既に博士号を取得していることもあり、今後さらに教育・研究の実績を積み上げることにより本研究科の専任教員となることで本研究科の継続的な教育・研究は維持できると考える。</p> <p>なお、本学が所属する学校法人新潟総合学園の就業規則において定める定年は満 65 歳であり、これを超える専任教員は開学時において 5 名、完成年度末時に 9 名となるが、以下に記した学校法人新潟総合学園就業規則附則第 3 項のとおり、大学院新設など特別の事情があるときは、定年の延長を個別に措置することができることとしてい</p>	<p>おこの 17 名のうち 16 名が博士号を有する教員であり、それぞれの専門分野について高い教育実績及び研究業績、実務経験を有し、修士課程における十分な教育・研究が実施できる教員配置として</p> <p>いる。</p> <p>また領域ごとの専任教員数は、アグリ領域 6 名、フード領域 6 名、ビジネス領域 5 名とほぼ均等に配置されており、様々な見地から食料産業のネットワーク（フードチェーン）を総合的に深く捉え、食料産業に係る課題を見出し解決できる能力を修得できる環境となっている。また専任教員 17 名のうち 3 名が女性教員となっている。</p> <p>なお専任教員 17 名の年齢構成は、開設時において 70 歳代 1 名、60 歳代 11 名、50 歳代 2 名、40 歳代 2 名、30 歳代 1 名となっている。</p> <p>本研究科は平成 30 年に開設した食料産業学部食料産業学科を基礎として、その完成年度後に引き続き開設する修士課程であることから、本学部の開設時から教育及び研究に携わり、その目的の実現に向けて十分な教育・研究実績と豊かな教育経験等を有する教員を配置したため 60 歳代以上の年齢構成比が高くなっているが、本学部に属する専任教員のうち、完成年度以降に本研究科の専任教員となり得る 30 歳代から 40 歳代前半の若手教員が各領域に 1 名ずつ計 3 名在籍しており、いずれも既に博士号を取得していることもあり、今後さらに教育・研究の実績を積み上げることにより本研究科の専任教員となることで本研究科の継続的な教育・研究は維持できると考える。</p> <p>なお、本学が所属する学校法人新潟総合学園の就業規則において定める定年は満 65 歳であり、これを超える専任教員は開学時において 5 名、完成年度末時に 9 名となるが、以下に記した学校法人新潟総合学園就業規則附則第 3 項のとおり、大学院新設など特別の事情があるときは、定年の延長を個別に措置することができることとしてい</p>
---	---

る。完成年度における専任教員の年齢構成は、比較的高齢に偏ることとなるものの、完成年度以降は先述したとおり本学部に属する若手教員の内部昇格による大学院専任教員への登用や、30歳代の若手教員及び教育・研究の中心となる40～50歳の教員を公募により広く募集して採用し、各年代の教員配置の平準化をはかり、本研究科の教育・研究が継続的に維持されかつ発展していくことのできる体制を構築することとする。

学校法人新潟総合学園就業規則より抜粋

(定年)

第20条 教育職員のうち無期雇用契約及び途中で有期雇用契約から無期雇用契約に転換した教授、准教授、講師の定年は満65歳とし、定年年令に達した年の年度末をもって退職とする。但し、職員、学園双方協議のうえ再雇用して3年以内勤務させることができるものとし、当該任期が経過した後の再任は個別に決定する。

附則

3 第20条に係わらず学部・学科の新増設、大学院の新設など特別の事情があるときは、理事会において定年の延長を個別に措置することができる。

具体的には、先述のとおり完成年度以降に本研究科の専任教員となり得る30歳代から40歳代前半の若手教員が各領域に1名ずつ計3名在籍しており、いずれも既に博士号を取得していることから、今後さらに教育・研究の実績を積み上げることにより本研究科の専任教員となることで本研究科の継続的な教育・研究は維持できると考える。

またこの3名以外にも、まだ教員経験年数は少ないものの、既に博士号を取得しており、今後教育実績・研究実績を積むことで大学院教員となり

る。完成年度における専任教員の年齢構成は、比較的高齢に偏ることとなるものの、完成年度以降は先述したとおり本学部に属する若手教員の内部昇格による大学院専任教員への登用や、30歳代の若手教員及び教育・研究の中心となる40～50歳の教員を公募により広く募集して採用し、各年代の教員配置の平準化をはかり、本研究科の教育・研究が継続的に維持されかつ発展していくことのできる体制を構築することとする。

学校法人新潟総合学園就業規則より抜粋

(定年)

第20条 教育職員のうち無期雇用契約及び途中で有期雇用契約から無期雇用契約に転換した教授、准教授、講師の定年は満65歳とし、定年年令に達した年の年度末をもって退職とする。但し、職員、学園双方協議のうえ再雇用して3年以内勤務させることができるものとし、当該任期が経過した後の再任は個別に決定する。

附則

3 第20条に係わらず学部・学科の新増設、大学院の新設など特別の事情があるときは、理事会において定年の延長を個別に措置することができる。

<p><u>得る者が3名在籍しており、退職を迎える教員の後任として昇格する可能性が高く、退職による空位を埋めると共に各年代の均衡がとれたバランスのよい配置とすることが可能であると思われる。</u></p> <p><u>また内部昇格に加え、本研究科に該当する専門領域や教育科目を担当できる若手人材を輩出する大学は国立大学農学部をはじめ全国的に存在するため、公募を行うことによって外部から採用することにより、教員組織の将来構想として、教員の若返りを果たすこともおおいに可能であると考え</u><u>る。</u></p> <p>なお本学は新潟キャンパス及び胎内キャンパスの2キャンパスを有しており、本研究科においてもこの2キャンパスを活用して教育研究を推進する。なお「5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件」で詳述したとおり、移動に際する時間及び労力の負担や指導に際する不具合が生じることのないよう、大学院生及び教員とも、1日のうちで両キャンパスを往来することのないよう配慮した時間割を編成する。</p>	<p>なお本学は新潟キャンパス及び胎内キャンパスの2キャンパスを有しており、本研究科においてもこの2キャンパスを活用して教育研究を推進する。なお「5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件」で詳述したとおり、移動に際する時間及び労力の負担や指導に際する不具合が生じることのないよう、大学院生及び教員とも、1日のうちで両キャンパスを往来することのないよう配慮した時間割を編成する。</p>
---	---

(改善事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

7. 示された学術雑誌の一覧に、学術雑誌とは認められない不適当なものが見受けられるなど、本研究科の設置に当たり、教育研究上必要となる図書等が適切に整備される計画となっているか不明確なため、本研究科の教育研究内容に照らして適切な整備計画となっていることを明確に説明するとともに、必要に応じて一覧を適切に改めること。

(対応)

設置認可申請時に「設置の趣旨等を記載した書類」の添付資料 10 として提出した「新潟食料農業大学学術雑誌一覧」は、指摘のとおり学術雑誌には該当しないものが含まれていた。これは申請時において本学図書館にて取り扱っている雑誌すべてを示したリストであり、資料タイトルが不適切であったため以下のとおり修正したい。

修正前 【資料 10】新潟食料農業大学学術雑誌一覧

修正後 【資料 10】新潟食料農業大学学術および教育研究に寄与する雑誌一覧

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (【資料 10】)

新	旧
【資料 10】新潟食料農業大学学術および教育研究に寄与する雑誌一覧	【資料 10】新潟食料農業大学学術雑誌一覧

このリストには専門の学術雑誌以外にも、いわゆる一般雑誌の類も含まれているが、本学の教育・研究に関係する食・農・地域・健康に係る情報収集への有用性を鑑み、資料の内容はそのままとし、資料タイトルを先述のとおり変更することとした。

また本大学院設置に際しては新たに専門に係る学術図書 122 冊の新規購入を予定しており、大学院教育にふさわしい図書環境を整備する予定としている。

【添付資料 2】新規購入予定図書リスト

なお【資料 10】のとおり、本学図書館では、本大学院設置に際してすでに必要な学術雑誌を整備しているため新たな学術雑誌の購入は予定していないが、農学領域の幅広い情報を検索し閲覧できるデータベースを導入する予定としており、これにより論文作成に向けての調査・研究を円滑に遂行できる環境を整備する。 【添付資料 3】データベース資料

また大学院開設後、教員や院生の要望に応じ新たな学術雑誌の購入も検討し、更なる充実した環境構築を目指していく。

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

8. 社会人の入学を想定している旨の説明があるが、夜間開講や長期履修等に係る具体的な説明がなく、社会人学生が履修しやすい環境が整備されているのか不明確である。このため、具体的な方策を示した上で、社会人学生が履修しやすい環境が整備されていることを明確に説明すること。

(対応)

本研究科は「学生の確保の見通し等を記載した書類」のp 3に記したとおり、主とする受入学生像は、本学出身者および他大学の食・農系学部出身者としている。しかしそれに加え、現在食や農に係る現場で活躍しており、更なる知識・技術を修得し指導的役割を担うことあるいは研究職となり先端的な研究業務を担うことを目指す社会人も学生として想定し、入学者選抜の出願要件としても「社会人」の区分を設けている。

つまり主とする学生とは想定していないが、職業を継続しながら、職場の理解を得て、あるいは自営であれば業務時間の調整等を行った上で本研究科にて更なるステップアップを目指す社会人も受け入れる想定としている。よって入学者選抜の出願要件にも「社会人」という区分を設けている。

なお社会人の修学継続を支援するため、「学生の確保の見通し等を記載した書類」にも記載したとおり、標準修行年限(2年)を超えて一定の期間に亘り計画的に修了することができるよう「長期履修制度」を設ける。長期履修期間は4年を限度とし、入学前に申請を受け付けるが、入学後に事情が変わった場合でも年数の変更については柔軟に対応する。なお学費は割増することなく正規の学費を3年または4年で均等に納入することとし、修業期間が長期に渡ることによる経済的負担を軽減する。

またこれも、「学生の確保の見通し等を記載した書類」に記載したとおり、業務上の都合等によりやむを得ず出席できなかった授業の補完や、来学困難な場合等に研究指導を行うためのツールとしてオンラインを活用するなど、可能な限りの環境を構築することと考えている。

また、本研究科で修学する上での知識や理解が不足していると感じる者或いは学びの場から離れていたため今一度基礎知識を確認しておきたいと希望する者等には、本学部授業の聴講を推奨することとし、現在の学部聴講生規程を改定し本研究科に在籍する大学院生についても、学部授業の聴講に際しては検定料・入学料・聴講料を免除することと改める構想としており、これにより、本研究科の基礎となる学部である食料産業学部の学修内容を聴講し、不足する知識を補い本研究科での学修を円滑に進めることができるよう、修学環境を整備することとして考えている。

なお、本大学院学則（案）第13条で本大学院の休業日を規定しているが、3項に「学長は、特に必要があると認めるときは、休業日においても臨時の授業日を設けることができる。」としており、必要に応じて休業日としている日においても集中講義や補講を実施する等、各種の施策を講じ社会人学生の修学が円滑に行われるよう配慮する。

（新旧対照表）学生の確保の見通し等を記載した書類（3ページ）

新	旧
<p>1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況</p> <p>1) 学生の確保の見通し</p> <p>(1) 定員充足の見込み</p> <p>(前段記載省略)</p> <p>本大学院の主とする受入学生像は、本学出身者および他大学の食・農系学部出身者とするが、それに加え、現在食や農に係る現場で活躍しており、更なる知識・技術を修得し指導的役割を担うことあるいは研究職となり先端的な研究業務を担うことを目指す社会人や、本大学院で修得した知識・技術を基に国際社会において食料産業の発展に寄与することを目指す留学生も想定する。</p> <p><u>なお職業を継続しながら職場の理解を得て、あるいは自営であり業務時間等の調整を行った上で本研究科にて更なる知識・技術の修得を希望し修学を志す社会人については、標準修行年限（2年）を超えて一定の期間に亘り計画的に修了することができるよう「長期履修制度」を設ける。長期履修期間は4年を限度とし、入学前に申請を受け付けるが、入学後に事情が変わった場合でも年数の変更については柔軟に対応する。なお学費は正規の学費を3年または4年で均等に納入することとし、修業期間が長期に渡ることによる経済的負担を軽減する。また、業務上の都合等によりやむを得ず出席できなかった授業の補完や、来学困難な場合等に研究指導を行うためのツールとして</u></p>	<p>1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況</p> <p>1) 学生の確保の見通し</p> <p>(1) 定員充足の見込み</p> <p>(前段記載省略)</p> <p>本大学院の主とする受入学生像は、本学出身者および他大学の食・農系学部出身者とするが、それに加え、現在食や農に係る現場で活躍しており、更なる知識・技術を修得し指導的役割を担うことあるいは研究職となり先端的な研究業務を担うことを目指す社会人や、本大学院で修得した知識・技術を基に国際社会において食料産業の発展に寄与することを目指す留学生も想定する。</p>

<p><u>オンラインを活用し、支援を行う。そして本研究科で修学する上での知識や理解が不足していると感じる者或いは学びの場から離れていたため今一度基礎知識を確認しておきたいと希望する者には、本学部授業の聴講を推奨することとし、現在の学部聴講生規程を改定し本研究科に在籍する大学院生についても、学部授業の聴講に際しては検定料・入学金・聴講料を免除することと改め、本研究科の基礎となる学部である食料産業学部の学修内容を聴講し、不足する知識を補い本研究科での学修を円滑に進めることができるよう修学環境を整備し、修学を支援する。</u></p> <p>入学定員の設定の考え方は世の中の需要も鑑みて本大学院の安定的・継続的な研究活動において重要な課題であると考え、慎重に検討し設定を行った。</p> <p>(後段記載省略)</p>	<p>入学定員の設定の考え方は世の中の需要も鑑みて本大学院の安定的・継続的な研究活動において重要な課題であると考え、慎重に検討し設定を行った。</p> <p>(後段記載省略)</p>
--	---

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

9. 留学生の入学を想定している旨の説明があるが、留学生に対する在籍管理や経費支弁能力の確認、学修面や生活面等への支援など、本研究科における留学生へ対応が不明確なため、明確に説明すること。

(対応)

本学部は開学時から令和2年度まで合計113人の外国人留学生を受け入れており、修学や学生生活に係る様々な支援を行っている。本研究科においても、開設後は本学部留学生同様、修学や学生生活に係る様々な支援の実施及び令和3年4月9日付文部科学省高等教育局学生・留学生課「外国人留学生の適切な受入れ及び在籍管理の徹底等について（通知）」に基づく適切な在籍管理を行う。

まず出願時に際しては、事務局入試広報部において「留学生」の出願要件に定める日本語能力（日本語能力試験N2合格またはそれと同等以上の日本語能力）を有しているか否かを確認する。また、日本語能力は出願書類や面接試験においても、本研究科での教育及び研究に適う日本語能力を有しているか確認する。また学費の支弁能力についても、同じく入試広報部において「経費支弁説明書」を提出させ、直近1年間の経費支弁者からの仕送り等について、その事実を証明する書類（送金証明書等）と共に確認する。また、入学後の経費支弁の計画についても併せて確認する。入学手続き時には、本学在学中にかかる学費および生活費について十分に準備されていることを証明する書類（経費支弁者の在職証明書や収入証明書等）の提出を求め、その内容を確認する。入学後は事務局学務課において、学部留学生同様、出席状況や単位修得状況、成績指標（GPA）、そして学生生活における資格外活動の状況を確認し、確認や指導を要すると判断された場合は、研究指導教員と連携し個別面談等により状況の確認や修学の継続に必要な支援・指導を行う。またこれも学部生同様、心身の悩みを抱える者については学生相談室（医務職員による健康相談、臨床心理士による心理相談）の利用を積極的に案内し、必要に応じ医療機関等とも連携しながら問題の早期解決をはかる。日常的な履修や学生生活に係る相談については学生窓口を中心に、日本語能力向上支援や大学院留学生向けの外部奨学金の情報提供、傷病時や災害発生時の対応方法の周知等、必要に応じ研究指導教員や関係部署、および学外の関係機関とも連携しながら対応を行う。また修了後に就職を希望する大学院留学生についても、日本人大学院生と同様、社会連携推進委員会および社会連携推進課が協働し、研究指導教員と連携しながら個別にきめ細かな指導を行い、希望の進路の実現に向けて支援する。

このように本研究科においても本学部同様、多様な側面から外国人留学生を支援し、経歴、年齢、国籍等多様な背景を持つ外国人留学生の入学および修学の継続を促進し、本学の建学の精神に示す「自由、多様、創造」を具現化するキャンパスの形成を目指す。



なお入学時に係る対応については、「設置の趣旨等を記載した書類」に追記する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (20 ページ)

新	旧
<p>7 入学者選抜の概要</p> <p>(1) 入学者受入れの方針</p> <p style="text-align: center;">略</p> <p>(2) 出願資格、入学者選抜の方法及び募集定員 本研究科の入学者選抜は、<u>入学定員 6 人と少数であるため、入試区分は設けないが、出願資格として大学院入学資格又は大学院入学資格を有することとなる見込みの者とし、出願要件として「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の 4 区分を設ける。</u></p> <p>「学内推薦」は本学部を卒業見込みの者で所属コース長が推薦した者、「社会人」は大学院入学資格を有し且つ食や農に係る企業や団体等における実務経験（自営業も含む）を有する者、「留学生」は大学院入学資格を有する日本国籍以外の者で日本語能力試験 N 2 合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者、そして「一般」は大学院入学資格を有し前述の 3 区分に該当しない者を対象とする。</p> <p><u>「学内推薦」「社会人」による合否判定は出願書類評価及び面接試験の結果を、そして「留学生」「一般」による合否判定は出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定する。</u>なお合否の判定は、研究科教授会が委任する代議員会「大学院入試合否判定会議」が行い、審議した合否結果を学長に上申し、学長が入学を決定する。</p> <p>入学者選抜は第 1 次募集から第 3 次募集までの計 3 回を予定し、第 1 次募集は 9 月、第 2 次募集</p>	<p>7 入学者選抜の概要</p> <p>(1) 入学者受入れの方針</p> <p style="text-align: center;">略</p> <p>(2) 出願資格、入学者選抜の方法及び募集定員 本研究科の入学者選抜は、出願資格として大学院入学資格又は大学院入学資格を有することとなる見込みの者とし、出願要件として「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の 4 区分を設ける。</p> <p>「学内推薦」は本学部を卒業見込みの者で所属コース長が推薦した者、「社会人」は大学院入学資格を有し且つ食や農に係る企業や団体等における実務経験（自営業も含む）を有する者、「留学生」は大学院入学資格を有する日本国籍以外の者で日本語能力試験 N 2 合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者、そして「一般」は大学院入学資格を有し前述の 3 区分に該当しない者を対象とする。</p> <p>「学内推薦」による合否判定は出願書類評価及び面接試験の結果を、そして「社会人」「留学生」「一般」による合否判定は出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定する。なお合否の判定は、研究科教授会が委任する代議員会「大学院入試合否判定会議」が行い、審議した合否結果を学長に上申し、学長が入学を決定する。</p> <p>入学者選抜は第 1 次募集から第 3 次募集までの計 3 回を予定し、第 1 次募集は 9 月、第 2 次募集</p>

<p>は12月、第3次募集は2月に実施する。なお本研究科の入学定員は6名と少数であるため、第3次募集の実施については、第1次募集及び第2次募集までで合格者が入学定員に達した場合、第3次募集は行わないこととする。なおその旨は予め学生募集要項に明示し、入学志願者に理解を求めた上で入学者選抜を実施する。</p> <p><u>なお留学生の受け入れに際し、出願時には事務局入試広報部において「留学生」の出願要件に定める日本語能力（日本語能力試験N2合格またはそれと同等以上の日本語能力）を有しているか否かを確認する。また、日本語能力は出願書類や面接試験においても、本研究科での教育及び研究に適う日本語能力を有しているか確認する。また学費の支弁能力についても、同じく入試広報部において「経費支弁説明書」を提出させ、直近1年間の経費支弁者からの仕送り等について、その事実を証明する書類（送金証明書等）と共に確認する。また、入学後の経費支弁の計画についても併せて確認する。入学手続時には、本学在学中にかかる学費および生活費について十分に準備されていることを証明する書類（経費支弁者の在職証明書や収入証明書等）の提出を求め、その内容を確認する。そして入学後は「外国人留学生の適切な受入れ及び在籍管理の徹底等について（通知）」に基づく適切な在籍管理を行うと共に、個々の状況に応じて必要な支援・指導を行い留学生の修学を支援する。</u></p> <p>また本研究科では意欲の高い優秀な人材に対し、入学金の全額及び授業料・施設設備金の半額を免除する「新潟食料農業大学大学院修士課程特待生制度」を設ける。特待生は出願区分によらず、「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4区分の受験者から選考し、特待生の選考基準を満たすとされた者について先述の減免を行うこととする。</p>	<p>は12月、第3次募集は2月に実施する。なお本研究科の入学定員は6名と少数であるため、第3次募集の実施については、第1次募集及び第2次募集までで合格者が入学定員に達した場合、第3次募集は行わないこととする。なおその旨は予め学生募集要項に明示し、入学志願者に理解を求めた上で入学者選抜を実施する。</p> <p>また本研究科では意欲の高い優秀な人材に対し、入学金の全額及び授業料・施設設備金の半額を免除する「新潟食料農業大学大学院修士課程特待生制度」を設ける。特待生は出願区分によらず、「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4区分の受験者から選考し、特待生の選考基準を満たすとされた者について先述の減免を行うこととする。</p>
--	---

<p>選考基準は、「本大学院への入学意思が明確で、特待生に採用された場合、入学が確約できる者」を共通条件とし、極めて高い実績や専門技術を有する者（業務経験や論文実績、学会発表実績など）あるいは大学卒業時のG P Aが2.5以上の者とする。ただし、長期履修生は対象外とする。この特待生の対象上限人数は入学定員と同数の6人とし、第1次募集から順次選考を行い、定員に達し次第締め切ることとする。</p> <p>なお本学部では、地域に開いた大学として地域住民の学びの要望に応えること、地域及び食料・農業分野の関連企業や行政機関等との社会連携を推進し、食と農に関する産業の発展に寄与することを目的とし、「研究生」「科目等履修生」「聴講生」の受け入れを行っている。よって本研究科でもその趣旨に倣い、正課生以外に「研究生」「科目等履修生」「聴講生」を受け入れることとする。それぞれの定員は若干名とし、教育・研究に支障の無い場合に限り、選考のうえ、研究科教授会の議を経て学長が入学を許可することができるものとする。なお本大学院学則第43条に基づき、本研究科の研究生、科目等履修生、聴講生に関する規則は別に定めることとする。</p> <p>【資料9-1】 新潟食料農業大学大学院 研究生規程（案）</p> <p>【資料9-2】 新潟食料農業大学大学院 科目等履修生規程 （案）</p> <p>【資料9-3】 新潟食料農業大学大学院 聴講生規程（案）</p>	<p>選考基準は、「本大学院への入学意思が明確で、特待生に採用された場合、入学が確約できる者」を共通条件とし、極めて高い実績や専門技術を有する者（業務経験や論文実績、学会発表実績など）あるいは大学卒業時のG P Aが2.5以上の者とする。ただし、長期履修生は対象外とする。この特待生の対象上限人数は入学定員と同数の6人とし、第1次募集から順次選考を行い、定員に達し次第締め切ることとする。</p> <p>なお本学部では、地域に開いた大学として地域住民の学びの要望に応えること、地域及び食料・農業分野の関連企業や行政機関等との社会連携を推進し、食と農に関する産業の発展に寄与することを目的とし、「研究生」「科目等履修生」「聴講生」の受け入れを行っている。よって本研究科でもその趣旨に倣い、正課生以外に「研究生」「科目等履修生」「聴講生」を受け入れることとする。それぞれの定員は若干名とし、教育・研究に支障の無い場合に限り、選考のうえ、研究科教授会の議を経て学長が入学を許可することができるものとする。なお本大学院学則第43条に基づき、本研究科の研究生、科目等履修生、聴講生に関する規則は別に定めることとする。</p> <p>【資料9-1】 新潟食料農業大学大学院 研究生規程（案）</p> <p>【資料9-2】 新潟食料農業大学大学院 科目等履修生規程 （案）</p> <p>【資料9-3】 新潟食料農業大学大学院 聴講生規程（案）</p>
---	---

(改善事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

10. 例えば、就職支援など、本研究科の学生に対する支援体制が不明確なため、明確に説明すること。

(対応)

「設置の趣旨等を記載した書類」の記載項目として「大学院，研究科等の設置の場合」には、「大学，学部，学科等の設置の場合」と異なり「社会的・職業的自立に関する指導等及び体制」がなかったため記載しなかったが、修了後に就職を希望する大学院生についても学部生同様、本学の社会連携推進委員会および社会連携推進課が協働し、研究指導教員と連携しながら個別にきめ細かな指導を行い、希望の進路の実現に向けて支援する想定としており、その旨を「設置の趣旨等を記載した書類」の5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件に、新たに(8)として「社会的・職業的自立に関する指導及び学生支援等」を項目として加え、そこでその他の学生支援と共に明確に説明する。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (14 ページ)

新	旧
5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件 (1) 教育方法 (2) 履修指導方法 (3) 研究指導方法 (4) 履修及び研究指導スケジュール (5) 審査体制及び審査基準、学位論文公表の方法 (6) 研究倫理審査体制 (7) 修了要件 ※上記(1)～(7);記載省略 <u>(8) 社会的・職業的自立に関する指導及び学生支援等</u> <u>新潟食料農業大学キャリアセンターでは、大学院設置に伴い本研究科のキャリア形成と就職指導を円滑に推進し、進路決定を支援するため以下の</u>	5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件 (1) 教育方法 (2) 履修指導方法 (3) 研究指導方法 (4) 履修及び研究指導スケジュール (5) 審査体制及び審査基準、学位論文公表の方法 (6) 研究倫理審査体制 (7) 修了要件 ※上記(1)～(7);記載省略

活動を計画する。

・進路希望調査

目的

学生の進路希望を知ることにより、適切なキャリア指導に活用する。また、求人開拓のための資料とする。

時期

1回目 大学院1年次6～7月

2回目 大学院1年次11月～1月

・キャリア面談

目的

学生の進路希望を知ることにより、適切なキャリア指導に活用する。また、求人開拓のための資料とする。

時期

全員面談 大学院1年次8月～9月

個別面談 必要に応じ随時

内容

全員面談では、1回目の進路希望調査を受け、面談を行う。個別面談では、必要に応じて個別に面談を行う。

・就職活動支援

目的

就職活動に際し、様々な支援を提供し、内定獲得を円滑に進める。

時期

希望により随時

内容

進路相談、各種就職書類作成支援、筆記試験指導、面接試験指導 他

・研究職支援

目的

研究職を希望する学生に対し、研究指導教員と連携を行いながら希望する職業への就職や他大学の博士課程進学を支援する。

<p><u>時期</u></p> <p><u>希望により随時</u></p> <p><u>内容</u></p> <p><u>当該分野の教員と連携し研究職への就職に関するアドバイス等を行う。また希望研究分野の求人開拓を行う。</u></p> <p><u>このほか、学部生を対象に開催する就職活動支援セミナーや職種研究セミナー等の各種セミナーや企業説明会等への大学院生の参加も可とし、自身が希望する進路の実現に向け、積極的に情報収集等を行うよう指導する。</u></p> <p><u>また入学後は学部生同様、事務局学務課職員より履修等の相談のほか、学生生活に関する相談・支援や心身の健康維持のため学生相談室（医務職員による健康相談、臨床心理士による心理相談）を中心に、必要に応じ研究指導教員や医療機関等とも連携しながら支援にあたる。</u></p>	
--	--

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

1 1. 公表する情報として挙げられている項目に、学校教育法施行規則第七十二条の二第三項に規定されている学位論文に係る評価に当たっての基準についての情報がな  
いことから、適切に公表すること。

(対応)

審査意見に従い、「設置の趣旨等を記載した書類」において公表する情報として挙げた項目に、学位論文に係る評価の基準についても適切に公表する記載を追加する。

なお公表内容については、「設置の趣旨等を記載した書類」の「5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件 (5) 審査体制及び審査基準、学位論文公表の方法」に記載した内容とする。

(新旧対照表) 設置の趣旨等を記載した書類 (30 ページ)

新	旧
<p>13 情報の公表</p> <p>本学は学則第5条に基づき、教育研究活動等の状況について本学ホームページや刊行物への掲載等、積極的に外部に対して情報を公表している。情報の公表については、入試・広報委員会が定める広報の基本方針や基本計画、ホームページの管理及び運用方法等に基づき、各種媒体を活用し広く周知できる方法により実施している。公表する主な項目は、以下のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大学の教育研究上の目的に関すること (建学の精神や大学及び学部学科の目的、教育方針等)</li> <li>・教育研究上の基本組織に関すること (学部学科名称や定員数等)</li> <li>・教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること</li> <li>・入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業または</li> </ul>	<p>13 情報の公表</p> <p>本学は学則第5条に基づき、教育研究活動等の状況について本学ホームページや刊行物への掲載等、積極的に外部に対して情報を公表している。情報の公表については、入試・広報委員会が定める広報の基本方針や基本計画、ホームページの管理及び運用方法等に基づき、各種媒体を活用し広く周知できる方法により実施している。公表する主な項目は、以下のとおりとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大学の教育研究上の目的に関すること (建学の精神や大学及び学部学科の目的、教育方針等)</li> <li>・教育研究上の基本組織に関すること (学部学科名称や定員数等)</li> <li>・教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること</li> <li>・入学者に関する受入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業または</li> </ul>

<p>修了した者の数並びに進学者数及び就職者数 その他進学及び就職等の状況に関する事</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関する事 (教育課程の体系や科目一覧等)</li> <li>・学修の成果に係る評価及び卒業または修了の認定に当たっての基準に関する事 (卒業要件や取得可能な学位等)</li> <li>・校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関する事 (校地・校舎・設備の概況や学習環境、交通手段等)</li> <li>・授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関する事</li> <li>・大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関する事 (奨学金制度や就職指導体制等)</li> <li>・その他(社会連携に関する事、自己点検・評価の結果に関する事等)</li> </ul> <p>本大学院においても大学院学則第3条に (情報の提供)</p> <p>第3条 本大学院は、本大学院の教育研究活動等の状況について、刊行物等への掲載その他広く周知できる方法により、積極的に外部に対して情報を提供する。</p> <p>と定めており、大学院開設後はこれに則り、大学院に係る情報の積極的な発信に努めることとする。</p> <p><u>なお、学校教育法施行規則第172条の2第3項に規定されている学位論文に係る評価に当たっての基準についても、「5 教育方法、履修指導、研究指導の方法及び修了要件(5) 審査体制及び審査基準、学位論文公表の方法」の記載内容に基づき、適切に公表する。</u></p>	<p>修了した者の数並びに進学者数及び就職者数 その他進学及び就職等の状況に関する事</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関する事 (教育課程の体系や科目一覧等)</li> <li>・学修の成果に係る評価及び卒業または修了の認定に当たっての基準に関する事 (卒業要件や取得可能な学位等)</li> <li>・校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関する事 (校地・校舎・設備の概況や学習環境、交通手段等)</li> <li>・授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関する事</li> <li>・大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関する事 (奨学金制度や就職指導体制等)</li> <li>・その他(社会連携に関する事、自己点検・評価の結果に関する事等)</li> </ul> <p>本大学院においても大学院学則第3条に (情報の提供)</p> <p>第3条 本大学院は、本大学院の教育研究活動等の状況について、刊行物等への掲載その他広く周知できる方法により、積極的に外部に対して情報を提供する。</p> <p>と定めており、大学院開設後はこれに則り、大学院に係る情報の積極的な発信に努めることとする。</p>
---	--



(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

1 2. 学生確保の見通しについて、本学の学部生及び本学が属する NSG グループの専門学校生を対象としたアンケート調査の結果をもって説明しているが、進学時期が不明確なことに加えて、本研究科への入学資格を有し、受入れを想定する者に対する入学意向を適切に示したものが疑義がある。また、実質的には学内のニーズのみの説明となっており、本研究科に対する学外からの入学意向の有無も不明確である。このため、本研究科が社会人等の受入れも想定していることを踏まえ、学内外における本研究科への入学ニーズに係る客観的な根拠を明らかにした上で、改めて長期的かつ安定的な学生確保の見通しがあることを明確に説明すること。

(対応)

本大学院設置認可申請時に提示した本学の学部生及び本学が属する NSG グループの専門学校生を対象としたアンケート調査は、「学生の確保の見通し等を記載した書類」に記載したとおり、2020年9月に Web アンケート (Microsoft Forms) により実施した。その際の Web アンケートの冒頭にはアンケートの目的を明記し、この趣旨を理解頂いた上で回答を得ている。また専門学校生を対象としたアンケートでは、同じく Web アンケートの冒頭でアンケートの目的とあわせ、専門学校から大学院への入学については各大学院が定める個別の入学資格審査によって認められかつ 22 歳に達すると入学資格を得ることができ旨も明記し、大学院への入学に際し誤解を与えないよう配慮した上で実施している。

【添付資料 5】進学ニーズアンケート冒頭画面

なおこのアンケートの実施時には、本大学院の設置構想を示した資料を提示している。

【添付資料 6】2020 年 9 月アンケート時提示／新潟食料農業大学大学院設置構想資料

先述のとおりこのアンケートは 2020 年 9 月に実施しているため、その構想資料もその当時の構想内容ではあるが、本研究科の目的を表す表現 (語句) や授業科目の名称等その一部に申請内容との齟齬が存在するものの、その趣旨や目的、開設時期、教育課程、学費金額等といった基本的な計画内容に相違は生じておらず、進学ニーズ調査として十分に有効な回答であると判断することができる。

これらのアンケートを総合した集計結果については、本文に記載した [表 1] で示しているとおり、入学の意向を示した回答者数は進学時期 (アンケート実施時 (2020 年度) の学生が研究科へ入学する年度) ごとに以下のとおりの結果が得られている。

2022 年度 (研究科設置初年度)	9 名
2023 年度 (研究科設置 2 年目)	6 名
2024 年度 (研究科設置 3 年目)	17 名

このうち、専門学校生は、本研究科の入学資格審査を経た上で、22歳に達した年齢になると入学できるため、当該の専門学校の学生の入学意向は2023年度からとしている。

なお今回、「実質的には学内のニーズのみの説明となっており、本研究科に対する学外からの入学意向の有無も不明確である。」との審査意見に従い、新たに新潟県内の食・農系企業に勤める社会人を対象に、本研究科の広報活動のため作製したリーフレットを提示し、本研究科への進学ニーズ調査を実施した。本調査の概要は以下のとおりである。

**【添付資料 7】新潟食料農業大学大学院食料産業学研究科リーフレット**

調査対象；新潟県内の企業に勤める社会人

調査方法；郵送調査

依頼数；1,745名（349企業）※1企業あたり、5枚の調査票を送付

有効回収数；90人

有効回収率；5.2%

調査時期；2021年6月4日（金）～2021年6月13日（日）

調査実施機関；株式会社 進研アド

この調査の詳細は添付資料のとおりであるが、この結果、本研究科に「入学したいと思う」と回答した者は13人であり、その入学希望時期は以下のとおりとなっている。

2022年度（研究科設置初年度）	4名
2023年度（研究科設置2年目）	4名
2024年度（研究科設置3年目）	5名

**【添付資料 8】新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科食料産業学専攻（修士課程）」（仮称）設置に関するニーズ調査結果報告書  
【社会人対象調査】**

この社会人の進学ニーズと、先述した本学学部生及び本学が属するNSGグループの専門学校生の進学ニーズをあわせると、その合計人数は

入学希望年度	学生	社会人	合計
2022年度（研究科設置初年度）	9名	4名	13名
2023年度（研究科設置2年目）	6名	4名	10名
2024年度（研究科設置3年目）	17名	5名	22名

となり、この結果より本研究科は、入学定員6名を長期的かつ安定的に学生を確保する見通しがあると判断することができる。

以上を踏まえて、「学生の確保の見通し等を記載した書類」におけるアンケート調査の実施内容と追加実施した社会人を対象としたアンケートの説明を追加する。

(新旧対照表) 学生の確保の見通し等を記載した書類 (3 ページ)

新	旧
<p>1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況</p> <p>1) 学生の確保の見通し</p> <p>(1) 定員充足の見込み</p> <p>2) 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要</p> <p>(1) 農業系大学院全体の学生確保の状況 (ここまで記載省略)</p> <p>(2) 進学需要アンケートの結果</p> <p>①本学在学学生を対象としたアンケート</p> <p>先述のとおり、本大学院の主とする受入学生像は本学出身者および他大学の食・農系学部出身者であり、中でも本学出身者を特に主として考えている。</p> <p>よって本大学院設置にあたり、入学希望者の見込みを客観的に把握するため、入学学生の主と想定する本学の在学学生に対して 2020 年 9 月 16 日～27 日までの間、アンケートを実施した。回答依頼対象は 1・2・3 年生の在学学生全員 389 名 (当時) とし、学内メールから所定の URL にアクセスして回答する Web アンケート (Microsoft Forms) により実施した。<u>なおこのアンケートの実施時には、【資料 3】に示すとおり本大学院の設置構想をまとめた資料を提示し、回答にあたってはその資料を読んで本大学院の目的や教育課程の特色等について理解した上で回答するよう要請し実施している。</u></p> <p><u>この結果、81 名の学生 (3 年生: 25 名、2 年生: 21 名、1 年生: 35 名) から回答を得た (回答率 20.8%)。</u></p> <p>そしてその詳細結果を【資料 4】に示した。</p> <p>質問 3 の卒業後の進路希望に対しては回答時点で「大学院進学」と回答したのは 6 名 (7.4%、3 年生: 2 名、2 年生: 1 名、1 年生: 3 名) であつ</p>	<p>1. 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況</p> <p>1) 学生の確保の見通し</p> <p>(1) 定員充足の見込み</p> <p>2) 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要</p> <p>(1) 農業系大学院全体の学生確保の状況 (ここまで記載省略)</p> <p>(2) 進学需要アンケートの結果</p> <p>①本学在学学生を対象としたアンケート</p> <p>先述のとおり、本大学院の主とする受入学生像は本学出身者および他大学の食・農系学部出身者であり、中でも本学出身者を特に主として考えている。</p> <p>よって本大学院設置にあたり、入学希望者の見込みを客観的に把握するため、入学学生の主と想定する本学の在学学生に対して 2020 年 9 月 16 日～27 日までの間、アンケートを実施した。回答依頼対象は 1・2・3 年生の在学学生全員 389 名 (当時) とし、学内メールから所定の URL にアクセスして回答する Web アンケート (Microsoft Forms) により実施し、81 名の学生 (3 年生: 25 名、2 年生: 21 名、1 年生: 35 名) から回答を得た (回答率 20.8%)。</p> <p>この結果を【資料 3】に示した。</p> <p>質問 3 の卒業後の進路希望に対しては回答時点で「大学院進学」と回答したのは 6 名 (7.4%、3 年生: 2 名、2 年生: 1 名、1 年生: 3 名) であつ</p>

<p>た。なお「企業への就職」と回答した者が 46 名 (56.8%) と最も多い回答であったが、この設問では「最も近いものを1つ」選んで回答するものであったことから、「企業への就職」が最多の回答となった。</p> <p>質問6の本大学院の全体構想に対する興味・関心については、「大変関心がある」と回答した者が12名(14.9%、3年生：1名、2年生：2名、1年生：9名)、「ある程度関心がある」と回答した者が45名(55.6%、3年生：12名、2年生：12名、1年生：21名)であり、計57名(70.4%、3年生：13名、2年生：14名、1年生：30名)が全体構想に興味・関心を示した。</p> <p>質問7の本大学院への受験意向の有無については、「受験したい」と「受験先の一つとして考える」が計44名(54.3%、3年生：12名、2年生：11名、1年生：21名)と回答し、半数以上が受験意向を示した。</p> <p>質問8の本大学院への入学意向の有無については、「入学したい」が30名(37.0%、3年生：10名、2年生：5名、1年生：15名)となった。この回答と、質問6及び質問7の回答との関係性においては、3年生1名が質問6で「あまり関心がない」、かつ質問7で「受験先の一つとして考える」と回答した上で、質問8で「入学したい」と回答しているため、後述ウ)のまとめの分析においては入学希望者から除外した。他の29名(35.8%、3年生：9名、2年生：5名、1年生：15名)は質問6では「大変関心がある」または「ある程度関心がある」と回答した関心層であり、質問7では「受験したい」または「受験先の一つとして考える」と回答した上で質問8で「入学したい」と回答しており、回答動向に整合性が見られた。</p> <p>質問3においては、この設問では「最も近い進路を1つ」選ぶこととなっており、「大学院進学」と回答したのは各学年1～3名であったが、このア</p>	<p>た。なお「企業への就職」と回答した者が 46 名 (56.8%) と最も多い回答であったが、この設問では「最も近いものを1つ」選んで回答するものであったことから、「企業への就職」が最多の回答となった。</p> <p>質問6の本大学院の全体構想に対する興味・関心については、「大変関心がある」と回答した者が12名(14.9%、3年生：1名、2年生：2名、1年生：9名)、「ある程度関心がある」と回答した者が45名(55.6%、3年生：12名、2年生：12名、1年生：21名)であり、計57名(70.4%、3年生：13名、2年生：14名、1年生：30名)が全体構想に興味・関心を示した。</p> <p>質問7の本大学院への受験意向の有無については、「受験したい」と「受験先の一つとして考える」が計44名(54.3%、3年生：12名、2年生：11名、1年生：21名)と回答し、半数以上が受験意向を示した。</p> <p>質問8の本大学院への入学意向の有無については、「入学したい」が30名(37.0%、3年生：10名、2年生：5名、1年生：15名)となった。この回答と、質問6及び質問7の回答との関係性においては、3年生1名が質問6で「あまり関心がない」、かつ質問7で「受験先の一つとして考える」と回答した上で、質問8で「入学したい」と回答しているため、後述ウ)のまとめの分析においては入学希望者から除外した。他の29名(35.8%、3年生：9名、2年生：5名、1年生：15名)は質問6では「大変関心がある」または「ある程度関心がある」と回答した関心層であり、質問7では「受験したい」または「受験先の一つとして考える」と回答した上で質問8で「入学したい」と回答しており、回答動向に整合性が見られた。</p> <p>質問3においては、この設問では「最も近い進路を1つ」選ぶこととなっており、「大学院進学」と回答したのは各学年1～3名であったが、このア</p>
--	--

<p>ンケート実施により、本大学院の設置構想が公表され、学生にとっては在学している大学の大学院進学という選択肢が新たに1つ増えたこととなる。</p> <p>本大学院においては、特色ある「食料産業学」を学部から継続・発展して学修・研究することができるため、設置計画を在学生に対して積極的に情報提供・広報することにより、学生が就職活動と並行しながら本大学院への受験・入学意向が増えることが期待できる。したがって、アンケート結果及び今後の学内広報により、本学在学生を本大学院の主たる入学者として、毎年度継続的に入学定員を確保できるものと見込まれる。</p> <p>②補足的アンケート（グループ内専門学校学生を対象としたアンケート）</p> <p>上記①と同様、本学が属するNSGグループの一員であり、本学と類似の学問分野として教授している新潟農業・バイオ専門学校の学生を対象として2020年9月23日～27日までの間、アンケートを補足的に実施した。回答依頼対象は専門学校全7学科の在学生全員（127名）とし、学内メールから所定のURLにアクセスして回答するWebアンケート（Microsoft Forms）より実施した。<u>このアンケートの実施時にも、【資料3】に示すとおり本大学院の設置構想をまとめた資料を提示し、回答にあたってはその資料を読んで本大学院の目的や教育課程の特色等について理解した上で回答するよう要請し実施している。なお専門学校から大学院への入学については各大学院が定める個別の入学資格審査によって認められかつ22歳に達すると入学資格を得ることができる旨も明記し、大学院への入学に際し誤解を与えないよう配慮した上で実施している。</u></p> <p>この結果、46名の学生（36.2%）から回答を得られた。</p>	<p>ンケート実施により、本大学院の設置構想が公表され、学生にとっては在学している大学の大学院進学という選択肢が新たに1つ増えたこととなる。</p> <p>本大学院においては、特色ある「食料産業学」を学部から継続・発展して学修・研究することができるため、設置計画を在学生に対して積極的に情報提供・広報することにより、学生が就職活動と並行しながら本大学院への受験・入学意向が増えることが期待できる。したがって、アンケート結果及び今後の学内広報により、本学在学生を本大学院の主たる入学者として、毎年度継続的に入学定員を確保できるものと見込まれる。</p> <p>②補足的アンケート（グループ内専門学校学生を対象としたアンケート）</p> <p>上記①と同様、本学が属するNSGグループの一員であり、本学と類似の学問分野として教授している新潟農業・バイオ専門学校の学生を対象として2020年9月23日～27日までの間、アンケートを補足的に実施した。回答依頼対象は専門学校全7学科の在学生全員（127名）とし、学内メールから所定のURLにアクセスして回答するWebアンケート（Microsoft Forms）より実施した。</p> <p>この結果、46名の学生（36.2%）から回答を得られた。</p>
--	---

<p>この専門学校には、2年制学科と大学併修の4年制学科が併存している。4年制学科は学校教育法施行規則第155条第1項第5号により、すでに文部科学大臣の告示で入学資格を有し、設置初年度から本大学院の入学対象者となり得る。一方2年制学科は総授業時間がいずれも1,700時間以上（専門士の称号付与）であり、卒業生は同条第1項第8号により、本大学院が行う入学資格審査で認められかつ22歳に達していれば入学が可能となる。したがって、本大学院設置2年目以降の入学対象者として考えられる。</p> <p>この結果を【資料5】で示した。</p> <p>質問7の本大学院の全体構想に対する興味・関心については「ある程度関心がある」、かつ質問8の受験意向の有無について「受験先の1つとして考える」、かつ質問9の入学以降の有無について「入学したい」と、一連の回答に整合性が保たれる入学意向者は3名（6.5%、2年制学科の2年生：1名、2年制学科の1年生：1名、4年制学科の1年生：1名）であった。後述の③において、これらの3名を順にA、B、Cと記して分析をまとめる。</p> <p>この他に、質問9において「入学したい」と回答した者が3名いたが、質問8の受験意向の回答との間で整合性が取れないため、分析における入学希望者から除外した。</p> <p><u>③学生アンケート結果のまとめ</u></p> <p>上述の①・②の結果から、本大学院への入学者確保の見通しについて、次の[表1]のように整理した。</p>	<p>この専門学校には、2年制学科と大学併修の4年制学科が併存している。4年制学科は学校教育法施行規則第155条第1項第5号により、すでに文部科学大臣の告示で入学資格を有し、設置初年度から本大学院の入学対象者となり得る。一方2年制学科は総授業時間がいずれも1,700時間以上（専門士の称号付与）であり、卒業生は同条第1項第8号により、本大学院が行う入学資格審査で認められかつ22歳に達していれば入学が可能となる。したがって、本大学院設置2年目以降の入学対象者として考えられる。</p> <p>この結果を【資料4】で示した。</p> <p>質問7の本大学院の全体構想に対する興味・関心については「ある程度関心がある」、かつ質問8の受験意向の有無について「受験先の1つとして考える」、かつ質問9の入学以降の有無について「入学したい」と、一連の回答に整合性が保たれる入学意向者は3名（6.5%、2年制学科の2年生：1名、2年制学科の1年生：1名、4年制学科の1年生：1名）であった。後述の③において、これらの3名を順にA、B、Cと記して分析をまとめる。</p> <p>この他に、質問9において「入学したい」と回答した者が3名いたが、質問8の受験意向の回答との間で整合性が取れないため、分析における入学希望者から除外した。</p> <p><u>③まとめ</u></p> <p>上述の①・②の結果から、本大学院への入学者確保の見通しについて、次の[表1]のように整理した。</p>
---	---

【表1】 本学及び新潟農業・バイオ専門学校における進学需要アンケート 集計まとめ

アンケート実施時(2020年度)の 学生が研究科へ入学する年度	2022年度 (研究科設置初年度)		2023年度 (研究科設置2年目)		2024年度 (研究科設置3年目)		
	3年生	「入学したい」 回答人数(※1)	2年生	「入学したい」 回答人数(※1)	1年生	「入学したい」 回答人数(※1)	
新潟食料産業大学	3年生	9	2年生	5	1年生	15	
新潟農業・バイオ専門学校	4年制学科	3年生	0	2年生	0	1年生	1 C(※2)
	2年制学科 (※2)	—	—	2年生 (かつ22歳に達している)	1 A(※3)	1年生 (かつ22歳に達している)	1 B(※3)
計		9		5		17	

※1：「入学したい」回答人数として記載している数字は、アンケートの一連の回答において整合性のあるものだけを示している。  
 ※2：専門学校の2年制学科の学生は、本研究科の入学資格審査を経て、22歳に達した年齢になると入学できる。  
 したがって、当該の専門学校の学生が本研究科に入学できるのは2022年度からである。  
 ※3：A・B・Cの記号は、本文中の①に記した専門学校学生との一致を示す。

分析においては、アンケート実施時の本学1年生～3年生及び新潟農業・バイオ専門学校の学生のうち、一連の回答において整合性の取れているものだけを「入学したい」の回答人数として計上した。この結果、入学の意向を示した進学時期ごとに、2022年度（設置初年度）には9名、2023年度（設置2年目）には計6名、2024年度（設置3年目）には計17名の受験・入学見込が得られ、年度ごとに人数の大小は見られるものの、毎年度、入学定員6名は確実に充足されることが見込まれた。  
なお、専門学校生は、本研究科の入学資格審査を経た上で、22歳に達した年齢になると入学できるため、当該の専門学校の学生の入学意向は2023年度からとしている。

更に、大学時の成績優秀者や優れた専門的な実績のある者は、入学金の免除及び学納金の軽減による特待生制度の対象としており、初年度納付金は国立大学とほぼ同等またはそれ以下の金額となる。この点も入学志望者に訴求しながら、本学ならではの「食料産業学」を学修・研究する意義を強調し、修了後のキャリアビジョンを例示することにより、受験意向を喚起していく。また当然のことながら、本大学院は本学及び当該専門学校以外も学生募集対象としていることから、本大学院は毎年度、入学定員6名を確実に確保できるものと判断した。

また本大学院では先述のとおり、社会人も受け入れの対象としている。

令和元年7月に新潟県農林水産部食品・流通課

【表1】 本学及び新潟農業・バイオ専門学校における進学需要アンケート 集計まとめ

アンケート実施時(2020年度)の 学生が研究科へ入学する年度	2022年度 (研究科設置初年度)		2023年度 (研究科設置2年目)		2024年度 (研究科設置3年目)		
	3年生	「入学したい」 回答人数(※1)	2年生	「入学したい」 回答人数(※1)	1年生	「入学したい」 回答人数(※1)	
新潟食料産業大学	3年生	9	2年生	5	1年生	15	
新潟農業・バイオ専門学校	4年制学科	3年生	0	2年生	0	1年生	1 C(※2)
	2年制学科 (※2)	—	—	2年生 (かつ22歳に達している)	1 A(※3)	1年生 (かつ22歳に達している)	1 B(※3)
計		9		5		17	

※1：「入学したい」回答人数として記載している数字は、アンケートの一連の回答において整合性のあるものだけを示している。  
 ※2：専門学校の2年制学科の学生は、本研究科の入学資格審査を経て、22歳に達した年齢になると入学できる。  
 したがって、当該の専門学校の学生が本研究科に入学できるのは2022年度からである。  
 ※3：A・B・Cの記号は、本文中の①に記した専門学校学生との一致を示す。

分析においては、アンケート実施時の本学1年生～3年生及び新潟農業・バイオ専門学校の学生のうち、一連の回答において整合性の取れているものだけを「入学したい」の回答人数として計上した。この結果、2022年度（設置初年度）には9名、2023年度（設置2年目）には計6名、2024年度（設置3年目）には計17名の受験・入学見込が得られ、年度ごとに人数の大小は見られるものの、毎年度、入学定員6名は確実に充足されることが見込まれた。

更に、大学時の成績優秀者や優れた専門的な実績のある者は、入学金の免除及び学納金の軽減による特待生制度の対象としており、初年度納付金は国立大学とほぼ同等またはそれ以下の金額となる。この点も入学志望者に訴求しながら、本学ならではの「食料産業学」を学修・研究する意義を強調し、修了後のキャリアビジョンを例示することにより、受験意向を喚起していく。また当然のことながら、本大学院は本学及び当該専門学校以外も学生募集対象としていることから、本大学院は毎年度、入学定員6名を確実に確保できるものと判断した。

また本大学院では先述のとおり、社会人も受け入れの対象としている。

令和元年7月に新潟県農林水産部食品・流通課

<p>が発行した「新潟県食品産業動向調査」によると、「収益向上に向けて今後取り組みたい項目」という設問に対する回答は「商品開発及び改良」の回答割合が 40.5%と最も高いが、その「商品開発や製造技術開発における課題」という設問に対する回答では、「技術者・研究者の確保」が 34.5%と最も高い。この結果から、食品企業においても技術者・研究者の需要は非常に高いため、外部からの人材獲得とあわせ、各企業が本学大学院に社員を派遣し、当該社員が本学大学院生として学び研究し、そこから得た知識・技術を企業へ還元することで、商品開発や改良を実現し収益の改善に寄与することができると思われる。また、大学院進学は、自身のステップアップ（昇給・昇格・転職等）にも結び付くと考えられるため、そのような利点を食品企業あるいは食品企業従業者に訴求することで、一定の社会人学生の入学希望も想定され、学生確保も可能になると考える。</p> <p><u>④社会人を対象としたアンケート</u></p> <p><u>先述した①②は現在大学または専門学校に在籍する学生を対象としたアンケートであったが、現在社会で活躍する社会人からの進学ニーズを把握するため、新潟県内の食・農系企業に勤める社会人を対象に、アンケートを実施した。このアンケートの概要は以下のとおりである。</u></p> <p><u>調査対象；新潟県内の企業に勤める社会人</u></p> <p><u>調査方法；郵送調査</u></p> <p><u>依頼数；1,745名（349企業）</u></p> <p><u>※1企業あたり、5枚の調査票を送付</u></p> <p><u>有効回収数；90人</u></p> <p><u>有効回収率；5.2%</u></p> <p><u>調査時期；令和3年6月4日（金）～</u></p> <p><u>令和3年6月13日（日）</u></p> <p><u>調査実施機関；株式会社 進研アド</u></p>	<p>が発行した「新潟県食品産業動向調査」によると、「収益向上に向けて今後取り組みたい項目」という設問に対する回答は「商品開発及び改良」の回答割合が 40.5%と最も高いが、その「商品開発や製造技術開発における課題」という設問に対する回答では、「技術者・研究者の確保」が 34.5%と最も高い。この結果から、食品企業においても技術者・研究者の需要は非常に高いため、外部からの人材獲得とあわせ、各企業が本学大学院に社員を派遣し、当該社員が本学大学院生として学び研究し、そこから得た知識・技術を企業へ還元することで、商品開発や改良を実現し収益の改善に寄与することができると思われる。また、大学院進学は、自身のステップアップ（昇給・昇格・転職等）にも結び付くと考えられるため、そのような利点を食品企業あるいは食品企業従業者に訴求することで、一定の社会人学生の入学希望も想定され、学生確保も可能になると考える。</p>
--	---



なお本アンケートを郵送する際には、【資料6】の本研究科の広報活動のため作製したリーフレットを同封し、設置の趣旨や教育の特色、学費等、本研究科の概要を理解した上での回答を依頼した。

この調査の詳細は【資料7】のとおりであるが、本研究科に「入学したいと思う」と回答した者は13人であり、その入学希望時期は

2022年度（研究科設置初年度） 4名

2023年度（研究科設置2年目） 4名

2024年度（研究科設置3年目） 5名

となり、本研究科への入学について、社会人からも一定のニーズがあることが確認できた。

#### ⑤総括

「③学生アンケート結果のまとめ」で示した本学学部生及び新潟農業・バイオ専門学校学生からの進学ニーズ、そして「④社会人を対象としたアンケート」で示した社会人の進学ニーズを合わせると、その合計した進学ニーズの状況は

入学希望年度	学生	社会人	合計
2022年度 (研究科設置初年度)	9名	4名	13名
2023年度 (研究科設置2年目)	6名	4名	10名
2024年度 (研究科設置3年目)	17名	5名	22名

となった。

よってこの結果より、本研究科への主たる受入学生と考えている本学出身者および他大学の食・農学系学部出身者だけでなく、農学系専門学校生、そして社会人からも一定の進学ニーズが存在することがわかった。

したがって、本研究科は入学定員6名を長期的かつ安定的に学生を確保できるものと判断することができる。

(是正事項) 食料産業学研究科 食料産業学専攻 (M)

13. 本研究科で養成する人材に対する社会的需要について、食・農関係の事業所に対するアンケート調査の結果をもって説明しているが、当該アンケート調査がどのような情報を元になされたものか判然とせず、本研究科における教育研究の特色や養成する人材に係る適切な情報提供を前提として適切に実施されたものか判断できない。また、同アンケート調査の人材採用区分に係る設問に対する回答では、「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」との回答が全体の9割を超えているなど、本アンケート調査の結果が、真(しん)に本研究科で養成する人材に対するニーズを示すものとは認められない。このため、改めて客観的な根拠を示した上で、適切な分析に基づき、本研究科が養成する人材の社会的需要があることを明確に説明すること。

(対応)

本大学院設置認可申請に際して実施した食・農関係の事業所に対する人材需要アンケート調査は、「学生の確保の見通し等を記載した書類」に記載したとおり、2020年9月に郵送にて実施した(回答はFAXにて受付)。このアンケートの実施時には、「学生の確保の見通し等を記載した書類」に記載したとおり、依頼文、アンケート用紙及び設置構想資料を郵送して行っており、ここで提示した設置構想資料は、審査意見12の進学ニーズアンケート調査で使用したものと同一設置構想資料であり、本大学院における教育研究の特色や養成する人材等の情報を明示している。

【添付資料6】新潟食料農業大学大学院設置構想資料

審査意見12への対応でも述べているとおり、このアンケートは2020年9月に実施しているためその構想資料もその当時の構想内容ではあるが、本研究科の目的を表す表現(語句)や授業科目の名称等その一部に申請内容との齟齬が存在するものの、その趣旨や目的、教育課程、学費金額等といった基本的な計画内容に相違は生じておらぬため、本研究科修了生の社会的ニーズ調査として十分に有効な回答であると判断することができる。

また指摘のとおり、本アンケートの問3「人材採用の区分」では確かに「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」との回答が全体の9割を超えているものの、本研究科に対する設問となる、問7「全体構想に対する関心」において本研究科に大変関心がある及びある程度関心があるとの回答は合計37件・64.9%を占めており、その上で問8-A「修了者に対する採用意向」でも、ぜひ採用したい及び採用したいとの回答は合計37件・64.9%に及んでいる。なお本文の表2で示しているとおり、そこから無関心層の回答を除外し整合性を有する回答のみを集計し精査しても31.5人の採用見込人数が示されており、本研究科修了者に対する社会的需要が存在することは明確であると考えられる。

また今回、「改めて客観的な根拠を示した上で、適切な分析に基づき、本研究科が養成する人材の社会的需要があることを明確に説明すること。」との審査意見に従い、新たに新潟県内の食・農系企業・団体等のうち、本研究科への通学可能圏内と思われる地域（新潟県下越地域）に存在する企業・団体等 30 社に対して、社員採用の際の区分と本研究科の養成する人材、修了者の採用意向について電話アンケートを実施した（本研究科の設置の趣旨や教育課程の特色等を記載したリーフレット事前郵送）。本調査の概要は以下のとおりである。

**【添付資料 7】新潟食料農業大学大学院食料産業学研究科リーフレット**

調査対象；新潟県下越地域の食・農系企業・団体等

調査方法；電話調査（人事・採用担当部署または担当者）

依頼数；30 社（審査意見 12 への対応にて調査を依頼した事業者から 30 社を抽出）

有効回答数；30 社（有効回答率；100.0%）

調査時期；2021 年 6 月 7 日（月）～2021 年 6 月 8 日（火）

調査実施機関；新潟食料農業大学 事務局企画部

この調査の詳細は添付資料のとおりであるが、この結果、本研究科の修了者を「ぜひ採用したい」と回答した事業者は 8 社（26.7%）、「採用したい」と回答した事業者は 11 社（36.7%）であり、両者を合計すると 19 社（63.3%）となった。

**【添付資料 9】社会ニーズ電話アンケート調査結果**

いずれの事業者も採用にあたり大学院卒・学部卒の区分は設けていないとのことであったが、これは、「大卒以上という大きなくくりしかない」というような採用枠において区分け設定がなく、大学院卒というだけで有利不利や区別はないということであり、ヒアリングにおいては、本研究科の設置の趣旨や教育課程の特色等を事前郵送したリーフレットおよび口頭での再伝達にて理解を得た上での回答であることから、本研究科で養成する人材のニーズがあり、修了者の直接的な採用意向が見込まれると考えている。

また今回の電話調査は本学に程近い下越地域のみでの調査であるが、新潟県内には食品産業に係る事業者が数多く存在し、上越地域及び中越地域、佐渡地域と新潟県内全域を就職先として捉えれば、本研究科が養成する人材の社会的需要は存在し、その採用意向数は更に増加するものと考えられる。

このことから、本研究科が養成する人材に対する社会的需要は十分に存在し、修了後の活躍の場は今後も継続的に・安定的に確保できるものと判断することができる。

(新旧対照表) 学生の確保の見通し等を記載した書類 (14 ページ)

新	旧
<p>2. 人材需要の動向等社会の要請</p> <p>1) 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的 (概要)</p> <p>2) 上記1) が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠</p> <p>(1) 食料産業を取り巻く社会的背景と課題 (ここまで記載省略)</p> <p>(2) 本大学院設置に係る人材需要アンケート 本大学院の設置にあたり、本学が掲げた人材養成の目的等が社会のニーズに適ったものかどうかを把握するとともに、修了後の人材需要の見込みを調査するため、食・農関係の事業所を対象としてアンケート調査を実施した。本学社会連携推進室とこれまでに関係性のある、食・農に係る事業所を 364 件抽出し、依頼文、アンケート用紙及び設置構想資料を郵送した。回答期間は 2020 年 9 月 18 日～9 月 25 日までの間とし、本学宛て F A X のみで回答を受け付け、計 57 事業所から回答を得た (回収率 15.7%)。なおこのアンケートの実施時には、【資料 3】に示すとおり本大学院の設置構想をまとめた資料を提示し、回答にあたってはその資料を読んで本大学院の目的や教育課程の特色等について理解した上で回答するよう要請し実施している。</p> <p>そしてこのアンケートの結果を【資料 11】に示した。回答した 57 事業所の属性は、問 1 の業種では「食品製造・加工業」(16 件、28.1%) が最も多く、これに「協同組合」「農林・水産業」が同数 (11 件、19.3%) で続いた。問 2 の所在県では、本大学院が立地する「新潟県」の事業所からの回答がすべてを占めた。問 3 の人材採用区分では、「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」</p>	<p>2. 人材需要の動向等社会の要請</p> <p>1) 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的 (概要)</p> <p>2) 上記1) が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠</p> <p>(1) 食料産業を取り巻く社会的背景と課題 (ここまで記載省略)</p> <p>(2) 本大学院設置に係る人材需要アンケート 本大学院の設置にあたり、本学が掲げた人材養成の目的等が社会のニーズに適ったものかどうかを把握するとともに、修了後の人材需要の見込みを調査するため、食・農関係の事業所を対象としてアンケート調査を実施した。本学社会連携推進室とこれまでに関係性のある、食・農に係る事業所を 364 件抽出し、依頼文、アンケート用紙及び設置構想資料を郵送した。回答期間は 2020 年 9 月 18 日～9 月 25 日までの間とし、本学宛て F A X のみで回答を受け付け、計 57 事業所から回答を得た (回収率 15.7%)。</p> <p>この結果を【資料 8】に示した。回答した 57 事業所の属性は、問 1 の業種では「食品製造・加工業」(16 件、28.1%) が最も多く、これに「協同組合」「農林・水産業」が同数 (11 件、19.3%) で続いた。問 2 の所在県では、本大学院が立地する「新潟県」の事業所からの回答がすべてを占めた。問 3 の人材採用区分では、「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」が 52 件</p>

<p>が 52 件 (91.2%) に達したが、これは回答した事業所に大規模なものが少ないことに起因するものと思料される。</p> <p>問 5 の大学院修了者により重視する素養 (複数回答) については、「課題を設定して解決していく能力」(36 件) が最も多く挙げられた。本大学院ではアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の選択科目を、学生自身で選択するカリキュラムである。自身で課題を見つけ設定し、学び解決する力を学生生活の中で身につけることにより、社会で活躍出来る人材を輩出する本大学院の目的が、社会的ニーズに適ったものであることが認められた。次いで「専門分野に関する深い知識」(30 件) となり、本大学院が養成する人材の社会的必要性が認められる結果であった。更に「自身やプロジェクトに対するマネジメント能力」(24 件) と続いた。</p> <p>問 6 の本研究科の特色に対する興味・関心 (複数回答) については、「食の生産から消費までに係る高度な専門性を修得し、フードチェーンを総合的に理解できること」(31 件) が最も多く挙げられた。この点はまさに「食料産業学」を掲げる本大学院の最大の特色であり、多くの事業所から支持を得られた。次いで「地域・企業・行政等が求める諸課題への参画」(30 件)、「新潟食料健康研究機構 (食品科学研究所) と連携した、食に関する多様な実践的基礎・応用研究」(19 件) となり、食・農に係る実践のフィールドとして、各事業所が本大学院や本学内の機構 (研究所) との連携により、課題解決や新たな商品開発に期待を寄せているものと考えられる。</p> <p>問 7 の全体構想に対する関心については、「大変関心がある」「ある程度関心がある」を合計した「関心層」が 37 件 (64.9%) を占め、本大学院の構想に対して期待が大きいことがわかった。</p> <p>問 8 - A の修了者に対する採用意向について</p>	<p>(91.2%) に達したが、これは回答した事業所に大規模なものが少ないことに起因するものと思料される。</p> <p>問 5 の大学院修了者により重視する素養 (複数回答) については、「課題を設定して解決していく能力」(36 件) が最も多く挙げられた。本大学院ではアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の選択科目を、学生自身で選択するカリキュラムである。自身で課題を見つけ設定し、学び解決する力を学生生活の中で身につけることにより、社会で活躍出来る人材を輩出する本大学院の目的が、社会的ニーズに適ったものであることが認められた。次いで「専門分野に関する深い知識」(30 件) となり、本大学院が養成する人材の社会的必要性が認められる結果であった。更に「自身やプロジェクトに対するマネジメント能力」(24 件) と続いた。</p> <p>問 6 の本研究科の特色に対する興味・関心 (複数回答) については、「食の生産から消費までに係る高度な専門性を修得し、フードチェーンを総合的に理解できること」(31 件) が最も多く挙げられた。この点はまさに「食料産業学」を掲げる本大学院の最大の特色であり、多くの事業所から支持を得られた。次いで「地域・企業・行政等が求める諸課題への参画」(30 件)、「新潟食料健康研究機構 (食品科学研究所) と連携した、食に関する多様な実践的基礎・応用研究」(19 件) となり、食・農に係る実践のフィールドとして、各事業所が本大学院や本学内の機構 (研究所) との連携により、課題解決や新たな商品開発に期待を寄せているものと考えられる。</p> <p>問 7 の全体構想に対する関心については、「大変関心がある」「ある程度関心がある」を合計した「関心層」が 37 件 (64.9%) を占め、本大学院の構想に対して期待が大きいことがわかった。</p> <p>問 8 - A の修了者に対する採用意向について</p>
---	--

は、「ぜひ採用したい」「採用したい」を合計すると37件(64.9%)に達した。そのうち、問8-B-ア)の毎年度の採用見込人数は、「未記入」(12件)、「0-1人」(4件)、「1人」(11件)、「2人」(1件)、「3人」(2件)、「3-5人」(1件)などの回答が記載されたが、このうち、問7で「あまり関心がない」「全く関心がない」と回答した「無関心層」の回答及び採用人数で「未定・わからない」と記載された回答は慎重を期して除外した結果、下表のようになった。

表2 問8-B-ア)回答から精査した採用見込人数

自由記載の採用人数	回答件数①	左記のうち無関心層の件数②	精査後の回答件数(①-②)	試算上の値③(※1)	採用見込人数(①-②)×③(人)
未記入	12	3	9	1	9
0-1人	4	1	3	0.5	1.5
1人	11	2	9	1	9
2人	1	1	0	—	—
3人	2	0	2	3	6
3-5人	1	0	1	4	4
数名程度	1	0	1	2	2
未定・わからない	5	0	(※1)	—	—
採用見込人数 計					31.5

※1：人数が特定できないことから、分析から除外した。

※2：**太字斜字**は試算上仮定した数値。「未記入」の1は採用する最小人数として置いた。「0-1人」の0.5、「3-5人」の4は、それぞれ中央値を用いた。「数名程度」の2は、複数人を採用する最小人数として置いた。

採用見込人数の推計は、上表の網掛け箇所を対象とした。この結果、問7の全体構想の「関心層」で、かつ問8で「ぜひ採用したい」「採用したい」と回答した事業所のみを対象とした採用見込人数は31.5人となった。また、自由記載欄には「経営能力の高い方の育成に期待します。従来であれば生産能力が一番でしたが、今後経営として農業を据えた時、筆頭は総合力であると思います。」「食に対する総合的な見地を磨き、ビジネススタンスを超えたおもてなしを実現できる人材育成に期待します。」といった本大学院の食・農・ビジネスを一体的に学ぶ食料産業学において輩出される人材を期待する声や、「新潟あるいは近県の食品業界の繋がりのコアになると面白いと思います。」といった他にはない本大学院の学びに関心を示す意見が数多く寄せられている。

は、「ぜひ採用したい」「採用したい」を合計すると37件(64.9%)に達した。そのうち、問8-B-ア)の毎年度の採用見込人数は、「未記入」(12件)、「0-1人」(4件)、「1人」(11件)、「2人」(1件)、「3人」(2件)、「3-5人」(1件)などの回答が記載されたが、このうち、問7で「あまり関心がない」「全く関心がない」と回答した「無関心層」の回答及び採用人数で「未定・わからない」と記載された回答は慎重を期して除外した結果、下表のようになった。

表2 問8-B-ア)回答から精査した採用見込人数

自由記載の採用人数	回答件数①	左記のうち無関心層の件数②	精査後の回答件数(①-②)	試算上の値③(※1)	採用見込人数(①-②)×③(人)
未記入	12	3	9	1	9
0-1人	4	1	3	0.5	1.5
1人	11	2	9	1	9
2人	1	1	0	—	—
3人	2	0	2	3	6
3-5人	1	0	1	4	4
数名程度	1	0	1	2	2
未定・わからない	5	0	(※1)	—	—
採用見込人数 計					31.5

※1：人数が特定できないことから、分析から除外した。

※2：**太字斜字**は試算上仮定した数値。「未記入」の1は採用する最小人数として置いた。「0-1人」の0.5、「3-5人」の4は、それぞれ中央値を用いた。「数名程度」の2は、複数人を採用する最小人数として置いた。

採用見込人数の推計は、上表の網掛け箇所を対象とした。この結果、問7の全体構想の「関心層」で、かつ問8で「ぜひ採用したい」「採用したい」と回答した事業所のみを対象とした採用見込人数は31.5人となった。また、自由記載欄には「経営能力の高い方の育成に期待します。従来であれば生産能力が一番でしたが、今後経営として農業を据えた時、筆頭は総合力であると思います。」「食に対する総合的な見地を磨き、ビジネススタンスを超えたおもてなしを実現できる人材育成に期待します。」といった本大学院の食・農・ビジネスを一体的に学ぶ食料産業学において輩出される人材を期待する声や、「新潟あるいは近県の食品業界の繋がりのコアになると面白いと思います。」といった他にはない本大学院の学びに関心を示す意見が数多く寄せられている。

また 2021 年 6 月、新たに新潟県内の食・農系企業・団体等のうち、本研究科への通学可能圏内と思われる地域（新潟県下越地域）に存在する企業・団体等 30 社に対して、社員採用の際の区分と本研究科の養成する人材、修了者の採用意向について電話アンケートを実施した（【資料 6】の本研究科の設置の趣旨や教育課程の特色等を記載したリーフレットを事前に郵送）。本調査の概要は以下のとおりである。

調査対象

新潟県下越地域の食・農系企業・団体等

調査方法

電話調査（人事・採用担当部署または担当者）

依頼数

30 社

有効回答数

30 社（有効回答率；100.0%）

調査時期

2021 年 6 月 7 日（月）～2021 年 6 月 8 日

（火）

調査実施機関

新潟食料農業大学 事務局企画部

この調査の詳細は【資料 12】のとおりであるが、この結果、本研究科の修了者を「ぜひ採用したい」と回答した事業者は 8 社（26.7%）、「採用したい」と回答した事業者は 11 社（36.7%）であり、両者を合計すると 19 社（63.3%）となった。

いずれの事業者も採用にあたり大学院卒・学部卒の区分は設けていないとのことであったが、これは、「大卒以上という大きなくくりしかない」というような採用枠において区分け設定がなく、大学院卒というだけで有利不利や区別はないということであり、ヒアリングにおいては、本研究科

<p><u>の設置の趣旨や教育課程の特色等を事前郵送したリーフレットおよび口頭での再伝達にて理解を得た上での回答であることから、本研究科で養成する人材のニーズがあり、修了者の直接的な採用意向が見込まれると考えている。</u></p> <p><u>また今回の電話調査は本学に程近い下越地域のみでの調査であるが、新潟県内には食品産業に係る事業者が数多く存在し、上越地域及び中越地域、佐渡地域と新潟県内全域を就職先として捉えれば、本研究科が養成する人材の社会的需要は存在し、その採用意向数は更に増加するものと考えることができる。</u></p> <p>したがって、<u>これらの調査分析から本大学院の修了生に対する人材需要は、毎年度、本大学院の入学定員6名を大きく上回る採用見込人数となり、修士課程においては進学を選択する院生、研究者の道を選ぶ院生がそれぞれ一定の割合でいることを勘案すると、この求人倍率はさらに高いものになる。</u>なお、今回は本学社会連携推進室とこれまでに関係性のある<u>事業所や本研究科への通学可能圏内と思われる地域（新潟県下越地域）に存在する企業・団体等に対して調査を実施したが、</u>実際の修了後の就職先としては、未接触の企業・団体等もあることから、本調査における人数以上の採用意向の見通しが期待できる。</p> <p><u>このことから、本大学院が養成する人材に対する社会的需要は十分に存在し、修了後の活躍の場は今後も継続的に・安定的に確保できるものと判断することができる。</u></p>	<p>したがって、この調査分析から本大学院の修了生に対する人材需要は、毎年度、本大学院の入学定員6名を大きく上回る採用見込人数となり、修士課程においては進学を選択する院生、研究者の道を選ぶ院生がそれぞれ一定の割合でいることを勘案すると、この求人倍率はさらに高いものになる。なお、今回は本学社会連携推進室とこれまでに関係性のある、食・農に係る事業所を364件抽出しアンケートを依頼しており、実際の修了後の就職先としては、未接触の企業・団体等もあることから、本調査における人数以上の採用意向の見通しが期待できる。</p> <p>このように、本大学院が輩出する社会的な人材需要は、十分に存在することが示された。</p>
---	--



## 審査意見への対応を記載した書類（6月）

### 資料目次

【添付資料1】シラバス「食料産業学特論」	2
【添付資料2】新潟食料健康研究機構リーフレット	3
【添付資料3】新規購入予定図書リスト	5
【添付資料4】データベース資料	14
【添付資料5】進学ニーズアンケート冒頭画面	19
【添付資料6】2020年9月アンケート時提示／新潟食料農業大学大学院設置構想資料	21
【添付資料7】新潟食料農業大学大学院食料産業学研究科リーフレット	22
【添付資料8】新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科食料産業学専攻（修士課程）」（仮称）設置に関するニーズ調査結果報告書	24
【添付資料9】社会ニーズ電話アンケート調査結果	40

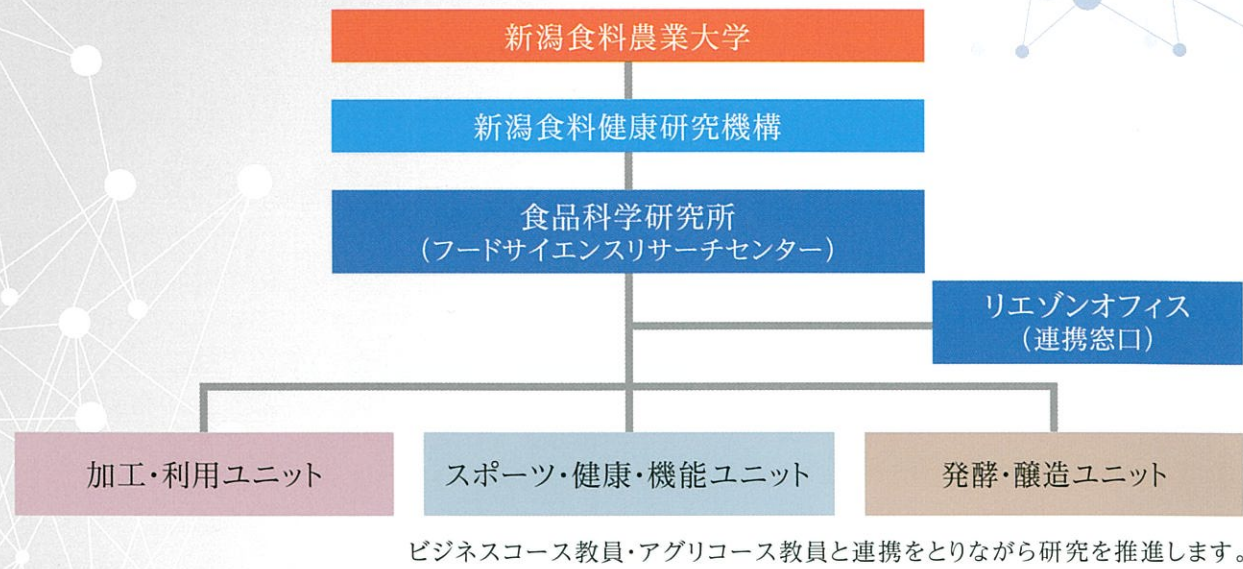
## 【添付資料1】

科目名	食料産業学特論	担当教員	中井裕、伊藤豊彰、丸山純一、金子孝一
-----	---------	------	--------------------

対象年次	配当学期	単位数	対象	必修区分
1	前期	2	全員	必修

授業の概要	<p>食料産業は、農業、畜産、水産、食品製造、食品加工、流通、販売、外食、資材供給、輸入およびその他関連する産業によって構成されている。食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探究する能力を醸成する。</p> <p>農を含んだ「食」に係る産業の栄枯盛衰には、それが存在する地域の位置や地形、気候、風土、文化、産業など地域的な要因に関係深いことは自明であり、それらの地域性を踏まえた歴史的な視点と、今般の社会的・経済的な情勢を踏まえた国際的な視点で食料産業を捉える能力を醸成し、地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を涵養する。</p> <p>(下記授業計画のうち、食料産業の現状や各分野の概説および詳説、食料産業の現状に関する授業にて教授(1,2,3,5,6,8,9,11,12))</p> <p>なおこうした観点から、「講義による必要な知識のインプット」、「有識者の経験と追体験する」ことなどからなる、オムニバス形式の授業を実施する。</p>																																
到達目標	<p>食料産業を構成する各分野の総合的、包括的、実践的な知識を習得し、食料産業における諸課題を把握する能力を醸成する。また、食料産業における諸課題の解決の方策を探究する能力を醸成し、地域と国際社会の発展に貢献するために必要な能力等を修得する。</p>																																
授業計画	<table border="0"> <tr> <td>1 生産現場から食卓に至る広範の産業によって構成されている食料産業の現状について</td> <td>(中井)</td> </tr> <tr> <td>2 アグリ分野(農業の現状):概説</td> <td>(伊藤)</td> </tr> <tr> <td>3 アグリ分野(農業の現状と将来):詳説</td> <td>(伊藤)</td> </tr> <tr> <td>4 アグリ分野(農業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ</td> <td>(伊藤)</td> </tr> <tr> <td>5 フード分野(食品産業の現状):概説</td> <td>(丸山)</td> </tr> <tr> <td>6 フード分野(食品産業の現状と将来):詳説</td> <td>(丸山)</td> </tr> <tr> <td>7 フード分野(食品産業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ</td> <td>(丸山)</td> </tr> <tr> <td>8 ビジネス分野(フードビジネスの現状):概説</td> <td>(金子)</td> </tr> <tr> <td>9 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):詳説</td> <td>(金子)</td> </tr> <tr> <td>10 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):ディスカッション・とりまとめ</td> <td>(金子)</td> </tr> <tr> <td>11 食料産業の現状:概説</td> <td>(金子)</td> </tr> <tr> <td>12 食料産業の現状と将来:詳説</td> <td>(金子)</td> </tr> <tr> <td>13 食料産業の現状と将来:ディスカッション・とりまとめ</td> <td>(丸山)</td> </tr> <tr> <td>14 食料産業の現状と将来:有識者による講話・パネルディスカッション</td> <td>(丸山)</td> </tr> <tr> <td>15 まとめ</td> <td>(伊藤)</td> </tr> </table>			1 生産現場から食卓に至る広範の産業によって構成されている食料産業の現状について	(中井)	2 アグリ分野(農業の現状):概説	(伊藤)	3 アグリ分野(農業の現状と将来):詳説	(伊藤)	4 アグリ分野(農業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(伊藤)	5 フード分野(食品産業の現状):概説	(丸山)	6 フード分野(食品産業の現状と将来):詳説	(丸山)	7 フード分野(食品産業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(丸山)	8 ビジネス分野(フードビジネスの現状):概説	(金子)	9 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):詳説	(金子)	10 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(金子)	11 食料産業の現状:概説	(金子)	12 食料産業の現状と将来:詳説	(金子)	13 食料産業の現状と将来:ディスカッション・とりまとめ	(丸山)	14 食料産業の現状と将来:有識者による講話・パネルディスカッション	(丸山)	15 まとめ	(伊藤)
1 生産現場から食卓に至る広範の産業によって構成されている食料産業の現状について	(中井)																																
2 アグリ分野(農業の現状):概説	(伊藤)																																
3 アグリ分野(農業の現状と将来):詳説	(伊藤)																																
4 アグリ分野(農業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(伊藤)																																
5 フード分野(食品産業の現状):概説	(丸山)																																
6 フード分野(食品産業の現状と将来):詳説	(丸山)																																
7 フード分野(食品産業の現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(丸山)																																
8 ビジネス分野(フードビジネスの現状):概説	(金子)																																
9 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):詳説	(金子)																																
10 ビジネス分野(フードビジネスの現状と将来):ディスカッション・とりまとめ	(金子)																																
11 食料産業の現状:概説	(金子)																																
12 食料産業の現状と将来:詳説	(金子)																																
13 食料産業の現状と将来:ディスカッション・とりまとめ	(丸山)																																
14 食料産業の現状と将来:有識者による講話・パネルディスカッション	(丸山)																																
15 まとめ	(伊藤)																																
評価方法	<p>課題レポート(50%)、定期試験(50%)</p>																																
教科書	<p>講義資料を配布する。</p>																																
参考書等	<p>The Handbook of Organizational Economics. Gibbons R &amp; Roberts J. Princeton University. 2012.</p>																																
事前事後学習	<p>事前に配布された資料を熟読する。事後、課題レポートを提出する。</p>																																
備考																																	

【添付書類2】



食の未来を創造する

**NAFU**  
Niigata Agro-Food University

**FSRC**  
Food Science Research Center

加工・利用 ユニット	ユニット長 (フードコース長・教授)	丸山 純一	・食品安全マネジメントシステム ・HACCP
	主任研究員 (フードコース准教授)	早川 喜郎	・食品加工   ・食品工学
	研究員 (フードコース講師)	Llave Perez Yvan Antonio	・食品工学(特に加熱・調理操作)
	研究員 (フードコース講師)	阿部 憲一	・資源循環工学   ・水環境工学 ・持続可能システム
スポーツ・健康・機能 ユニット	ユニット長 (フードコース教授)	長島 裕二	・食品化学   ・生理活性化学
	主任研究員 (フードコース教授)	横向 慶子	・食品機能学   ・食嗜好科学 ・味覚生理学
	研究員 (フードコース助教)	佐藤根 妃奈	・水産生物環境学   ・水産化学
	研究員 (フードコース助教)	甲斐 慎一	・栄養飼養学
発酵・醸造 ユニット	ユニット長 (フードコース教授)	渡邊 剛志	・応用微生物学   ・食品微生物学
	主任研究員 (フードコース教授)	小熊 哲哉	・応用微生物学   ・醸造発酵 ・応用糖質科学
	研究員 (フードコース助手)	栗林 喬	・食品微生物学   ・醸造学 ・食品分析学

\*詳細は、新潟食料農業大学のホームページをご覧ください。

お問い合わせ先

新潟食料農業大学 新潟食料健康研究機構

食品科学研究所 リエゾンオフィス リサーチマネージャー 吉井 洋一

〒959-2702 新潟県胎内市平根台2416

TEL 0254-28-9855(代表) FAX 0254-28-9856(代表) E-mail nafu-fsrc@nafu.ac.jp



新潟食料農業大学  
新潟食料健康研究機構  
食品科学研究所

# 食と農の研究の視点から産業界、行政機関と共に、食の未来を創造します。

新潟食料健康研究機構長  
中井 裕

日本人の平均寿命は年々伸びており、65歳以上の人口割合は2020年で28%以上に達し、健康長寿を支える食生活の重要性は益々高まっています。一方、新潟県においては食品産業は地域の産業と社会を支える基盤として、1次産業から3次産業に至る幅広い分野で多くの事業が営まれています。

こうした状況のもと、新潟食料農業大学は、地域の食品産業界および行政機関とのよりオープンでクリエイティブなコミュニティが産まれるよう、新潟食料健康研究機構に食品科学研究所を設立いたしました。

研究所では、科学の発展と人類の幸福に貢献するために食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行い、持続可能な食料生産とフードシステムの構築による「新たな食の未来の創造」に取り組みます。

地域の産官学の拠点、食品研究をリードする研究所を目指して、より開かれ活力ある研究機関となるよう、より一層努力を重ねてまいります。

皆様方のご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



ニーズ探索・課題の掘り起こしから解決まで産官学の三位一体で進めます



食品科学研究所長  
丸山 純一

新潟食料農業大学は、地域の食品産業界との産官学連携ならびに食品研究の拠点を目指して新潟食料健康研究機構に食品科学研究所(フードサイエンスリサーチセンター,FSRC)を立ち上げました。

当研究所では、「新たな食の未来の創造」を目指して「加工・利用」、「スポーツ・健康・機能」、「発酵・醸造」の3領域で食料及び健康にかかわる基礎及び応用研究を行います。さらに、技術相談、依頼分析、受託研究、共同研究、公開講座などの活動を通して地域の活性化とともに人材育成に取り組みます。

皆様のお役に立つことができれば幸いです。どうぞ気軽にご相談ください。

見 積 書

令和 3年 2月 19日

**新潟食料農業大学 御中**

下記の通りお見積り申し上げます

〒105-0022

東京都港区海岸1-9-18 国際浜松町ビル

**丸善雄松堂株式会社**

経理・財務部長 吉留 敬博

**¥562,715**

(消費税込み)

品 名	数 量	見積価格(10%税込)	備 考
新潟食料農業大学大学院新設用書籍一式			
内訳書記載の通り	1式	562,715	
見積有効期限：2021年6月末日			

担当：後藤信雄

## 和書

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
フード	発酵学の革命: マイヤーホッフと酒の旅 (学術選書 091)	978-4-8140-0289-4	京都大学学術出版会	2020.07	1,800	¥1,782
フード	食品の安全性, 第2版 (スタンダード人間栄養学)	978-4-254-61063-5	朝倉書店	2018.10	2,400	¥2,376
フード	食卓の生化学, 第2版	978-4-263-70721-0	医歯薬出版	2017.05	2,400	¥2,376
フード	日本食品成分表: 七訂: 2020	978-4-263-70750-0	医歯薬出版	2020.02	1,300	¥1,287
フード	オールガイド食品成分表: Standard Tables of Food Composition: 2020	978-4-407-34850-7	実教出版	2020.03	800	¥792
フード	食感をめぐるサイエンス: 味や香りだけではない、もう一つのおいしさを探る	978-4-7598-2006-5	化学同人	2019.08	4,000	¥3,960
フード	消化管からみた健康・栄養	978-4-7679-6197-2	建帛社	2018.05	4,000	¥3,960
フード	新・食品衛生学, 第2版	978-4-7699-1615-4	恒星社厚生閣	2018.03	2,800	¥2,772
フード	ビタミンの科学と最新応用技術: The Newest Scientific Knowledge on Vitamins and Its Related Technology, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1221-7	シーエムシー出版	2018.01	4,400	¥4,356
フード	オリゴ糖の製法開発と食品への応用: Development of Production Methods of Oligosaccharides and their Applications for Foodstuffs, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1297-2	シーエムシー出版	2018.10	4,700	¥4,653
フード	高齢者用食品の開発と展望: Prospects and Development of the Food for The Elderly, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1368-9	シーエムシー出版	2019.05	7,200	¥7,128
フード	美肌食品素材の評価と開発: Evaluation and Development of Functional Food Materials Useful for Skin Care, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1390-0	シーエムシー出版	2019.12	5,000	¥4,950
フード	機能性食品素材のためのヒト評価: Feeding Trial to Evaluate Usefulness of Functional Food Materials in Humans, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1392-4	シーエムシー出版	2020.01	5,400	¥5,346
フード	食品機能性成分の吸収・代謝機構: Absorption and Metabolism of Functional Food Compounds, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1395-5	シーエムシー出版	2020.02	4,100	¥4,059
フード	ニュートリゲノミクスを基盤としたバイオマーカーの開発: 未病診断とテラーメイド食品開発に向けて, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1466-2	シーエムシー出版	2020.08	3,800	¥3,762
フード	食品素材のナノ加工を支える技術: Advances in Nanotechnology for Food Products, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1468-6	シーエムシー出版	2020.09	4,100	¥4,059

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
フード	佐々木敏のデータ栄養学のすすめ: 氾濫し混乱する「食と健康」の情報を整理する	978-4-7895-5449-7	女子栄養大学出版部	2018.02	2,600	¥2,574
フード	佐々木敏の栄養データはこう読む!: 疫学研究から読み解くぶれない食べ方, 第2版	978-4-7895-5459-6	女子栄養大学出版部	2020.06	2,500	¥2,475
フード	行動科学からのアプローチによる食と健康との関連性の研究	978-4-7954-0361-1	すずさわ書店	2018.03	5,000	¥4,950
フード	分子栄養学: 科学的根拠に基づく食理学 (新スタンダード栄養・食物シリーズ 13)	978-4-8079-1673-3	東京化学同人	2019.09	2,800	¥2,772
フード	食品衛生学, 第2版 (新スタンダード栄養・食物シリーズ 8)	978-4-8079-1680-1	東京化学同人	2019.03	2,500	¥2,475
フード	基礎栄養学, 補訂版 (新スタンダード栄養・食物シリーズ 9)	978-4-8079-1681-8	東京化学同人	2019.04	2,500	¥2,475
フード	栄養・健康データハンドブック: 2020/2021	978-4-8103-1499-1	同文書院	2020.04	3,000	¥2,970
フード	セーフティ・ネットの栄養学: 微量元素科学の誕生から生体制御科学の時代へ	978-4-89259-799-2	文理閣	2017.05	3,500	¥3,465
フード	生物化学工学: バイオプロセスの基礎と応用, 第2版	978-4-8079-0974-2	東京化学同人	2019.12	2,400	¥2,376
フード	新しい乳酸菌の機能と応用: Applications of Lactic Acid Bacteria, 普及版 (バイオテクノロジーシリーズ)	978-4-7813-1450-1	シーエムシー出版	2020.04	4,200	¥4,158
ビジネス	食・農・環境とSDGs: 持続可能な社会のトータルビジョン	978-4-540-19209-8	農山漁村文化協会	2020.02	2,300	¥2,277
ビジネス	地域固有性の発現による農業・農村の創造	978-4-8119-0532-7	筑波書房	2018.03	2,500	¥2,475
ビジネス	農山村からの地方創生	978-4-8119-0533-4	筑波書房	2018.04	1,400	¥1,386
ビジネス	社会実験としての農村コミュニティづくり: 住民・学生・大学教育との3者統合を目指して	978-4-8119-0575-4	筑波書房	2020.06	3,300	¥3,267
ビジネス	新スマート農業: 進化する農業情報利用	978-4-89732-407-4	農林統計出版	2019.05	5,000	¥4,950
ビジネス	サブスクリプション (やさしく知りたい先端科学シリーズ 7)	978-4-422-40053-2	創元社	2020.10	1,800	¥1,782
ビジネス	マッキンゼーホッケースティック戦略: 成長戦略の策定と実行	978-4-492-53416-8	東洋経済新報社	2019.11	2,600	¥2,574

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
ビジネス	地域絶品づくりのマーケティング: 地方創生と北海道フード塾	978-4-502-27341-4	中央経済社	2018.06	1,700	¥1,683
ビジネス	流通論の基礎, 第3版	978-4-502-29791-5	中央経済社	2019.04	2,500	¥2,475
ビジネス	欧米小売企業の国際展開: その革新性を検証する	978-4-502-31891-7	中央経済社	2019.11	3,400	¥3,366
ビジネス	企業と社会: サステナビリティ時代の経営学	978-4-502-33101-5	中央経済社	2020.03	2,900	¥2,871
ビジネス	物流論, 第2版 (ベーシック+)	978-4-502-33281-4	中央経済社	2020.02	2,400	¥2,376
ビジネス	企業経営の物流戦略研究: ロジスティクス・マーケティングの創出, 第3版	978-4-502-35051-1	中央経済社	2020.06	3,600	¥3,564
ビジネス	サプライチェーンのシェアリングモデル: トヨタグループにおける付加価値の創造と分配	978-4-502-36041-1	中央経済社	2020.09	3,100	¥3,069
ビジネス	コトラーのB2Bブランド・マネジメント	978-4-561-66235-8	白桃書房	2020.09	3,500	¥3,465
ビジネス	小売構造ダイナミクス: 消費市場の多様性と小売競争	978-4-641-16544-1	有斐閣	2019.02	3,800	¥3,762
ビジネス	ブランド・インキュベーション戦略: 第三の力を活かしたブランド価値協創	978-4-641-16572-4	有斐閣	2020.11	2,300	¥2,277
ビジネス	地域経営分析: 地域の持続的発展に向けて	978-4-7710-3183-8	晃洋書房	2019.03	2,800	¥2,772
ビジネス	消費者行動における感覚と評価メカニズム: 購買意思決定を促す「何となく」の研究	978-4-8051-1200-7	千倉書房	2020.01	3,800	¥3,762
ビジネス	現代流通変容の諸相 (中央大学企業研究所研究叢書 41)	978-4-8057-3240-3	中央大学出版部	2019.09	2,400	¥2,376
ビジネス	イノベーションと革新的マーケティングの戦略	978-4-8309-5041-4	文眞堂	2019.06	3,200	¥3,168
ビジネス	はじめよう地域産業連関分析: Excelで初歩から実践まで: 事例分析編, 改訂版	978-4-535-55925-7	日本評論社	2020.01	2,700	¥2,673
ビジネス	ロナルド・H・コースの経済学	978-4-561-86054-9	白桃書房	2020.11	3,500	¥3,465
ビジネス	自治体産業政策の新展開: 産業集積の活用とまちづくり的手法 (MINERVA現代経済学叢書 123 大阪経済大学研究叢書 第89冊)	978-4-623-08520-0	ミネルヴァ書房	2019.02	3,500	¥3,465



領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
ビジネス	フェアトレードタウン: “誰も置き去りにしない”公正と共生のまちづくり	978-4-7948-1085-4	新評論	2018.03	2,500	¥2,475
ビジネス	地域活性化システム論: 理論と実践の融合と価値創造による地方創生を目指して	978-4-8051-1215-1	千倉書房	2020.10	2,200	¥2,178
ビジネス	過疎地域再生の戦略: 地方創生から地域再生へ, 改訂版	978-4-86429-513-0	大学教育出版	2018.03	2,500	¥2,475
ビジネス	地域商業と外部主体の連携による商業まちづくりに関する研究: コミュニティ・ガバナンスの観点から	978-4-88125-320-5	専修大学出版局	2018.02	2,600	¥2,574
ビジネス	人口還流〈Uターン〉と過疎農山村の社会学, 増補版	978-4-7620-2695-9	学文社	2017.01	2,500	¥2,475
ビジネス	シビックテック: ICTを使って地域課題を自分たちで解決する	978-4-326-30269-7	勁草書房	2018.07	1,800	¥1,782
アグリ	遺伝学の基礎, 第2版 (見てわかる農学シリーズ 1)	978-4-254-40549-1	朝倉書店	2018.09	3,700	¥3,663
アグリ	農薬の科学, 新版	978-4-254-43123-0	朝倉書店	2019.02	3,600	¥3,564
アグリ	実践土壌学シリーズ: 2 土壌生態学	978-4-254-43572-6	朝倉書店	2018.08	3,600	¥3,564
アグリ	実践土壌学シリーズ: 3 土壌生化学	978-4-254-43573-3	朝倉書店	2019.02	3,600	¥3,564
アグリ	実践土壌学シリーズ: 4 土壌物理学	978-4-254-43574-0	朝倉書店	2019.04	3,600	¥3,564
アグリ	実践土壌学シリーズ: 5 土壌環境学	978-4-254-43575-7	朝倉書店	2020.02	3,600	¥3,564
アグリ	農業気象・環境学, 第3版	978-4-254-44030-0	朝倉書店	2020.04	3,600	¥3,564
アグリ	SOFIX物質循環型農業: 有機農業・減農薬・減化学肥料への指標	978-4-320-05811-8	共立出版	2020.10	2,800	¥2,772
アグリ	農業食料工学ハンドブック: Handbook of Agricultural Machinery and Food Engineers	978-4-339-05267-1	コロナ社	2020.04	36,000	¥35,640
アグリ	機能的野菜の教科書: 野菜の栄養素と健康効果・品種・栽培方法・レシピ	978-4-416-52025-3	誠文堂新光社	2020.04	2,400	¥2,376
アグリ	農業用語の基礎知識: 営農・園芸のすべてがわかる必携用語集	978-4-416-52079-6	誠文堂新光社	2020.10	4,000	¥3,960

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
アグリ	2030年のフード&アグリテック: 農と食の未来を変える世界の先進ビジネス70	978-4-495-39036-5	同文館出版	2020.03	2,300	¥2,277
アグリ	アグリ・アート: 感動を与える農業ビジネス	978-4-502-33501-3	中央経済社	2020.02	3,400	¥3,366
アグリ	農村DX革命: アグリカルチャー4.0の時代	978-4-526-07973-3	日刊工業新聞社	2019.04	2,300	¥2,277
アグリ	図解よくわかるスマート農業: デジタル化が実現する儲かる農業	978-4-526-08047-0	日刊工業新聞社	2020.03	2,000	¥1,980
アグリ	フードバリューチェーンが変える日本農業	978-4-532-32332-5	日本経済新聞出版社	2020.03	1,800	¥1,782
アグリ	タマネギ大事典: タマネギ/ニンニク/ラッキョウ/シャロット	978-4-540-18165-8	農山漁村文化協会	2019.01	15,000	¥14,850
アグリ	トマト100トンどりの新技術と理論: 低投入多収をめざして	978-4-540-19117-6	農山漁村文化協会	2020.03	4,500	¥4,455
アグリ	人新世 (アントロポセン) の地球環境と農業	978-4-540-19212-8	農山漁村文化協会	2020.03	1,800	¥1,782
アグリ	日本水稲在来品種小事典: 295品種と育成農家の記録	978-4-540-19220-3	農山漁村文化協会	2020.03	2,000	¥1,980
アグリ	農業と環境調査のためのリモートセンシング・GIS・GPS活用ガイド	978-4-627-20201-6	森北出版	2019.01	2,800	¥2,772
アグリ	アグロエコロジー入門: 理論・実践・政治 (グローバル時代の食と農 4)	978-4-7503-4917-6	明石書店	2020.02	2,400	¥2,376
アグリ	消された「種子法」	978-4-7803-1057-3	かもがわ出版	2019.11	1,000	¥990
アグリ	変貌する水田農業の課題	978-4-8188-2529-1	日本経済評論社	2019.06	4,500	¥4,455
共通	最新英語論文によく使う表現: 発展編	978-4-422-81087-4	創元社	2019.07	2,400	¥2,376
共通	レポート・論文をさらによくする「引用」ガイド	978-4-469-22271-5	大修館書店	2020.06	1,500	¥1,485
共通	シカゴ・スタイル研究論文執筆マニュアル	978-4-7664-1977-1	慶應義塾大学出版会	2012.11	8,000	¥7,920
共通	学術論文の作法, 第2版	978-4-7923-2691-3	成文堂	2016.07	2,500	¥2,475

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
共通	MLAハンドブック	978-4-7980-5320-2	秀和システム	2017.12	2,800	¥2,772
共通	リサーチの技法	978-4-8026-1152-7	ソシム	2018.07	2,600	¥2,574
共通	プロジェクトとしての論文執筆: 修士論文・博士論文の執筆計画	978-4-86283-211-5	関西学院大学出版会	2016.02	1,900	¥1,881
共通	MLA英語論文作成ガイド: 補遺・APA方式	978-4-87097-144-8	英光社	2011.09	2,300	¥2,277
共通	レポート・論文をさらによくする「書き直し」ガイド: 大学生・大学院生のための自己点検法29	978-4-469-22244-9	大修館書店	2015.12	1,600	¥1,584
共通	日本語アカデミックライティング(放送大学教材)	978-4-595-31712-5	放送大学教育振興会	2017.03	2,400	¥2,376
共通	英語論文基礎表現717	978-4-384-03352-6	三修社	2011.01	1,600	¥1,584
共通	英語論文重要語彙717	978-4-384-04470-6	三修社	2012.03	3,200	¥3,168
共通	英語論文数字表現717	978-4-384-05825-3	三修社	2015.08	1,700	¥1,683
共通	最新英語論文によく使う表現: 基本編	978-4-422-81086-7	創元社	2017.07	2,400	¥2,376
アグリ	環境制御のための植物生理: オランダ最新研究	978-4-540-16119-3	農山漁村文化協会	2017.03	4,900	¥4,851
アグリ	検証有機農業: グローバル基準で読みとく理念と課題	978-4-540-18114-6	農山漁村文化協会	2019.03	6,000	¥5,940
アグリ	農と食の新しい倫理	978-4-8122-1720-7	昭和堂	2018.05	3,000	¥2,970
アグリ	稲作スマート農業の実践と次世代経営の展望	978-4-8425-0572-5	養賢堂	2019.02	4,200	¥4,158
アグリ	農と食の戦後史: 敗戦からポスト・コロナまで	978-4-8461-2018-4	緑風出版	2020.10	1,800	¥1,782
フード	食と微生物の事典	978-4-254-43121-6	朝倉書店	2017.07	10,000	¥9,900
フード	日本食品大事典, 新版	978-4-263-70716-6	医歯薬出版	2017.03	9,000	¥8,910

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
フード	基礎から学ぶ食品分析学	978-4-7679-0672-0	建帛社	2020.08	2,200	¥2,178
フード	食のバイオ計測の最前線: 機能解析と安全・安心の計測を目指して, 普及版 (バイオテクノロジーシリーズ)	978-4-7813-1207-1	シーエムシー出版	2017.08	5,500	¥5,445
フード	食品・医薬品のおいしさと安全・安心の確保技術: Science and Technology to Produce Deliciousness of Foods/Medicines and Ensure The Safety, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1358-0	シーエムシー出版	2019.02	6,500	¥6,435
フード	ポリフェノール: 薬用植物および食品の機能性成分: Polyphenols: Functional Constituents of Medicinal Plants and Foods, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1377-1	シーエムシー出版	2019.08	6,600	¥6,534
フード	食品におけるGMP・サニテーション: GMP and Sanitation of Food Processing Plants, 普及版 (食品シリーズ)	978-4-7813-1386-3	シーエムシー出版	2019.11	5,400	¥5,346
フード	食品変敗の科学: 微生物的原因とその制御	978-4-7821-0445-3	幸書房	2020.04	6,200	¥6,138
ビジネス	サービス・マーケティング概論	978-4-623-08590-3	ミネルヴァ書房	2019.04	2,800	¥2,772
ビジネス	文化と営利: 比較経営文化論	978-4-641-16539-7	有斐閣	2019.02	4,000	¥3,960
共通	できる研究者の論文生産術: どうすれば「たくさん」書けるのか	978-4-06-153153-6	講談社	2015.04	1,800	¥1,782
共通	できる研究者の論文作成メソッド: 書き上げるための実践ポイント	978-4-06-155627-0	講談社	2016.12	2,000	¥1,980
共通	資料検索入門: レポート・論文を書くために (アカデミック・スキルズ)	978-4-7664-2051-7	慶應義塾大学出版会	2014.01	1,200	¥1,188
共通	調べるって楽しい!: インターネットに情報源を探す	978-4-7872-0050-1	青弓社	2013.04	1,600	¥1,584
共通	検索法キイノート	978-4-88367-290-5	樹村房	2018.02	1,800	¥1,782
フード	〈食べ物〉香り百科事典, 新装版	978-4-254-25270-5	朝倉書店	2020.01	19,000	¥18,810

和書小計 ¥427,680

洋書

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価
----	------	------	-----	-----	------	-------

領域	書名詳細	ISBN	出版社	発行日	本体定価	税込納入価格
ビジネス	Food Products Evolution: Innovation Drivers and Market Trends (SpringerBriefs in Food, Health, and Nutrition)	978-3-319-23810-4	Springer International Pub.	2019/07/10	9,400	¥9,306
ビジネス	The Sustainable Marketing Concept in European Smes: Insights from the Food & Drink Industry	978-1-78754-039-2	Emerald Group Publishing	2018/05/14	16,893	¥16,723
ビジネス	Financial Decision-Making in the Foodservice Industry: Economic Costs and Benefits	978-1-77188-825-7	Apple Academic Pr.	2019/12/23	24,464	¥24,218
ビジネス	Food Supply Chains in Cities: Modern Tools for Circularity and Sustainability	978-3-030-34064-3	Palgrave Macmillan	2020/05/24	26,323	¥26,059
ビジネス	Community-based Rural Tourism and Entrepreneurship: A Microeconomic Approach	978-981-15-0382-5	Springer Singapore	2019/11/1	20,629	¥20,422
ビジネス	Marketing 5.0: Technology for Humanity	978-1119668510	Wiley; 1st edition	2021/2/3	4,427	¥4,382
アグリ・ フード	Role of Plant Growth Promoting Microorganisms in Sustainable Agriculture and Nanotechnology	978-0-12-817004-5	Woodhead Pub.	2019/07/11	34,268	¥33,925

洋書小計 ¥135,035

合計 ¥562,715

2021年2月19日

## 御見積書

新潟食料農業大学 様

ご照会の件につき、下記の通りお見積り申し上げます。

件名	ルーラル電子図書館利用料金の件
見積価格	¥ 400,000-
消費税額	40,000-
お見積金額合計	¥ 440,000-
納期	別途御打合せ
お支払条件	別途、御打ち合わせ
御見積有効期限	2021年6月末日

郵便番号 107-8668

東京都港区赤坂7-6-1

一般社団法人 農山漁村文化協会

専務理事 豊島 至

電話 03-3585-1162

FAX 03-3589-1387



[内 訳]

(単位：円)

項	品名	期間	ご提供金額
情報利用料	ルーラル電子図書館 キャンパスプラン	2022年4月～ 2023年3月	400,000
消費税額			40,000
	合 計		440,000
(以下余白)			

[備 考]

- グローバルIPアドレス管理で学内ネットワークから利用できます。また、コロナ対策の緊急措置として、教員と学生用にリモートアクセス可能な臨時IDを設定できます。
- 一年間400,000円(税別)です。4月～3月(年度)の契約期間でお願いしております。そのため初年度は年度途中からご契約の場合、月割の料金となります。
- お支払は、前払いをお願いしております。
- ご利用にあたっては、以下の点にご留意下さい。
  - 印刷は1記事の閲覧につき、1部に限り可能とします。
  - 外部記憶装置への複写やファイル転送、メールによるコンテンツ送信などは禁止されています。
  - 実際の稼働につきましては、別途お打ち合わせさせていただきます。

# ルーラル電子図書館

## 「食」「農」「地域」を学ぶ キャンパスプランのご案内

◆「ルーラル電子図書館」は食と農の専門出版社である農文協の出版物をテーマ別、作品別に様々な角度から検索できるよう構成されています。

◆調理科学、食文化、食品加工、食農教育、そして最新の農業情報、動向などを提供するデータベースです。

◆それら研究に携わるすべての学生、教員そして研究者をサポート！

### キャンパスプランの特徴

学内のネットワークに接続されたパソコン、タブレットなどどこからでも、ID、パスワードの認証なしでアクセスできます。教職員、学生と大学関係者ならどなたでもご利用できます。(大学での規定による)



## 研究課題に応える情報がここにある！

### 1 食文化の研究をサポート！

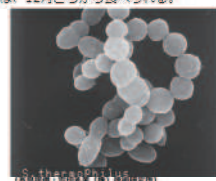
日本の食文化の集大成「日本の食生活全集全 50 巻」をデータベース化（オールカラー）！地域の食文化の特徴がより鮮明にわかります。「日本農書全集 全 72 巻」は先人が残した近世の醸造技術や農産加工の貴重な技術も解説。



ふなずしをつくる (4)  
土用に本漬けたふなずしは、12月ごろから食べられる。

### 2 食品加工・調理科学の研究をサポート！

「食品加工総覧全 12 巻」をあらゆる角度から検索。調理別、素材別、加工品別に検索キーワードを設定。食材の歴史、文化から食品の機能性まで幅広く網羅。農業技術事典（食品版）の用語集、食関連映像も収録。



### 3 食農教育（自然教育）の実践をサポート！

「のらのら」、「食農教育」のバックナンバーをすべて収録。「栽培」、「家畜」、「食」、「自然」をテーマに野良の楽しさを伝える情報が満載。楽しみながらわかるおもしろ実験や事例、食育ビデオも閲覧できます。



### 4 地域おこし、まちづくり、6次産業化をサポート！

「都市と農村」、「食と農」の距離を縮め、そして結ぶ。「食」と「農」のデータベースは特産品開発や地域振興のヒントが満載。地域資源を活用し活性化するタイムリーな話題を提供します。「季刊地域」を新たに収録。

## 情報をより深く、横断的に検索する機能が充実

- フリーワード検索は「著者、見出し検索」と「全文検索」を設けており、ヒット件数を多く収集する為の「検索用語集」も用意。
- 「私の本棚」機能で自分だけのオリジナル本棚を作れます。
- 並べ替えのメニューが新しくなりました。「新しい記事（情報）から検索」、「関連の深いものから検索（スコア順）」で検索！

# 収録コンテンツ

## 日本の食生活全集

全 50 巻

全国を 300 地域に分け、5,000 人のお年寄りから聞き書きした世界でも類をみない日本最大の食文化・食生活データベース。調理別、素材別の用語集も収録。



## のらのら・食農教育

行政、学校で取り組まれた食農教育の実践を収録。自然教育の実践例やおもしろ実験、加工など「野良」を楽しむ情報が満載。



## 季刊地域

地域の再生と創造のための課題と解決策を現場に学び、実践につなげる実用・オピニオン誌 (2012 年～ 年 4 回発行)  
2020 年 4 月より新規格納。



## 食品加工総覧

(データ件数約 1,500、9,000 ページ)

地域と暮らし・産業の創造を支援する食素材、加工技術、経営・販売戦略を紹介。素材は農産品から海産物まで 401 種類を収録。随時更新。



## 月刊現代農業

(データ件数約 30,000、110,000 ページ  
写真図表約 48,000 点)

生産技術をはじめ経営・加工・販売・地域づくりや暮らしの知恵など全国の農家、農業現場の情報を提供。毎月更新。  
(最新号は発売後 2 ヶ月以内で公開します)



## ビデオライブラリ

食育ビデオ「安全安心な食シリーズ」「そだててあそぼう」、農業の基礎から応用までわかる農作業ビデオ、「ヒモ・ロープの結び方」、「鳥獣対策」など地域の暮らしがわかる DVD も収録。

## 農業入門書

野菜づくりの入門書を単行本 16 冊「農業基礎セミナー」、「新野菜づくりの実際」を収録。

## 日本農書全集

全 72 巻

持続的農業と循環型社会の原像＝江戸期庶民の生活世界を記した農書を全国から 300 点余を発掘。郷土の貴重な文化遺産が正確な原文と現代語訳で読める。研究者による解題付き。



## 農業技術大系

(データ件数約 10,000、41,000 ページ)

作物、野菜、果樹、花卉、畜産、土壌施肥の 6 編全 56 巻の記事のほか、農業の基礎科学と生産現場の最新情報を収録。年 1 回の追録で最新情報に更新。

## 病害虫・雑草の診断と防除

(データ件数約 6,600、18,000 ページ)

原色で病気と害虫、雑草の診断と防除、農薬情報を網羅。雑草 140 種、天敵 200 種、主要農薬の解説、カラー画像 6600 点の画像と主要病害虫の映像を収録。

### 同時アクセス数料金 (税別・年間)

3	120,000 円
5	200,000 円

### ◆ご利用にあたって

- ①大学のグローバル IP アドレスによる認証をいたします。
- ②利用者は、契約大学の教職員・学生および施設内での利用となります。
- ③VPN 接続につきましては、学内 LAN 経由の接続とみなしてご利用を許可しています。
- ④上記以外の諸規定に関しましては、「ルール電子図書館会員規約」によります。

### ルール電子図書館をご利用になるために必要な利用環境

- Windows 7 8 10 / MacOS10.5 以上 / Android
  - ブラウザ Internet Explorer8 以上 / Firefox3.5 以上 / Chrome4 以上
  - その他以下のソフトウェアが必要です (それぞれ無料でダウンロードできます)
- 「記事の印刷イメージ」をご覧になるため AdobeReader バージョン 7 以上 / AdobeFlashPlayer バージョン 10 以上  
ビデオをご覧になるため AdobeFlashPlayer バージョン 10 以上 / WindowsMediaPlayers バージョン 9 以上

農文協

普及局(電子出版) 〒107-8668 東京都港区赤坂7-6-1

(一社)農山漁村文化協会

TEL 03-3585-1162 FAX 03-3589-1387 lib@mail.ruralnet.or.jp



## おもなコンテンツの内容

月刊『現代農業』	農家や農業関連業界ではすっかりおなじみの月刊誌『現代農業』。1985年1月号からの全記事(最新号は発売後2ヶ月以内に公開)を収録しています。全国各地の農家の知恵とそれを裏付ける研究成果がわかりやすい記事になっています。
『季刊地域』	農家、農村、農協、行政、NPO、企業、そして地域に向かう市民を「共感」のもとに結び直す雑誌です。「地域資源」「地エネ(地域・地元のエネルギー)」「農・農家」「農村の自給力」「農村の自治力」をテーマにお届けしています。
『農業技術大系』	農業技術の百科事典として定評がある農学研究成果と全国先進農家事例の集大成。土壌施肥編、野菜編、作物編、果樹編、花卉編、畜産編の6シリーズすべての記事を収めています。各編とも毎年1回最新情報を追加。
『病虫害防除総覧』	130作物、1500病虫害の診断法と防除法を詳述。安全・安心の生産確立に向けて、的確に農薬を効かせる技術はもとより、農薬に頼らない防除法にも重点を置いています。
『日本の食生活全集』	全国300地域、5000人のお年寄りから取材した、地域に根ざした食事の記録。昭和初期の日本の食と暮らしを再現したデータベースになっています。52000種類の料理、15000枚のカラー画像を収録。
『日本農書全集』	持続的農業と循環型社会の原像＝江戸期庶民の生活世界を記した農書を全国から300点余を発掘しました。郷土の貴重な文化遺産が正確な原文と流麗な現代語訳で読めます。研究者による解題も加わっています。
『食品加工総覧』	各地の試験研究機関や食品企業で進む素材開発や新商品開発、安全・安心で経費のかからない加工技術の研究、さまざまな加工販売事例…。このような食品加工をめぐる動きをとらえた食品づくり百科事典として貴重な資料です。毎年1回最新情報を追加。
『食農教育』など教育関連作品	雑誌『食農教育』『農業教育』などに掲載された食・農に関する教育実践と、「あそび事典」「こだわり食品」などの単行本シリーズに掲載された遊び、実験・観察、調理・加工の記事を収録しています。
農業入門関連作品	野菜づくりの入門書として『新野菜づくりの実際』(全5冊)と、農業高校教科書と同じ内容の『農学基礎セミナー』(全11冊)を収めています。
ビデオ	イネ、野菜、土づくり、防除など農作業のポイントをわかりやすく解説するビデオを中心に、農業技術・経営、健康・食生活、地域づくり、環境等をテーマにしたビデオも視聴できます。

# ルーラル電子図書館 コンテンツ一覧

2020/6/9 現在

作品形式	作品タイトル	分野	テキスト	PDF	ページ画像	その他	特記事項	収録巻数	発行年	NDC分類	
雑誌	現代農業	農業	●	●	●			1985年1月号～	1985～		
雑誌	季刊地域	農業	●	●	●			2012年秋号～	2012～		
雑誌	のらのら(食農教育)	教育・食育	●	●			2011年改題	1998年夏号(創刊号)～2017年夏号	1998～2017		
雑誌	食育活動	教育・食育	●					2006年3月号(創刊号)～2009年12月号	2006～2009		
雑誌	食文化活動	教育・食育	●					1999年9月号～2005年9月号	1999～2005		
雑誌	農業教育	教育・食育	●					1967年5月号～2009年11月号	1967～2009		
雑誌	自然教育活動	教育・食育	●					1987年8月号～1998年2月号	1987～1998		
雑誌	農村文化運動	農業	●					1986年3月号～2010年1月号	1958～2010		
加除式出版物	農業総覧 原色病害虫診断防除編	農業				全データHTMLファイルで構成		全9巻11分冊	1967～2020	623	病虫害
加除式出版物	農業総覧 病害虫防除資材編	農業				全データHTMLファイルで構成		全11巻	1988～2019	623	病虫害
加除式出版物	花卉病害虫診断防除編	農業				全データHTMLファイルで構成		全7巻	1998～2020	623	病虫害
加除式出版物	農業技術大系 土壌施肥編	農業	●	●				全8巻11分冊	1984～	613	農業理化学
加除式出版物	農業技術大系 野菜編	農業	●	●				全12巻13分冊	1972～	626	蔬菜栽培
加除式出版物	農業技術大系 花卉編	農業	●	●				全12巻	1993～	627	花卉栽培
加除式出版物	農業技術大系 果樹編	農業	●	●				全8巻9分冊	1981～	625	果樹栽培
加除式出版物	農業技術大系 作物編	農業	●	●				全8巻9分冊	1981～	616	食用作物
加除式出版物	農業技術大系 畜産編	農業	●	●				全8巻9分冊	1977～	640	畜産業
加除式出版物	地域資源活用・食品加工総覧	農業	●	▲		一部HTMLファイル・Flashデータ		全12巻	1999～2018	588	食品工業
全集	聞き書 日本の食生活全集	食生活				全データHTMLファイルで構成		全50巻	1984～1993	596 380	食品, 料理 風俗習慣, 民俗学
全集	日本農書全集	農業			スキャン画像		検索対象外	全69巻	1977～1999	610	農業
農業システム	登録農業情報	農業				全データHTMLファイルで構成	検索対象外				
用語事典	農業技術事典 NAROPEDIA	農業				全データHTMLファイルで構成	無料公開 別途検索	全1巻	2006	610	農業
電子図書館オリジナル	要素障害診断	農業				全データHTMLファイルで構成	全農提携 検索対象外	699本	2015～2018		
電子図書館オリジナル	北海道の主要病害虫	農業				全データHTMLファイルで構成	北海道植防協会提携 検索対象外	676本	2010		
書き下ろし	西尾道徳の環境保全型農業レポート	農業				WordPress投稿記事	検索対象外	2020/5現在 360本	2004～		
ビデオ	DVD作品他	農業					検索対象外	2020/5現在 597タイトル			
ビデオ	ビデオクリップ／編集部取材ビデオ等	農業					検索対象外	2020/5現在 878タイトル			
単行本	新・野菜づくりの実際	農業				全データHTMLファイルで構成		全5冊	2001	626	蔬菜栽培
単行本	農学基礎セミナー	農業	●	●				全11冊	1993～2003	610～20	農業～園芸
単行本	ふるさとを感じるあそび事典	教育・食育	●	●				全1巻	1994	768	戸外レクリエーション
単行本	いのちを感じるあそび事典	教育・食育	●	●				全1巻	1995	407	指導法科学教育
単行本	かがくを感じるあそび事典	教育・食育	●	●				全1巻	1996	407	指導法科学教育
単行本	からだを感じるあそび事典	教育・食育	●	●				全1巻	1998	407	指導法科学教育
単行本	親子でわくわく自然観察事典	教育・食育	●	●				全1巻	1998	460	生物科学
単行本	おもしろふしぎ食べものの加工	教育・食育	●	●				全1巻	1997	596	食品, 料理
単行本	家庭のできるこだわり食品	教育・食育	●	●				全5巻	1989	596	食品, 料理
単行本	学校園の栽培便利帳	教育・食育	●	●				全1巻	1996	374	学校経営学校保健
単行本	学校園の観察実験便利帳	教育・食育	●	●				全1巻	1999	374	学校経営学校保健
単行本	近世日本の地域づくり200のキーワード	教育	●					全1巻	2000	210	日本史
記録集	聞き書き甲子園	林業・漁業・工芸		●			別途検索	第1回(平成14年度)作品～	2002～		

質問

応答 81

# 【学部生用】新潟食料農業大学大学院（修士課程：2年制）設置に関するアンケート

- 新潟食料農業大学では、2022年4月に大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程：2年制）（仮称）を新設する計画を進めています。このアンケートは、皆さんの大学院への進学意向等についてお尋ねし、設置計画の参考にさせていただくために実施します。
- このアンケート集計結果は、本学大学院設置に関する統計資料として使用するものとし、他の目的で使用することはありません。また、回答により個人が特定されることはありませんので、率直に回答してください。
- 各設問の指示にしたがい、該当する選択肢のボタンを直接クリックしてください。「その他」の選択肢および問9は自由記載欄です。

1. あなたの性別について、次の中から1つだけ選び、当てはまる選択肢をクリックしてください。\*

1. 男性
2. 女性

2. 問2. あなたは新潟食料農業大学のどの学年に所属していますか。次の中から1つだけ選び、当てはまる選択肢をクリックしてください。\*

1. 1年生
2. 2年生

質問

応答 46

# 【Abio用】新潟食料農業大学大学院 (修士課程：2年制) 設置に関する アンケート

- 新潟食料農業大学では、2022年4月に大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程：2年制）（仮称）を新設する計画を進めています。このアンケートは、皆さんの大学院への進学意向等についてお尋ねし、設置計画の参考にさせていただくために実施します。
- 専門学校から大学院への進学については、各大学院が定める個別の入学資格審査によって認められ、かつ22歳に達すると入学資格を得ることができます。将来の進路の選択肢の1つとして、このアンケートが大学院進学のかっかけになれば幸いです。
- このアンケート集計結果は、本学大学院設置に関する統計資料として使用するものとし、他の目的で使用することはありません。また、回答により個人が特定されることはありませんので、率直に回答してください。
- 各設問の指示にしたがい、該当する選択肢のボタンを直接クリックしてください。また、問10は自由記載欄です。

1. あなたの性別について、次の中から1つだけ選び、当てはまる選択肢をクリックしてください。 \*

1. 男性
2. 女性

2. あなたは新潟農業・バイオ専門学校のどの学科に所属していますか。次の中から1つだけ選び、当てはまる選択肢をクリックしてください。 \*

1. スマート農業テクノロジー科（2年制） 20

設置構想中：以下の記載内容は予定であり、変更される場合があります。

新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程:2年制)(仮称)

2022年4月開設(予定) 入学定員6名(予定)

1. 設置の目的

<大学院>

新潟食料農業大学の建学の精神である「自由、多様、創造」に基づき、食と農に係る学術の理論及び応用を教授・研究し、その深奥を極め、専門性が求められる職業を担うための深い学識及び卓越した能力を培い、地域と国際社会の発展に寄与する。

<食料産業学研究科 食料産業学専攻>

農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」について精深な学識を授け、高度の研究能力と専門性を修得し、地域及び国際社会の食料産業の発展に寄与できる人材の育成を目的とする。

2. 大学院の特色

<教育の特色>

- ① 食の生産・加工・流通・販売に係る高度な専門性を修得することにより、食料産業のネットワーク(フードチェーン)を総合的に深く理解し、食料産業に係る課題を解決できる能力を修得できます。
- ② 専門科目であるアグリ領域(生産)・フード領域(加工)・ビジネス領域(流通・販売)の授業科目はいずれも選択科目とすることにより、自身の研究テーマに応じて自由度の高い履修が可能です。
- ③ 体系的な履修を推奨し、上記②の3領域の専門科目を中心とした複数の履修モデル(\*)を提示します。  
(\*)履修モデル：特定の能力を身につけるための授業科目の履修例
- ④ 共通科目として各領域の教員によるオムニバス科目(\*)「食料産業学特論」を必修科目として1年次前期に配置することにより、食料産業学を総合的かつ体系的に理解し包括的・実践的な知識を修得し、食料産業学専攻における教育の経始としています。  
(\*)オムニバス科目：1人の教員ではなく、複数の教員が分担して各回の授業を行い、多様な内容の授業を展開する科目
- ⑤ ビジネス領域の教員が担当する「食料産業学演習」を必修科目として1年次後期に配置することにより、食料産業分野における諸課題の中から自身の研究テーマに関する課題を設定し、社会実装(\*)の観点から具体的な解決策を構築し提案する能力を醸成します。  
(\*)社会実装：生産・加工・流通などの現場において、新たな知見や技術が活用されることにより、経営に大きな改善・変革をもたらすこと。

【カリキュラム案】

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数		履修要件等
			必修	選択	
共通科目	食料産業学特論	1	2		
	食料産業学演習	1	2		
専門科目	アグリ領域	作物栽培学特論	1	2	専門科目から10単位以上履修
		スマート園芸学特論	1	2	
		環境保全空土壌管理学特論	1	2	
		総合的 생물多様性管理学特論	1	2	
		農業生物学特論	1	2	
	フード領域	環境微生物学特論	1	2	
		食品化学特論	1	2	
		食品プロセス学特論	1	2	
		食品微生物学特論	1	2	
		食品機能学特論	1	2	
ビジネス	安全環境学特論	1	2	研究指導及び修士論文の作成	
	発酵醸造学特論	1	2		
	食料産業ビジネス特論Ⅰ	1	2		
	食料産業ビジネス特論Ⅱ	1	2		
	地域イノベーション特論Ⅰ	1	2		
特別演習・特別研究科目	地域イノベーション特論Ⅱ	1	2	研究指導及び修士論文の作成	
	食料産業学特別演習Ⅰ	1	2		
	食料産業学特別演習Ⅱ	1	2		
	食料産業学特別演習Ⅲ	2	2		
	食料産業学特別演習Ⅳ	2	2		
食料産業学特別研究	2	8			
修了要件			必修科目の計20単位に加えて、専門科目から10単位以上を選択履修し、合計30単位以上を修得。		

<研究の特色>

- ⑥ 学内に設置している新潟食料健康研究機構(食品科学研究所)と連携し、食品の発酵・醸造・健康・機能・加工・利用ならびにスポーツ・栄養に関する実践的な基礎・応用研究を推進します。
- ⑦ 学内に設置している社会連携推進室との連携により、地域・企業・行政等が求める事業について取り組むことができます。
- ⑧ 多様な事業を展開するNSGグループのネットワークにより、実践的な研究に取り組むことができます。

<その他の特色>

- ⑨ IA(Teaching Assistant)制度により、学部の授業補助に携わることができ、大学における教育・指導力を修得することができます。
- ⑩ より学びやすくするため、同系統の他の私立大学の大学院と同等もしくはそれ以下の学納金の金額に設定します。
- ⑪ 新潟食料農業大学の優秀な卒業生に対して、入学金免除や学納金減免等の経済的支援を行う予定です。

3. 大学院修了後に想定される進路

- 企業における研究職
- 食品関連企業における研究職・商品開発職
- 行政機関・団体等における食・農・衛生部門の専門職
- 食料産業の新規起業家
- 食・農の実践現場のリーダー
- 大学・専門学校教員

4. 取得できる学位

修士(食料産業学)

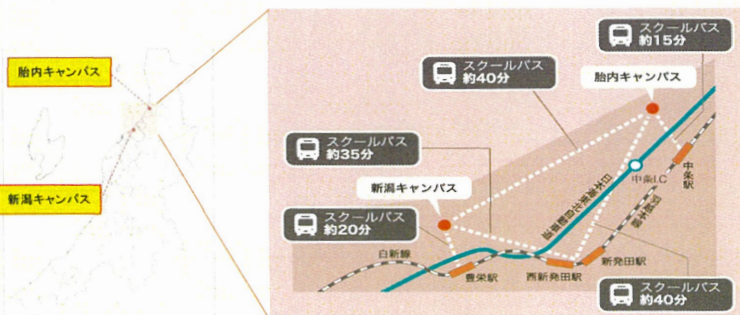
5. 同系統の私立大学の大学院および学納金一覧 注1)

大学院・研究科名・専攻名	入学金	授業料	施設設備金	実験実習料	(単位:円)
					計
新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科食料産業学専攻	200,000	800,000	100,000	0	1,100,000
玉川大学大学院 農学研究科 資源生物学専攻(応用食品科学分野)	150,000	760,000	250,000	213,000	1,373,000 注2)
東京農業大学大学院 (3研究科18専攻平均)	270,000	660,000	205,000	271,000	1,406,000
日本大学大学院 生物資源科学研究科(5専攻平均)	200,000	780,000	180,000	0	1,160,000
東洋大学大学院 食環境科学研究科食環境科学専攻	270,000	550,000	130,000	120,000	1,070,000

注1) 上記掲載の金額は、大学院の入学初年度の学納金。専攻によって金額が異なる場合は、平均金額を掲載。

注2) 実験実習料(213,000円)は「教育研究諸料」の費目を掲載。

◇ アクセスマップ



<新潟キャンパス>

新潟県新潟市北区島見町940番地  
新潟駅よりJR白新線で20分 豊栄駅下車  
スクールバス利用  
(自家用車での通学可)

<胎内キャンパス>

新潟県胎内市平根台2416番地  
新潟駅よりJR羽越本線で55分 中条駅下車  
スクールバス利用  
(自家用車での通学可)

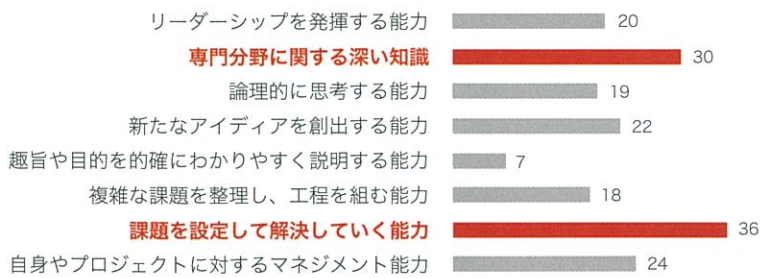
大学院修了後の進路

- 食・農に係る企業や行政機関等における実践現場のリーダー
- 食・農に係る企業や行政機関等における研究・開発専門職
- 食・農に係る事業の起業
- 大学・専門学校等の教員 など



気になる企業の声、聞きました。

食や農に係る企業が大学院修了者に期待する素養（複数回答）



様々な能力が求められていますが、これらの能力を修得できる環境が新潟食料農業大学大学院には整っています。大学での学びを基礎に更に専門性を高め、自ら積極的に研究に関わり高度な専門知識を修得し、食の高度専門職者として活躍してみませんか。

● 学費 新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻

	1年次			2年次			合計
	入学金	授業料	施設設備金	入学金	授業料	施設設備金	
一般	200,000円	800,000円	100,000円	-	800,000円	100,000円	2,000,000円
特待生	0円	400,000円	50,000円	-	400,000円	50,000円	900,000円

大学で一定の成績（GPA2.5以上）を取めた者や、極めて高い実績や専門技術を有する者（業務経験や論文実績、学会発表実績など）が特待生として採用された場合、2年間合計で90万円の学費負担で進学できます！（国公立大学の大学院より少ない学費で進学できます！）

※ 長期履修制度

4年を限度とし、計画的に履修できる制度です。学費は正規の学費を3年または4年で均等に納入することとし、修業期間が長期に渡ることによる経済的負担を軽減します。

● 入試関連 入学者選抜の詳細は後日公表します

入学者選抜時期

- 第1次募集 9月
  - 第2次募集 12月
  - 第3次募集 2月
- を予定しています。

※第3次募集は、入学定員に達した場合行わないことがあります。

出願区分として「学内推薦」「社会人」「留学生」「一般」の4区分を設けます。「学内推薦」は新潟食料農業大学を卒業見込みの者で所属コース長が推薦した者、「社会人」は大学院入学資格を有しかつ企業や団体等における実務経験を有する者または自営業を営む者、「留学生」は大学院入学資格を有する日本国籍以外の者で日本語能力試験 N2合格またはそれと同等以上の日本語能力を有する者、そして「一般」は大学院入学資格を有し前出の3区分に該当しない者を対象とします。「学内推薦」「社会人」による合否判定は出願書類評価及び面接試験の結果を、そして「留学生」「一般」による合否判定は出願書類評価及び小論文試験、面接試験の結果を総合して判定します。

学校法人 新潟総合学園

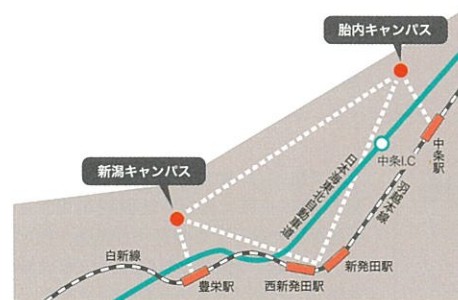
新潟食料農業大学大学院

食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）

■ お問い合わせ

新潟食料農業大学 企画部  
TEL.0254-28-9855（代表）  
e-mail info@nafu.ac.jp  
URL https://nafu.ac.jp

【新潟キャンパス】  
〒950-3197 新潟県新潟市北区島見町 940 番地  
【胎内キャンパス】  
〒959-2702 新潟県胎内市平根台 2416 番地



設置認可申請中のため、掲載内容に今後変更が生じる可能性があります。

新潟食料農業大学に  
大学院を新設



国内外で活躍する  
『食』のジェネラリストへ。

- さらに高度で専門的な知識と技術を修得し、実践現場のリーダーを目指す人
- 研究者の道を目指す人
- 大学教員や指導者を目指す人

「大学院進学」という選択を  
考えてみませんか



新潟食料農業大学大学院  
Graduate School of Niigata Agro-Food University

食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）

2年制・入学定員6名

2022年4月「新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻」を新設

新潟食料農業大学は2018年の開学以来、食と農に係る課題の解決に取り組む、実社会に直結する教育・研究および人材育成を通じて地域と国際社会の発展に貢献することを目的とし、成長を重ねてきました。そしてこのたび、昨今の食と農を取り巻く環境の変化に対応し、食料産業のさらなる成長・発展に貢献できる高い研究能力と専門性を有する高度専門の人材をここ新潟食料農業大学から輩出すべく、2022年4月に大学院修士課程の設置を計画しています。新潟食料農業大学ならではの特色ある教育と研究が、さらに進化します。



【組織・学位名称】

新潟食料農業大学大学院 食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）  
学位の分野：農学  
学位名称：修士（食料産業学） Master of Agro-Food Science

【開設年度・定員】

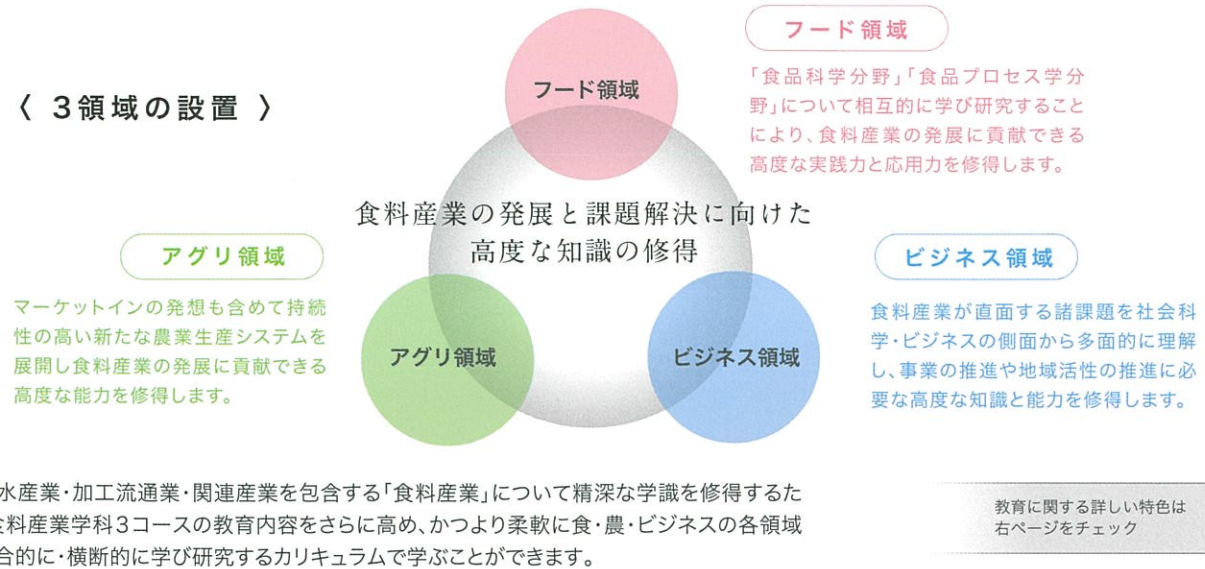
開設年度：2022年度  
定員：入学定員6名/収容定員12名

【食料産業学研究科 食料産業学専攻の目的】

農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」に関する精深な学識を身につけ、高度の研究能力と専門性をもって課題を解決し新しい時代の産業を創出することにより、地域および国際社会の食料産業の発展に寄与できる高度専門の人材を育成します。

設置認可申請中のため、掲載内容に今後変更が生じる可能性があります。

POINT 1 食料産業を一体的に学ぶカリキュラム

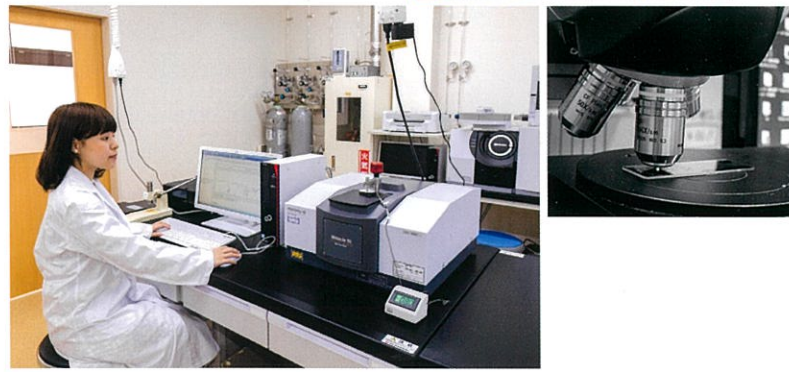


農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」について精深な学識を修得するため、食料産業学科3コースの教育内容をさらに高め、かつより柔軟に食・農・ビジネスの各領域を総合的に・横断的に学び研究するカリキュラムで学ぶことができます。

POINT 2 実践的な教育・研究の推進

本学に組織されている新潟食料健康研究機構と連携し、企業や地域・団体・行政などが抱える機能性食品、発酵食品、有機農業、ICT農業などの分野における諸課題について実践的かつ最先端の研究を行い、その解決を図ることができます。

また、本学に組織されている社会連携推進室との協働を通じ、自治体、企業、地域社会などが取り組むSDGs、地域活性化、農業および食料関連産業の振興などに関わる諸課題について、その解決を図ることができます。



POINT 3 新潟食料農業大学大学院で学ぶメリット

■ 特待生制度

大学で一定の成績を収めた者や優れた専門的な実績がある者は、「特待生」として学費を減免します。  
▶学費一覧表(※裏表紙参照)

それぞれが目指す将来に向かって力強く進めるよう、一人ひとりをサポートします。

■ 学びやすい学費と環境

経済的負担を軽減し学びやすくなるよう、他の食・農学系大学院よりも低い学費金額としています。また職業を有する等の事情により、2年を超えて一定の期間に渡り計画的に修了できるよう「長期履修制度(※裏表紙参照)」を設けます。

■ NSGグループの強み

食や農に係る事業のほか、教育・医療・福祉・スポーツなど多様な事業を展開するNSGグループのネットワークにより、実践的な研究に取り組むことができます。

授業紹介 (一部抜粋)

■ 食料産業学特論

食料産業は、農業、畜産、水産、食品製造、食品加工、流通、販売、外食、資材供給、輸入およびその他関連する産業によって構成されています。食料産業学特論では、これらの各分野について、歴史的・国際的な視点を持って、先端的知見を含め総合的、包括的、実践的な知識を習得し、その諸課題を把握するとともに解決の方策を探索する能力を醸成します。こうした観点から、「講義による必要な知識のインプット」、「有識者の経験と追体験すること」などからなる、オムニバス形式の授業を実施します。



■ 食料産業学演習

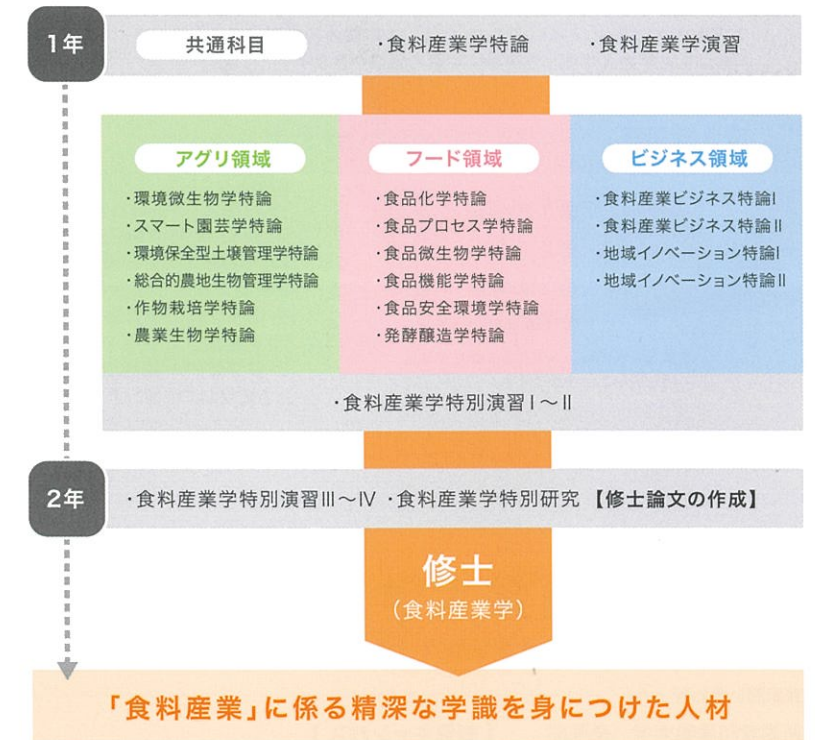
広範なフードチェーンからなる食料産業分野における諸課題を克服するため、マーケットインを志向したマーケティングマネジメント(環境分析、戦略策定、マーケティングミックスの実施)の考え方を整理し、そのプロセスや方法論の理解の上に、実業の産業実例や地域課題の克服に向けた実例提示、それらのケーススタディを通して視座を広げる「見方」を学修します。



教育の特色

- 01 農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」を対象とする総合科学であり、生命科学、環境科学、社会科学などを重要な構成要素とする学問である「食料産業学」に関する高度な研究能力と専門性を高めることができます。
- 02 食の生産・加工・流通・販売に係る高度な専門性を修得することにより、食料産業のネットワーク(フードチェーン)を総合的に深く理解し、食料産業に係る課題を解決できる能力を修得できます。
- 03 専門科目であるアグリ領域・フード領域・ビジネス領域の授業科目はいずれも選択科目であるため、自身の研究テーマに応じて自由に履修できます。
- 04 1年次前期の「食料産業学特論」により、食料産業学を総合的かつ体系的に理解し、包括的かつ実践的な知識を修得し、食料産業学専攻における教育の経路とすることができます。
- 05 1年次後期の「食料産業学演習」により、食料産業分野における諸課題の中から自身の研究テーマに関係する課題を設定し、社会実装の観点から具体的な解決策を構築し提案する能力を修得できます。

〈 カリキュラム 〉



設置認可申請中のため、掲載内容に今後変更が生じる可能性があります。

---

---

新潟食料農業大学大学院  
「食料産業学研究科  
食料産業学専攻(修士課程)」(仮称)  
設置に関するニーズ調査  
結果報告書  
【社会人対象調査】

---

---

令和3年6月  
株式会社 進研アド



# 社会人対象 調査概要

## 1. 調査目的

2022年4月開設予定の新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」新設構想に関して、社会人のニーズを把握する。

## 2. 調査概要

		社会人対象調査
調査対象		新潟県内の企業に勤める社会人
調査方法		郵送調査
調査対象数	依頼数	1,745名(349企業) ※1企業あたり、5枚の調査票を送付
	有効回収数	90人
	有効回収率	5.2%
調査時期		2021年6月4日(金)～2021年6月13日(日)
調査実施機関		株式会社 進研アド

## 3. 調査項目

社会人対象調査
・性別
・年齢
・最終学歴
・業種
・「学びなおし」への関心の有無
・新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」の特色に対する魅力度
・新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向
・新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への入学意向
・新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」の希望入学時期

## 社会人対象 調査結果まとめ



# 社会人対象 調査結果まとめ

## 回答者の属性

※本調査は、新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」に対する社会人からの進学ニーズを確認するための調査として設計。90人から回答を得た。

- 回答者の性別は「男性」が71.1%、「女性」が28.9%である。
- 回答者の年齢は「30代」が31.1%で最も多い。次いで「20代」が25.6%、「40代」が23.3%と続く。
- 回答者の最終学歴は、「大学卒」が96.7%を占めている。次いで「大学院卒(修士課程、博士前期課程、専門職学位課程)」が3.3%である。
- 回答者の勤務先の業種としては「食品製造」が31.1%と最も多く、次いで「農業・生活協同組合」が22.2%、「卸売業」が16.7%である。

## 「学びなおし」への関心の有無

- 大学院への学びなおしへの関心があるかを尋ねたところ、「関心がある」と答えた回答者は42.2%、「関心がない」と答えた回答者は56.7%と、約4割の回答者が関心を示していることがうかがえる。

# 社会人対象 調査結果まとめ

## 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）」の特色に対する魅力度

- 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻（修士課程）」の特色に対する魅力度（※）は、すべての項目で6割を超える。
- 最も魅力度が高いのは、「B. 食料産業のネットワーク（フードチェーン）を総合的に深く理解し、食料産業に係る課題を解決できる能力を修得することができます。」（71.1%）である。

次に魅力度が高いのは、「A. 農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する『食料産業』に対する高度な研究能力と専門性を修得することができます。」（68.9%）、「C. 専門科目は、アグリ領域・フード領域・ビジネス領域の各科目を、自身の研究テーマに応じて自由に履修することができます。」（67.8%）と続く。

※魅力度＝「とても魅力を感じる」「ある程度魅力を感じる」と回答した人の合計値

# 社会人対象 調査結果まとめ

## 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向／入学意向

- 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」を「受験してみたいと思う」と答えた回答者は、17.8% (16人)である。
- 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」を「受験してみたいと思う」と答えた16人のうち、新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」に「入学したいと思う」と回答した人は、81.3% (13人)である。

## 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への希望入学時期

- 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」を「受験してみたいと思う」かつ「入学したいと思う」と答えた13人に、入学希望時期を尋ねたところ、「2022年4月の入学を希望する」と回答した人は、30.8% (13人中、4人)である。「2023年4月の入学を希望する」と回答した人は、30.8% (13人中、4人)である。また、「2024年4月以降の入学を希望する」と回答した人は、38.5% (13人中、5人)である。

## 社会人対象 調査結果



# 回答者の属性(性別/年齢/最終学歴)

## ■回答者の属性

Q1. あなたご自身についてお教えてください。

### ◆性別

	標本数	単位	男性	女性	無回答
全体	90	%	71.1	28.9	0.0
		人	64	26	0

### ◆年齢

	標本数	単位	20代	30代	40代	50代	60代以上	無回答
全体	90	%	25.6	31.1	23.3	12.2	7.8	0.0
		人	23	28	21	11	7	0

### ◆最終学歴

	標本数	単位	高等学校卒	専修・各種学校卒	高等専門学校卒	短期大学卒	大学卒	士前期課程、専門職学位課程)	大学院卒(博士後期課程、5年一貫の博士課程など)	その他	無回答
全体	90	%	0.0	0.0	0.0	0.0	96.7	3.3	0.0	0.0	0.0
		人	0	0	0	0	87	3	0	0	0

# 回答者の属性(業種)

## ■回答者の属性

Q1. あなたご自身についてお教えてください。

### ◆業種

	標本数	単位	農業	食品製造	業 「食品製造」以外の製造	建設業	卸売業	電気・ガス・熱供給・水道業	小売業	サービス業	農業・生活協同組合	地方公務員	その他	無回答
全体	90	%	11.1	31.1	1.1	0.0	16.7	0.0	4.4	3.3	22.2	3.3	5.6	1.1
		人	10	28	1	0	15	0	4	3	20	3	5	1



# 「学びなおし」への関心の有無

## ■「学びなおし」への関心の有無

Q2. あなたは、専門知識の修得やスキルアップのために、大学院に入学し、「学びなおし」することに関心がありますか。

	標本数	単位	関心がある	関心がない	無回答
全体	90	%	42.2	56.7	1.1
		人	38	51	1

# 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究所 食料産業学専攻(修士課程)」の特色に対する魅力度

## ■新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究所 食料産業学専攻(修士課程)」の特色に対する魅力度

Q3. 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究所 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)には、以下のような特色があります。このような特色について、あなたはどの程度魅力を感じますか。あてはまる番号1つに○をつけてください。(1つだけ)(大学院への入学を希望されていない方も入学を希望する場合を想像してお答えください。)

		標本数	単位	とても魅力を感じる	ある程度魅力を感じる	あまり魅力を感じない	まったく魅力を感じない	無回答	魅力度
A.	農林水産業・加工流通業・関連産業を包含する「食料産業」に対する高度な研究能力と専門性を修得することができます。	90	%	16.7	52.2	28.9	2.2	0.0	68.9
			人	15	47	26	2	0	62
B.	食料産業のネットワーク(フードチェーン)を総合的に深く理解し、食料産業に係る課題を解決できる能力を修得することができます。	90	%	10.0	61.1	25.6	3.3	0.0	71.1
			人	9	55	23	3	0	64
C.	専門科目は、アグリ領域・フード領域・ビジネス領域の各科目を、自身の研究テーマに応じて自由に履修することができます。	90	%	15.6	52.2	27.8	4.4	0.0	67.8
			人	14	47	25	4	0	61

※魅力度＝「とても魅力を感じる」「ある程度魅力を感じる」と回答した人の合計値

※魅力度は、人数をもとに%を算出し、小数点第二位を四捨五入しているため、「とても魅力を感じる」と「ある程度魅力を感じる」の合計値と必ずしも一致しない

# 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向／入学意向

## ■新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向

Q4. あなたは、Q3のような特色をもつ新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)を受験してみたいと思いますか。あなたのお気持ちに近い方の番号1つに○をつけてください。(1つだけ)

	標本数	単位	受験してみたいと思う	受験したいとは思わない	無回答
全体	90	%	17.8	82.2	0.0
		人	16	74	0



「受験してみたいと思う」と答えた16人のみ抽出

## ■新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への入学意向

Q5. あなたが、もし新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)を受験して合格したら、入学したいと思いますか。あなたのお気持ちに近い方の番号1つに○をつけてください。(1つだけ)

	標本数	単位	入学したいと思う	入学したいとは思わない	無回答
受験意向者	16	%	81.3	12.5	6.3
		人	13	2	1



「受験意向(Q4)」と「入学意向(Q5)」を  
かけあわせて集計(母数は全回答者)

## ■新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向別入学意向

	標本数	単位	受験してみたいと思う & 入学したいと思う	受験してみたいとは思わない & 入学したいと思う	受験したいとは思わない	無回答
全体	90	%	14.4	2.2	82.2	1.1
		人	13	2	74	1

# 新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への希望入学時期

## ■(再掲)新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への受験意向別入学意向

	標本数	単位	受験してみたいと思う &	受験してみたいと思わない &	受験したいとは思わない	無回答
全体	90	%	14.4	2.2	82.2	1.1
		人	13	2	74	1



「受験してみたいと思う」かつ「入学したいと思う」と答えた13人のみ抽出

## ■新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」への希望入学時期

Q6. Q5で、新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)に「入学したいと思う」と回答した方にお聞きします。  
あなたは、新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)に入学するとしたら、いつごろの入学を希望しますか。あなたのお気持ちに一番近い番号1つに○をつけてください。(1つだけ)

	標本数	単位	2022年4月の入学を希望する	2023年4月の入学を希望する	2024年4月以降の入学を希望する	無回答
受験 & 入学意向者	13	%	30.8	30.8	38.5	0.0
		人	4	4	5	0

## 卷末資料 調查票



新潟食料農業大学大学院  
「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称、設置構想中)  
入学に関するアンケート調査

2021年6月 新潟食料農業大学

新潟食料農業大学では、2022年(令和4年)4月に大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称)の開設を計画しております。  
つきましては、大学院での学び直しやキャリアアップについて皆様のお考えをお聞かせいただき、構想中の「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称)の内容をより充実したものにするための参考とさせていただきますと考えております。  
なお、この調査は無記名で行い、皆様の個人情報を守ることをお約束いたします。  
ぜひ、皆様の忌憚のないご意見をお聞かせくださいますよう、アンケートへのご協力をよろしく願います。

この調査についてご不明な点、ご質問などありましたらお手数ですが  
新潟食料農業大学 企画部 齋藤(Tel.0254-28-9855)までご連絡ください。

※このアンケートや別紙に記載されている内容は予定であり、変更になる可能性があります。

このアンケート用紙の裏面に直接回答をご記入のうえ、  
【2021年6月13日(日)までにFAXでご返信ください】

ご返信先:FAX【0254-28-9856】

※FAXにてご返信頂く際には裏面の回答ページのみをご送信頂きますよう、  
よろしく願い申し上げます。

新潟食料農業大学では、2022年(令和4年)4月に、  
新しく大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」(仮称)  
を設置することを構想しています。

※ 別紙「新潟食料農業大学大学院「食料産業学研究科 食料産業学専攻(修士課程)」  
リーフレット」をご覧いただいた上、裏面の質問にお答えください ※

(裏面)回答ページへ



## 事情により差し替えが必要な資料について

### 1 審査意見への対応を記載した書類（6月）（資料）

#### 【資料9】社会人ニーズ電話アンケート調査結果の企業・団体名称について

本学は審査意見（第一次）の13「本研究科で養成する人材に対する社会的需要について、食・農関係の事業所に対するアンケート調査の結果をもって説明しているが、当該アンケート調査がどのような情報を元になされたものか判然とせず、本研究科における教育研究の特色や養成する人材に係る適切な情報提供を前提として適切に実施されたものか判断できない。また、同アンケート調査の人材採用区分に係る設問に対する回答では、「大学卒業者と大学院修了者の区分はない」との回答が全体の9割を超えているなど、本アンケート調査の結果が、真（しん）に本研究科で養成する人材に対するニーズを示すものとは認められない。このため、改めて客観的な根拠を示した上で、適切な分析に基づき、本研究科が養成する人材の社会的需要があることを明確に説明すること。」に基づき、2021年6月、新たに新潟県内の食・農系企業・団体等のうち、本研究科への通学可能圏内と思われる地域（新潟県下越地域）に存在する企業・団体等30社に対して、社員採用の際の区分と本研究科の養成する人材、修了者の採用意向について電話アンケートを実施した（【資料7】の本研究科の設置の趣旨や教育課程の特色等を記載したリーフレットを事前に郵送）。

このアンケートは先述のとおり電話アンケートであったため、認可後の回答結果公表について確かな許諾意思の確認結果が、証憑として存在していない。

よって、「設置認可申請書類等のHPへの公表について」の（4）著作権者の許諾にある「著作権者の許諾が得られない場合以外の事情で、差し替えが必要な場合にも同様の様式で資料を添付してください。」の記載に従い、本資料を添付し、【資料9】社会人ニーズ電話アンケート調査結果の「企業・団体名称」について、企業・団体名称に替え、当該企業等の事業内容を記して提出する。

### 2 出典 なし

### 3 引用範囲 なし

### 4 その他の説明

以下のように、企業・団体名称に替え、当該企業等の事業内容を記して提出する。

（例）	修正前		修正後
	株式会社〇〇〇	→	食品、日用品等販売企業
	株式会社□□□	→	農業機械等販売企業

以上



## 【添付資料 9】

食料産業学研究科修了生 社会ニーズ電話アンケート調査結果 (2021/6/7-6/8)

No.	企業・団体名称	回答内容	
		院卒・学部卒 区分	その他ヒアリング
<b>ぜひ採用したい意向がある</b>			
1	食品、日用品等販売企業	無し	給料面では違いがあるが、求人面では違いや区別はなく、学歴関係なく30人という形をとっている 応募して頂ければ是非
2	漬物、惣菜製造販売企業	無し	有利不利や区別はない もちろん採用したいという意向はある
3	農業団体	無し	区別はないが、年齢給の為給料に違いが出る 求める人材に合う人がいたらぜひ
4	食品製造販売企業	無し	給料の額は変わってくるが、有利不利や区別はない 是非優秀な学生がいれば採用したい
5	菓子製造販売企業	無し	有利不利や区別はない 当社に合った人材がいればぜひ採用したい
6	農業機械等販売企業	無し	有利不利や区別はない お会いして選考の上で考える。ぜひ応募して頂ければと思う
7	食品製造販売企業	無し	有利不利や区別はない。そもそも院生の応募がほぼない。(院生がダメ といったわけではない) ぜひ採用したいと思う
8	米穀卸小売企業	無し	有利不利や区別はない 優秀な方がいればぜひ採用したい
<b>採用したい</b>			
9	菓子製造販売企業	無し	職種によって(深く研究している理系など)院生を優先するが、特にそれ以外だとな い 本学の修了生を採用したいという意向は特にはないが、広く新潟として、 地元としては採用したいと思う
10	ホームセンター	無し	有利不利や、区別はない やる気のある学生で応募してくれれば選考する
11	食品、日用品等販売企業	無し	大卒以上という大きなくくりしかない 特に有利不利といったことはない 希望があれば応募いただいて販売等で活躍して頂きたいと思っている
12	給食受託企業	無し	有利不利や区別はない 求人状況にもよるが、応募があれば考えます

No.	企業・団体名称	回答内容	
		院卒・学部卒 区分	その他ヒアリング
13	水産ねり製品等製造販売企業	無し	有利不利や区別はない 大学や大学院にこだわりはない。応募してくれれば選考していきたいと思う
14	全酒類卸小売販売企業	無し	一括なので有利不利はない どこの大学がいいというのは特になく、希望があれば選考したい
15	農業団体	無し	有利不利や区別はない 応募してくれれば選考したいと思う
16	水産練製品等製造販売企業	無し	区別、有利不利はない 応募して頂けたら選考します
17	発酵技術開発企業	無し	有利不利や区別はない 管理栄養士を指定して募集するときはあるが、それ以外は一律で募集するので開発等の部分で応募があれば選考する
18	農業団体	無し	有利不利や区別はないはないが、初任給が違う 応募して頂いてご縁があれば
19	ホテル・旅館	無し	有利不利や区別はない 応募して頂ければ選考したいと思う
<b>人物重視なので大学を見ない</b>			
20	食品、酒類、医薬品等製造販売企業	無し	有利不利や区別はない 人物重視なので、新潟食料農業大学の大学院生を採用したいかは答えることができない
21	海産物加工、製造、販売企業	無し	有利不利や区別はない 人物重視なので大学や大学院で選ばない。希望があれば応募してほしい
22	食品開発総合支援企業	無し	有利不利や区別はない 選考では人物重視なので、大学では見ていない
23	青果物総合卸売企業	無し	有利不利や区別はなく同一 個人の資質や能力を見るので、応募して頂ければ選考するが大学名では判断しない
<b>一存では決められない</b>			
24	農業団体	無し	有利不利や区別はない 採用したいかについては一存では決められない
<b>応募はできるが少し不利になるかも</b>			
25	ホテル・旅館	無し	大学院の応募がない 応募して頂いてもいいが、少し不利になるかもしれない

No.	企業・団体名称	回答内容	
		院卒・学部卒 区分	その他ヒアリング
<b>院生の募集がない</b>			
26	農業団体	/	院生は募集していない
<b>新卒採用がない</b>			
27	菓子製造販売企業	無し	新卒採用がない
28	ホテル・旅館	無し	有利不利や区別はない 今は採用を控えているので何とも言えない
29	農業団体	無し	有利不利や、区別はない 合併を考えているので、今後の採用については全く分からない
30	商社・卸売企業	無し	有利不利や区別はないが、新卒の採用がないのでむずかしい