

食の可農性を 追究する

新しい時代の、
食料・農業分野を担う
即戦力人材を育成する大学

2018年4月開学予定
〈設置構想中〉

新潟食料農業大学 (仮称)

食料産業学部 食料産業学科 (1学部1学科)
アグリサイエンスコース / フードビジネスコース / フードサイエンスコース

入学定員180名

※構想中のため掲載内容が
変更になる可能性が
ございます。

1 いま、「攻めの農林水産業」の時代に

地球規模での食料自給難や、食の安全・安心に対する厳しい視線、農業従事者の高齢化など、食料・農業分野に関する厳しい課題が突きつけられている今。その中で、日本の農業が原材料供給者にとどまることなく、加工・流通・販売と多角化を進めることで所得の向上や地方創生を目指す6次産業化の推進や、TPP(環太平洋経済連携協定)などによる輸出促進など、課題だけでなく、新たな成長に向けた「攻め」の気運が高まっています。食料・農業分野にとって、まさに「攻めの農林水産業」を打ち出していく岐路に私たちは立っています。



2 求められる、マーケットを重視した人材育成

食料・農業分野に関する課題解決と新たな産業の創出のためには、広い知識と高い技術を持つ人材を養成する必要があります。地域では新たな産業を創出する動きも活発になり、農作物の生産だけでなく、付加価値の高い農作物や食品などの開発・販売など消費者の期待に応えたマーケットイン思考での農業が不可欠です。新潟食料農業大学では消費者視点を重視し、食料・農業分野をさらに成長させ、より一層魅力ある産業にするべく、実学志向で、より高い知識と技術を持った即戦力人材を養成していきます。



3 「食・農・経」の三位一体教育の必要性

食料・農業分野に関する課題解決と新たな産業の創出のためには、多角的な視点を持った人材や研究開発が不可欠です。いま、求められる「攻めの農業」や「地方創生」を実現するためには、生きることの基本である「食」と「農」に関する科学と技術を知り、生産から加工・流通・販売・消費について俯瞰する能力を身につけ、それをビジネスとして発展させる知識と技術をもつ人材が必要です。本学では、1年次に食品ビジネスや食加工、農業実習、簿記会計等、食料・農業分野とその経営に関する知識を徹底的に学びます。



4 ローカルで、グローバルで、活躍する人材を

地域から個性ある産業を生み、発展させることは、地域だけでなく、日本全体の活性化につながります。新潟食料農業大学は実社会に学び、地域に学ぶ姿勢を持ち、地域と連携し、ともに発展する高等教育機関を目指します。また、食の輸出など、国内だけでなく国際社会における食料・農業分野の産業発展に寄与するトップレベルの即戦力人材の育成・輩出を目指し、2018年4月(平成30年4月)開学を予定します。



食の可農性を追究する

新潟食料農業大学 食料産業学部 食料産業学科 (仮称)

フードチェーンを科学する。

農作物としての食の一次産業から、加工・保蔵・流通・販売・消費までの一連の活動であるフードチェーン。

新潟食料農業大学では食卓から生産を考えるマーケットイン思考でフードチェーンを科学し、知識と技術を身につけ、食料・農業分野の課題解決と新たな産業を創り出す人材育成を行います。

食・農・経の三位一体教育

1年次に食や農に関する科学と技術を知り、経営とフードチェーンについての基礎知識を学びます。

分野横断的な科目として、「農業・食産業概論」「食料・農業・農村政策」、起業や経営知識を身につける科目として、「簿記・会計学」「ビジネスプランニング」や、各産業界で活躍されている企業人をお招きしての「起業イノベーション論」、農作物を加工する知識を身につける「食品開発・製造論」や農業知識を身につける「栽培学概論」「農業学概論」などを学びます。その他、高い就業意識を養うため、インターンシップを2回行い、外国語教育は徹底して英語を学び、会話やプレゼン演習を含め4年次まで必修科目として設置しています。



2年次より、実践教育の機会を設け、卒業後に社会で活躍する具体的な像を描けるよう、3つのコースで高度な専門性を養います。

■アグリサイエンスコース

マーケットイン思考でフードチェーンをとらえ、食の源である生命現象を理解し、資源を有効活用した有機農業や施設栽培などの効率的な生産工程や生産物の高付加価値化に資する技術と能力を養います。



- | | |
|----------|--------------------------------|
| 栽培科学領域 | ①野菜園芸 ②施設栽培 ③有機栽培 ④土壌・肥料 ⑤生物環境 |
| 植物分子科学領域 | ①生理 ②育種・遺伝 ③病理・微生物 |

■フードビジネスコース

マーケットイン思考でフードチェーンをとらえ、食の源である生命現象を理解するとともに、生産・加工・流通・販売を総合的・広角的な視野のもと、食と農に関する産業の高付加価値を創造する技術と能力を養います。



- | | |
|--------------|-------------------------------------|
| フードインダストリー領域 | ①食料経済学 ②農業ビジネス ③農村ビジネス ④フードビジネス |
| 経営系領域 | ①企業価値 ②会計学 ③マネジメント&ビジネスプラン ④マーケティング |

■フードサイエンスコース

マーケットイン思考でフードチェーンをとらえ、食の源である生命現象及び食品のおいしさや機能を理解し、食品の可能性を追求する発想力と科学的根拠に基づいた判断力を身につけ、食の高付加価値化に資する技術と能力を養います。



- | | |
|-----------|------------------------------|
| 食品科学領域 | ①栄養・健康 ②機能・評価 ③成分・分析 ④発酵・微生物 |
| 食品プロセス学領域 | ①素材・加工 ②物性・保蔵 ③安全・管理 ④製造・環境 |

高度な専門性を養う教育「3つの専門コース」

カリキュラム(予定)

食料産業学部 食料産業学科

1年	2年・3年・4年		
[学部] 共通科目	[コース] 専門科目		
【基礎・共通科目】 栽培学概論 IT農業概論 農村ビジネス論 食品流通論 フードサービス論 おいしさの科学 食品開発・製造論 技術開発と工業所有権 ビジネスプランニング 【教養科目】 コミュニケーション論 日本語表現法 心理学概論 芸術 コンピュータリテラシー コンピュータのテータ活用 数学の基礎 物理学の基礎 生物学の基礎 化学の基礎 体育実技 からだと健康 農業・農村の文化 新潟と地域社会 食文化を知る 法学 マクロ経済学	アグリサイエンスコース 微生物学概論 生物資源循環論 動物生産学概論 農業学概論 植物遺伝学 植物病理学 植物生理学 植物育種学 土壌学 昆虫学 農薬気象学 植物生理・生態学概論 環境微生物学	アグリサイエンス実践・実習Ⅰ アグリサイエンス実践・実習Ⅱ 卒業研究Ⅰ 卒業研究Ⅱ	
	フードビジネスコース 食料・農業・農村政策 統計学 簿記・会計学 簿記・会計学演習 経営学 マーケティング論 食料経済学 現代経済論 農業ビジネス論	ミクロ経済学 ファイナンス 市場調査論 地域計画論 地域政策論 食品企業論 eビジネス論 商品企画・開発論	フードビジネス演習Ⅰ フードビジネス演習Ⅱ 卒業研究計画 卒業研究Ⅰ 卒業研究Ⅱ
	フードサイエンスコース 科学Ⅰ 科学Ⅱ 食品学概論 食品分析学 栄養学 食品化学 食品安全学 食品微生物学 食品物性学 食品製造学	畜・水産物利用学 食品機能学 食品分析学 農産物利用学 食品安全管理システム論 食品学特論 微生物利用学 保蔵学 環境技術学	フードサイエンス実践・実習Ⅰ フードサイエンス実践・実習Ⅱ 卒業研究計画 卒業研究Ⅰ 卒業研究Ⅱ
外国語 英語Ⅰ 英会話Ⅰ	英語Ⅱ 英会話Ⅱ 海外研修	英語プレゼン演習Ⅰ 英語プレゼン演習Ⅱ	
キャリア 基礎ゼミⅠ インターンシップⅠ	基礎ゼミⅡ 起業イノベーション論Ⅰ キャリアプランニング	インターンシップⅡ 起業イノベーション論Ⅱ	

食と農に関する産業にビジネス重視でフードチェーンを学んだ即戦力人材を輩出します。

農業生産法人、農業資材メーカー、食品メーカー、食品保蔵業、観光業、食品卸業などはもちろん、近年、異業種で農業部門を立ち上げる企業等、食料・農業分野に即戦力として貢献できる人材を育成します。

取得可能資格(予定)

HACCP管理者
食の6次産業化プロデューサー
危険物取扱者

フードスペシャリスト
食品衛生管理者 ※任用資格
食品衛生監視員 ※任用資格

※構想中のため掲載内容が変更になる可能性があります。

学校法人新潟総合学園

新潟食料農業大学 (仮称) 食料産業学部 食料産業学科

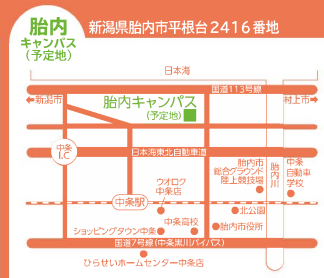
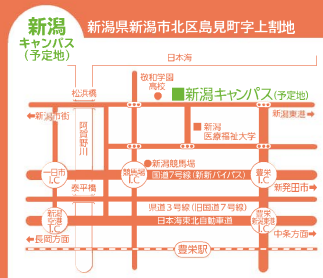
新大学設置準備室

TEL.025-257-1855 (代)

e-mail agrifood@nuhw.ac.jp

〒950-0932 新潟県新潟市中央区長潟1丁目17番8号 2F

お問い合わせ



平成28年1月20日
＜学校法人新潟総合学園＞

新潟食料農業大学(仮称)基本構想【概要】

【設置計画(案)】

1. 名称(仮称) 新潟食料農業大学
2. 設置者 学校法人新潟総合学園
3. 開設予定 平成30年4月(2018年4月)
4. 学長(予定) 渡辺 好明(公益社団法人全国農地保有合理化協会 会長)
5. 大学の目的 生命、環境、社会を科学する心を持ち、食と農に関する広い知識と技術を身につけ、社会への高い関心を持った人材を育成するとともに、実社会に直結する研究・開発を通じて地域の発展をリードし、国際社会に貢献する。
6. 建学の精神 「自由、多様、創造」
～ 自己規律に裏打ちされた「自由(Liberty)」のもと、他者の考え方や行動を尊重する「多様性(Diversity)」と、常に好奇心をもって取り組む「創造力(Creativity)」を育む ～

7. 位置

新潟キャンパス(予定地)	新潟県新潟市北区島見町字上割地
[校地面積]28,682 m ²	[校舎面積]2,000 m ²
[その他]	産官学研究拠点 / 本部
胎内キャンパス(予定地)	新潟県胎内市平根台2416番地
[校地面積]128,137 m ²	[校舎面積]12,200 m ²
[その他]	圃場

8. 学部概要 1学部1学科 2年次より3コース編成

学部名称	学科名称	入学定員	総定員
食料産業学部	食料産業学科	180人	720人

PRESS RELEASE

教育・研究活動を通じて、理論・技術・思考を積極的に取り入れ、農業・食料産業に新たな価値を創出、デザイン(制度設計)し、地域の活性化や社会の発展に寄与できる人材の育成を目指します。

1次産業、2次産業、3次産業から消費までの一連の領域・産業の相互関係をフードシステムとして捉え、教育体系もシームレスに学ぶ教育課程といたします。また、講義科目と実験・実習や現地調査を通じて、課題解決型の主体的・能動的に学習する教育課程といたします。

【アグリサイエンスコース】

- 食の源を理解し、資源等を有効活用した施設園芸や良質な生産工程、高付加価値化に資する技術と能力を養います。

【フードサイエンスコース】

- 食品全般の加工及び保蔵を理解し、食の高付加価値化に資する新たな発想力と科学的根拠に基づいた技術と能力を養います。

【フードビジネスコース】

- 生産・加工・流通・販売を総合的に理解し、広角的な視野の基、ビジネスマインドを持ち農業・食料産業の付加価値創造に資する能力を養います。

9. 開学までのスケジュール

平成 27 年(2015 年)	設置認可申請書類作成、教員採用、ニーズ調査実施
平成 28 年(2016 年)	設置認可申請書類作成、教員採用、ニーズ調査実施 10月 大学設置認可申請書類提出
平成 29 年(2017 年)	校舎の改修工事及び設備等の開設準備を含む環境整備 8月 設置認可取得(予定)
平成 30 年(2018 年)	4月 開学(予定)

10. 設置経費

合計 4,460 百万円

以上

※構想中のため、上記の内容は予定であり、変更する場合があります。

プレスリリースに関するお問い合わせ

<学校法人新潟総合学園 新大学設置準備室>

〒950-0932 新潟市中央区長潟1丁目17番8号 tel: 025-257-1855 fax: 025-257-1856

事業創造で、幸せな社会を。

NSG
GROUP

新潟食料農業大学（仮称）
基本構想【概要】

平成 28 年 1 月

学校法人新潟総合学園

I	新大学の概要	1
1	概要	
2	設置経費	
II	新大学設置の趣旨	2
1	設置の趣旨及び必要性	2
2	学部・学科等の特色	5
3	学部・学科等の名称及び学位の名称	7
4	施設、設備等の整備計画	8
5	入学者選抜の概要	10
6	実習の具体的計画	11
7	社会的な人材需要と学生確保の見通し	13
8	地域社会等との連携及び将来構想	14
9	開学までのスケジュール	15

この構想書は平成 28 年 1 月時点での構想となります。今後の審議・検討において変更になる場合がございます。

I 新大学の概要

1 概要

大学名称	新潟食料農業大学（仮称） ※平成 30 年 4 月開学予定	
入学定員	180 名 ※収容定員 720 名	
学部学科	食料産業学部 食料産業学科（仮称） [1 学部 1 学科]	3 コース設定（仮称） ・アグリサイエンスコース ・フードビジネスコース ・フードサイエンスコース
校地 予定 地	<p>[新潟キャンパス] 新潟市北区島見町字上割地 (新潟医療福祉大学隣接)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○教育・研究 ○産官学連携拠点 ○本部 <p>[校地面積] 28,682 m² [校舎面積] 2,000 m²</p>	
	<p>[胎内キャンパス] 胎内市平根台 2416 番地 (工場跡地・(株)スピードパーク新潟隣接)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○教育・研究 ○農場 <p>[校地面積] 128,137 m² [校舎面積] 12,200 m²</p>	

2 設置経費

・施設の整備に要する経費		2,126 百万円
・設備の整備に要する経費		1,280 百万円
・初年度経常経費	教員人件費	141 百万円
	職員人件費	101 百万円
	経常経費	244 百万円
・用地費（取得済）		460 百万円
・その他（図書等）		108 百万円

合計 4,460 百万円

II 新大学設置の趣旨

1 設置の趣旨及び必要性

(1) 新潟食料農業大学設置の趣旨

今般、新潟食料農業大学を新たに設置しようとすることの主たる契機・背景は以下の四点である。

第一は、食料・農業分野が内外を問わず大きく変わろうとしていることである。地球規模では、人口が急速に増加するにもかかわらず、森林の喪失や砂漠化、農耕地の疲弊・荒廃が進み、食料需給は逼迫の基調にある。また、国内的には、農業就業人口の減少などにより食料自給率は低水準にあり、国民消費者からは食の安全・安心を求める声が強まっている。

しかし、一方で TPP 交渉（環太平洋連携協定交渉）などに見られるように、日本の食料・農産物にとっては、輸出の促進や 6 次産業化の推進を通じ、また経済界とも連携して、これまでの経験、高い技術に裏打ちされた生産現場のパワーを持って「攻め」の農林水産業の実現の好機も訪れている。

第二は、食と農に関して、自然科学と社会科学の壁を取り払った連携・発展の可能性が高まっていることである。これまでのような一方的な視点ではなく、産業界との垣根も可能な限りなくした見地による研究開発が不可欠である。例えば、食料不足や農耕地の疲弊などの問題においても、品種改良や土壌改良等の自然科学的なアプローチだけではなく、輸送システム、鮮度の維持、効率的利用と無駄の排除など流通経済に係る問題も大きく影響している。

また、食料生産のベースである地域社会を健全に維持・発展させながら農林水産業を成長産業とするためには、これを支える多角的な技術の進展が不可欠であり、いわばバリアフリーな研究開発を推進していくことが必要と考える。

第三は、農場から食卓までの切れ目のない「フードチェーン」を構築することである。「攻め」の新しい農業を進展させるためには、1 次産業から 2 次、3 次産業まで全ての局面においてこれを取り巻く状況を深く考察し、且つそれらを一貫して学べる環境が必要と考える。

幸い、本学が位置する新潟県は日本有数の農業県であり、全国唯一の日本酒専門の試験場である新潟県醸造試験場や新潟県農業総合研究所等の多くの研究機関を有しているとともに、日本をリードする食品メーカーが多数存在する。また本部機能と産官学連携の拠点キャンパスがおかれる新潟市は、国家戦略特区の「農業特区」として指定され、6 次産業化の相談や支援を行う農業活性化研究センターや食品加工支援センターといった、行政や民間等の研究機関も多数あり、地方から農業の改革モデルを全国へ発信する都市として位置づけられている。そして、学部教育・研究の拠点キャンパスが置かれる胎内市は、山、川、平地、海と農業に必要な要素がすべてそろった恵まれた土地であり、米粉商品の開発に行政としても積極的に取り組むなど農業や食品加工をいかした地域活性化に力を入れている。このように本学が位置する新潟市、胎内市は食料・農業分野において、より実学に基づいた教育環境が整っているといえる。学内だけでなく、地域や社会との連携もしやすい環境にあることで社会とより深く結びついた研究成果及び人材の輩出が可能と考える。

第四は、「個性ある地域がそれぞれに特色ある産業を生み出し発展する、それが日本全体の活性化につながる」という方向性を確固たるものにする¹ことである。「食」という人々の身近な活動と日本の地域経済を支えてきた「農」という活動において、新潟という食料・農業分野に関して個性ある地域に本学を開学し、地球規模の課題解決や新しい食料・農業界をリードするための研究開発、人材養成を行うのは、高等教育機関の責務と考える。そのため、地域社会、国家、国際社会の発展に寄与する人材の養成と技術の社会還元に取り組むべく、新たに新潟食料農業大学を設置することとした。

設置の趣旨より、本学の設立の目的と建学の精神を以下の通り定める。

本学設立の目的

生命、環境、社会を科学する心を持ち、食と農に関する広い知識と技術を身につけ、社会への高い関心を持った人材を育成するとともに、実社会に直結する研究・開発を通じて地域の発展をリードし、国際社会に貢献する。

本学の建学の精神

「自由、多様、創造」

自己規律に裏打ちされた「自由 (Liberty)」のもと、
他者の考え方や行動を尊重する「多様性 (Diversity)」と、
常に好奇心をもって取り組む「創造力 (Creativity)」を育む。

(2) 新潟食料農業大学設置の必要性

現在、食料・農業分野においては、内外を問わず、解決すべき喫緊の課題が山積し、国、地方公共団体の農業政策にも大きな転換が迫られている。これらに対処するためには、教育、研究の分野においても、これまでのような狭い視点ではなく、諸課題を自然科学と社会科学に連携・結合して考えていく必要がある。

その中でも我々の生活に密接に関係した「食」に関しては、とりわけ途上国を中心とした食料不足、先進国を中心とした大量の食品廃棄、輸入農産物、加工食品に対する安全上の懸念、食品工場での管理問題など多くの問題を抱えている。また、食料、農産物の生産の基盤となる農地については、大地震や大洪水等の自然災害による土壌汚染や農地復興の問題も地球規模で考えるべき課題である。こうした中、食の量的、質的、安全・安心を脅かす複雑多様な問題と絡んで、輸出入、海外援助、労働環境といった社会科学的な側面でのアプローチはもちろん、21世紀における農業の重要な課題として世界の大学や研究所においても技術開発に日々取り組まれており、国土の限られる我が国においても、食の量的並びに質的拡大を目指して、品種開発、病虫害防除等の栽培技術の改善の側面からも研究が進められている。

このように様々な食料問題、農業問題がある中ではあるが、地域では新たな産業を創出していく動きも活発になってきている。6次産業化として、農作物の生産だけでなく、付加価値の高い商品の開発、販売など消費者の期待に応えたマーケットイン型の農業へと農を取り巻く環境はよりよい方向へと変化しつつある。

以上の状況下で、本学が農学系大学を設置するのは大きく二つの観点からである。

第一は、多くの課題に対し、広い知識と高い技術を持つ人材を養成する機関の必要性である。本学では経営視点を重視し、農業やそれを取り巻く産業について更に成長させ、より一層魅力ある産業にするべく、実学志向の農業や食料の分野について学ぶことで、より高い知識と技術をもった即戦力人材を養成していく。

第二は、より実社会に立脚した研究開発を行う機関の必要性である。本学では産官学連携拠点となるキャンパスを置き、行政や企業、また地域の農業従事者等とも密接に協力しあい、技術開発を進めていく。食料・農業分野が成長産業として発展していくためには、その基盤を形成する地域社会(農村)の健全な維持が不可欠であることはいまでもなく、本学では、教育、研究の成果を地域社会の方々と共有し、足場を強化することを目指す。

本学での実社会に基づいた人材の輩出や研究開発した技術は、地域社会、国家、国際社会への発展に必ず貢献できるものと確信している。

(3) 食料産業学部食料産業学科の設置趣旨とその必要性

今般新たに設置する新潟食料農業大学において、「食料産業学部食料産業学科」を設置するにあたり、食料・農業分野における課題解決には、各分野の垣根を取り払い、多角的な視点を持った人材や研究開発が不可欠である。その前提としては、食料・農業分野の発展に取り組むことはもちろん、農山漁村に存在する、食料としての農林水産物だけでなく、土地や水、生物、歴史・文化といった豊富な地域資源を活用していくことが求められている。いま「地方創生」が強く求められているが、食と農に関する地域資源を徹底的に洗い出し、そして活用し、新しい産業を創出・育成し、雇用と所得を創出する必要がある。これらを実現する一翼として、本学部本学科では、生きることの基本である「食・農」に関する科学と技術を知り、生産から加工、流通、消費について俯瞰する能力を身に付けるため、教養科目群、基礎科目群、共通科目群といった研究のベースとなる科目を次のとおり配する。

- 「農業・食産業概論」「食料・農業・農村政策」「農村ビジネス論」といった、分野横断的科目
- 「簿記・会計学」「ビジネスプランニング」「起業イノベーション論」といった、起業や経営知識を育てる科目
- 「食品開発・製造論」といった、農産物を加工する知識を身につける科目
- 「栽培学概論」「農薬学概論」といった、農業知識を身につける科目

そして、それらに関する実習を多く設置し、食料・農業分野において課題解決と新しい時代の産業創造を実現するためのサイエンスナレッジ（科学的知恵）とデザイン（創造、構想、企画）の両能力と技術を兼ね備えた人材輩出及び研究開発を行う。

このような本学部本学科は我が国や地球規模で起こる食料・農業分野の課題解決やアグレッシブな農林水産業の実現の一翼を担うことは、農林水産省食料産業局の設置の目的からも明らかであり、農学分野においてもっとも優先的に取り組む課題であり、さらに社会的な要請にも合致していると判断した。

(4) 新潟食料農業大学食料産業学部において養成する人材像

建学の精神より、本学部において養成する人材方針は以下の通りである。

建学の精神である「自由」「多様」「創造」を持って、食と農に関する科学と技術を総合的に身につけ、新たなコンセプトを創り出すトップレベルの人材を育成する。

日本の農業が岐路にある現在、将来の日本の農業を担う人材が必要である。すなわち、農業から食品産業にかかわる一連の流れ全体について理解し、サイエンスナレッジ（科学的知恵）と共にビジネス感覚も兼ね備え、6次産業化等を担う人材や新潟市の農業特区など地方の特色及び政策について理解し推進できる人材を養成していく必要がある。

そのため(3)で述べたとおり、分野横断的な講義や実習、演習については、実社会に直結した形で教育活動を行う。また、国際社会における活動の基礎力を付与するため、実用的な英語教育を重視する。これらの教育により、就業意識を高め、既存の概念にとらわれることなく、食料・農業のイノベーションを起こすような人材輩出を目指す。

2 学部・学科等の特色

食料産業学部食料産業学科の最大の特色は、1次産業、2次産業、3次産業、消費までの一連の領域・産業の相互関係を一つのフードシステムとして捉え、教育体系もシームレスに学ぶ教育課程にある。

2年次からは農業生産技術、ビジネス、食品科学をより専門的に学ぶため、「アグリサイエンスコース」「フードビジネスコース」「フードサイエンスコース」の3つにコース分けしている。各コースのカリキュラムポリシー（教育課程編成方針）、教育科目の構成及び具体的な特色は以下のとおりである。

【アグリサイエンスコース】

カリキュラム ポリシー	食の源を理解し、資源等を有効活用した施設園芸や良質な生産工程、高付加価値化に資する技術と能力を養う。
構成	<u>(1) 栽培科学領域</u> ①野菜園芸 ②施設栽培 ③有機栽培 ④土壌・肥料 ⑤生物環境 <u>(2) 植物分子科学領域</u> ⑥生理 ⑦育種・遺伝 ⑧病理・微生物
安全・安心な食材の生産や、安定的に効率よく生産量を高めていくための知識や技術を修得し、消費者ニーズ（マーケットイン型）で農業・食料産業を結ぶ新たな需要を創出できるよう、農産物や食品の高付加価値化に資する能力を身に付ける。	

【フードビジネスコース】

カリキュラム ポリシー	生産・加工・流通・販売を総合的に捉え、広角的な視野の基に農と食に関する産業の付加価値を創造し、ビジネスマインドをもった能力を養う。
構成	<u>(1) フードインダストリー領域</u> ①食料経済学 ②農業ビジネス ③農村ビジネス ④フードビジネス <u>(2) 経営系領域</u> ⑤企業価値 ⑥会計学 ⑦マネジメント&ビジネスプラン ⑧マーケティング
農業生産システムや組織を合理的に運営・管理する人材の養成を行う。また、生産組織とマーケットとの適正な関係を構築し、収益性の高い農業・食料産業を実現していくためには、国際化、情報化を踏まえながら、多様化している社会に対応するため、経済学、経営学、情報学を軸に、マーケティング、流通など、「農」や「食」に関するビジネス全般について知識を兼ね備えた人材を養成する。	

【フードサイエンスコース】

カリキュラム ポリシー	食品全般の加工及び保蔵を理解し、食品の可能性を研究する発想力と科学的根拠に基づいた判断力を養う。
構成	<ul style="list-style-type: none"> (1) 食品科学領域 ①栄養・健康 ②機能・評価 ③成分・分析 ④発酵・微生物 (2) 食品プロセス領域 ⑤素材・加工 ⑥物性・保蔵 ⑦安全・管理 ⑧製造・環境
<p>研究者・開発者からフードビジネスまで、「食品」の可能性を追及するスペシャリストの養成を目指す。食品は“食”の進化やグローバル化に伴い、加工技術と衛生管理、輸送システム、保蔵等の鮮度の維持など流通、そして残渣も含めて総合的に捉える必要性が高くなっている。こうした背景を考慮し、農産物の生産から実際の食品の製造までの一連のプロセスを学び、食卓までを想定した切れ目のない教育課程とする。</p>	

いずれのコースも講義科目と実験・実習や現地調査を課し、課題解決型の主体的・能動的な学習を促し、実践教育の色合いが強い教育課程としている。

【想定される就職先】

本学では、先進的農業（施設栽培やIT農業等）、生産技術開発、食品流通、農村ビジネス、農業経営、食品開発、商品開発、食品安全管理、食品分析、食品保蔵等が学べるため、且つ、実学重視で即戦力人材の養成を図るため、農業生産法人、農業資材メーカー、食品メーカーや食品保蔵業、観光業、その他、食品小売業等といった幅広い業種でその力が活かされる。また、近年、企業の農業への参入も多く、異業種から農業生産部門を立ち上げる企業も多いことから、活躍のフィールドは今後も広いと予想される。

3 学部・学科等の名称及び学位の名称

(1) 大学等の名称

名称		英訳名
大学名称	新潟食料農業大学	Niigata Agro - Food University
学部名称	食料産業学部	Faculty of Agriculture and Food Industry
学科名称	食料産業学科	Department of Agriculture and Food Industry
学位名称	学士（農学）	Bachelor of Agriculture

(2) 大学名称の説明

現代の社会において、食料・農業分野で解決すべき課題は山積している。そして、これからの農林水産業をより発展させていくためには、上記分野を単体として改善・改革していくだけでは不十分である。また、この分野での課題解決や新たな挑戦には、分野を横断した複合的な視点や施策が不可欠である。これらの詳細については、現在の我が国の課題や取り組む方向性、施策も含めて、食料・農業・農村基本計画（平成27年4月：農林水産省）にも述べられている。

また、農業・食料の各分野についての理解を深めることも重要である。なぜなら、食料生産の源は「農」であり、「食」の発展のためには、「農」が基礎となるからである。そして、「持続可能な社会」や「循環型社会」の構築には、無機物質及び有機物質を食料に変換する「農」がその根幹を担っている。

一方で、消費者・実需者側からの視点としても、近年、食の安全・健全な食生活に対する関心は、ますます高まりつつある。このような多様化・高度化するニーズに対して、農業の構造改革、グローバル化の進展、環境問題や地域社会の多面的機能が、これからの社会に大いに期待されている。

本学では、農林水産業や食品産業の新たな潮流を創造する人材の育成を目的としている。そのためにも、我が国の経済社会の構造変化等に的確に対応し、「農業」「食料」において将来にわたってその役割を適切に担っていかなければならない。また、「農業」「食料」を研究していく上では、「農」及び産業としての「農業」を正確に捉える必要がある。新潟は古くから食品及び農業に関する産業が盛んな地域であり、将来に向けた大きな発展性を有している。農業と「社会（地域）」との重要な関係性を考慮し、大学名についてはシンプルでわかりやすく今後の拡張性も考慮し、また本学が位置する新潟の冠をつけて「新潟食料農業大学」とした。学部学科名については、以下(3)に記しているが、行政や企業にとっても研究開発や社会貢献の方向性が示せる名称とした。

なお、英語表記は国際的な通用性に配慮し、以下とした。

新潟食料農業大学 「Niigata Agro - Food University」

(3) 学部・学科名称の説明

食料・農業分野は、国民生活や我が国経済社会の在り方と深く結び付いており、国民生活の安定向上及び国民経済の健全な発展に大きく影響を与えている。そのため、食と農に関する産業の成長産業化を促進する「産業政策」と、多面的機能の維持・発揮を促進する「地域政策」としての発展的な農林水産業を実現していく上で、喫緊に取り組むべき事項のキーワードとして「食の安全」「地方創生」「6次産業」「攻めの農業」等があげられる。

本学部本学科では、各分野の垣根を取り払い、分野を結合させ学び、研究することを総称する名称として「食料産業学部食料産業学科」とした。これは、「農林水産省食料産業局」の設置目的とも合致しており、最も学びの内容が分り易いと判断した。

本学部のカリキュラムにおいても、学生全員が「農」の基礎を学び、「農」の現場を学習することになっている。

なお、英語表記は「農」を基盤においたことがわかるような訳語とし、学部、学科を以下とした。

食料産業学部 「Faculty of Agriculture and Food Industry」

食料産業学科 「Department of Agriculture and Food Industry」

(4) 学位名称の説明

「農」を基本として、食と農に関する産業について学ぶカリキュラム編成を行うことから学位は「農学」とした。

また、英語表記は国際的な通用性に配慮し以下とした。

学士（農学） 「Bachelor of Agriculture」

4 施設、設備等の整備計画

(1) 校地、運動場の整備計画

本学は、新潟県新潟市に「新潟キャンパス」を、そして新潟県胎内市に「胎内キャンパス」を設置し、2校地にて教育・研究を展開する。

新潟キャンパスは、本学校法人が新潟市に設置している新潟医療福祉大学の隣接地に28,682 m²の敷地を有する。新潟市は本州日本海側初の政令指定都市であり産業集積度が高く交通網も整備されており、国家戦略特区の農業特区として指定されているため、その環境を活かし経済活動に即した教育・研究を可能とし、また本学の産官学連携拠点としての機能も果たす計画としている。

胎内キャンパスはJR羽越本線中条駅から北北西へ約5kmに位置し、128,137 m²の広大な敷地を有する。西方には日本海が広がり北方には胎内川が流れる自然豊かで静穏な環境であり、また周辺には田畑が広がり農場・農村・農業従事者と近く農業の営みを至近に見聞できる環境であり、主として食と農に関する産業の実践的な教育・研究を推進する計画としている。

両キャンパス間は直線距離約21km、自家用車移動の場合は走行距離約31km、所要時間約40分の位置関係にあり、郊外型・市街地型の2キャンパスの連携を深め相互の利点を最大限に活用することで、より効果的な教育・研究を実現することができると考える。

運動場については、胎内キャンパス敷地内にグラウンド(6,000 m²)、体育館(延床面積1,676 m²)を設置し、教養科目群に配置する必修科目「体育実技」の実施の他、課外活動や学事等でも利用する計画としている。

また学生の休息・憩いの場として、胎内キャンパスには厚生棟2階の学生食堂及び同棟3階の学生ラウンジと合わせ、敷地内に1,962 m²の緑地「憩いのスペース」を設ける。また新潟キャンパスには、校舎内に学生ラウンジを設ける。

(2) 校舎等施設の整備計画

新潟キャンパスは、本学の運営における本部機能を有するキャンパスとなる。産官学連携の拠点を置くとともに、ビジネス系科目の教育拠点ともなり、必要となる施設の整備を進める。

胎内キャンパスは、本学の学部全般科目と実験・研究の拠点キャンパスとなる。過去に工場として利用していた土地及び建物を本法人が取得し、これを改修して教育・研究の拠点として必要となる施設の整備を進める。

それぞれに本学の設置趣旨、人材育成方針、教育課程編成方針、科目配置、学生数等を踏まえ充実した教育・研究環境を構築すべく、必要な教室や実験室、研究室等を適切に整備する。

また上記の他、胎内キャンパス敷地内には農場施設（温室棟、ビニールハウス、たい肥小屋）や圃場を設置し、学生の実習や研究に活用する。また胎内キャンパス敷地外に学外実習場として胎内市の農家より農地（田）を借用し、農学基礎実習をはじめとした実習授業、及び研究活動等に活用する。

なおいずれのキャンパスにおいても、インターネット活用の利便性向上のため、無線 LAN 環境を整備する。

(3) 図書等の資料及び図書館の整備計画

胎内キャンパス及び新潟キャンパスそれぞれに、教育・研究に必要となる図書等の資料を整備する。

胎内キャンパスには、図書館棟 1 階に図書館を設置する。1 階床面積は約 495 m²、うち約 400 m²を図書館として利用し（事務室含む）、閲覧席・学習席（73 席）、グループ学習室（8 席）、AV 視聴席（2 席）を整備する。また図書館内も無線 LAN 環境を整備し、図書等とあわせインターネットによる情報収集を可能とする環境を整備する。

図書は約 40,000 冊、雑誌数は約 140 タイトルの収容が可能であり、農学系及び食品学系専門書籍・学術雑誌・視聴覚資料を中心とし、人文科学系、社会科学系、自然科学系、語学系等資料もあわせ整備する。また、農学系のオンラインデータベースも併せて導入する。

なお新潟キャンパスには、校舎 1 階に 75.46 m²の図書室を設置する。図書は約 4,500 冊の収容が可能である。

新潟キャンパスにはビジネス系科目の授業を開講するため、経済学・経営学系の専門書等を中心に農学系・食品学系の専門書と合わせて整備する。

農学系及び食品学系の専門書籍 10,000 冊、学術雑誌 90 タイトル、視聴覚資料 80 タイトル、人文科学系・社会科学系・自然科学系・語学系等書籍 2,300 冊、学術雑誌 90 タイトルを整備し、その後は教育上の必要に応じ段階的に整備を進めていく。

また同法人である新潟医療福祉大学及び事業創造大学院大学との相互利用体制を構築する他、新潟県内大学図書館、新潟県内公共図書館との連携協力を図り、図書館機能の充実を積極的に推進する。

5 入学者選抜の概要

(1) アドミッション・ポリシー

本学の建学の精神及び教育理念を踏まえ、本学食料産業学部食料産業学科はアドミッション・ポリシー（入学者受入方針）を以下のとおり定める。

●知識・理解	入学後の修学に必要な、高等学校卒業相当の英語・国語・数学・生物・化学等の基礎学力を有する。
●思考・判断	様々な物事に常に好奇心をもって取り組み、多面的に思考し判断することができる。
●関心・意欲	食と農に関する幅広い興味を有し、新しい理論・技術・物事の捉え方の学習や研究に関心を有する。
●態度	多様な考え方や行動を尊重し、共感的理解を得ようとする態度を有する。
●技能・表現	自分の意見をわかりやすく表現し、他者と協力して物事に取り組むことができる。

このアドミッション・ポリシーに示す資質・姿勢・意欲、及び本学での学習に相応しい学力・能力等について、多様な入学選抜を実施し公正かつ妥当な方法によって多面的・総合的に判定し、入学者を選抜する。

(2) 選抜方法

本学食料産業学部食料産業学科の入学定員は 180 名であり、入学試験区分及びそれぞれの募集人員は以下のとおりとする。

【平成 30 年度入試】

入学定員	入学試験区分別募集人員						
	AO 入試		推薦入試		社会人入試	一般入試	
	前期日程	後期日程	公募推薦	指定校推薦		前期日程	後期日程
180 名	30 名	10 名	30 名	35 名	5 名	50 名	20 名

1) AO 入試

大学入学資格を有する者全てを対象とし、出願書類評価、基礎学力試験、面接試験の総合評価で選考する。

2) 公募推薦入試

高等学校（中等教育学校の後期課程及び特別支援学校の高等部を含む。以下同じ。）を卒業見込であり、且つ出身高等学校長の推薦を受けた者を対象とし、出願書類評価、小論文試験、面接試験の総合評価で選考する。

3) 指定校推薦入試

本学が指定した高等学校を卒業見込であり、且つ出身高等学校長の推薦を受けた者を対象とし、出願書類評価、面接試験の総合評価で選考する。

4) 社会人入試

大学入学資格を有し、且つ出願時点において2年以上の社会経験を有する者を対象とし、出願書類評価、小論文試験、面接試験の総合評価で選考する。なお社会経験とは、職業に従事した経験、家業・家事に専念した経験として定義する。

5) 一般入試

大学入学資格を有する者全てを対象とし、前期日程は英語、国語、選択科目（数学・物理・生物・化学から1科目選択）の3科目、後期日程は英語、選択科目（国語・数学・生物・化学から1科目選択）の2科目を課し、総合評価で選考する。

6) その他

○科目等履修生、聴講生、研究生

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、食と農に関する産業・企業・団体との産官学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等を目的とし、「科目等履修生」「聴講生」「研究生」の受入を行う。

それぞれの定員は若干名とし、正規課程学生の教育・研究に支障が生じないよう配慮した上で募集・受入を行う。

○大学入試センター試験利用入試

平成31年度入試より、大学入試センター試験を利用する入試を導入する。なお募集人員は、他の入学試験の状況を鑑みて全体を調整し設定する。

(3) 選抜体制

入学選考試験規程に基づき、入試委員会を組織する。

入試委員会は入試委員長を中心とし、試験制度、実施準備・運営、選抜体制、合否判定基準等、入学選考試験に係る事項について審議・策定し、入学選考試験を公正かつ適正な方法・体制により実施する。なお、合否は教授会の代議員会である合否判定会議（仮称）が判定し、学長が決定する。

6 実習の具体的計画

「インターンシップⅠ」は、1年次に開講し、農場や食品産業の現場を体験する。具体的には少人数でクラス分けを行い、クラス単位で農場や地元の行政が所管する食と農に関する研究施設、近隣の工場へ出向き見学や製造等に従事する予定である。実習後報告会において実習内容等を発表することにより実習先の現状と課題等を理解する。実践教育の機会を早期に設けることにより、学ぶ意義を意識付け、今後の目標を確認できることが特徴の一つである。

「インターンシップⅡ」は、3年次に開講し、農場や企業現場で長期の休暇期間を利用し、10日程度、農業生産法人や企業の工場、研究所などで製造・研究などに従事する予定である。実務経験により見聞を広め、将来の職業選択の参考とし、今後の研究の方向性を確認することが目的の一つである。

「農学基礎実習」は、1年生全員が必修科目して履修する。具体的には次のとおり実施する。

【実施方法】

学生全員に学内にある圃場を区画し1人1坪を管理させる。自主的に作物を栽培するので作物の一生を観察できるメリットがあるが、栽培法や種類が限定される。このメリットを活かし、作物栽培と生態系と農としての業を学ぶために、次のとおりAからDの4班体制で4つの異なる栽培管理圃場を設定し、栽培技術、土壌肥料技術、病害虫防除技術、加工技術に関する初級実習を行う。この実習を全員が同じ内容で、協力しながら（4班は3コースの学生がほぼ均等に配属されるようにする。）行うことによって、3コースの学生全員が、栽培－経営－食を一体的に学ぶことができ、専門に分かれた後も協力的な関係を築くことができる。

A 水稲栽培実習（計4回） 主担当：有機栽培、土壌肥料

▶テーマ：農業と自然（生態系）との関わりを理解する

- ・田植え1：土の感触、苗移植の意味（2日集中して、4班とも田植えを行う。）
- ・雑草取り1：有機栽培で最も重要な技術
- ・有機栽培農家の見学1：稲の様子と生き物調査（1日を使用し、全員で）
- ・稲刈り1：収穫の喜び、農業機械の意義（後期）

場所：大学の近くの農家の圃場を借用借りる。

10aの圃場を2枚（1枚を慣行栽培、1枚を有機栽培）

B 畑作、野菜栽培実習（計4回） 主担当：野菜園芸、病理・微生物、土壌肥料

▶テーマ：輪作と連作の比較より、農業における土壌の重要性を理解する

- ・土づくり作業（堆肥散布と耕起、施肥）1
- ・種まき（4種＝4回；4月トマトの定植、5月スイートコーンの播種、6月ダイズの播種、7月ハクサイの播種）1
- ・中間管理（雑草、病害虫防除、芽かき、摘花など）1
- ・収穫作業と官能評価1（エダマメとして半分収穫。ダイズ、ハクサイは後期。全員で一挙に行う。）

場所：構内の圃場

栽培法4（堆肥の有無×連作、輪作）×作物4種＝16区画

1区画50㎡程度 合計800㎡

C 果樹、花卉、施設栽培実習（計4回） 主担当：施設園芸、育種・遺伝

▶テーマ：単価の高い農産物の生産（見学中心、可能なかぎり胎内市内の農家）

- ・果樹栽培農家（柿、ブドウ（胎内市特産）、その他）または花卉栽培農家（チューリップ（胎内市特産）、その他）の見学1
- ・施設栽培農家の見学（トマトやキュウリなど）1
- ・ビニールハウスでのトマト栽培実習2：播種、苗移植、芽かき、摘花、収穫のうち2つの作業を行う。

場所：構内ビニールハウス、農家圃場・施設

D 農産加工実習（計3回） 主担当：生物環境、生理、（製造・環境）

▶テーマ：農産加工による価値付加を理解し、自ら生産した農産物を食べることの喜びを実感する（食育）。

- ・トマト、スイートコーンの官能評価（品種比較）、トマトの加工（ピューレなどにするかどうかの価格が上昇するか）1
- ・ダイズの加工（豆腐）、米の官能評価（品種比較）：この2コマは後期。1
- ・農産加工施設の見学1

場所：構内実験室、外部の加工施設

7 社会的な人材需要と学生確保の見通し

2009年の農地法改正で1,700件を超える企業が全国で農業に参入している。一方で、撤退を余儀なくされる企業もあり、その理由の一つとして、「技術力」という点があげられる。そして、今、強く求められている「地方創生」という観点からも農と食に関する地域資源を徹底的に洗い出し、これらを活用して、新しい産業を創出・育成し、高い技術力をもって攻めの農業を実現する人材の養成が急務である。

そのような背景の中、農業・食料産業は、成長分野に位置づけられていることから、今まで以上に活躍のフィールドは広い。

近年の志願者倍率も文部科学省の「学校基本調査報告書」に基づき農学系大学・学部の平成19年から25年まで6.4倍→8.4倍の水準で推移しており、そのうち私立大学においては9.3倍→13.2倍と大幅に伸びている。平成27年4月開学、国公立も含め我が国で35年ぶりに農学部を設置した龍谷大学（滋賀県大津市）も一般入試では定員220名に対し志願者約3,800名となっている。

また、他の理系学部と比べ、女子の入学率が高く、工学部11%、理学部27%に対し農学部系は45%が女子となっている。

このような状況の中、地域社会、国家、国際社会の人材要請及び学生確保を確実にするため、本学では以下のような取り組みを行う。特に首都圏からの学生確保を見据えた情報発信を行う。

(1) 各種イベント

○ 大学イベント・オープンキャンパス 文部科学省への設置認可申請後（平成28年10月）、随時、大学説明会、オープンキャンパスを開催し、積極的に広報活動を行う。
○ 地域密着型イベント 食品加工体験、中高生ラボ体験、市民公開特別講座、地元食材レシピ開発など地域密着型のイベントを開催し、郊外から地域、大学へ足を運ぶ機会となるようなイベントを開催する。
○ 連携型イベント 新潟県内の子どもたちへ農業や食に関する認知や興味関心を深めるため、県内の職業高校や専門学校、大学等の教育機関が一体となったイベント等を企画する。

(2) WEBを介した情報発信

新潟県内、近隣県だけでなく首都圏からも学生を積極的に募集するため、WEBを利用した活動を強化する。新潟食料農業大学のWEBサイト及び各種SNS（FacebookやYouTube等）を同時開設し、大学の取り組みなどを随時発信していく。SNSではユーザーとの双方向での情報共有なども行えるよう検討する。

(3) その他

大学紹介や身近な農業や食に関する事項を記載した冊子、各種新聞への広告掲載等を行う予定である。

また、平成28年2月に社会からの人材養成に係るアンケート（企業ニーズ調査）、5月に学生確保に係るアンケート（学生ニーズ調査）を行う予定。また、平成28年4月にWEBサイト「構想中」として開設し、発信可能な情報から随時公表していく。10月の認可申請後は「認可申請中」として大学説明会等のイベントを設け認知を深めていく予定である。

8 地域社会等との連携及び将来構想

本学は、地域社会、国家、国際社会の発展に寄与する人材の養成と技術の社会還元に取り組むべく、実社会に立脚した産官学連携拠点として、研究開発を行う機関として、産官学連携推進室（仮称）を平成 30 年の開学時から設置し、行政や企業、また地域の農業従事者等とも密接に協力しあい、技術開発を進め、積極的に活動を行っていく予定である。構想中の段階ではあるが本学の将来構想の 1 つとして、平成 34 年に大学院の設置と合わせて、産官学連携センター／リサーチセンター（仮称）とし、農や食のクラスターの中核的存在となるべく研究機関として更なる発展し、整備していく。

農業・食料分野が成長産業として発展していくためには、その基盤を形成する地域社会（農村）の健全な維持が不可欠であることはいうまでもなく、本学の産官学連携推進室では、教育、研究の成果を地域社会の方々と共有し、地方創生の一助となるべく足場を強化することを目指す。

産官学推進室に、専門分野別に研究会（仮称）を複数置き、その研究会では、企業担当者（農業従事者含む）、行政担当者、業界団体担当者、大学教職員、学生らを構成メンバーとして、テーマを決め、それに基づき研究やプロジェクトをすすめていく予定である。テーマによっては、シンポジウムや公開講座の開催や起業・学内ベンチャーへ発展させることが期待できる。

また、共同研究や成分分析等の技術協力依頼や農業従事者との相談窓口も担う機関でもあるため、事務局員も常時配置することにより、個別の相談についても体制整備する。

食・農に関する産業の発展に取り組むことはもちろん、農山漁村に存在する、食料としての農林水産物だけでなく、土地や水、生物等の豊富な地域資源や、地域の歴史・文化、地域政策等の行政機関の取り組みについて理解を深めることや地域との協力体制を本学は積極的に行っていく。

全学生が揃う平成 33 年には、胎内市のキャンパスでは、専門的な卒業研究をはじめ圃場での作物栽培等も実施されていることから、活気溢れるキャンパスとなることが予想される。新潟市のキャンパスは大学本部機能及び、平成 34 年設置予定の大学院（平成 33 年 3 月認可申請予定）、と合わせて、産官学連携の拠点として、農や食のクラスターの中核的研究機関として整備していく。

なお、キャンパスが置かれる北区においては、北区ビジョンまちづくり計画においても「活力ある産業のまち」として「収益性が高く魅力ある農水産業の振興」を目指している。この点においても積極的に連携し、協力していく。

また、新潟キャンパス隣接地には同法人の新潟医療福祉大学があり、平成 22 年に医療福祉分野において包括連携協定を結んでいるが、医療福祉分野と農系分野においてもシームレスに連携し農福連携における産業の創出など協力体制をとる。

そのようなことから、本学においては産官学連携を積極的に推進し、新しい時代の産業を創造するため、研究開発機関として、貢献していく。

【新潟食料農業大学 将来構想（案）】

本学は、農学系の総合大学を目指し、開学10年後、学生数1,000人を目指す。

項目（仮称）	開設時期	設置場所
大学院の設置 地域共生学研究科	平成34年4月 （開学5年目）	新潟市
環境系（エネルギー系） コースの設置（検討中）	平成36年4月 （開学7年目）	新潟市、胎内市
酪農畜産学科の設置（検討中）	平成39年4月 （開学10年目）	新潟市、胎内市
獣医学部獣医学科の設置（※） （付属施設の動物病院設置） （調査を行う）	未定	新潟市
水産学部の設置（調査を行う）	未定	未定

※新潟市の国家戦略特区の規制緩和要望項目の1つである獣医師養成系学部の設置については、日本再興戦略改訂2015「現在の提案主体による既存の獣医師養成でない構想が具体化し、ライフサイエンスなど獣医師が新たに対応すべき分野における需要が明らかとなり、且つ、既存の大学・学部では対応が困難な場合には、近年の獣医師の需要の動向も考慮しつつ、全国的見地から本年度中に検討を行う。」より、近年深刻化、顕著化してきている産業動物獣医師の不足等様々な状況を鑑みながら、調査を行う。

9 開学までのスケジュール

平成27年 (2015年)	設置認可申請書類作成 教員確保 ニーズ調査実施
平成28年 (2016年)	設置認可申請書類作成 教員確保 ニーズ調査実施
10月	大学設置認可申請書類提出
平成29年 (2017年)	校舎の改修工事及び設備等の開設準備を含む環境整備
8月	設置認可取得（予定）
平成30年 (2018年)	
4月	開学（予定）

