

実習がキャンパスと実社会をつなぎます
キャンパスで学ぶフード&アグリ

教室ではこんな科目を学びます

敬愛大学国際学部では2011年に「フード&アグリビジネス」教育プログラムを始めました。情報・知識・技術の習得ばかりでなく実践的活動を行い、地元農業ネットワークと連携し、職としての「フード&アグリ」の可能性を求めます。

国際学科	1年次	「千葉学Ⅰ」「世界の食と農」「生物と環境」「経営学入門」「フード&アグリ・リテラシー」
	2年次	「千葉学Ⅱ(千葉の経済構造)」「環境と農業」「アグリ・フードサイエンス」「マーケティング」「マーケティングリサーチⅠ(社会調査のためのデータ解析)」「経営学」
	3・4年次	「千葉学Ⅲ(千葉の経済特殊)」「アグリ・フードビジネス」「中小ベンチャー企業論」「国際貿易論」「国際経営」「マーケティングリサーチⅡ(経済・経営のためのデータ解析)」「フィールド調査」
	通年	「実習特殊」「国内スクーリング」「海外スクーリング」

アグリのおすすめ

先輩からのアドバイス

- ・積極的な姿勢や枠の中で考える弱さを克服。明るくなれると思います。
- ・大学で何をがんばったかをアピールできる。

フード(食)&アグリ(農)ビジネス

2014 No.3

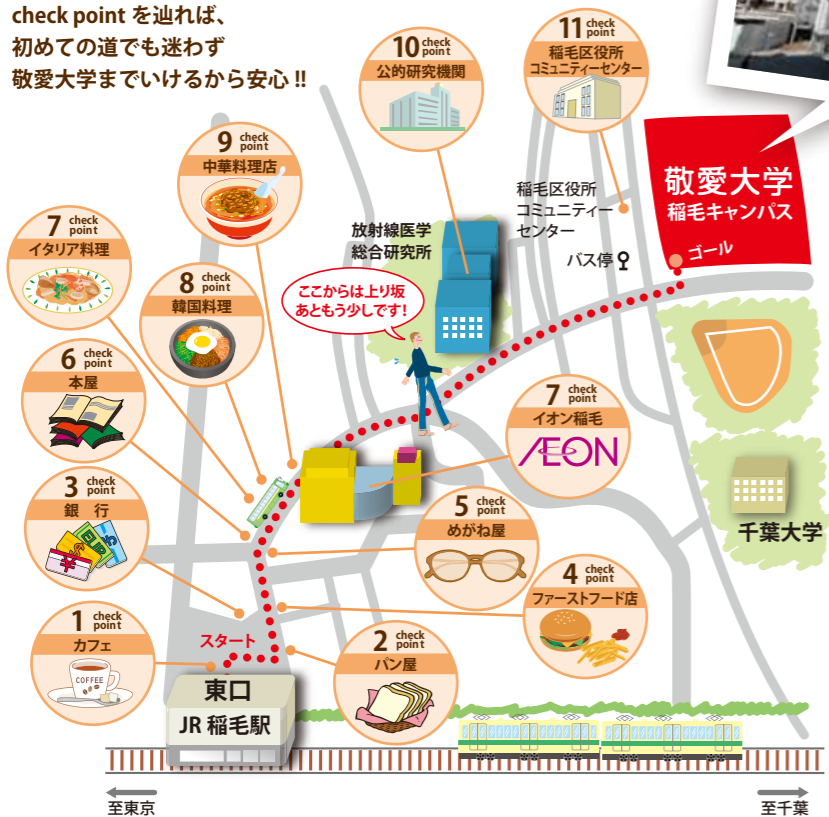


駅から大学までをナビゲート

敬愛大学までの歩き方

徒歩13分
バス5分

check point を辿れば、初めての道でも迷わず敬愛大学までいけるから安心!!



MAIL MAGAZINE

 フード&あぐり
 Information
 あぐり通信

 あぐりクラブ会員
 募集のお知らせ
 あぐりクラブでは一緒に活動して
 くださる仲間を募集しています。
 あぐりクラブの活動に興味のある方
 は以下のアドレスへご連絡ください。
 メールマガジンの登録も大歓迎です。
 m-tanaka@u-keiai.ac.jp

国際学部で学ぶ「フード&アグリ」

敬愛大学国際学部の「フード&アグリ」ビジネスでは、講義だけでなく、アクティブ・ラーニングにも力を入れています。日本の食料自給は? TPPは? 心配なことも多いけれど、和食がユネスコの世界文化遺産に登録されるなど、日本の食と農への期待も集まっています。新たに「フード&アグリ・リテラシー」の講義が始まります。経済、文化、文学、いろいろな専門の先生が、それぞれの分野から「食」について語るリレー講義です。敬愛大学だからできるオンリーワンの教育を続けます。

このパンフレットは敬愛大学総合地域研究所助成共同研究「アグリ(略称)」が作成しました。

生産

黎明高校での実習

6月

植物の性質や育て方の知識や、日常的に関わっている高校生の話は興味深かった。



アグリの川上・川中・川下

(生産)

(加工)

(流通・輸出入)

経済や経営の分野では「川上から川下まで」という言葉があります。通常の「生産」、「製造」、「流通」「販売」だけでなく、「輸入・輸出」までカバーできるのが敬愛の国際ビジネスの特徴です。今年、特に楽しかった活動を紹介しましょう！

印旛沼見学

7月

農業用水の管理を見学。耕作放棄地が増えていました。



加工

山梨研修

9月

・とても面白い内容で、楽しみながら学べます。
・行政の、町全体を巻き込む効率的な循環型農業システムに若い人たちの考えがよく採り入れられていた。



輸出入

12月

門松作り

黎明高校で門松作り。自分のセンスが試されました。



流通

大学祭

11月

アグリの活動報告やかぼちゃのランタン作り。楽しかった！新聞にも取り上げられました。



就職

主な就職先 ▶▶

食と農関連の就職先はこんなに広い！

生産

- ★農家・農園
- ★JA（農協）
- ★育種・育苗
- ★農器具メーカー

加工・流通

- ★食品加工
- ★冷凍関連
- ★食品流通卸
- ★食糧倉庫・物流

販売

- ★スーパー
- ★レストラン
- ★ネット販売
- ★グリーンツーリズム

輸出

- ★専門商社
- ★輸出梱包
- ★空路・海路輸送

など

～千葉港の企業訪問～

学長と一緒に千葉港の企業を訪ねました。「千葉学Ⅲ」の授業の一環です。世界各地から輸入された小麦が巨大なサイロに運び込まれ、隣の工場加工、県内や首都圏の消費者に届きます。

