



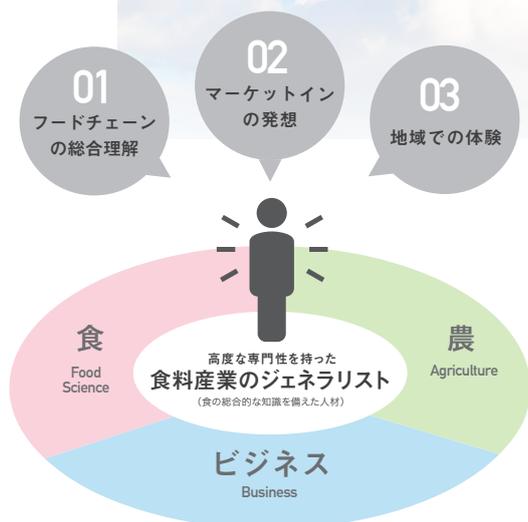
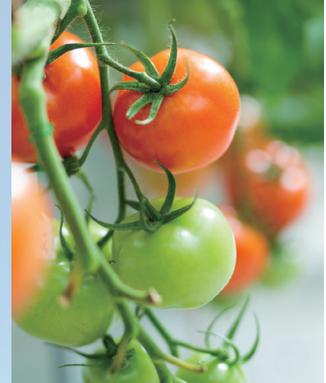
# ご挨拶

平素は、新潟食料農業大学のため、ひとかたならぬご支援ならびに、ご指導をいただき、厚く御礼申し上げます。特に本学学生のインターンシップ、進路・就職に関しましては特別のご配慮を賜り、深く感謝いたします。

本学は、日本で唯一「食料産業をトータルに学ぶことができる高等教育機関」として、2018年4月に開学いたしました。1年次より学生全員が食・農・ビジネスを一体的に学ぶことでフードチェーン全体を理解し、その後は各コースに分かれ、専門分野の知識を深めることで、高度な専門性を持った「食料産業のジェネラリスト」として食料産業の未来を担う人材を育成しています。キャリアセンターでは、全学的な進路・就職支援体制のもと、学生一人ひとりの多様な進路選択に対応することを心掛け、学生のニーズに合わせたための細かいサポート体制を構築しています。

末筆ではございますが、企業・団体の採用ご担当の皆様におかれましては、本学学生に対して、より多くの活躍の場を賜りますようお願い申し上げます。

新潟食料農業大学 キャリアセンター

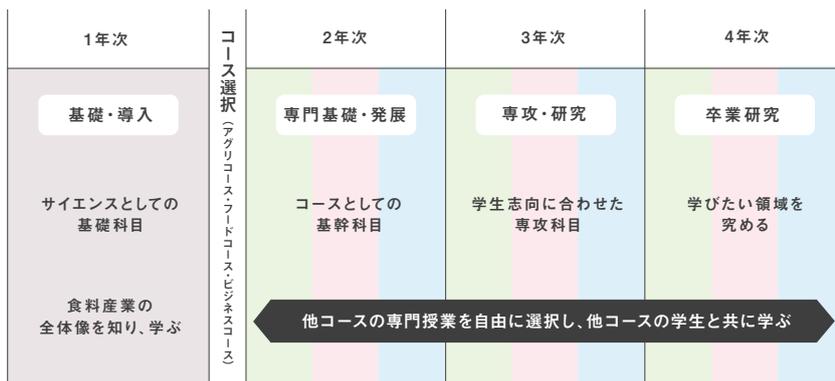


食・農・ビジネスを一体的に学ぶ  
「食」の総合大学です。

## 食料産業学科の特色

### 国内外で活躍する“食料産業のジェネラリスト”育成プログラム

本学では、1年次から実習・実験を取り入れて食料産業（フードチェーン）全体を理解し、2年次より〈アグリコース〉〈フードコース〉〈ビジネスコース〉の3つの「コース課程」で専門知識・技術を修得します。さらに4年間を通して、企業で活躍するための実践力、世界に日本の食を発信する英語力を身につけ、国内外で活躍する“食料産業のジェネラリスト”を育成します。



## 3つのコース

食料産業学科では、2年次よりアグリ・ビジネス・フードの3つのコースに分かれそれぞれの専門的な知識・技術を学び・研究していきます。他のコースの講義科目を履修することも可能で、コース配属後も共通課程とあわせて「食」「農」「ビジネス」の総合的な理解を深めることができます。



### アグリコース

人と環境にやさしく、安全でおいしい作物を「つくる」

安全で高品質な農作物を生産するための知識と技術を修得するとともに、環境保全型農業や ICT を活用したスマート農業など、持続可能な食料生産の実現に向けた取り組みを学びます。さらに、食と農を介した住民との連携による地域創生など、社会ニーズやビジネスの視点を踏まえた多様なテーマを、実践的な体験を通じて探究します。



### フードコース

「食べる」ニーズにこたえて安全に楽しめる食の環境を築く

安心・安全、健康、美味しさ、楽しさなど、人々が「食」に求めるニーズは多様です。こうした想いに応える「食」を実現するために、栄養・機能・発酵・分析など食品成分の生体機能を学ぶ「食品科学領域」と、加工・物性・安全・環境など食品成分の特性を生かした利用・製造・加工技術を学ぶ「食品プロセス学領域」を総合的に研究します。



### ビジネスコース

「つくる」と「食べる」をつなぎ、新たな事業価値を創造する

地域に根ざした食文化や斬新なビジネスアイデアを生かし、「食」を起点に社会や産業に貢献する力を育みます。経済学・情報学・政策科学を基盤に、金融・マーケティング・流通など幅広いビジネス分野への理解を深め、ビジネスを多角的に捉える視点と、新たな「食」の価値を創造する発想力を身につけます。

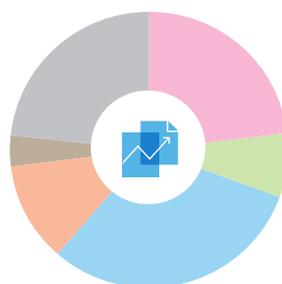
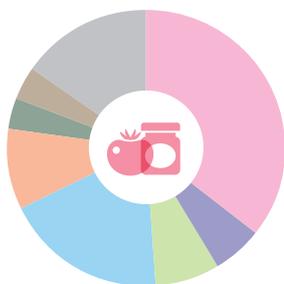
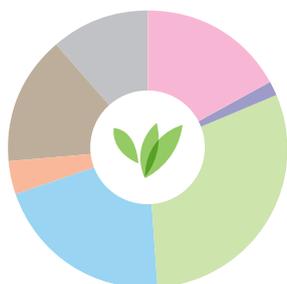


## コース別就職者の業種別比率

〈アグリコース〉

〈フードコース〉

〈ビジネスコース〉



## 本学でのキャリア教育・サポート

「充実したキャリア系科目による教育」と  
「キャリアセンターによるきめ細やかなサポート」を提供しています。

### 〈4年間〉・キャリア個別面談

- ・書類添削支援(エントリーシート、履歴書、作文)
- ・就職試験指導
- ・実践行動学(自己分析、ライフプラン)
- ・留学生支援セミナー

### 〈1年次〉・インターンシップⅠ(選択授業)

### 〈2年次〉・キャリアプランニングⅠ・Ⅱ(必修授業)

### 〈3年次〉・インターンシップⅡ(選択授業)

- ・就職活動支援セミナー
- ・業界研究セミナー
- ・NAFU JOB博(就職講演会、業界職種説明会)

### 〈4年次〉・学内企業説明会

## 取得可能資格

本学では、食品の衛生管理にかかわる資格や6次産業化のプロデュース力をはかる資格など、食にかかわるあらゆる分野で活躍するために必要な資格を取得することができます。

資格取得率（フードコース 2025 年卒業生実績）

HACCP(ハサップ)管理者

76.9%

食品衛生管理者(任用資格)

100%

食品衛生監視員(任用資格)

100%

上記の資格のほか、全コースにおいて危険物取扱者 甲種(国家資格)、農業技術検定、食品安全検定、食の6次産業化プロデューサー(2025年卒業生実績/レベル1:23名、レベル2:6名)が取得可能です。

## 在学生出身地

在学生 出身地別人数 2025年9月現在

新潟県出身者	168名
北海道・東北地方	134名
関東地方	90名
中部地方(新潟県含む)	233名
関西地方	33名
中国地方	3名
四国地方	6名
九州・沖縄地方	10名
海外(留学生)	39名

留学生も多数在籍しておりますので  
ご関心がありましたらご連絡ください。

## 求人活動のご案内

本学では、学生への迅速な情報の発信を目的に、株式会社ディスコ提供のキャリア支援クラウドサービス「キャリアスUC」からの求人、インターンシップ情報の受付を推進しています。右記QRコードもしくはURLからお申し込みをお願いいたします。

[https://uc.career-tasu.jp/sc\\_info/niigata-na/](https://uc.career-tasu.jp/sc_info/niigata-na/)



### キャリアスUCのIDとパスワードを取得されていない事業者様

ご利用の際には、「キャリアスUC」のIDとパスワードが必要になります。

取得がお済みでない事業者様におかれましては、上記QRコードもしくはURLから発行手続きをお願いいたします。

■登録・操作方法お問い合わせ先 株式会社キャリアス キャリアスUCカスタマーサポート

電話: 0120-551-652 (フリーダイヤルがご利用不可の場合は、03-6635-6488まで)

受付時間: 平日9:00~17:30 キャリアス: <https://uc.career-tasu.jp/corp/contact/>

### キャリアスUCをご利用されない場合

キャリアスUCをご利用されない場合は、「求人票(本学指定のもの)」「自己申告書」「青少年雇用情報シート」をダウンロードしていただき、メールまたは郵送にてご送付ください。事業者様にて求人票様式をご準備されている場合は、そちらをご利用いただけます。

本学指定の「求人票」は、本学ホームページよりダウンロード可能です。

新潟食料農業大学キャリアセンターHP >> 企業団体の皆様 >> 求人情報・企業説明会等情報について  
<https://nafu-careercenter.com/>

## 求人のお問い合わせ

どちらのキャンパスでも受付いたします

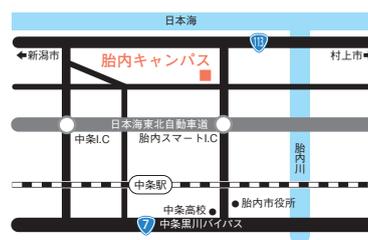
### ■ 新潟キャンパスキャリアセンター ☎025-212-3305(直通)

〒950-3197  
新潟県新潟市北区島見町940  
TEL:025-212-3301(代表)  
FAX:025-212-3306



### ■ 胎内キャンパスキャリアセンター ☎0254-28-9857(直通)

〒959-2702  
新潟県胎内市平根台2416  
TEL:0254-28-9855(代表)  
FAX:0254-28-9858



● キャリアセンターメールアドレス  
[career-center@nafu.ac.jp](mailto:career-center@nafu.ac.jp)



● キャリアセンターHP  
<https://nafu-careercenter.com/>



● 大学HP  
<https://nafu.ac.jp>

