

[あふ]
dff

agriculture forestry fisheries

4

April 2016

特集2
大学は美味しい!!
農学部編

今、農学部が熱い!

特集
1

農林水産省



女子学生が急増！
“ノケジョ”率は約**44%**に

農学系の学問を専攻している女子学生・通称“ノケジョ”（農学系女子の略）。その比率は近年急増しており、最近の調べでは44.3%（文部科学統計要覧〈平成27年版〉）に達しています。

農学系学部が**新**設！
2015、16年度で**2校**がスタート

女子学生が人気のけん引役となっている農学系学部。2015年度、国内で35年ぶりの農学部開設となった龍谷大学農学部へ続き、16年度には徳島大学が生物資源産業学部を新設しました。

就職に強い！
実就職率**96.3%**の学部も…

その研究領域の裾野の広さから、就職先も食品系のほか、化学、製薬、ゼネコン、商社など多岐にわたります。秋田県立大学生物資源科学部の実就職率は、なんと96.3%（平成26年度）！
※注：実就職率（%）＝就職者数÷（卒業（修了）者数－大学院進学者数）×100



特集1

今、農学部が、熱い！！

食の安全や環境問題に対する意識の高まりを受けて、「農学」が注目を集めています。農業だけにとどまらず、バイオサイエンス、環境・生態系の保全など、フィールドを広げる農学系学部の“今”をレポートします。

aff [あふ] 4
agriculture forestry fisheries

April 2016

平成28年4月1日発行（毎月1日発行）

CONTENTS

2 **特集1**

今、農学部が熱い！

農林水産業の課題に 대응！
未来を担う農学部

農学部 NEWS

農林水産業の明日へ
知の最先端が挑む！

キャンパスライフをのぞいてみました!!
～農工大のノケジョは牛と仲良し～

12 **特集2**

大学は美味しい!! 農学部編

18 **MAFF TOPICS**

NEWS

「平成27年度 鳥獣被害対策優良活動表彰」
の受賞者が決定

食品トレーサビリティの「実践的なマニュアル」
全7業種がそろって公開

「みどりとふれあうフェスティバル」など
イベントが盛りだくさん

10年先を見通す
独自の世界食料需給モデルによる予測分析

22 **明日をつくる vol.11**
東日本の復興・復興に向けて
福島大学の被災地支援
意欲的に活動する学生たち

23 **読者の声**

表紙／北海道大学農学部本館

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション／樋口貴信（THE HIGUCHI）

デザイン／石割亜沙子（lämpö）

編集スタッフ／西上範生

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



最先端の植物工場で効率生産を可能に！

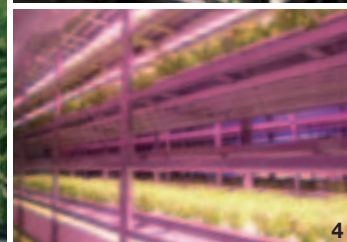
千葉大学大学院

園芸学研究科 蔬菜園芸学研究室

千葉大学は国内の大学で唯一の園芸学部を持ち、100年以上の歴史があります。国内の植物工場研究をけん引する存在で、拠点リーダーである丸尾達教授は植物工場の栽培技術に関する第一人者として知られています。

“世界でもトップクラスの生産システム”

太陽光とヒートポンプによるトマトの高収量生産システム、蛍光灯とLEDを活用した完全人工光型のレタス生産システムでは世界をリード。低コスト大量生産を実現し、国内外の民間企業との連携も進めています。



1 40品種のトマトを栽培している植物工場 2 実が青いうちに収穫し、人工的に温めて赤くする「青穫りトマト」 3 4 人工光で昼夜を作り出す、レタスの完全人工光型生産システム

「技術だけでなく「経営」「グローバル」感覚を教育」

農業従事者の高齢化や後継者不足が進む中、少ない労働力で賄っていくためには、施設園芸による生産方法の合理化と技術革新が不可欠です。それを具現化する千葉大学の植物工場では、学生たちが汗にまみれながら最先端の研究を続けています。

「例えば、トマトの実を青いうちに収穫して人工的に温めて赤くする『青穫りトマト』は、日持ちがして味もよくなる。この技術により、日本のトマトを輸出する道が拓けるだけでなく、イチゴなどにも応用できます」（丸尾達教授）

こうした日本独自の研究の積み重ねが世界でも高く評価され、施設園芸先進国であるオランダの種苗会社など海外からの方も含め視察は年間5000人にも上ります。

「日本の農業には、技術と経営感覚とグローバル感覚を兼ね備えた人材が少ない。大学という枠にとらわれず、民間企業とも積極的に協力することで、野菜も人も育てるのが私たちの使命です」

千葉大学では、即戦力となるエキスパートを育てる「園芸産業創発学プログラム」も本格化。農業を産業として強化することで、世界が抱える食料問題解決への貢献も期待されています。



研究に励む学生たち。実験装置はすべて自前で作っており、電気・水道工事なども手掛ける



研究室の学生22名のうち、農家の出身は1～2名。「農業と無縁の学生が新たな風を吹き込むことに期待」（野口教授）

ICTで省力化を実現！

北海道大学大学院

農学研究院 ビークルロボティクス研究室

世界をリードする日本のICT農業が、北の大地から大きく羽ばたこうとしています。

「これを継承しないと、日本の農業は成り立たなくなってしまう。そこで、いつ何を作るから始まって、季節や天候に応じた水や農薬の量など、熟練の技術を収集・解析。新規就農者でも、就農直後からプロとして農業ができる技術開発を目指しています」

「これを継承しないと、日本の農業は成り立たなくなってしまう。そこで、いつ何を作るから始まって、季節や天候に応じた水や農薬の量など、熟練の技術を収集・解析。新規就農者でも、就農直後からプロとして農業ができる技術開発を目指しています」

「ロボット化」と「情報化」でプロ並みの農業が可能に

“耕うんから収穫までを無人化！”

GPS（衛星測位システム）受信機を搭載し、操縦をコンピュータで制御するトラクタは、5cm以内の精度で無人走行が可能です。耕うんから播種、農薬散布、収穫までを完全自動化する実用技術は、世界でも初めて。

1 ドローン（無人飛行機）で農地や作物の情報を収集 2 2台の無人トラクタによる代かき。作業効率は2倍に



北海道大学の野口伸教授は、ロボット技術と情報通信技術を農業に活用する「ICT農業」の第一人者。野口教授が率いる研究室では、農機のロボット化や情報通信システムをはじめとした、革新的なテクノロジーの研究を進め、世界をリードしています。



【弘前大学農学生命科学部】「紅の夢」は、「赤肉の品種は決して

偶然が生んだ夢のリンゴ
果肉まで赤いリンゴ「紅の夢」の奇跡
それは果樹の神様の贈り物だった！

弘前大学農学生命科学部の藤崎農場は、日本発祥で、今や世界的なリンゴ品種「ふじ」が生まれた歴史的な場所です。その場所です昭和56年からスタートした新品種開発の成果「紅の夢」は、神様の贈り物でした。

農学部

NEWS

2016.April

農林水産業の明日へ 知の最先端が挑む！

農林水産業の明日を拓く最先端の研究。その一翼を担う農学部のトピックスを、日本全国からお届けします。

様からの贈り物がある」と言われます。長年の地道な交配研究に報いるように生まれた「紅の夢」。塩

自然の草で牛を育てる 国内の草資源を有効活用した 新しい牛肉生産

【九州大学農学部】農学部附属高
原実習場で飼育されている「Q
Beef（キュービーフ）」は平
成24年3月に九州大学公式ビーフ
に認証されたブランドビーフ。後
藤貴文准教授が中心となって研究
しているのは、穀物飼料を与えず、
自然の草だけを食べさせる「放牧
飼養」の牛肉生産システムです。
高原実習場では「代謝インプリ
ンティング（剛込み）」理論を牛
に応用。これによって、脂肪蓄積
能力が高く、草食でも適度にサシ
の入った牛を生産しています。ま



た、放牧飼養することで、耕作放
棄地の有効活用も期待されます。

地球環境問題の 解決に挑む！

【東京大学大学院農学生命科学研
究科】生物・環境工学専攻が掲げ
る研究テーマは「農」から「環境」
を科学する。大政（おおまさ）
謙次教授が率いる研究室は、その
象徴的な存在です。

遺伝子や細胞レベルのミクロな
情報から、地域・地球環境レベル
のマクロな情報までを、画像情報
を中心に、情報工学の最先端の手
法を駆使してセンシング（観測）。
得られた情報を基に、生物と環境
との関係を解明・モデリングする
ことで、最先端農業や地球環境問
題への貢献を目指しています。
中でも、人工衛星や飛行機、ド
ローンなどによるリモートセンシ
ング（遠隔測定）技術を用いた農
業・環境分野への利用に、大きな
関心と期待が寄せられています。



地域の特産品で6次産業化を推進！

山梨大学大学院

総合研究部附属ワイン科学研究センター

果実酒を専門に研究する国内唯一
の研究機関として、1947年に設置。
山梨県の特産品であるブドウを使
ったワインの製造、品質向上など
を研究するほか、人材の育成にも
力を入れています。センター長を
務めるのが、奥田徹教授です。



ブドウ栽培、醸造などの基礎を学ぶほか、地元ワイナリーでの実習を通じて、実践に即した応用力を習得

国産ワインを担う リーダーを育成

国産ワイン発祥の地として知ら
れる山梨県。山梨大学では、ワイ
ンづくりが盛んなこの地で、地元
のワイナリーと共同で製品化を進
めています。県内に自生する山ブ
ドウと赤ワイン用ブドウとして名
高いカベルネ・ソーヴィニヨンを
交配。1990年に新品種として
登録をしたブドウを使った「ヤマ
ソービニオン」など、同大学発の
ワインは現在8種類あります。
「基礎的な勉強はもちろん、栽培
や醸造の実習や地元ワイナリーで
の職場体験も大切。ワイナリーは
自らブドウを生産し、ワインに加
工して販売するまでを行う6次産
業化したビジネスです。ブランド
という付加価値を持たせてどう販
売するかという経営学も必要とな
り、学生には実践に即した応用力
を身に付けてほしい」と奥田徹教
授は語ります。

山梨大学では、地域資源を生か
して6次産業化を推進する「ワイ
ン・フロンティアリーダー養成プ
ログラム」を実施。ブランド学や
経営学を学ぶほか、フランス・ボ
ルドー大学などからも講師を招き、
日本のワインの未来を切り拓くワ
イン技術者を養成しています。
国産ワインが世界で名を馳せる
日も近いかもしれません。

“世界に通用する「オンリーワン」のワインづくり”



1 研究センター前の畑では、メルローなどの品種を栽培 2 フラスコや試験管がズラリと並ぶ研究室 3 山梨大学で半世紀以上前に醸造されたワインも保管されている 4 地下のワインセラーに貯蔵されたワイン樽 5 研究センター内の試験工場で瓶詰めされたワイン



ます 柵 太一さん
(東京大学大学院農学生命科学研究科修士)
学生時代はアサリの研究に没頭。アサリ採集のため、大揺れの漁船で網を引いたり、真冬の夜に潮干狩りもしましたね。研究には「心技体」どれも大切だと痛感。「学問は、机上ではなく現場で使う術を知って初めて意味を成す」ということを、農林水産の現場で学びました。

鮎川 誠さん
(九州大学農学部卒)

バンドをとことんやりたくて、浪人して学費の安い国立大学へ入学。ギター漬けの学生時代でした。当時、九州大学では「ファントム墜落事故」に抗議するロックアウトも…。結局、6年かかって卒業しましたが、農政経済学科のロック好きな教授が卒論を指導してくれて、感謝しています。



1970年からサンハウスのリード・ギタリスト／コンポーザーとして活動。78年よりシーナ＆ロケッツのギタリストとして活動を続ける。現在、47都道府県ツアーを開催中。

PEOPLE

農学部と私

農学系学部を卒業し、さまざまなジャンルで活躍中の方々に、大学時代の思い出を伺いました。



斉藤 アリスさん
(明治大学農学部卒)

映画『もののけ姫』に影響を受け、環境保全に携わる仕事に就きたいと思うようになり、農学部へ。私がいた食料環境政策学科は実習が多く、長野県のりんご農園や中国・青島の牛舎などで働きました。実習先で同った「おなかではなく命を満たす農業を」という農家の言葉が忘れられません。

コロコロチキチケッパーズ
ナダルさん
(近畿大学農学部卒)

京都の南山城村出身で、大自然の中で育ちました。魚の生態や水辺の環境に興味があり、水産学科に進学。大学では生物多様性の重要性を学び、自然が人間にとっていかに大切かを知りました。いつか、身近な所に「自然」を作る仕事などにも挑戦してみたいです。



相方の西野創人さん(写真右)と2012年にコンビを結成。LINEスタンプ「しゃべるコロコロチキチケッパーズ」が人気。第8回沖縄国際映画祭(4/21～24)にも登場。



ミツバチ研究の総本山 奥深いミツバチの生態解明に挑む

【玉川大学ミツバチ科学研究センター】ハチミツの生産に限らず、農作物の受粉などで大きな

役割を担っているミツバチ。玉川大学ミツバチ科学研究センターは、いまだ謎の多いミツバチの生態解明に挑む、日本唯一の総合研究機関として世界的に知られています。その歴史は古く、昭和25年から同大農学部で続けられてきた研究を引き継ぐ形で設立。発行する学術誌『ミツバチ科学』(昭和55年創刊)は、理系のみならず、文系の知見までも網羅し、世界中の研究機関が購読しています。養蜂技術から花粉媒介者としての利用法、「女王蜂」「働き蜂」

などの階層があるミツバチ社会のユニークな構造、短い生涯に多くの仕事をこなす働き蜂の生

おいしい魚で 養殖魚のイメージアップ



【高知大学農学部】水族館養学研究室の深田陽久(はるひさ)准教授が鹿児島県東町漁協と開発・製品化した「柚子鰯王(ぶりのおう)」(写真)は「柑橘系養殖魚(フルーツ魚)」の元祖です。深田准教授は「養殖魚の評価を上げるおいしい魚をつくりたい」と考え、柑橘類の抗酸化作用に着目。エサに柚子の皮と果汁を配合し、世界初の「香る」養殖魚として注目を集めました。広島県阿多田島漁協と取

害虫から身を守る
植物の不思議な戦略

【京都大学生態学研究センター】アオムシに食べられたキャベツは、自らの身を守るため、アオムシの天敵である寄生バチを呼び寄せる信号を送っている――。この「植物」「植食性昆虫」「捕食性天敵」の間の不思議なメカニズムは、「生物間相互作用」情報ネットワーク」と呼ばれるもので、高林純示教授がその解明に取り組んでいます。

解明が進めば、農業に頼らずに害虫の天敵を利用して植物を育てる「生物防除技術」への活用が可能に。農作物への応用も視野に入れ、研究が進められています。

右／イタリアとの共同研究として実施された7階建てCLT建築の実大実験
下／建築に使われるCLTパネル



【静岡大学農学部】欧州では20年ほど前からCLT (Cross Laminated Timber) という木材由来の建材の開発・実用化が進んでいます。CLTは、板を繊維方向が直交するように積み重ねて接合した厚型パネルで、高い断熱性・耐火性・耐震性を持つ構造材です。近年、CLTの利用は急速に伸びており、欧州各国で中高層の集合住宅などで使われているほか、

欧州が先鞭をつけた新建材に
次代の林業の可能性を探る
地震に強く居住性の高いエコ素材
普及拡大に向けた実証研究続く

カナダやアメリカ力でも規格作りが行われています。日本では、平成25年に「直交集成板」という名称で日本農林規格(JAS)が制定され、木材があまり使われてこなかった中高層建築物への活用が期待されています。

住環境構造学研究室の安村基(もとゐ)教授が取り組んでいるのは、CLTの耐震性能評価と設計法の検討。イタリア国立樹木・木材研究所(CNR-IVALSA)と協力して行った7階建てCLT建築の実大振動台実験等の経験を基に、期待を現実に変える試みが続けられています。

食嗜好から農学の発展を目指す

【龍谷大学農学部】食品栄養学科の伏木亨(ふしき・とむら)教授は「おいしさ」「食嗜好」研究の第一人者で、数多くの著作を発表しています。

前職の京都大学時代には、脂肪酸の基礎的な研究を基に、油脂の代替となる食品添加物を開発。おいしさを保ちつつカロリーを抑えたアイスクリームをはじめ、産学連携でさまざまな食品への活用を目指しています。

伏木教授は和食の無形文化遺産登録にも貢献。龍谷大学では「おいしさの視点から食を捉える新しい農学の発展」をキーワードに、和食をさまざまな角度から研究し、学内外から注目を集めています。

肥料原料を確保し 収益力向上を実現

【愛媛大学農学部】肥料の原料となるリン鉱石。日本ではその全量を輸入に頼っており、安定的な確保が課題となっています。

治多(はるた)伸介教授が参画し、環境省のバックアップのもと、平成24年度から産学官連携で実用化を目指しているのが、し尿汚泥

等の焼却灰からリンを回収する技術。これまで、コスト等の問題から未使用のまま廃棄されていたし尿や下水の汚泥などのバイオマス系の焼却灰を、有効活用しようという取り組みです。

平成26年度に稼働させた実験プラントでは、回収率約80%を実現。輸入依存からの脱却が可能にし、農業の収益力向上にもつながると期待されています。

肉眼で菌を見ることができるといふ主人公をめぐる『農大青春発酵菌漫画』。楽しみながら「菌」や「発酵」などについても学ぶことができる作品。アニメ化、ドラマ化もされている。



『もやしもん(全13巻)』
石川雅之(講談社)
©石川雅之／講談社

平成6年の完結後も愛され続ける傑作シリーズ。獣医学部のキャンパスを舞台に、獣医を目指す主人公・公輝とかわいらしさあふれる動物たちの交流を描いた永遠の名作。



『動物のお医者さん』
佐々木倫子(白泉社)



BOOK

「農学部ってどんな場所?」「どんな研究をしているの?」
農学部の先生・学生たちのリアルな姿が垣間見られる、オススメ本をご紹介します。



『農業がわかると、社会のしくみが見えてくる』
生源寺真一(家の光協会)



『太陽の塔』
森見登美彦(新潮文庫)

著者が麻布大学獣医学部在学中に発表したシリーズ1作目(全3作)。動物学科に入学した主人公が、子牛の世話や空手道部の練習に奮闘する姿をさわやかに描く。



『動物学科空手道部 1年高田トモ!』
片川優子(双葉文庫)



Q 将来の目標は?
 大学で学んだことを活かせる食品関係のメーカーへの就職を希望しています。(中三川さん)
 飼育の仕事がしてみたいです。狭き門ですが動物園の飼育員になれるような気がします。(大久保さん)



Q 農学部のあるある話を教えて!
 構内にタヌキやハクビシンが普通にいますね(笑)。それと、校舎内に大きな虫がいても気にならなくなりました。虫を見て「キヤ」って声を上げる女子はほとんどいないんじゃないでしょうか。(大久保さん)

Q 牛舎での実習はどんなことをするの?
 牛舎での実習は週に1回、4時間程度あります。作業内容は技官の小林優職員と小松夏美職員の指示に従って、掃除やエサやり、搾乳などを行います。(大久保さん)

Q 実習で大変なことは?
 牛舎の実習では掃除が大変ですが、搾乳にも気を遣います。(中三川さん)

Q 生物生産学科ではどんな勉強をするの?
 農業を総合的に扱う学科です。食料の自給率向上や安定供給、バイオマス利活用技術の開発、生物の生産機能の解明、農業の多面的機能の利用といったことを学びます。(中三川さん)

Q 農学系の大学への志望動機は?
 もともと産業動物に興味があったので、農工大を志望しました。(中三川さん)
 動物の飼育に興味があったので、農工大のこの学科に決めました。(大久保さん)

中三川 遥奈さん
 なかみがわはるな
大久保 梨奈さん
 おおくぼ りな

畜産系ノケジョに突撃インタビュー!
 東京農工大学 農学部 生物生産学科2年

大学は美味しい!!

◎プロジェクト88 / 「大学は美味しい!!」は商標登録されており、プロジェクト88が管理しています

農学部の学生たちが実習や研究を通じて、製造に関わった「美味しい」食品がたくさんあります。本特集では、そうした全国の農学系大学発の食品をご紹介します。



近畿大学

マグロもナマズもおいしいぞ！
学生の思いが結集した味

近大マグロ

資源管理にも貢献する完全養殖マグロ

銀座と大阪にある料理店「近畿大学水産研究所」のメニュー「近大マグロとアボカドのタルタル最中」702円



マグロ・ナマズ養殖で日本の食文化に貢献

「近大マグロ」といえば、国内はもちろん、世界的にも有名です。和歌山県にある近畿大学水産研究所が昭和45年から研究を開始。平成14年に世界で初めて、養殖施設で人工ふ化したクロマグロの完全養殖に成功しました。当初は稚魚から幼魚への生存率が1%にも達しない程度でしたが、研究を重ねた結果、近年は30〜40%に。将来的に60%を目指し、現在も量産化への取り組みが行われています。

これ、実際に口にする機会も増えてきました。この近大マグロに続けと農学部水産学科で研究が進められているのが「うなぎ味のナマズ」。与えるエサと水質をコントロールし、うなぎのような味に近づけた養殖ナマズです。昨年、日本なまず生産（株）が設立され、大量生産を目指しています。

マグロもうなぎも天然魚の減少が危惧されている中、このような近畿大学の養殖魚への新たな取り組みがますます期待されています。



うなぎ味のナマズ

育て方でうなぎの味に

ナマズに与えるエサの種類を工夫。きれいな地下水で養殖して泥臭さを抑え、うなぎ風味に近づけた

金時いもジェラート「へぐりっこ」

金時いもの濃厚な味わいが楽しめる

農学部でアグリビジネス実習を行っている奈良県平群町で、学生たちが栽培した金時いもを使ったジェラートを地元企業と共同開発。カップのデザインなども学生が手掛けた。限定品

東京農業大学

学生も働くベンチャー企業の食品が人気



カムカムドリンク

OBが普及させた果実カムカムを大学が商品開発

レモンの60倍のビタミンCを含有するカムカムが原料。30本入り3,900円（1本190g）

【取り寄せ可】▶①



笑友（エミュー）生どら焼き

エミューの卵でふわっとした食感に生地エミューの卵を使ったどら焼き。北海道産の小麦粉・砂糖を使用。3,240円（10個）

【取り寄せ可】▶②



たんかんじゃむ・ぽんかんじゃむ

さっぱりした甘さ果肉とピールが特徴

鹿児島県屋久島の地域活性化を目的として製造されたジャム。2個セット1,320円（各160g）

【取り寄せ可】▶①



オホーツク珍味 鮭とば

鮭のアラを発酵させた魚醤のうまみがたっぷり

オホーツク海で獲れた新鮮な秋鮭を、魚醤を加えた調味液に漬けた切身タイプの鮭とば。432円

【取り寄せ可】▶②



サチャインチオイル

さらりとした食感とナッツのような香り

ペルー原産のツル性植物、サチャインチの種子を原料とするエキストラバージンオイル。2,700円（180g）

【取り寄せ可】▶①



「大学は美味しい!!」フェアは5月26～31日開催予定（新宿高島屋）写真／プロジェクト88

COLUMN

大学が中心となって地域を盛り上げてほしい

大学発の食品ブランドを紹介する「大学は美味しい!!」フェアが毎年、都内デパートで開催されています。昨年は34校が出展し、来場者は3万人を超えました。運営を担うNPO法人「プロジェクト88」理事長の高橋菜里さんは「大学の活動を広く知ってもらいたい機会になってくれ

れば」と言います。参加した学生が他校からいい刺激を受ける場でもあり、近年では大学進学を目指す高校生の来場も増えているとか。「大学に興味を持ってもらい、地方に若い力を集められれば、企業や農家を巻き込み、地域活性化にもつながられる」と高橋さんは期待しています。

吟醸地酒 常盤乃松風

芳醇な香りと
すっきりした味わい

農大OBが育てた米を原料
にOBの蔵元が醸造した逸
品。1,620円（720ml）

【取り寄せ可】▶▶③



大学の関連施設、「食と農」
の博物館で展示されている
OBの蔵元の銘酒の数々



網走ビール 流水ドラフト

東京農大がビールの
試験製造免許を取得

オホーツクの流水を仕込み水に利
用。クチナン由来の天然色素を
加えて青く色付けた発泡酒。4本
入り2,074円（1本330ml）

【取り寄せ可】▶▶④

ヤムイモ焼酎 天恵のしずく

東京農大宮古亜熱帯農場産の
ヤムイモが原料

中里厚実名誉教授とOBのまさひろ
酒造が共同開発。25度:1,944円
（720ml）35度:2,700円（720ml）

【取り寄せ可】▶▶③



【問い合わせ先】③メルカード東京
農大 <http://www.ichiba-n.co.jp/> ☎
03-5477-2250 ④網走ビール ☎
0152-45-5100 <http://takahasi.co.jp/>
beer/



醸造科学科で実際に酒類に触れるのは、官能
検査（利き酒）の実習のみ

醸造学を学んだOBが日本の蔵元を支える

かつては杜氏に率いられた職人集団が
担っていた酒造りですが、引退する杜氏
が増え、それに代わって蔵元自らが酒造
りに取り組むようになっています。そん
な流れの中、酒造りを学ぼうと全国の蔵
元の後継者が集まるのが東京農業大学の
応用生物科学部醸造科学科。日本で唯一

の醸造・発酵に関する専門の高等教育研
究機関です。「日本の酒造メーカーの社
長の約7割が本学OB」と言う戦略室の上
田勉室長は「本学で学んだ醸造の知識を
生かして、多くの卒業生が全国で活躍し
ていて、各地で地酒ブームの旗頭になっ
ています」と胸を張ります。

通販事業でも
学生社員が活躍する

東京都世田谷区、神奈川県厚木
市、北海道網走市の3キャンパス
で約1万3000人の学生が学ぶ、
東京農業大学のカリキュラムの特
色の一つが実習の重視です。

例えば、醸造科学科では試験製
造免許を取得しており、官能検査
（利き酒）の実習では学内での飲
用だけが許可されています。

同大学は産学連携にも熱心です。
大学やそのOBが生産した農産品
の通販事業を行っている学生ベン
チャー企業、メルカード東京農大
ではお酒も扱っています。

OBが構内の生ごみを利用した
肥料で育てた米「彩のきずな」を
原料にOBの蔵元が醸造した吟醸
地酒「常盤乃松風」や、同大の研
究室が世界から収集し、焼酎用に
選別したヤムイモを原料として、
OBと連携して醸造した焼酎「天
恵のしずく」なども販売しています。
これらを扱うメルカード東京農
大は、スタッフ数名の他は、現役
学生から募集した15人の学生社員
が中心になって、受発注などの日
常の管理業務を行っています。

この他、生物産業学部の研究と
技術支援によって生まれた、網走
ビール（株）が醸造・販売している青
い発泡酒、「網走ビール 流水ドラ
フト」もあります。

全国各地の 大学ブランド酒



佐賀大学
ゆうゆうちすい
悠々知酔
特別純米
おりがらみ生酒

すべての製造工程に
学生が関わる清酒
農学部産の「ヒノヒカリ」と
清酒酵母で醸造。1,500円
（720ml）限定品



名古屋大学
なごみ桜

農学部の八重桜から
酵母を単離
附属農場で収穫した酒米
「若水（わかみず）」と、学内
の八重桜から単離したさくら
酵母で醸した日本酒。
1,234円（500ml）



山梨大学
ヤマソービニオン

大学開発の山梨産
ぶどうの赤ワイン
山梨大が開発した山梨の
気候風土に適した品種「ヤ
マ・ソービニオン」の赤ワイ
ン。3,024円（750ml）
【取り寄せ可】▶▶⑩



岡山大学
おお岡大
純米吟醸／焼酎

学生自らが収穫した
原料で酒造り
附属農場産の米100%使
用の日本酒と、芋焼酎。学
生も酒造体験に参加。純
米吟醸1,728円（720ml）／
焼酎1,620円（720ml）
【取り寄せ可】▶▶⑩



近畿大学
平群
日本酒「平群」

学生が米の生産や
ラベルデザインまで
農学部アグリビジネス実習
の成果が詰まった日本酒。
口当たりがよく飲みやすい。
純米酒1,296円（720ml）／
純米大吟醸3,240円（720ml）
【取り寄せ可】▶▶⑨



TAT東京農工大学
しょうてんろく
賞典

米焼酎の他、
麦や芋でも販売
研究用に栽培してきたう
ち米の「月の光」を原料に
した焼酎。1,500円（720ml）
【取り寄せ可】▶▶⑧



信州大学
山ぶどうワイン

学生実習の一環として
栽培・収穫した
山ぶどうを使用
学生が栽培・収穫した山
ぶどうを「伊那ワイン工房」で
醸造。非加熱処理で仕上
げたワイン。2,200円（720ml）
【取り寄せ可】▶▶⑦



東海大学
本格芋焼酎
阿蘇乃魂

阿蘇で育った
ムラサキイモの芋焼酎
大学が生産したムラサキ
イモ「ムラサキマサリ」を使用
し、房の露（株）が醸造。
1,337円（720ml）
【取り寄せ可】▶▶⑥



新潟大学
新雪物語
華甲 大吟醸酒

附属農場で栽培された
「越淡麗」を使用
大吟醸用酒米「越淡麗（こ
したんれい）」が原料。田植
えや収穫の他、仕込み、瓶
詰めにまで学生が携わる。
1,782円（500ml）
【取り寄せ可】▶▶⑤

【問い合わせ先】⑤やしち
酒店 ☎025-262-2051 ⑥
房の露 ☎0966-42-2008
⑦信州大学農学部 ☎
0265-77-1320 ⑧東京農
工大学 ☎042-367-5811
⑨八木酒造 ☎0742-26-
2300 ⑩宮下酒造 ☎
086-272-5594 ⑪山梨工
業会 ☎055-220-8398



T△T 東京農工大学 手製みそ／アイス／乾麺

農工夢市場で人気の3製品

府中キャンパスで毎週木曜日に販売されているオリジナル加工品。味噌486円(1kg)／アイス172円(110ml)／乾麺1束237円



山形大学 実習米(はえぬき)

農学部の高坂農場で作られた米

授業の一環として農場実習などで学生が田植え、稲刈りを行って生産された米。1,200円(5kg)限定品



宮崎大学 宮崎大学 Beef

附属牧場で肥育された
上質な黒毛和牛

黒毛和牛の精肉。学生が飼養管理、出荷に携わっている。県内の「モールひろせ」で販売。※価格は部位や時期などにより異なる



帯広畜産大学

畜大牛乳

構内で一括して生産している
濃厚な牛乳

学内牧場で飼育される乳牛から搾り、その日のうちにパック詰めされる。191円(1ℓ)

畜大牛乳アイスクリーム

畜大牛乳ならではの濃厚な味わい

畜大牛乳や十勝産生クリームなどを原材料に使用。濃厚な味が特徴。150円(95ml)

【取り寄せ可】▶ ⑮

畜大パン

新湯種製法のオリジナルパン

小麦の一部に熱湯を加えて風味を引き立たせる湯種製法を改良して誕生。畜大食パン(3枚入り190円)など

みちる 満全粒食パン

もっちりとした食感の
全粒粉食パン

十勝産全粒粉を使用し、高加水の特殊な湯種製法で製造。満寿屋商店との共同開発。1斤292円



“WA”ドーナツ “WA”ベーグル

炊き種製法を用いた新食感生地

小麦粉をおかゆ状に炊いたものを生地を使用。ふんわりと柔らかく、さっくりとした食感も。ドーナツ108円／ベーグル(プレーン)150円



岡山大学 岡大農場ジュレ(白桃)

規格外の白桃も美味しく加工

大学産の白桃のうち、贈答販売できなかったものをジュレとして加工販売。540円(110g)

【取り寄せ可】▶ ⑫



玉川大学 プレミアム たまがわはちみつ 和歌山県古座川町 ニホンミツバチ蜜

「たまがわはちみつ」の最高峰

ニホンミツバチが2～3年かけて集めた採取量が非常に少ない貴重なはちみつ。3,000円(180g)

【取り寄せ可】▶ ⑬

香川大学 香農ぱうんど

希少糖を使用したバウンドケーキ

農学部発の希少糖を用い、黒豆やきな粉、抹茶をふんだんに使用。道の駅みろくにて980円で販売(約460g)

【取り寄せ可】▶ ⑬



弘前大学 「紅の夢」ジャム

果肉まで赤いリンゴを使った
手製ジャム

附属農場で開発された「紅の夢」のジャム。農場実習で学生が生産。同農場にて450円(150g)で販売



大学から生まれた ブランド商品が続々

学生たちが実習農場などで生産した農作物をスイーツとして製品化する例も増えています。

岡山大学では岡大農場産果物のスイーツと、ブランド「岡大農場」を商標登録。白桃やブドウなどを使った商品販売しています。弘前大学の附属農場で生産したリンゴ「紅の夢」は、赤い果肉が特徴。酸味のきいたおいしさをジャムにしました。香川大学は農学部学生ボランティアサークル、エーサスが希少糖や地域食材を使用したパウンドケーキを開発。玉川大学は、ミツバチ科学研究センターと農学部生産加工室監修で生産したはちみつが有名。このはちみつを使った「たまがわハニーアイスクリーム」も人気です。

東京農工大学では、学生たちによる農産物や加工品などを「農工夢市場」で販売。山形大学の実習米も、同大農場市で販売しています。宮崎大学では、大学独自ブランドとして学生が育てた牛の精肉や、牛乳を販売しています。

帯広畜産大学の「畜大牛乳」は昭和37年から続く伝統の味で、地元で親しまれています。地元の製パン業者と共同で作った「満全粒食パン」や「WAドーナツ」などもあります。

【問い合わせ先】⑫岡山県青果物販売 ☎ 0120-74-8910 ⑬道の駅みろく ☎ 0879-43-0550

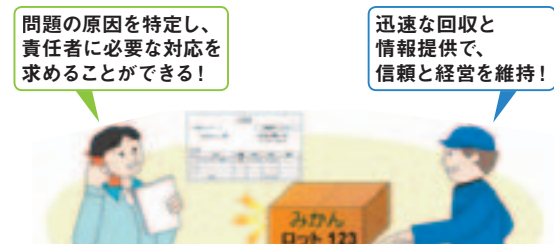
⑭玉川学園購買部 ☎ 042-739-8945 ⑮帯広畜産大学生生活協同組合 ☎ 0155-48-2284 (アイスクリームのみ)



食品トレーサビリティの取り組みは、消費者の食品に対する信頼の確保につながる

また、消費者にとっても、事業者が適切にトレーサビリティに取り組むことにより、食品に対する信頼が生まれ、安心して購入することができま

例えば、卸売業が小売店へ販売した商品が健康に影響を与えるものだった場合、食品



トレーサビリティに取り組んでいれば、事故による回収にも迅速に対応することができる

米トレーサビリティ制度



業者間の取引等の記録の作成・保存及び一般消費者への産地情報の伝達で義務付けられている

食品トレーサビリティについて

農林水産省ホームページ「食品のトレーサビリティ」のページをご覧ください
※マニュアルのダウンロードや解説動画もご覧いただけます
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/trace/index.html#1>



NEWS



食品トレーサビリティ「実践的なマニュアル」に新しく加わった「農業編」と「畜産業編」

食品トレーサビリティの「実践的なマニュアル」全7業種がそろって公開

食品トレーサビリティとは、食品事故などの問題があったときに、食品の移動ルートを書類などで特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収を円滑に行えるようにする仕組みです。具体的には、食品の移動ルートを把握できるように、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存します。

事業者は、食品の移動ルートが明確になることにより、食品事故やクレームなどに迅速に対応することができ、自社の被害を最小限に抑えることができます。

トレーサビリティに取り組んでいれば、その商品がいつ・どこから仕入れ、いつ・どこに売ったかがはっきりします。それによって、自社の記録の確認や産地へ連絡をして原因を究明することで、責任の所在が調べられるとともに、販売先や消費者へ迅速に連絡することができ、消費者の健康被害の拡大を抑えることにもつながります。

「取り組み方がよく分かる実践的なマニュアル」

しかしながら、こうした食品トレーサビリティの取り組みは、生産者や中小企業にまで浸透していません。

そこで、農林水産省では、食品トレーサビリティの取り組み方について、分かりやすく解説した「実践的なマニュアル」を作成して公開しています（左の「食品トレーサビリティについて」を参照）。

マニュアルは、基本となる「総論」のほか、業種別があります。平成27年度、農業編と畜産業編が加わり、すでに公開していた漁業編、製造・加工業編、小売業編、卸売業編、外食・中食業編と合わせ全業種が解説動画も含めてそろいました。

また現在、義務化されている米・牛肉等についても、農林水産省のホームページで解説しています。ぜひご利用ください。



農林水産大臣賞
(団体の部)

松尾集落

熊本県あさぎり町

野生鳥獣を寄せ付けない集落づくりを、全住民が自らの農地などを使って実践している

「平成27年度 鳥獣被害対策優良活動表彰」の受賞者が決定

NEWS

文／葵和みどり

地域住民の全面協力で効果的な鳥獣対策が評価

野生鳥獣による農林水産業被害が全国的に深刻化していることから、農林水産省では野生鳥獣被害を防止するための地域ぐるみの取り組みを推進しています。

「鳥獣被害対策優良活動表彰」は、鳥獣被害防止や鳥獣の食肉（ジビエ）活用などに取り組み、地域への貢献が顕著であると認められる個人や団体を表彰するもので、平成

21年度から毎年度行われていました。このほど、平成27年度の受賞者および団体が決定。農林水産大臣賞には、熊本県あさぎり町の松尾集落が選ばれました。

中山間地域の松尾集落では、集落の全住民が参加した対策の推進を実現。効果の高い侵入防止さく

の設置方法を検討・実施すること

はもとより、放任果樹の除去、やぶ・雑木林の刈り払いなど、野生鳥獣を寄せ付けない集落づくりを行っています。また、集落ぐるみでわ

上ノ村自治会 獣害対策協議会

三重県津市

農村振興局長賞
(団体の部)



学生による狩猟免許の取得やパソコンとセンサーカメラを活用した被害対策などを行う

(一社) 阿久根市有害鳥獣捕獲協会

鹿児島県阿久根市

農村振興局長賞
(団体の部)



鳥獣被害に悩む農業者と食肉処理施設との効果的な連携体制を作る。写真はジビエ料理講習会の様子

中森 忠義 氏

岩手県八幡平市

農村振興局長賞
(個人の部)



鳥獣被害対策アドバイザーとなり、地域に適した恒久電気さくによる防御対策を指導

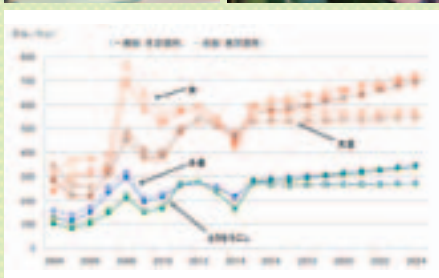
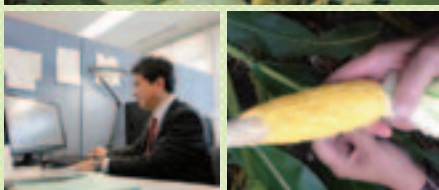
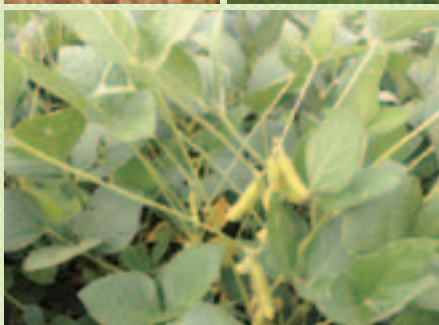
猪苗代町

福島県猪苗代町

農村振興局長賞
(団体の部)



鳥獣被害対策の専任職員を配置。加害獣をラジオテレメトリー調査により監視



農林水産政策研究所
主任研究官(食料需給分析チーム)
小泉達治

1992年農林水産省入省。以降、米国農務省経済研究所、国連食糧農業機関（FAO）商品貿易部等に勤務。2005年より農林水産政策研究所にてバイオ燃料・気候変動

が食料需給に与える影響等について研究。2011年11月から2015年3月までFAO気候変動・エネルギー・農地保有部に勤務。博士(生物資源科学)

農林水産の政策に役立つ 情報を収集・分析

農林水産省の政策の企画立案に資する調査研究を行う直属の機関として2001年4月に設立されたのが、農林水産政策研究所です。農林水産業の発展のため、内外の情勢の変化に迅速に対応し、さまざまな施策を展開していくには、広く情報を収集し、的確に分析する必要があります。

策研究所は、社会科学系の研究機関として、経済学、法学、社会学など多様なアプローチで調査研究を進めています。行政部局からのニーズに的確に対応した研究を進めるため、「主要国農業戦略研究」「食料サプライチェーン研究」「農業構造・生産主体研究」「農村研究」を重点分野と位置づけたうえで、毎年度、「政策研究実行計画」を立てながら研究を進めており、その成果を行政部局で活かしつつ、インターネットや刊

行物で情報発信したり、セミナーや研究成果報告会を開催しています。
**6000本の方程式で
世界の食料需給を予測**

研究はチーム制により推進されており、2015年度は18チームが編成されています。その一つ食料需給分析チームは独自の分析モデルを用いて世界の食料需給の中長期的な見通しに関する研究を行っています。チーム長の小泉達治さんは「海外

に食料の多くを依存している日本では、安定的な確保のため、世界の食料需給を見通すことが不可欠」と言います。農林水産省では2008年度から毎年、農作物や畜産物など20品目について10年後の世界の需給見通しを公表していますが、この予測は、各国の人口動態や経済成長率など複雑な事象を約6000本の方程式でまとめあげるという同チームの精緻な作業から導き出されていくのです。

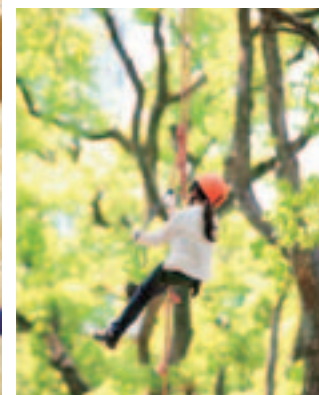


農林水産政策研究所 10年先を見通す 独自の世界食料需給モデルによる予測分析

文／下境敏弘 写真／島誠（人物）

NEWS

5月14、15日には、東京・日比谷公園で「みどりとふれあうフェスティバル」が開催される(写真はいずれも昨年のも)



「みどりとふれあう フェスティバル」 などイベントが 盛りだくさん

みどりの月間
4月15日～
5月14日



天皇后両陛下のご臨席を仰いで行われた「みどりの式典」の様子(写真は昨年のも)

みどりの学術賞・みどりの式典、みどりの月間行事一覧
<http://www.cao.go.jp/midorisho/>

みどりとふれあうフェスティバル
<http://midorinokanshasai.com/>

「みどりの学術賞」などが 授与される「みどりの式典」

5月4日の国民の祝日「みどりの日」は、国民のみなさんが自然に親しむとともに、その恩恵に感謝し、豊かな心を育む日です。また、4月15日から5月14日までは「みどりの月間」です。この期間内には、全国各地で緑の募金運動が重点的に実施されるほか、「みどりに関するさまざまな行事が開催されます。4月22日には、今年で第10回を迎える「みどりの式典」が東京都内で開催予定です。式典では、「みどりに関する学術上の顕著な功績があつた方を表彰する「みどりの学術賞」や、緑化推進運動の実

施について顕著な功績のあつた方または団体を表彰する「緑化推進運動功労者内閣総理大臣表彰」の授与式が行われます。

今年の「みどりの学術賞」受賞者は、三井昭二(三重大学名誉教授と井上勲(筑波大学特命教授・筑波大学名誉教授の2名で、日本科学未来館において、6月26日に受賞記念講演会を行うほか、みどりの月間の期間中、「みどりの科学コミュニケーション」が受賞者の研究内容を分かりやすく紹介するイベントも行われる予定です。

子どもから大人まで 楽しめるフェスティバルも

みどりの月間の締めくくりとし

て、5月14、15日に、東京の日比谷公園で「みどりの感謝祭」の「みどりとふれあうフェスティバル」が開催されます。

「森の恵みを見て、触れて、食べて、感じる広場」をテーマに、子どもから大人まで楽しめるイベントになつており、昨年は約3万人の方が来場されました。

森や緑に関係する展示や物産展、食べて楽しいフードエリアも充実しています。体験プログラムもさまざまなで、子どもが楽しめるツリークライミング体験や木工教室、大人も楽しめるヨガ教室やネイチャークラフトなどがあります。詳しい内容については右記ホームページからご覧ください。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』2月号のご意見やご感想を紹介します。

✕ 国内生産の麦が多いのに驚きました。出身地の愛知も結構な生産量。今度帰省したら、麦の穂を探してみます。(40代・女性)

✕ 私自身はお米派なのですが、国産小麦を使ったパンはもちりしておいしいとのこと。多く生産され、手にとる機会が増えることを望みます。(60代以上・女性)

✕ 日本人の食生活にもつながりが深くなってきた小麦について、あまり知らない現状を知ることができました。何より、国内生産者の努力には心打たれました。あの広大できれいな小麦畑を眺めながら、地ビールでも飲めたら、最高の気分なのだろうなと感じました。(20代・男性)

✕ 世界農業遺産の記事を見て、どれも価値のあるものと思いました。まさに世界に誇れる大切な財産です。こうした財産を国民一人一人が共通の思いに立ち、皆で守っていくべきと思いました。(50代・男性)

✕ 北海道の勝部農場の広大さに驚いてしまいました。国内にこれほど広大な面積の麦畑を耕作しているところがあることを、全く知りませんでした。今後も地域、国内をリードしていただきたいと思います。(60代以上・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

シンポジウムへの参加や、センターの運営スタッフとしての活動も行っています。
「私たちが大好きな福島を好きになってほしい」
2014年にはFURE's内で

国2位の桃を取り上げています。代表の佐藤美紗さん(人間発達文化学類1年生・取材時)は「取材に行くたびに福島の魅力を改めて感じ、また、みなさんに快く対応していただきました。私たちがますます好きになった福島に多く

「実家は農家ですが、これまで農作業は手伝い程度でした」と語る代表の



安全でおいしい米はどのように生産されているのか、学生が体験を通して学んだ



昨年11月に福島市・川俣町・JA新ふくしまとの共催で米コンテストを実施。第1次審査には約70軒の農家が参加した



パンフレットの「ゆったり温泉コース」では飯坂温泉を紹介

プロジェクトチームを編成し、学生が事業を立案・実行していくことになりました。その一つが観光パンフレットの制作です。2015年度は5人で、県中部の中通りをコース別に紹介するパンフレットを作りました。おいしい食べ物を紹介する「まんぷくコース」では、福島県が15年かけて開発した米の銘柄「天のつぶ」や収穫量全

の人の来てもらって、好きになってほしいです」と微笑みます。農業未経験の学生が一から米作りにチャレンジ。もう一つのプロジェクトが米作りの試み、「おかわり農園」です。「生産者の立場で考えてみよう」と農業初心者学生が集まり、株式会社松川アグリ農産から福島市松川町の12aのほ場を借り、その指導を受けながら、田植えから稲刈りまで全工程を自分たちで行いました。

武山蓮さん(経済経営学類3年生・取材時)は「祖父や父の苦労が身に染みて分かりました」と言います。米作りのほか、昨年11月には福島県産米のブランド力向上や生産者と消費者の交流の場づくりに役立ちたいと「ふくしま・かわまた

米コンテスト」を開催しました。「イベントでも外部の方々と関わる機会が多く、たくさんの方を教えたいただきました(武山さん)」。現場に飛び出した若者たちは、机上では学べない貴重な経験を重ねています。

福島大学の被災地支援意欲的に活動する学生たち

安心・安全な農作物の生産や流通体制の構築の支援、正しい情報発信などを通して農業生産者を応援する福島大学。その学生組織 FURE's のメンバーはさまざまな活動を通して福島が抱える課題に向き合っています。

文/下境敏弘



今年のガイドブックはうつくしまふくしま未来支援センターのマスコット「めばえちゃん」が案内するスタイル

3つの部門で被災地の復興・復興の支援活動を展開
以前から地域密着型の大学として地域貢献に力を入れてきた福島大学では、新たな組織の名称は、地域が抱える具体的な課題に対応していくという意志を込め、「研究センター」ではなく、「支援センター」としました。52名のスタッフでスタートし、現在、被災地の復興・復興や商業者の再建を支援する「地域復興支援部門」、子どもたちの学習支援や心のケアなどを展開する「こども・若者支援部門」、農業の復興支援を行う「農・環境復興支援部門」の3部門が活動しています。

復興支援の活動の実践を学生の成長につなげる試み
FURE事務室の武山智治さんは「震災後、福島大学の志願者は心配したほど減少せず、それどころか、このような時だからこそ、福島で学びたい、と入学してくる学生もいました」と語ります。そんな思いを抱く学生が支援に参加できる仕組みを設けようということになり、2013年、FUREの事務室に福島が抱える課題をセンター専任の教員とともに考え、行動する学生サポーター組織として「FURE's」が結成されました。復興支援の活動を通して得られる経験を成長につなげ、復興に積極的に貢献できる人材を育成しようという試みです。

福島県福島市

福島大学
うつくしまふくしま
未来支援センター
学生サポーター組織
FURE's



佐藤美紗さん(前列左)が代表を務める観光パンフレットの制作のプロジェクトのメンバー

避難を余儀なくされた被災者と被災地域の復興・復興の支援を目的とする組織として、東日本大震災の発生直後の2011年4月に福島大学内に設立されたのが、福島大学「うつくしまふくしま未来支援センター」(通称「FURE's」)です。



学類や学年が異なるメンバーだが、編集会議で熱心に議論を重ねた

2016年サミット関係閣僚会合

G7新潟農業大臣会合



平成28年4月23日(土)・24日(日)

会場 朱鷺メッセ

新潟コンベンションセンター
(新潟市中央区万代島)G7新潟農業大臣会合開催推進協議会
(事務局:新潟市地域・魅力創造部2016年サミット推進課)

Tel.025-226-2146

<http://www.niigata2016summit.com>

G7 新潟

検索

食・花のイベントがいっぱい

G7キッチン駅南

3月23日～4月24日

いくとぴあ食花「春ガーデンオープン」

4月1日～

G7にいがた遊食サミット

4月1～24日

にいがた花絵プロジェクト

4月22～24日、4月29日～5月2日

日本ホテルレストラン共同企画

4月1～30日

萬代橋チューリップフェスティバル

4月14～27日