

奈良県立 なら食と農の魅力創造国際大学校 NARA Agriculture and Food International College

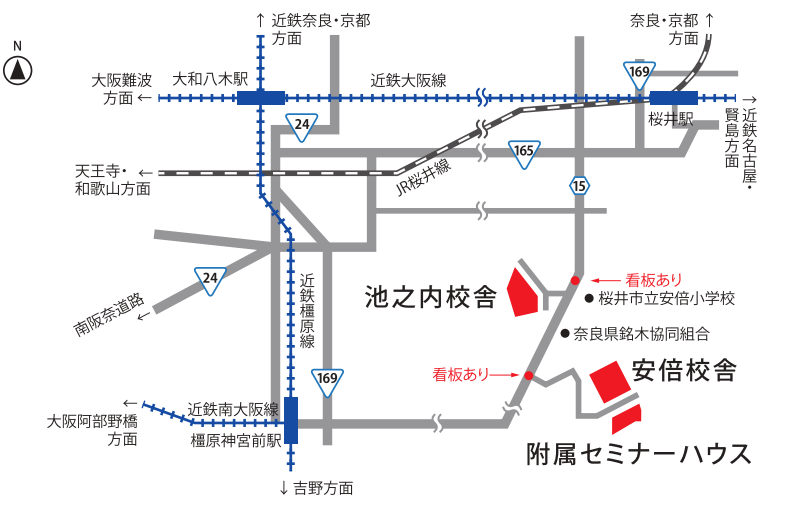


「食」と「農」
まるごと学べる
大学校



施設周辺 MAP

悠久の歴史・文化に育まれた
自然豊かな環境が魅力です。



[安倍校舎・池之内校舎]

●大阪から

近鉄 大阪難波駅 近鉄 鶴橋駅 近鉄 桜井駅 急行 約40分

近鉄 大阪阿部野橋駅 近鉄 橿原神宮前駅 急行 約40分

●京都から

近鉄 京都駅 近鉄 大和八木駅 近鉄 桜井駅 急行 約70分

JR・近鉄「桜井」駅より 約4km
(スクールバス約15分、自転車約25分)

近鉄「橿原神宮前」駅より 約6km
(スクールバス約25分)



— JR — 近鉄

通学に便利な無料スクールバスを、
JR・近鉄「桜井」駅、近鉄「橿原神宮前」
駅より朝・夕運行しています。



NAFIC

フードクリエイティブ学科
〒633-0044 奈良県桜井市大字高家2217
TEL:0744-46-9700 FAX:0744-46-3370

アグリマネジメント学科
〒633-0046 奈良県桜井市大字池之内130-1
TEL:0744-47-3430 FAX:0744-47-3431



Farm to Table

—— 農場から食卓へ ——

農作物はどのように育ち、流通し、調理され、食卓へ届くのか。一連の流れに精通し、安心各分野の専門知識はもちろん、領域の垣根を越えた、実践の現場で役立つ技術・ノウハウ

と信頼をもって食と農の世界を支える人材を育てること。それが本学(NAFIC)の使命。の修得こそが、NAFICは大切と考えています。

「おいしい!」を生み出すプロフェッショナルを目指して、あなたもその一步を踏みだしませんか。



連携

フードクリエイティブ学科

農業・農作物に関する知識を持った「食の担い手」を育成。

高級食材に頼るのではなく、その土地で採れた旬の野菜や肉などの素材の良さを活かし、地域性や季節感を大切に、フランス料理の“テロワール”がNAFICの目指すおいしい料理です。高度な調理技術と幅広い知識、実践力がある「農に強い食の担い手」を育成します。

アグリマネジメント学科

高度な農業技術があり農業経営センスの優れた「農の担い手」を育成。

作れば売れる、そんな時代は過去のもの。自分たちの作る農作物がどのように流通し、調理され、食べられていくのか。川下のニーズを見極める力などを備えた総合力のある農業経営者を育成します。

人材育成コンセプト
NAFICが育成を目指す5つの力

経験に裏打ちされた
技術力

経営センスに優れた
経営・
マネジメント力

消費者ニーズを
基本に据えた
マーケティング力

満足と感動を与える
もてなし力

奈良らしさを活かした
地域活用力

国際理解力



なら食と農の魅力創造国際大学校
名誉校長
平松 博利

1952年生まれ。横浜市出身。
東京YMCA国際ホテル専門学校入学と同時にホテルオークラ入社。フランスで修行後、1982年、東京・西麻布に「ひらまつ亭」開業。
1994年株式会社ひらまつ設立。複数のレストランブランドを有する企業をつくり上げる。
2001年、パリで日本人オーナーシェフとして初のミシュラン1つ星を獲得。
現在、株式会社ひらまつ総合研究所代表取締役。

未来の「食」と「農」を担う リーダーを育て 豊かな社会の創造に貢献します。

名誉校長メッセージ

日本文化の一翼を担う「食文化」は世界から大変高い評価を得ています。この「食」を根底から支えるのが農家と料理人であり、彼らの長きに亘る情熱が日本の食文化を成熟させ、世界に類を見ない「美食の国」を創り上げてきました。

経済がグローバル化し、世界が身近になった現在、食の担い手たちにも新しい形への変化が求められています。豊かで恵まれた時代を迎え、食は「生きるため」から「心の豊かさ」を提供するものになりました。そしてこの「食」の発信こそ、地域活性化への大いなる原動力となるのです。

「若者よ、故郷へ帰れ。その町の市場に行き、その町の人のために料理を作れ。」

これは現代フランス料理の根本原理ですが、この教えによりフランス料理は世界中に広まりました。今の日本においてはこの精神がまさに求められているのではないのでしょうか。

なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）は、全国に先駆け、川上である農家と川下である料理人という食の担い手たちを横糸で繋ぎ、実学教育をしてまいります。農、食、サービス、経営の真髄を総合的に教え、未来の食の世界におけるリーダーとなるべく人材を社会に輩出し、日本の新たな食文化を築いていきたいと願っています。

なら食と農の魅力創造国際大学校 名誉校長

平松 博利

フードクリエイティブ学科

「食」の可能性を広げる

“飲食サービス業界で活躍する。”

その夢を実現するためには、これまでにない学びと実践が必要です。

フードクリエイティブ学科では、

1人1ストーブ方式による調理実習やオーベルジュ実習、
農業実習などを取り入れ、各界で活躍するプロの講師を招き、
深く幅広い知識が修得できるカリキュラムを設定しました。

さらに、経営マネジメントやマーケティング、
サービス分野、外国語にも力点を置き、
将来の独立開業や世界での活躍など、
あなたの夢を支援します。



調理技術、マネジメント力、ホスピタリティを備えた、「食」の担い手を育成

特長 1

フランス料理をベースに
「1人1ストーブ方式」で
理論に基づいた
高い調理技術を磨きます。

特長 2

オーベルジュ実習などを通して
実践力を育成。
料理人としてのセンスと
もてなしの心を磨きます。

特長 3

農業の知識を修得し、
食材の良さを
活かす力を磨きます。

特長 4

就職や開業、
進路に応じたコースを用意。
卒業後、現場で求められる
即戦力を磨きます。



1人1ストーブ方式で、調理の全工程が身につく カリナーアート(調理実習)

ヨーロッパの調理学校で主流とされる1人1ストーブ(コンロ)方式を採用。機器の取り扱いを正しく把握し、下準備から料理制作、後片付けまで、調理の全工程を1人でこなす技術を修得します。また、レストランの厨房を想定したグループ実習も行います。

調理実習や調理理論の指導は辻料理学館の講師陣が担当。調理方法や食材別に正しい知識を身につけることができます。

丁寧な指導と豊富な実習で成長。



フードクリエイティブ学科
岡本 凜乃介さん

フランス料理の基礎実習では、事前に先生のお手本を学んでから実習に入ります。食材の下準備・実習・反復という流れで、調理のすべてをしっかりと修得できます。工程を考えながら手際よく進められ、時間内に料理が完成した時は、達成感も得られ、成長を実感。料理を提供するタイミングなどの勉強にもなっています。

■主な実習内容

ベーシック

使用する器具や機器の正しい使い方、包丁操作などの基礎を学習。調理工程の下準備をマスターします。

プラクティス

野菜、魚、食肉、貝類など食材ごとの基礎的な特徴理解、衛生意識を学習。個人別の課題を設けスキルアップを行います。

クリエイション

レストランを想定した円滑なグループワークの醸成を目指します。レシピに沿った正確性、スピード、テクニックの向上に努め、2年生ではフランス料理のコース料理制作を行います。

アドバンス

1年次で学んだ基礎をもとに、2年次では反復と応用でフランス料理の特性について調理法別に理解を深めます。あわせて、食材ごとの「食味」を学生自身が研究・実践できるスキルを身につけます。



高度な調理技術と、もてなしの心を育成する

オーベルジュ実習

校内に、一般のお客様を迎えるオーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を設置し、おいしい料理と大和平野を見渡す眺望を求めて訪れる国内外のお客様に対する料理の提供やサービスを実体験します。お客様を相手に緊張感を持って実践実習を積むことで、高いスキルを身につけます。

プロの接客を身につける

サービス演習

「食の担い手」として、お客様への接遇を様々な角度からアプローチして、「おもてなし」の心と正しい技術的サービス手法、品格ある振る舞い、接客術などを習得します。



農業基礎・農業実習

おいしい料理を提供するためには「食材に対する知識を深める」ことも大切です。校内の実習農場において、県主要野菜や大和野菜などをはじめ、フランス料理に使用する西洋野菜やハーブなどを実際に栽培します。種まきから収穫までの一連の作業を体験することで、食材の鮮度や旬、品質の違いなどを学びます。



■主な実習内容

季節ごとに様々な作物の栽培管理を行います。収穫した野菜は品目や品種ごとに試食し、食味評価や調理適性評価を行います。2年次にはグループごとに割り当てられたほ場で、作付け計画から収穫まで、一連の実習を行います。



■主な栽培品目

春 → 夏 → 秋 → 冬

夏野菜 (ナス、トマト、キュウリ など) 冬野菜 (大根、人参、カリフラワー など)

果実類 (イチゴ、ブルーベリー など)

大和野菜 (大和まな、ひもとうがらし など)、西洋野菜・ハーブ (トレビス、バジル など)



飲食ビジネスに必要な能力を培う

進路に応じた選択カリキュラム

2年次は3つのコースに分かれ、個々の進路志向に沿った実習を行います。

マスターコース

飲食店の開業・運営に必要な力を養います。

想定する進路

レストラン・カフェなどの開業



テクニカルコース

技術を磨き、一流を目指します。

想定する進路

レストラン・ホテルへの就職 (調理・サービス)



ゼネラルコース

幅広い知識と、食材を活かす力を極めます。

想定する進路

カフェ、食品製造会社など食関連企業への就職



経営・マーケティング関連科目

社会人に必要なビジネスマナーやコミュニケーション力といった基本的な能力だけでなく、卒業後のキャリア設計や飲食店経営に役立つ財務・労務管理手法など、実践的な知識をトータルで身につけることができます。



お菓子づくりの基礎が身につく

ペイストリー&スイーツ



デザート製造に必要な知識と技術を学びます。実習では基本生地や基本クリームごとの基礎実技を繰り返し、製造技術を習得します。

各国の料理文化を学ぶ

ジャパニーズ&ワールド(日本)



素材が持つ味を活かしつつ、余分なものを引き算で取り除く、世界に類を見ない日本料理について理解を深めます。また、奈良県のような郷土料理について学びます。

ジャパニーズ&ワールド(世界)



中国、イタリア、アメリカ、インドなどの各国料理の特徴・調理方法を学ぶことで、地域ごとの食文化の違いを理解し、「食」を通じて幅広い知識・技能を身につけます。

農業の6次産業化の技術を学ぶ

農産加工実習



ジャム、コンフィチュール、ソーセージ、お惣菜など、農産物の特性を活かした、加工食品づくりのノウハウを身につけます。

「現場」の声を聞き、農作物の知識を深める

農業実習(産地見学)



農業基礎・農業実習の授業の一環として、県内の生産現場を訪問・見学し、農業者の考えや思いを知ることで、農作物への理解を深めます。

飲料の知識を身につける

ビバレッジ入門



飲食店で提供する、飲料の基本知識を学ぶとともに、飲料全般の正しい扱い方とお客様への提供方法を習得します。

カリキュラム

区分	1年次科目		2年次科目		特長	
技術力	調理実習	<ul style="list-style-type: none"> カリナリーアート (ベーシック・プラクティス・クリエイション) ペイストリー&スイーツⅠ ジャパニーズ&ワールドⅠ 	フランス料理をメインとした専門料理を学ぶことで、高い調理技術を磨きます。	<ul style="list-style-type: none"> カリナリーアート (プラクティス・アドバンス) ペイストリー&スイーツⅡ ジャパニーズ&ワールドⅡ 食文化概論 	レストランやホテルでのメニュー構成を想定した調理実習を行うことで、高い調理技術と実践力を身につけます。また、国内外の料理や食文化を学ぶことで、「食」の多様性について理解を深めます。	フランス料理の体系的な技術をベースに、和食・イタリア料理など専門料理、製菓技術についても学び、実践で応用できる技術力を修得します。1人1ストープ方式の実習により、下準備から後片付けまでの全行程を責任持って行う力を身につけます。
	調理理論	<ul style="list-style-type: none"> カリナリーセオリー フレンチカリナリーセオリー 	フランス料理をメインとした調理理論を学ぶことで基本的な調理技法を身につけます。			
	調理関係各論	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生学 食品栄養学 調理科学 食品学 	調理に必要な専門知識を体系的に学ぶことで、調理の意義や科学的な原理について理解を深めます。			
経営・マネジメント力	<ul style="list-style-type: none"> マネジメント基礎 フードビジネス・プランニング基礎 (選択科目) <ul style="list-style-type: none"> フードビジネス・プランニング実践Ⅰ キャリアプランニング 	財務管理や事業計画作成の知識を学ぶことで、飲食店経営手法の基礎を修得します。また、自己理解と職業理解を深め、卒業後の進路を明確にします。	<ul style="list-style-type: none"> フードビジネス・プランニング演習 フード・レストランデザイン (選択科目) <ul style="list-style-type: none"> フードビジネス・プランニング実践Ⅱ マネジメント実践 キャリアマネジメント 	飲食店の出店に必要な知識・技能や、就職に必要なビジネスマナーを身につけます。	飲食店の出店に必要な知識・技能や、就職に必要なビジネスマナーを身につけます。	
マーケティング力	<ul style="list-style-type: none"> マーケティング入門 飲食サービス業界理解 食生活論・消費科学 	飲食ビジネスにおけるマーケティングの実例や、食材の生産・流通・消費の動向への理解を深めます。	<ul style="list-style-type: none"> フードパブリシティ 	広報媒体の活用を学び、PR手法を修得します。	消費者ニーズの把握、マーケティング、メニュー・商品開発手法を身につけます。	
もてなし力	<ul style="list-style-type: none"> サービス入門 サービス演習 ビバレッジ入門Ⅰ フードスキルアップ 外国語Ⅰ 	サービスやビジネスマナーに関する知識・技能、接客英会話や調理現場で必要なフランス語の基礎を学ぶことで、基本的な接客スキルを身につけます。	<ul style="list-style-type: none"> F&Bホスピタリティ・ビジネス実践論 ビバレッジ入門Ⅱ 外国語Ⅱ 	ホテル・レストランの接客マナー、テーブルサービスや、接客英会話や調理現場で必要なフランス語を学ぶことで、実践的な接客スキルを身につけます。	国内外のお客様をもてなすためのサービスやマナーを身につけます。	
地域活用力	<ul style="list-style-type: none"> 農業基礎 大和野菜特性理解 奈良学入門 	農業、農産加工の知識・技術を学ぶことで、農作物への理解を深める。また、奈良の歴史・風土・文化を学ぶことで、奈良の魅力を発見します。	<ul style="list-style-type: none"> 農業実習 農産加工実習Ⅱ 	農作物の作付けから収穫までの一連の流れや、地域食材、旬の食材を活かした加工品開発を学ぶことで、農作物への理解を深めます。	奈良県の食材、歴史、風土、文化などを学ぶことで、メニューや加工品に活かすための知識・技術を身につけます。	
総合	<ul style="list-style-type: none"> オーベルジュ実習 イベント企画運営Ⅰ 食材活用ワーキング 	実践オーベルジュ棟やレストラン・ホテルなどで調理やサービス業務に携わることで、職場の実態を理解します。また、イベント企画運営やメニュー開発などに取り組むことで、食に関する総合的な力を身につけます。	<ul style="list-style-type: none"> キャリア形成実践実習 学生レストラン イベント運営企画Ⅱ 	進路志向によってコースに分かれ、それぞれ課題を設定。ゼミ形式や実習形式で課題解決に取り組むことで、将来ビジョンに応じた高い実践力を身につけます。	プロの調理・サービスの技術や考えに触れることや、学生主体で様々な課題に取り組むことで、将来ビジョンに応じた総合的な力や実践力を身につけます。	
	<ul style="list-style-type: none"> フードクリエイティブ学 	食をとりまく最前線のトレンドや最新技術について学ぶことで、食の未来を拓くための創造性を育みます。				
	<ul style="list-style-type: none"> 開業・就職準備 	就職、開業に関する特別指導および面談のほか、資格取得に向けた取組を実施します。				

在学中に取得を目指す資格

- 食品衛生責任者
- 防火管理者
- サービス接客検定
- レストランサービス技能検定

時間割 (イメージ)

1年次

校時	月曜日	火曜日	水曜日			木曜日	金曜日
			①	②	③		
1校時 8:50~10:20	[講義] マーケティング入門	[講義] カリナリーセオリー	[実習] カリナリーアート (プラクティス)			[実習] カリナリーアート (クリエイション)	[実習] カリナリーアート (クリエイション)
2校時 10:30~12:00	[講義] 外国語Ⅰ		[実習] オーベルジュ実習	[実習] 農業基礎	[実習] カリナリーアート (プラクティス)		
3校時 13:00~14:30	[講義・実習] ペイストリー&スイーツⅠ	[講義・実習] ジャパニーズ&ワールドⅠ	[講義] サービス入門			[講義] 食品衛生学	[講義] マネジメント基礎
4校時 14:40~16:10						[講義] 食品学	[講義] 食生活論・消費科学

● は実習授業。 ● ①、②、③は班に分かれて異なる授業を受講し、1週ごとに交代。

2年次

校時	月曜日	火曜日		水曜日	木曜日	金曜日
		①	②			
1校時 8:50~10:20	[講義] 外国語Ⅱ	[実習] カリナリーアート (アドバンス)	[実習] 農業実習	[講義] フードビジネス・プランニング演習	[実習] キャリア形成実践実習	[実習] カリナリーアート (アドバンス)
2校時 10:30~12:00	[実習] カリナリーアート (プラクティス)			[講義] 食文化概論		
3校時 13:00~14:30	[講義・実習] ジャパニーズ&ワールドⅡ	[講義] 開業・就職準備		[講義] 外国語		
4校時 14:40~16:10		[講義] フードレストランデザイン	[講義] フードビジネス・プランニング演習			

● は実習授業。 ● ①、②は班に分かれて異なる授業を受講し、数週ごとに交代。 ● 木・金はコースに分かれて異なる授業を受講。

Student Message



フードクリエイティブ学科
大原 天馬 さん

選択の幅を広げられる総合的なカリキュラム。

少人数制で1人1ストープ方式というきめ細やかな指導に魅力を感じNAFICに入学。当初は料理人になることを目指していましたが、サービスやマーケティングの授業、オーベルジュ実習など総合的な学びを重ねる中で、将来はサービス人として働くことも選択肢のひとつになりました。卒業後はホテルへの就職を希望しているため、調理・サービスどちらの仕事を選んでも、NAFICでの学びを生かし、即戦力として働けるよう、さらに努力していきたいです。



フードクリエイティブ学科
佐藤 凜 さん

食材への想いを大切にする料理人を目指す日々。

将来はフランス料理店に就職し、生産者の思いも伝えられる料理人になりたいと、農業や農産加工も勉強できるNAFICに入学しました。農業実習では、校内にある農場で様々な品種のイチゴを食べ比べて食味の違いを体験したり、産地に向いて直接生産者の話を聞いたりするなど、農作物への理解が深められます。



フードクリエイティブ学科
大浦 明子 さん

夢も人の輪も大きくなる充実した学びの場。

クッキングスクールの講師やワイナリーで仕事をしていたが、改めて基礎からしっかり勉強したいと思い入学。卒業後は自宅で料理教室をする予定なので、調理実習はもちろんですが、フードビジネス・プランニングなど、起業に役立つ授業も興味深いです。外部講師の先生方は多方面で活躍されており、様々な人たちとの出会いも夢を広げてくれます。NAFICに入学することで得られたこれらの出会いを活かし、夢の実現に繋げていきたいです。

卒業後のビジョン

「食」の未来を拓くプロフェッショナルへの道

“飲食サービス業界で活躍する”将来の夢を現実にするため、様々な分野の実習や実践体験を通じて、自らの適性を見極めながら、自分の将来ビジョンを策定。将来ビジョンの実現に向けて、就職・研修先のレストラン・ホテル・民間企業などと連携をとりながらアドバイス・紹介するとともに、卒業後もNAFICと県が支援します。

レストランなどの新規開業

地域と連携し、地元食材の良さを引き出すレストラン、オーベルジュ、カフェなどを開業。

レストラン・ホテルへの就職

自分の志向にあったレストランやホテルに就職。調理、サービス、マネジメントなど幅広い分野で活躍。

食関連企業への就職

食品製造会社や企業の商品開発部門に就職。料理人の視点と技術で食材を活かした新商品を開発。

親元就業・経営継承

家業のレストランやホテルに就業、経営継承。新しい視点で家業を発展させ経営を拡大。

卒業時の進路（一例）

【レストラン】 カンテサンス(ミシュラン3つ星)、レヴォ(ミシュラン2つ星)、ロオジエ(ミシュラン3つ星)、オーベルジュ・ド・ぶれざんす桜井(ミシュラン1つ星)、ドノスティア、北島亭、西大和さえき、ラ・クロチェッタ、ヴァリエ、プレスキル、ラボンヌ・ターブル、ル・クロ、(有)ディー・ディー・カンパニー、ヒカリヤニシ、ドロワ、弁天島山本亭 ほか

【ホテル】 THE HIRAMATSU HOTEL & RESORTS 仙石原、星野リゾート「界 加賀」、ホテルニューアワジ、セトレならまち、大阪マリオット都ホテル、アマン京都、JWマリオット・ホテル奈良、ホテル ラ スイート神戸ハーバーランド ほか

【開業】 森のオーベルジュ星咲〜きらら〜(オーベルジュ/曾爾村)、丹生の光(カフェ/下市町)、花一番(レストラン/大和郡山市)、La ville〜都〜(カフェ/明日香村)、山里カフェ一本の樹(カフェ/五條市)、焼肉工房もく(焼肉店/奈良市)、メゾン赤阪(レストラン/御所市)

【親元就業】 料亭 二蝶(料亭/香川県)、ころっけのハヤシ(惣菜店/大和郡山市)、観光旅館 杉ヶ瀬(料理旅館/東吉野村)

卒業生の声



ラヴィーユ La ville ~都~ (明日香村) 独立開業 秋山 都充 さん (2019年3月卒)

挑戦できたのは NAFICだったから。

「自分でカフェをしたい」そう思ったのが入学のきっかけでした。経営やマネジメントなどの授業を通して開業に必要なスキルを身につけ、明日香村の独立開業を支援する「チャレンジショップ」へ応募。先生方の手厚いサポートやNAFICで出会った仲間達の支えもあり、出店できました。その後、2年間のチャレンジショップでの経験を経て念願だった自分のカフェをオープン！これまで挑戦できたのも、NAFICの支援があったから。今後も新しいことに挑戦し続けたいです。



登大路ホテル (奈良市) 就職(調理) 大浦 克馬 さん (2020年3月卒)

多くの人々とのご縁で、地元の奈良で料理人の道に。

「みんなに喜んでもらえる料理を作りたい」という、小学生の頃からの思いを抱き、NAFICへ入学。在学中は、調理技術はもちろん、サービスや経営、農業実習など、他の学校にはないカリキュラムで、様々な知識と技術を身につけることができました。特に、キャリアプランを形成する授業では、幅広い視野を持つことの重要性に気づき、そのことが現在の自分に活かされています。卒業後は海外留学を計画しましたが、コロナ禍で断念。そんな時、在学中の特別講座のご縁で、1年間の研修を経て登大路ホテルに就職しました。現在は、メニューの仕込みやデザートなど、幅広く調理に携わりながら、地元の奈良でお客様に喜んでいただける料理を提供しています。



レストランテ リンコントロ Ristorante L'incontro (奈良市) 就職(調理) 日吉 理貴 さん (2021年3月卒)

「生産者の思いを表現できる」料理人を目指して。

将来は農家レストランを開業したいという思いから、まず最初にアグリマネジメント学科で2年間学び、農業の大変さを身にしみて実感しました。そのまま次にフードクリエイティブ学科に入学し、4年かけて農業と調理についてしっかりと学ぶことができました。現在でも、仕入れや仕込みの際には、常に食材を大切に扱うことを心がけています。現在働いているイタリア料理店は、全ての食材を生産者から仕入れるというシェフの考えにひかれて志望し、内定を獲得。現在は調理から接客まで幅広い業務に就いています。在学中に学んだ全てのこと、とても役に立っていると実感しています。

学生募集概要

募集人数

1学年 20名

修業期間

2年

学科費用

入学考査料

17,000円

入学金

282,000円

授業料 ※1

535,800円/年

実習費などその他の費用 ※2

400,000円/年

※1 授業料は前期、後期に分けて納付。

※2 授業料のほかに、実習材料費、傷害保険加入金、課外活動費などの実費を徴収します。上記金額を基本とし、学年ごとに精算します。

入試区分

AO入試(Ⅰ～Ⅲ期)
一般入試(前期・後期)

受験資格

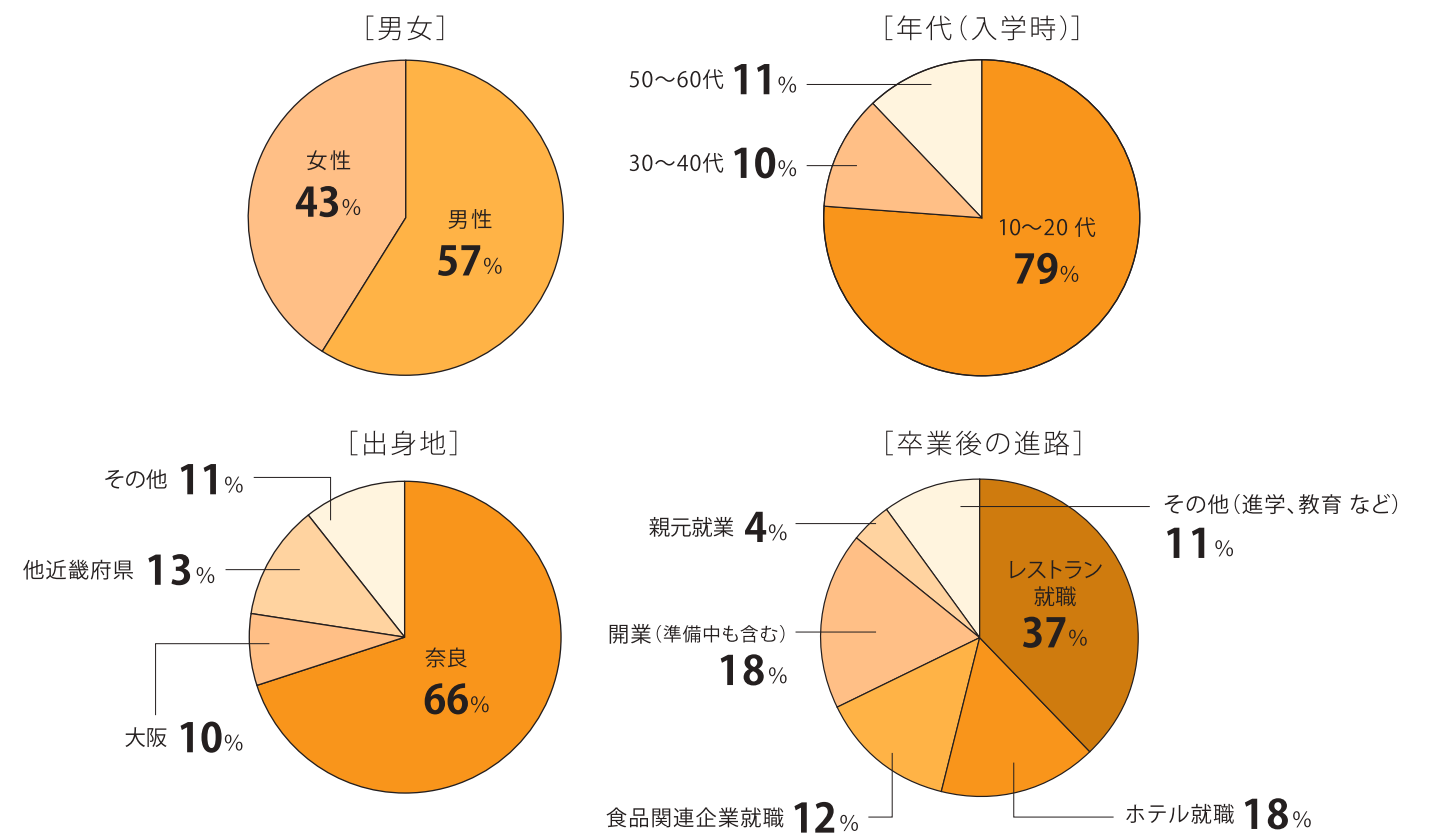
次の要件を満たしている者

- ①学校教育法による高等学校を卒業した者、若しくは入学までに卒業見込みの者、または高等学校を卒業した者と同等の学力がある者。
- ②飲食・サービス業に関する知識・技術を学ぶ意欲を有し、実習などに支障のない健康状態である者。
- ③本校のアドミッションポリシー※を理解している者。(AO入試受験希望者はさらに以下の要件を満たす必要があります)
- ④専願で入学を希望する者。
- ⑤受験年の3月以降に開催のオープンキャンパス(オンラインを含む)や学校見学会に参加している者。

※アドミッションポリシー(求める学生像)とは

- ・「食の担い手」として、奈良の魅力を発信しつつ、フードサービス業界で活躍する意欲のある方
- ・調理技術のみならず、経営力や接客力、食材の知識など、「食」に関する幅広い能力を総合的に修得する意欲のある方
- ・自ら目標を設定し、向上心を持って何事にも真摯に取り組むことができる方
- ・思いやりがあり、周囲とのコミュニケーションを取りながら課題解決を目指す協調性を持った方

グラフでわかるフードクリエイティブ学科



アグリマネジメント学科

「農」の未来を拓く

“農業経営のプロになる”

その夢を実現させるためには、

生産から流通販売まで幅広い知識と実践力が必要です。

アグリマネジメント学科では、

1人1ほ場による実習や先進農家の下での

現地実習を取り入れるとともに、

経営やマーケティングなどあらゆる分野の専門家や

経験豊かな農業技術者による

カリキュラムを設定し、あなたの夢を支援します。



経営センスに優れた、「農」の担い手を育成

特長 1

充実した実習を通して、
高品質かつ幅広い品目を
生産できる技術力を
修得します。

特長 2

「1人1ほ場の実習」や
「先進農家での実践実習」の
選択制実習により、
就農に必要な実践力を
身につけます。

特長 3

農業経営者に必要な、
流通から販売までの知識や
経営センスを身につけます。

特長 4

農の知識に加え、
食の知識も得ることで、
視野の広い農業経営者を
育てます。