



農業経営に必要な基礎的技術を実践で学ぶ 専門実習

1年次に野菜、花き、果樹の生理生態、栽培技術の基礎をじっくりと時間をかけて学び、生産から経営までの知識、技術を幅広く修得。校外の研究施設で水稲、果樹、茶、畜産の実習なども行います。また、農作業で使用する多種多様な農業機械や施設について、その機能や構造を知り、安全な取り扱いができるように実地で訓練します。



GAP(農業生産工程管理)
GAP基準の視点で施設や
農作業工程を点検し、改善
を行いながらGAPの実践方
法を学びます。



栽培品目の病気や害虫の状態を観察し、
最も適した農薬を選択して散布します。



植物を栽培するために必要な土と肥料
の知識を基本から学びます。

■主な実習内容

園芸作物(野菜、花き、果樹)実習

- ・栽培管理、薬剤散布、畝たて、マルチ張り
- ・農機具の使い方、施設の取り扱い
- ・収穫、調製、出荷

水稲実習(田植え、収穫)

茶実習(収穫および加工)

畜産実習(家畜、畜舎見学)

■主な栽培品目

野菜:イチゴ・トマト・ナス・メロン・ハウレンソウ・ネギ・
キュウリ・アスパラガス・ダイコン など

果樹:カキ・ブドウ・イチジク・ナシ・モモ・ウメ など

花き:小ギク・バラ・トルコキキョウ・ダリア・シクラメン・
花壇苗 など

プロ農業者の下での 農家現地実践実習



2年次には就農を希望する学生を対象に、野菜、花き、果樹など、農業経営ビジョンに応じて、長期にわたり指導農業者や農業法人など
の下で現地実習を行います。実際の先進的な農業経営に触れ、より確実な経営スキルを身につけるとともに、地域で円滑に就農でき
るよう支援します。

また、卒業後も経営面や技術面でのフォローアップを県農林(業)振興事務所などと連携して行います。

充実した施設での プロジェクト実践実習



2年次には雇用就農を目指す学生を対象に、就農後の担当品目を想定したプロジェクト課題を各自設定し、原則1人1ほ場で実践
的実習を行います。

担当職員の指導の下、課題の設定から解決策を導くまでの技術力を養い、営農目標の実現に向け支援します。



奈良らしい地域ブランドの強みを知る 川下ニーズ販売実習、 公開販売

専門実習の一環として、奈良県の主要な農産物を生産し、市場への出荷や販売までの工程を学びます。収穫から調製、値決めなど一連の実務スキルが身につくことはもちろん、消費者のニーズや消費動向がわかります。農産物の特徴を活かしたマーケティングや商品PRスキルのセンスが培われます。

消費者のニーズがわかる好機に。



アグリマネジメント学科
熊谷 竜胆さん

販売実習で特に勉強になったのは、店頭の接客で直接消費者の意見を聞いたことです。どんな花の品種が人気か、年代により花の好みが違うのかなど、実習を通して今後どんな花を栽培すれば良いのかが見えてきました。今後は、花の魅力が伝わるようなPOPを作成したり、花が引き立つようなレイアウトを学び、実践していきたいです。

■主な実習内容

収穫、調製、パッキング

校内で育てた農産物を収穫した後、販売するための洗浄や選別といった調製を行い、陳列できるよう袋づめやパッキングを行います。

値決め

一般的なスーパーでの流通価格などと比較検討しながら、農産物の販売価格を決定します。

POP作成

商品の魅力がしっかりと消費者へ届くよう、POPを工夫して手作りします。

出荷・販売

実習で栽培した農産物を直売所へ出荷・販売する際には、品種の特長を伝えたり、食べた感想を聞くなど消費者との対話も大切にしています。

具体的かつ実践的な 経営手法を修得 農業経営ビジョン



品目ごとの経営の特徴や技術の変遷を学び、就農ビジョンを描きます。また、自分の農業経営の現状を把握し経営改善計画を考えるために必要な農業簿記、経営診断の手法も講義と演習を通じて修得し、卒業後に役立つ実践力を養います。

就農に向けて在学中から プランニング 就農基礎講座



就農を目指す学生を対象に、卒業後の経営計画を作成したり、新規就農者が利用できる支援や制度について学びます。これにより、就農に向けて在学中にすべきことが明確になり、卒業後、円滑に経営をスタートすることが期待できます。

より安全に より高度に扱う 農業機械実習



農業機械を安全かつ効率的に使用するため、トラクター、耕うん機、刈払機、ほ場内運搬車の構造と取り扱いなどを学びます。希望者は大型トラクターの免許取得講習や、フォークリフトなどの技能講習を受講することもできます。

最新の農業技術を学ぶ 特別講義 スマート農業



最新技術を活用した農作業の省力・軽労働化、データを活用した高品質生産について学びます。さらに、より深くスマート農業を理解するためにドローンなどの農業機械の実演を行ったりします。

世界の情勢を知り、 自身の経営に活かす 海外農業情勢



海外の食料情勢と農産物輸出の現状について最新の情報を学びます。奈良県の農業者から、実際の輸出事例を聞くことで、海外輸出の知識を習得し、就農後の自身の経営に活かしていきます。

多様な流通形態を知り、 消費のトレンドをつかむ 農産物流通



生産した農産物はどのような経路をたどり消費者のもとに届くか、また消費のトレンドなどを、直売所やスーパーも含む各流通チャンネルの専門家から学びます。県中央卸売市場の見学を行い、市場の役割や県内外の農産物の動きについても学びます。

カリキュラム

区分	1年次科目		2年次科目		特長	
技術力	農業実習	●基礎演習 ●農業機械実習 ●専門実習	ベースとなる栽培・農業機械の技術を修得し、野菜・花き・果樹などの栽培技術を実習を通して修得します。	●農家現地実践実習(選択) ●プロジェクト実践実習(選択)	学生が就農ビジョンに応じて、校内ほ場での実習または、先進農家での現地実習を行います。	1年次は、農業の基本技術をベースに野菜、花き、果樹などの総合技術を学び、実践で応用できる技術を修得します。2年次は、学生それぞれの進路・就農ビジョンに応じた実習で実践力を身につけます。
	専門技術理論	●野菜・花き・果樹生産 ●作物・茶・畜産	各作物の栽培技術理論を修得し、実習の意義・内容の理解を深めます。	●実践技術Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	野菜、花き、果樹のうち、自ら選んだ部門の実践技術の理解を深めます。	
	農業技術理論	●植物保護、農業薬剤 ●土壌肥料 ●農業機械 ●植物生理と育種	農業に必要な専門知識を演習もまじえて身につけます。	●環境保全型農業 ●バイオテック最先端技術 ●環境リスクマネジメント	農業にかかる最先端の技術と知識を学びます。	
経営・マネジメント力	●農業簿記 ●農業経営ビジョン ●情報処理Ⅰ ●GAP講座	経営管理に必要な基礎知識、マネジメント手法を修得します。	●農業政策 ●情報処理Ⅱ	経営管理に必要な実践的知識や関係法令などを具体的事例をもとに修得します。	経営の基礎知識から経営改善、情報処理など、農業経営に必要な知識・手法を学びます。	
マーケティング力	●アグリビジネスイノベーション	農産物の生産流通システムを実践理論と具体的事例から学びます。	●農産物流通 ●海外農業情勢	農産物流通システムや国内外の消費のトレンドについての理解を深めます。	生産から流通、販売までのマーケティング力を身につけます。	
もてなし力	●川下ニーズ販売実習	校内で生産した農産物を直売所などで販売し、価格設定や商品化までのノウハウを身につけます。	●食の安全・安心 ●おもてなし入門	農産物の商品化に向けた取り組み方法や販売テクニックを身につけます。	消費者ニーズやサービスの提供、安全安心な農産物について、農産物販売実習を通じて理解を深めます。	
地域活用力	●地域ブランド農産物 ●奈良学入門	地域の特性を活かした農産物ブランド化の事例を学びます。また、奈良の歴史・文化について学びます。	●地域ブランド農産物 ●6次産業化演習	地域の特性を活かした農産物ブランド化や活用の事例を学びます。	地域農産物のブランド化や風土・文化を知り、農業経営に活かすための知識・技術を身につけます。	
総合	○就農基礎講座(選択) ○就職基礎講座(選択)	就農に向けた経営作目の選択や就職に向けた取り組みを支援します。	●農業経営計画策定指導・就農相談 ●就職支援	就農または就職、それぞれの進路希望に応じて個別に支援を行います。	学生の進路に応じた総合的な力を身につけます。	
	●食材活用ワーキング	食材を活かす方法を自ら考え出す力を身につけます。				
	●特別講義	農業関係機関の専門講師陣による講義を通じて、専門的で高度な知識を修得します。				
	●イベント企画運営	イベントに積極的な参加を通して、地域・グループ活動等をする上で必要となる企画力並びにコミュニケーション、プレゼンテーション能力を修得します。				

在学中に取得を目指す資格

- 大型特殊免許(農耕車限定)
- フォークリフト運転技能講習
- 小型車両系建設機械特別教育(3t未満)
- アーク溶接特別教育
- 農業機械士
- 毒物劇物取扱者資格
- 危険物取扱者資格
- 日本農業技術検定
- 農業簿記検定
- 狩猟免許
- 食品衛生責任者
- 刈払機取扱作業安全衛生教育

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校時 8:50~10:20	[実習] 野菜・花き・果樹などの栽培技術	植物生理と育種	[実習] 農業機械実習	土壌肥料	[実習] 野菜・花き・果樹などの栽培技術
2校時 10:30~12:00		野菜・花き・果樹生産	[実習] 野菜・花き・果樹などの栽培技術	農業薬剤	
3校時 13:00~14:30		GAP講座		農業経営ビジョン	
4校時 14:40~16:10		農業簿記		植物保護	

● は実習授業。

2年次

校時	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1校時 8:50~10:20	[選択科目] 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習	農産物流通	[選択科目] 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習	環境保全型農業	[選択科目] 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習
2校時 10:30~12:00		食の安全・安心		農業政策	
3校時 13:00~14:30		バイオテック最先端技術		実践技術 (野菜/花き/果樹より選択)	
4校時 14:40~16:10					

● は実習授業。

Student Message



01

アグリマネジメント学科
仲舟 勇稀 さん

新しい出会いと広い視野を育んでくれる大切な場所。

柿を中心とした複合経営を営む祖母の家業を継ぐためにNAFICに入学。入学後先輩からベビーリーフの魅力を受けてもらい、大好きに。今は家の農業経営改善するためにベビーリーフを作型に追加したいと思っています。良品質な農作物を作るという意味では「病害虫防除」の授業が大変役に立ちました。卒業後は、ここで学んだことを活かして経営を拡大し、若い人たちと一緒に農業を盛り上げていきたいです。



02

アグリマネジメント学科
上根 真愛 さん

夢を実現させるための充実した実習が魅力。

高校ではシステム園芸科で草花を専攻していたのですが、さらに知識を深めたいと思いNAFICに入学。NAFICでは専門実習が充実しているため、花の成長を細かいところまで観察することができ、次の作業が自主的に決めることができるようになりました。「農業薬剤」の授業は、自分自身で使う農薬を決める際にとても役に立ちました。先生方のサポートはもちろん、学生たちとの交流など、ここでの体験を礎に、「花の魅力を伝える人になりたい」という夢を叶えたいです。



03

アグリマネジメント学科
茂山 昇平 さん

未来につながる農業経営を目指しトマトの栽培を勉強中。

市役所の農林部門に勤務していましたが、自身が農業の世界に飛び込み、農地や農作物を守りたいと思い、基礎から学ぶためNAFICに入学。現在は、曾爾村でトマト農家になるという夢を叶えるため、水分・温度・湿度・肥料などを管理し、高品質なトマトを安定生産するために実習に励んでいます。また、「土壌肥料」の授業では、土作りの大切さを学びました。卒業後は、自分がモデルケースになり、若い世代の農家を育てられるような存在になりたいです。

卒業後のビジョン

地域農業の未来を築く「農」の経営者への道

“地域農業を担う経営センスに優れた農業経営者”を目指し、専門的知識や経営能力の修得、実践的実習を通じて、卒業後の農業経営計画を策定します。
経営ビジョンの実現に向けて、地域の先進農家や農業関連企業との連携をとりながら、卒業後の就農や就職について相談・紹介します。卒業後も経営指導や技術指導などのフォローアップを各機関と連携して行います。

自立・親元就農

在学中に経営計画を作成し、新規又は親元への就農を目指します。各学生の状況に応じて担い手・農地サポートセンターや県農林(業)振興事務所など、関係機関と連携して支援します。将来的には、規模拡大や経営の多角化など、農業のトップランナーとして活躍する人材を育成します。

農業法人への雇用就農

雇用労力を活用している農業法人への雇用就農を目指します。栽培管理や労務管理など経営に必要なスキルを修得した上で新規参入することも可能です。

農業関連企業への就職

種苗会社、農業機械関係への民間企業に就職を目指します。その分野でのスキルを伸ばすほか、将来的には新規参入することも可能です。

卒業時の進路(一例)

【新規参入】

- 野菜
イチゴ(奈良市、大和郡山市、生駒市、橿原市、桜井市、天理市、広陵町、田原本町)
軟弱野菜(香芝市、平群町、曾爾村、山添村)
野菜複合経営(宇陀市、桜井市、大淀町)
アスパラガス(橿原市、天理市)
トマト・ミニトマト(天理市、奈良市)
ナス(大和郡山市)
メロン(下市町)
- 果樹
カキ(天理市)
イチジク(大和郡山市)
○水稲(広陵町)

【農業法人への雇用就農】

あだみね高原ファーム(株)、(株)岩井農園、上田育苗、上田農園、永産農園(株)、Sakura Farm、下山山宮農(同)、西岡農園、(株)堀内果実園、堀園芸(株)、(有)山口農園

【農業関連企業への就職】

(福)青葉仁会、(福)かざぐるま、クラギ(株)、(株)クボタ、徳農種苗(株)、JAならけん、(株)大和農園、ヤンマーアグリジャパン(株)

卒業生の声



松尾農園
(橿原市)
雇用就農→新規参入
松尾 匡章 さん
(2019年3月卒)

卒業生のもとに雇用就農。経験を積み、念願の独立。

在学中に、インターンシップ実践実習で卒業生のイチゴ農園でお世話になった際に生産技術の奥深さや産地の協力体制についても教わりました。卒業後は奈良市でイチゴを生産する卒業生のもとに雇用就農し、数年間の経験を積みました。そして雇用先からの勧めを受け、2022年に独立就農しました。在学中から卒業生とのつながりを持ってたことで、独立時に施設を作る時や、初めて苗を植え付ける際には先輩方に助けていただき、本当に心強かったです。まずは経営を軌道に乗せ、将来的には6次産業化も考えていきたいです。



アスパラガス栽培
(天理市)
新規参入
山本 洋輔 さん
(2021年3月卒)

同期、先輩、後輩、先生方などの仲間と知り合えたことが一番!

農業法人に勤めていたのですが、より農業を勉強したいと考え、NAFICに入学しました。在学中は色々な作物の栽培方法、農業簿記、食文化などを幅広く学びました。必要ないと思っていた知識が意外なところで役に立つので、興味がなくていいことでも勉強して知識の幅を増やしておく事が大切だと思えます。また、農家現地実践実習を通じて、アスパラガス農家のプロの技術や販売方法などを直に学ぶことができ、今でも、実習先の農家さんから指導して頂いたり、情報交換もしています。将来は、県下で一番のアスパラガス農家になりたいです。



(株)堀内果実園
(五條市)
雇用就職
角田 奏絵 さん
(2021年3月卒)

学んだこと活かせる職場で、やりがいを感じています。

私は将来自然と関われる仕事がしたいと考え、NAFICに入学しました。在学中は果樹を専攻し、カキやブドウ栽培を重点的に勉強しました。2年生の時に進路担当の先生からの紹介で行かせていただいたインターンシップ実践実習がきっかけで、(株)堀内果実園に就職しました。仕事内容は、果樹の整枝、剪定、収穫作業など、学校で学んだことがとても役立っています。自然に囲まれた環境の中で、周りのスタッフの方にも恵まれ、とてもやりがいがあります。

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 **2,200**円

入学金 **5,650**円

授業料 ※1 **118,800**円/年

実習費などその他の費用 ※2 **130,000**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

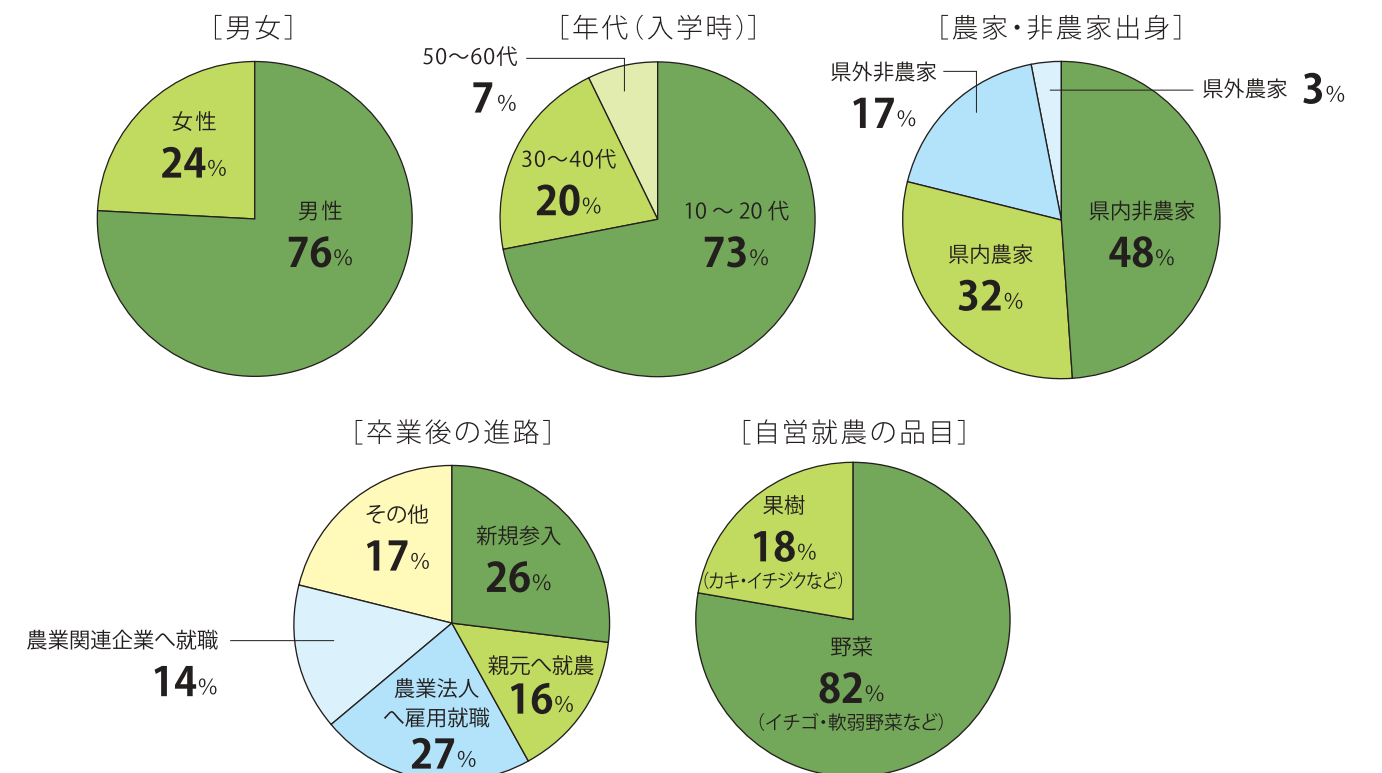
AO入試
一般入試(前期・後期)

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農業に関する知識・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卒業後県内で就農または農業法人などへの就職を希望する者。
 - ④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)
 - ⑤専願で入学を希望する者。
 - ⑥受験年の3月以降に開催のオープンキャンパス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
・「農の担い手」として、奈良の農業の未来を支える意欲のある方
・栽培技術のみならず、経営力や販売スキルなど、「農」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

グラフでわかるアグリマネジメント学科



両学科の連携

ともに学ぶ、ともに考える、ともにつくる。
食と農のつながりはここで生まれます。

両学科連携で農産物を活かす 食材活用ワーキング

両学科生で構成されたグループごとに、農産物の特長やそれを活かす調理法について意見交換と調理実習を重ねることで「この品種はこの調理法だとともに甘みが引き立つ」や「栽培方法によって食味がこんなに違うのか」など、農作物の捉え方の目を養います。



卒業生が「farm to table」を
実践しています！

宇野農園 宇野 千穂さん
(アグリマネジメント学科2020年3月 卒)

NAFICで果樹栽培を学び、現在は天理市で柿やイチジクを生産しています。これらの果実を直売所などで販売するほか、フードクリエイティブ学科卒業生のお店や、地元のカフェでデザートに使ってもらっています。そのおかげで、スイーツにはどのような品質が求められるかを知ることができ、さらに「映えるスイーツ」にしてもらったことで宇野農園のブランド力アップにもつながっています。



奈良に関する幅広い知識を学ぶ 奈良学入門

長い歴史の中で、食と農が奈良の人々の暮らしの中で重要なものと位置づけられ、大切にされてきたことを、現代まで受け継がれてきた祭礼や資料から学びます。また、木簡や万葉集など、古の人々の書き記したもので当時の生活・文化についても掘り下げる「奈良」の魅力を発見できる両学科合同の授業です。

講師



講師紹介

フードクリエイティブ学科



アコルドゥ オーナーシェフ
川島 宙 先生

ミシュランガイド奈良2023で2つ星を獲得。
2020年農林水産省料理マスターズ・シルバー賞受賞。
農産物など手に触れる素材以外のもの全てをどう捉えて料理にしておくかを伝えたいです。



メートル・ドテル
宮崎 辰 先生

2012年レストランサービス世界大会優勝。
ミシュラン3つ星レストラン メートル・ドテル。
お皿の上だけが全てではありません。「サービスの本質」「もてなしの極意」をお伝えします。



レストラン イ・ルンガ オーナーシェフ
堀江 純一郎 先生

日本人として初めてイタリア版ミシュランで星を獲得。
プロの仕事とは、続く店とは、イタリア料理とは…。講義で何でも聞いてください。



日本料理 奈良 井上 店主
(一社)奈良のうまいも 専務理事
井上 昇 先生

県内飲食店や農業者をまとめ、「奈良のうまいもの」の情報を発信。
基本となる日本料理および、他ジャンルの業種でも応用が活かせる料理を講義します。



スパイス料理研究家
ミラ・メータ 先生

日本で40年間、スパイスやハーブを使用した世界の料理の普及のため、料理教室、書籍などのメディアで活動。
スパイスを使った本格的なインド料理と一緒に楽しく学びましょう。



元信州大学教授 元亜細亜大学教授 博士(観光学)
茂木 信太郎 先生

『フードサービスの教科書』『食の社会史』『現代の外食農業』『都市と食欲のものがたり』など著書多数。
フードサービスの理論と実務を解説し、生産者から消費者・顧客までが一体のビジネス像を提示します。

アグリマネジメント学科



園芸研究者・メリクローンアーツ代表
富山 昌克 先生

バイオテクノロジーを活用した園芸植物の品種改良のエキスパート。
植物バイオテクノロジー技術を学んで、大きな飛躍を遂げるチャンスをつかんでください。



株式会社堀内果実園 代表取締役
堀内 俊孝 先生

フルーツの生産事業、海外輸出事業、飲食事業と多角的に経営するブランド戦略のエキスパート。
多くの人にフルーツのおいしさを知って、楽しんでほしい。



農業経営コンサルタント
中島 誠 先生

税理士として、また農業経営アドバイザーとして多くの農業者を経営面からサポート。
「読書百篇義自ずから通ず」最初は理解できずとも繰り返しの練習が結果に繋がります。

フェローシップ・支援制度

フェローシップ(奨励制度)

「奈良で輝くマイスター賞」

学業成績と卒業後の起業経営計画または就農経営計画を評価し、表彰します。

最優秀者には「奈良で輝くゴールドマイスター賞」を、優秀者には「奈良で輝くシルバーマイスター賞」を授与します。

副賞：奈良で輝くゴールドマイスター賞 **20**万円

奈良で輝くシルバーマイスター賞 **10**万円

「世界へ羽ばたくベストマイスター賞」

国際的な幅広い視野を持った担い手の育成に向けて、海外研修への参加を目指す学生に対して、学業成績と海外研修計画を評価し、表彰します。

副賞：**50**万円

支援制度

県内新規開業への融資制度

(フードクリエイティブ学科)

奈良県内で飲食店や宿泊施設などを新規開業する際、県が利子および保証料の補給を実施。優れた事業計画を知事が認定し、融資限度額まで無利子、保証料率0%で融資を行います。

平成30年度より創業支援資金にフードクリエイティブ学科認定要件が追加され、卒業生は認定に必要な事業審査が省略されます。



赤阪 恭近さん
(2019年3月卒)
2019年開業

飲食店の出店に欠かせない事業計画の作成はフードビジネス・プランニングの授業でしっかり学べました。融資制度の認定枠を活用できたのでスムーズに開業できました。

県内新規就農への融資制度(アグリマネジメント学科)

新規就農者が新たに奈良県で農業を始める際、農用機械・施設などの導入に必要な初期投資を軽減する各種制度の活用を支援します。

海外農業研修制度(アグリマネジメント学科)

公益社団法人国際農業者交流協会が行う海外農業研修に応募できます。

世界へ羽ばたくベストマイスター賞

フードクリエイティブ学科 卒

宮木 恵一さん
(2019年3月卒)



肉のスペシャリストとしてお店を持ちたい。その夢の実現のために「世界へ羽ばたくベストマイスター賞」に応募しました。畜産大国であるニュージーランドへ海外研修に行き、研修ではステーキレストランでのカウンター越しのパフォーマンス、英語でコミュニケーションを取りながら、お客様の好みの味付け、焼き加減など調理技術を学びました。さらにニュージーランド産の牛肉の生産、屠畜場、加工場、消費者までの流通も学びました。帰国後、奈良で念願の焼肉店を開業。生まれ育った奈良を盛り上げるため、今後は新しい飲食ビジネスにも挑戦していきたいです。

奈良で輝くゴールドマイスター賞

アグリマネジメント学科 卒

藤井 智章さん
(2020年3月卒)



私はミニトマト生産者として就農したいと考え、NAFICに入学しました。技術修得と併せて、卒業後の具体的な就農計画を作成しました。その計画にもとづき「奈良で輝くマイスター賞」に応募したところ、ゴールドマイスター賞を受賞することができました。就農に向けて、ハウスや機械の準備も必要でしたが、NAFICと県農林(業)振興事務所が連携し、市町村やその他関係機関ともつないでくださり様々な支援や融資を活用することができました。幸い、私のミニトマトは直売所やECサイトでも好評で、今後さらに収量を増やし、より多くの方に食べていただきたいです。

その他の制度 詳しくは、各学科へお問い合わせください。

高等教育の修学支援新制度

(授業料等減免と給付型奨学金)

本校は、令和2年度より開始された「高等教育の修学支援新制度」の対象校に認定されています。日本学生支援機構より、要件を満たす学生は、授業料と入学金の減免を受けることができ、区分に応じて給付型奨学金が支給されます。詳しくは文部科学省のホームページを参照してください。

<https://www.mext.go.jp/>

日本学生支援機構の奨学制度(貸与型)

日本学生支援機構(JASSO)が経済的理由で、修学が困難な優れた学生を対象にした、国が実施する貸与型の奨学制度です。詳しくは日本学生支援機構のホームページを参照してください。

<https://www.jasso.go.jp/>

称号付与

卒業時に必要な規定以上の成績を収めた学生に対して、奈良県知事より「ならフードマイスター(フードクリエイティブ学科)」と「ならアグリマイスター(アグリマネジメント学科)」の、また校長より専門士(衛生専門課程(フードクリエイティブ学科)、農業専門課程(アグリマネジメント学科))の称号を付与します。

JAならけんの学資貸付制度

(アグリマネジメント学科)

奈良県農業協同組合中央会が、一定の条件を満たしたアグリマネジメント学科の学生に対し、無利子で学資の貸付けを行います。卒業後、県内で農業従事を一定期間以上継続することで、返還免除の特典もあります。

授業料減免制度

経済的理由などにより授業料の納付が困難であり、かつ学業成績が優秀と認められる学生に対して、授業料を減額または免除します。

表彰授与

優れた学業成績を収めた学生や学校活動、各種社会活動に積極的に取り組んだ学生に対して、卒業時に奈良県知事より表彰を授与します。

NAFICは学校教育法に基づく「専修学校」です。

専修学校のメリット

①「専門士」の称号が付与される

フードクリエイティブ学科卒業生には「衛生専門課程」、アグリマネジメント学科卒業生には「農業専門課程」の専門士の称号が与えられます。

②4年制大学への編入学の受験資格が得られる

編入制度のある4年制大学への編入学の受験資格が与えられます。

③日本学生支援機構の奨学制度が活用できる

NAFICでは日本学生支援機構の給付型および貸与型の奨学制度(無利子・有利子)などが活用できます。

写真で見る **1 year**
nafic

時には楽しく、時には真剣に。
 NAFICでの学生生活は、
 年間を通していろいろな行事が待っています。

春
 Spring



試合以外でも、世代を超えて交流。



緊張の面持ちで入学式にのぞみます。

入学式



野球、テニスなどから出場する種目を選び学生全員が参加します。

**東海・近畿地区
 学生スポーツ大会**



秋
 Autumn

アグリマネジメント学科から提供してもらった食材で調理。



フードクリエイティブ学科生による料理教室を開催。



アグリマネジメント学科生が先生になって、参加者に野菜の育て方の授業を実施。

NAFIC祭



栽培のポイントを説明しながら花苗を販売します。



学生が心をこめて作った料理を販売します。

夏
 Summer



レクリエーションでコミュニケーション。

資格取得の講習

アグリマネジメント学科生は夏休み中に資格取得に励みます。



フォークリフト運転技能講習を受講中。



インターンシップ

フードクリエイティブ学科生は飲食店などでのインターンシップで、さらなるスキルアップを目指します。

冬
 Winter



フードクリエイティブ学科生は、学びの集大成として、コース料理を仕上げます。

卒業レストラン



メニュー考案から調理・サービスまで、すべて学生が行います。



**実践実習
 成果発表会**

2年生がNAFICでの学びの集大成を報告します。



卒業式



2年間の日々や学びを胸に抱き、食の世界、農の世界へ歩みます。



わたしたちのお気に入り、
すべて見せます。



イベントや
授業で
両学科が
交流できる!

フードクリエイティブ学科
小島 亜侑さん



学校のデッキからは
大和平野が一望。
眺望が素晴らしい!

フードクリエイティブ学科
松田 奈穂さん



これがイチオシ! My favorite NAFIC



開業や就農の
サポートが充実!

アグリマネジメント学科
熊谷 竜胆さん



就職や就農に
役立つ
いろんな資格が
取れる!

アグリマネジメント学科
飯山 結夢さん



様々な年代や
目標を持った学生が
互いに触発!

フードクリエイティブ学科
宮崎 ひろ美さん



プロジェクト実習は
各学生ごとに
テーマを設定!

アグリマネジメント学科
福田 拓弥さん



附属セミナーハウス内
シングルルームを
長期利用できる!

フードクリエイティブ学科
鈴木 聖夜さん



県内には
歴史深い
観光スポットが
たくさん!

アグリマネジメント学科
東元 亮太さん



施設紹介

Campus Map

「食」と「農」の担い手育成の場となる、
2つの校舎を日本の始まりの地に整備

安倍校舎

フードクリエイティブ学科



大和平野を一望する高台に位置します。プロのシェフが使用する厨房機器を備えた調理実習室を中心に充実した学習環境を整えています。施設内に一般のお客様をお迎えするオーベルジュで、実践実習を行います。

オーベルジュを備え、調理技術ともてなしの心を育成



- 1 学生棟**
調理実習室 A
1人1ストープ方式の調理実習室で、下ごしらえから調理、盛りつけ、後片付けまで、1人1人が全工程を実習します。
調理実習室 B
レストランの厨房を想定した空間で実践的な技術を学びます。
普通教室 B
教室には、教員用調理台を配置。演示を交えて調理理論を学びます。
- 2 加工実習棟**
加工実習室
製菓・製パンやコンフィチュール、ソーセージ、お惣菜などの加工実習を行います。
図書ラウンジ
料理・食に関する書籍や情報機器を配置し、学生の自主学習を支援。開放的な空間で学生のグループワークなども行います。
- 3 実践**
オーベルジュ棟
ロビー、ダイニングルーム、ラウンジ、厨房、9室の宿泊室などを配備。調理やサービスを実体験します。
実践バンケット
ステージキッチンを備えた研修室で、外部講師の実演を交えた講義を行います。
- 4 実習農場**
奈良県の特産物であるイチゴや大和野菜、フランス料理に使用する西洋野菜を中心に栽培。農業実習を行います。

池之内校舎

アグリマネジメント学科



多数のハウス、露地ほ場のほか、快適な環境で学習できる農作業場などの施設が充実しています。同じ敷地内に農業研究開発センターがあり、常に奈良県農業の最先端技術に触れることができます。

農業研究開発センターに併設し、講義から実習まで高度な農業技術を修得



- 1 本館**
コンピュータ室などを完備し、目的に沿ったきめ細やかな学習を行います。
- 2 教育管理棟(農作業場)**
実習ほ場で生産された農作物を市場や直売所などに出荷するための調製作業実習を行います。
- 3 実習ほ場**
奈良県の特産的な農産物生産を実習できる露地・施設で学生自ら作物を栽培管理します。
- 4 交流・サロン棟**
農業者や学生の研修の場となります。ここでの農産物販売実習を通じて、地域住民などと交流、情報交換を行います。

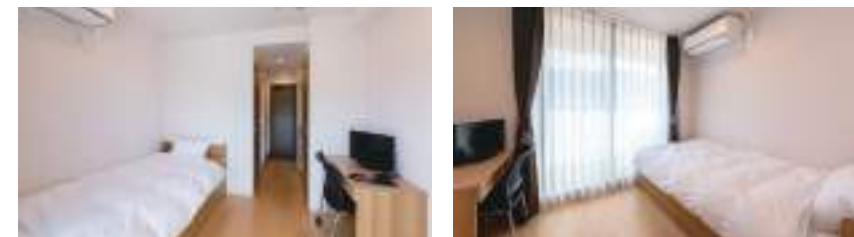
附属 セミナー ハウス



安倍校舎南側に位置し、会議室やホテル機能を備えた施設です。遠方からNAFICに入学する学生を対象としたシングルルームも整備しています。

1 シングルルーム

机、イス、ベッド、クローゼット、風呂、トイレ、ミニキッチン(IH)、ミニ冷蔵庫、エアコン、無料Wi-Fiなどが備えられています。



2 セミナールーム

両学科合同授業や交流行事などで使用します。

