

# NAFIC

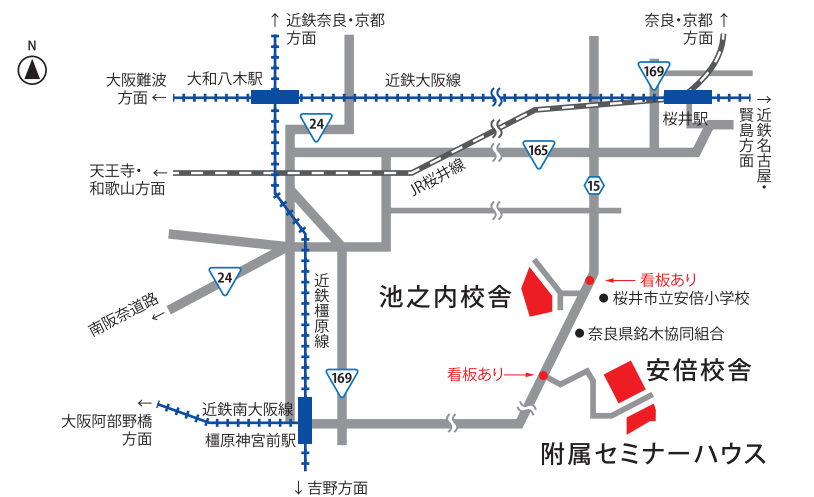
フードクリエイティブ学科  
〒633-0044 奈良県桜井市大字高家2217  
TEL:0744-46-9700 FAX:0744-46-3370

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



## 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)



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。



「食」と「農」  
まるごと学べる  
大学校

# 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

奈良県





# 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  
感を大切にする、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  
カリナリーアート(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

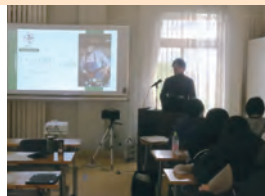
2年次は3つのコースに分かれ、個々の進路志向に沿った実習を行います。

### 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



デザートの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。

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。

各国の料理文化を学ぶ

## ジャパニーズ&ワールド(日本)



素材が持つうま味を活かしつつ、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、奈良県の様々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"><li>●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）</li><li>●ペイストリー&amp;スイーツⅠ</li><li>●ジャパニーズ&amp;ワールドⅠ</li></ul> | 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"><li>●カリナリーアート（プラクティス・アドバンス）</li><li>●ペイストリー&amp;スイーツⅡ</li><li>●ジャパニーズ&amp;ワールドⅡ</li><li>●食文化概論</li></ul>                                                                         | 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つて行う力を身につけます。 |
|            | 調理理論                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"><li>●カリナリーセオリー</li><li>●フレンチカリナリーセオリー</li></ul>                                                   | 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"><li>●食品衛生学</li><li>●食品栄養学</li><li>●調理科学</li><li>●食品学</li></ul>                                    | 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"><li>●マネジメント基礎</li><li>●フードビジネス・プランニング基礎</li></ul> <div>(選択科目)<ul style="list-style-type: none"><li>●フードビジネス・プランニング実践Ⅰ</li><li>●キャリアプランニング</li></ul></div> |                                                                                                                                     | 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"><li>●フードビジネス・プランニング演習</li><li>●フード・レストランデザイン</li></ul> <div>(選択科目)<ul style="list-style-type: none"><li>●フードビジネス・プランニング実践Ⅱ</li><li>●マネジメント実践</li><li>●キャリアマネジメント</li></ul></div> | 開業計画の作成、店舗デザイン・設計を学ぶことで、卒業後の開業に必要な知識と技能を身につけます。また、セルフブランディングやビジネスマナーを修得し、就職に必要な実践力が身につきます。 | 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"><li>●マーケティング入門</li><li>●飲食サービス業界理解</li><li>●食生活論・消費科学</li></ul>                                                                                           |                                                                                                                                     | 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"><li>●フードパブリシティ</li></ul>                                                                                                                                                         | 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"><li>●サービス入門</li><li>●サービス演習</li><li>●ビバレッジ入門Ⅰ</li><li>●フードスキルアップ</li><li>●外国語Ⅰ</li></ul>                                                                  |                                                                                                                                     | 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に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"><li>●F&amp;Bホスピタリティ・ビジネス実践論</li><li>●ビバレッジ入門Ⅱ</li><li>●外国語Ⅱ</li></ul>                                                                                                            | 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に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"><li>●農業基礎</li><li>●大和野菜特性理解</li><li>●奈良学入門</li></ul>                                                                                                      |                                                                                                                                     | 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"><li>●農業実習</li><li>●農産加工実習Ⅱ</li></ul>                                                                                                                                             | 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"><li>●オーベルジュ実習</li><li>●イベント企画運営Ⅰ</li><li>●食材活用ワーキング</li></ul>                                                                                             |                                                                                                                                     | 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"><li>●キャリア形成実践実習</li><li>●学生レストラン</li><li>●イベント運営企画Ⅱ</li></ul>                                                                                                                    | 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"><li>●フードクリエイティブ学</li></ul>                                                                                                                                |                                                                                                                                     | 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"><li>●開業・就職準備</li></ul>                                                                                                                                    |                                                                                                                                     | 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]<br>マーケティング<br>入門       | [講義]<br>カリナリー<br>セオリー       | [実習]カリナリーアート（プラクティス） |              |                              | [実習]<br>カリナリーアート<br>（クリエイション） | [実習]<br>カリナリーアート<br>（クリエイション） |
| 2校時 10:30～12:00 | [講義]外国語Ⅰ                    |                             | [実習]<br>オーベルジュ<br>実習 | [実習]<br>農業基礎 | [実習]<br>カリナリーアート<br>（プラクティス） |                               |                               |
| 3校時 13:00～14:30 | [講義・実習]<br>ペイストリー&<br>スイーツⅠ | [講義・実習]<br>ジャパニーズ&<br>ワールドⅠ | [講義]サービス入門           |              |                              | [講義]<br>食品衛生学                 | [講義]<br>マネジメント基礎              |
| 4校時 14:40～16:10 |                             |                             |                      |              |                              | [講義]食品学                       | [講義]<br>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くて、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、産地に出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のですが、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、ラボヌヌ・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／曽爾村）、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が、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

入学科

**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。

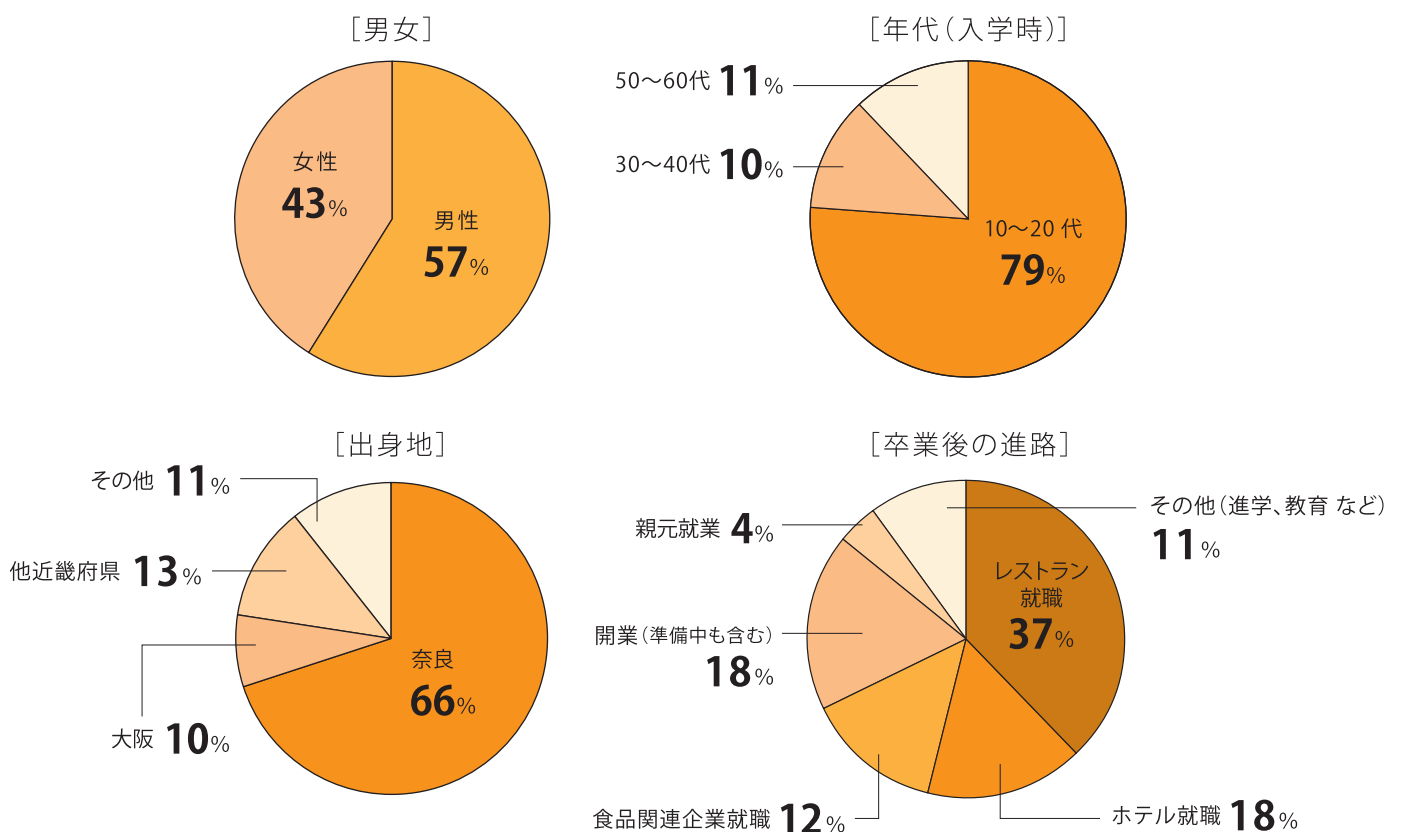
※2 授業料のほかに、実習材料費、傷害保険加入金、課外活動費などの実費を徴収します。上記金額を基本とし、学年ごとに精算します。

入試区分

**AO入試（Ⅰ～Ⅲ期）**

**一般入試（前期・後期）**

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。





## 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士や農業法人など  
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  
の実習を行います。

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けたことです。どんな花の品種が人気か、年代により花の好みが変わるのかなど、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、農作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

実習で栽培した農作物を直売所へ出荷・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



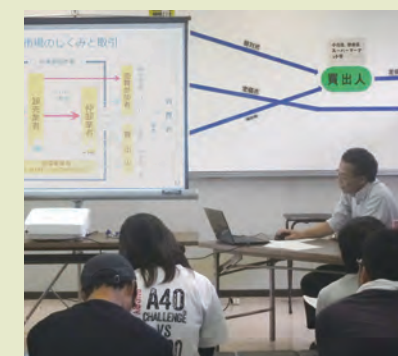
最新技術を活用した農作業の省力・軽労働化、データを活用した高品質生産について学びます。さらに、より深くスマート農業を理解するためにドローンなどの農業機械の実演を行ったりします。

## 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<br>●農業機械実習<br>●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)<br>●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。<br>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<br>●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<br>●土壌肥料<br>●農業機械<br>●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<br>●バイオテク最先端技術<br>●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<br>●農業経営ビジョン<br>●情報処理Ⅰ<br>●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<br>●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<br>●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<br>●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<br>●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<br>●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)<br>○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<br>●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]<br>野菜・花き・果樹などの栽培技術 | 植物生理と育種    | [実習]<br>農業機械実習          | 土壌肥料     | [実習]<br>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 |                         | 農業薬剤     |                         |
| 3校時 13:00～14:30 |                         | GAP講座      | [実習]<br>野菜・花き・果樹などの栽培技術 | 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〕<br>農家現地実践実習/<br>プロジェクト実践実習 | 農産物流通      | 〔選択科目〕<br>農家現地実践実習/<br>プロジェクト実践実習 | 環境保全型農業                | 〔選択科目〕<br>農家現地実践実習/<br>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 |                                   | バイオテク最先端技術 |                                   | 実践技術<br>(野菜/花き/果樹より選択) |                                   |  |
| 4校時 14:40～16:10 |                                   |            |                                   |                        |                                   |  |

● は実習授業。

Student Message



アグリマネジメント学科  
仲舟井 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父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教えてもらい、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「病虫害防除」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。



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、自分自身で使う農業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。



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、曽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なら担い手・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)
- 水稻(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、永座農園(株)、Sakura Farm、下山田営農(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



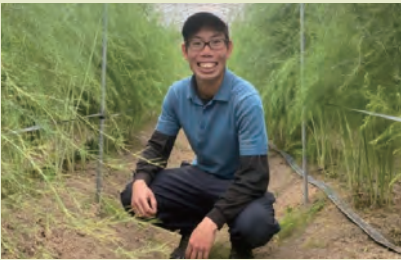
松尾農園  
(橿原市)

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ましたが、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、興味がなくてでも勉強して知識の幅を増やしておく事が大切だと思います。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

入学科

**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

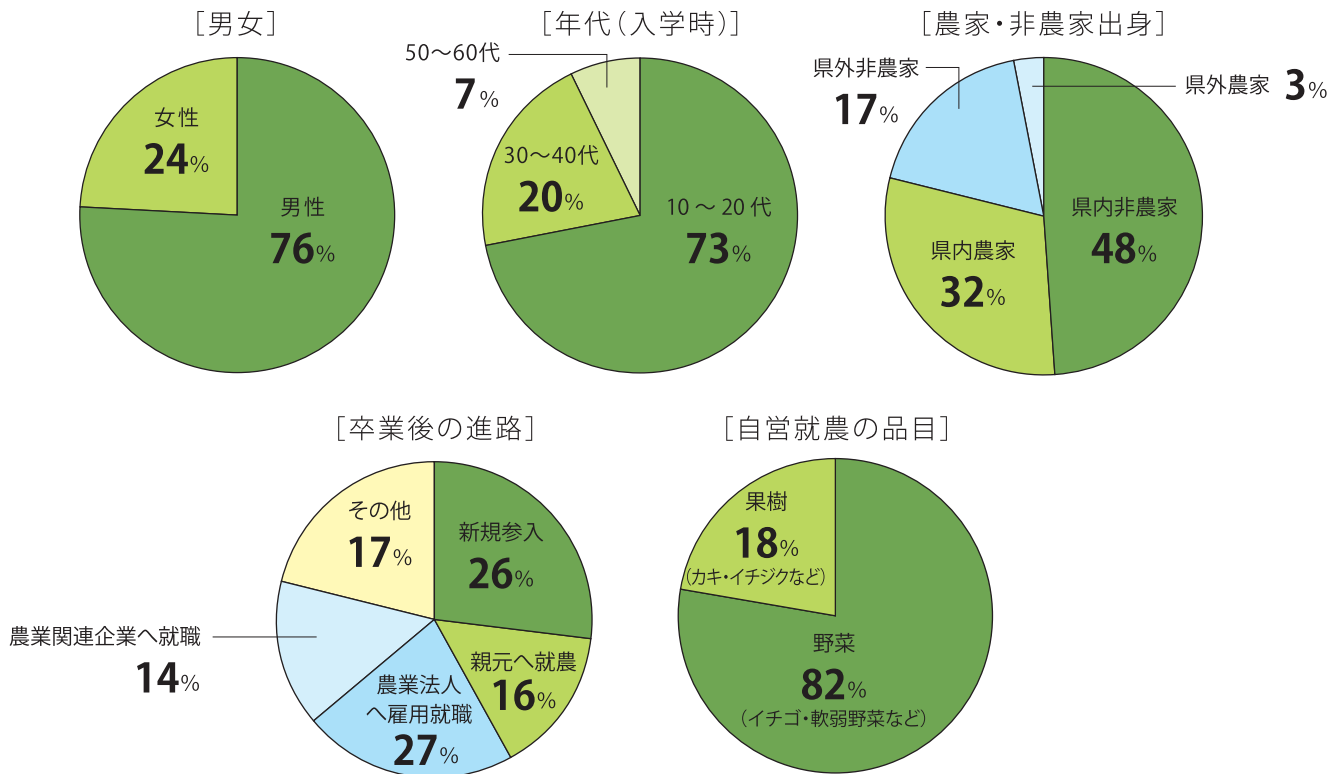
次の要件を満たしている者

- 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SSION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SSION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ても甘みが引き立つ」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。



### 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のから当時の生活・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



奈良県立大学客員教授・元春日大社権宮司  
岡本 彰夫 先生



奈良文化財研究所・平城地区史料研究室長  
馬場 基 先生

## 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ゆかかを伝えたいです。



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。



レストランテ 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)奈良のうまいもの会 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



園芸研究家・メリクロンアーツ代表  
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

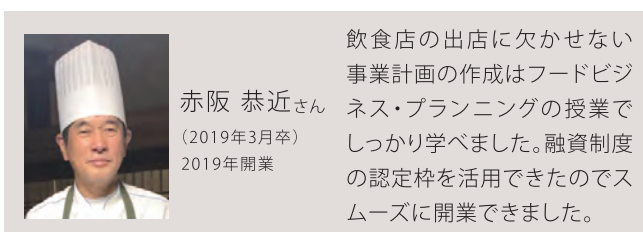
### 支援制度

#### 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。



#### 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、農業用機械・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に入學しました。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

時には楽しく、時には真剣に。  
NAFICでの学生生活は、  
年間を通していろん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。



学生が心をこめて作った料理を  
販売します。



学生が作った落花生を収穫体験



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。

夏

Summer



レクリエーションでコミュニケーション。

## 両学科交流行事



## 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



フードクリエイティブ学科  
松田 奈穂 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。



# 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!



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



フードクリエイティブ学科  
鈴木 聖夜 さん





「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配備し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

奈良県の特徴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。

