

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

各種情報は下記へアクセス! /



アクセス

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。




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



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・ノウハウの

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。
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。



奈良県立
なら食と農の 魅力創造国際大学校

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。それこそが、NAFICの目指すおし
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



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。

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。

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

「奈良で農業をしたい。料理人になりたい。自分のレストランやカフェを開きたい。」

NAFICはその夢をかなえる学校です

県内で作られた新鮮な農産物を活かしたおいしい料理が、近所のレストランやカフェで食べられる。

「なら食と農の魅力創造国際大学校」(通称NAFIC=ナフィック)は、そのような、地域にとって幸せな食と農のあり方の実現に必要な人材を育成する学校です。

NAFICの5つの魅力

01 教育

- 農作物の栽培から流通、調理、食卓に届くまでの流れを熟知し、安心して信頼できる食を支える人材を育成します。
- 農業や料理分野の専門知識はもちろん、農業や飲食店等を長く安定して経営していくために必要な経営学やマーケティング、地域の農業生産者とのネットワーク構築や、大和野菜、奈良の伝統料理など地域文化の食産業への活用の手法も学ぶことができます。
- 農業技術、調理技術にとどまらない幅広い知識、実践の現場で役立つ技術ノウハウを学ぶことが、NAFICの教育の大きな魅力です。

学科

農業を理解した料理のプロを育成する「フードクリエイティブ学科」

詳細はP5-12

農業のプロを育成する「アグリマネジメント学科」

詳細はP15-22

両学科が連携し共に学ぶ授業も充実!

各界で活躍するプロの講師陣

詳細はP25

詳細はP26

02 キャンパス

学科ごとにキャンパスを整備し、食や農について高度な実践力を培える施設、設備を備えています。

- フードクリエイティブ学科:安倍校舎。大和野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実習室を中心に充実した学習環境を備えます。一般のお客様をお迎えし実践実習を行うオーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を併設しています。
- アグリマネジメント学科:池之内校舎。多数のハウス、ほ場のほか、出荷のための調整作業実習を行う農作業場などの施設も充実しています。敷地内に奈良県農業研究開発センターがあり、農業の最先端技術に触れることができます。

詳細はP33-34

03 卒業生の進路

- 卒業生は、料理人、飲食サービス業や農業などの分野で活躍。また、卒業生が経営する飲食店は、開店準備中のもも含め20軒近くとなり、各方面で食と農の担い手として期待され、活躍しています。

詳細はP13/23

04 支援制度

- 卒業後のキャリアを支えるのが、県立ならではの様々な支援制度です。
- 県内新規開業や、新規就農者初期投資への県による融資制度の活用などを支援します。
- 奈良県内での飲食店の開業や県内の飲食店等へ就業する卒業生に対して支援制度を創設。
- 入学生の経済状況により、授業料減免や高等教育の修学支援制度などの支援も受けられます。

詳細はP27-28

05 学生生活

- 18歳から60代まで幅広い年齢層の学生が、一流の料理人や開業、就農など、様々な目標を持って学んでいます。
- NAFICでは、高い指導力を持つ教員が日々大変面白く熱い授業、実習を行っており、目的意識高い学生の学ぶ意欲と活気にあふれた魅力ある学校です。皆さまのご入学を心よりお待ちしております!

詳細はP29-32

// 皆さまのご入学を心よりお待ちしております! //

— 農業を理解した料理のプロを育成 —
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。

充実した内容の実習で日々成長。



フードクリエイティブ学科
大庭さん

先生のお手本を学んだうえで、下準備から調理・完成までの全工程を習得できる調理実習は、一番好きな授業。少人数制なので質問もしやすいです。「1人1ストーブ方式」だから、技術はもちろん、調理のペース配分まで自ら考えられ、日々上達していることを実感できます。グループ実習もあるので、コミュニケーション能力も身につきます。

■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み重ね、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、品種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

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。

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。