

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。
	調理理論	<ul style="list-style-type: none"> カリナリーセオリー/概論 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。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。
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。
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。
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 農業加工 I 		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ます。また、奈良の歴史・風土・文化を学び、奈良に対する幅広い知識を習得します。	<ul style="list-style-type: none"> 農業実習 農産加工 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。
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。
	<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。		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"> 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		
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 (ベーシック)		[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] 農業基礎			
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	[実習] オーベルジュ実習		[講義] 食品衛生学	[講義] マネジメント基礎
4校時 14:40~16:10			面談		[講義] 食品学	[講義] 食生活論・消費科学

● は実習授業。 ● ①、②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	
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	[実習] カリナリーアート (アドバンス)	
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



01 フードクリエイティブ学科 須川さん

豊富なカリキュラムで総合的な力をしっかり習得。料理人がサービス人になりたいという夢があり、豊富なカリキュラムで調理もサービスも学べるNAFICに入学。下準備から調理・盛り付けまで、調理のすべてを実習で習得しています。「サービス演習」の授業では、サービスの技術だけでなく、全体を把握する気遣いが大切なことも実感。どちらも学ぶことで、調理から提供までを総合的に考えながら料理を作れるようになってきました。卒業後はホテルへの就職が希望なので、調理もサービスも極めたいです。



02 フードクリエイティブ学科 森崎さん

調理実習や農業実習で想像力も創造力も豊かに。農業高校を卒業後、農作物の素材の良さを生かした料理を学ぶためNAFICに入学。調理実習は、基礎から応用力まで習得でき、少人数制で丁寧な指導を受けられるのも大きな魅力です。農業基礎では、様々な農作物の栽培を経験したり、直接生産者からお話を聞いたりして、農作物に対する理解が深まりました。それぞれの品種に合う調理法を考えることは楽しいです。また、飲食店経営手法の基礎を修得する授業もあるので「野菜を育てて料理し、お客様の笑顔を見られる店を開く」という夢に一步一步近づいていけそうです。



03 フードクリエイティブ学科 藤田さん

自ら育てた農作物で料理を提供する夢へ近づける場所。自分で作った農作物を使い、料理を提供するカフェを開業したいという夢を叶えるため、料理も農業も学べるNAFICに入学しました。調理実習で料理の腕を磨けるのはもちろん、農業実習の授業も興味深いです。1つの野菜でも多くの品種があることに驚きそれぞれの品種に合う調理法を考えることは楽しいです。また、飲食店経営手法の基礎を修得する授業もあるので「野菜を育てて料理し、お客様の笑顔を見られる店を開く」という夢に一步一步近づいていけそうです。

卒業生の進路

「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。

卒業生の進路実績(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)、ドノスティア、北島亭、西大和さえき、ラ・クロシェッタ、ヴァリエ、プレスキル、ラボンヌ・テーブル、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、Hitotsu、オトワレストラン、オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ
 【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、ノボテル奈良、アゴーラ京都四条
 【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) 大浦さん (2020年3月卒)

多くの人々のご縁で、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。



トラットリアラクロシェッタ Trattoria La Crocetta (奈良市) 就職(調理) 日吉さん (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。現在は店長として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	
入学審査料	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

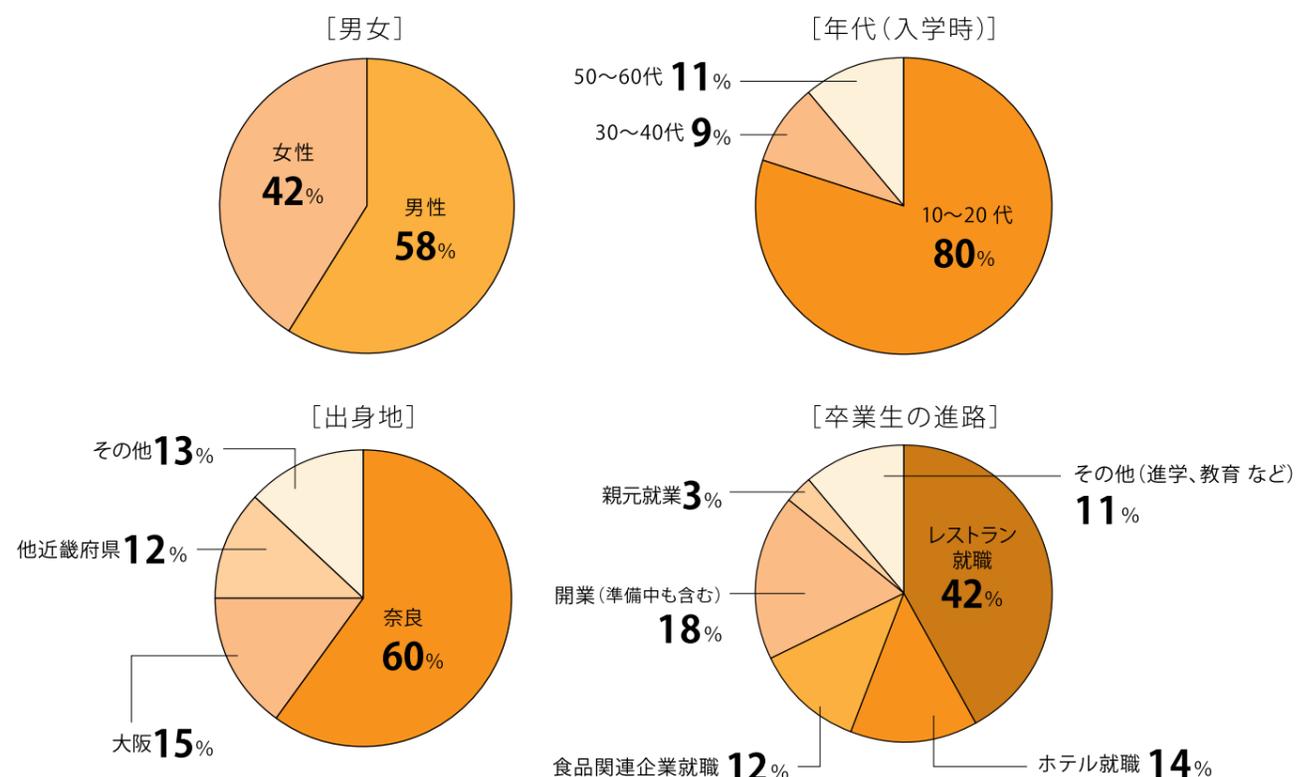
AO入試 (I~III期)
 一般入試 (前期・後期)

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、経営力や接遇力、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



— 農業のプロを育成 —

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稻、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

水稻実習(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・ホウレンソウ・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。

農作物の魅力を伝える絶好の機会。



アグリマネジメント学科
岡田さん

販売実習では農作物の調製や袋詰め、POP作成を工夫して、消費者に買いたいと思ってもらうための努力が必要なことを学びました。販売品目を紹介するためのPOP作りを通して、品種の特徴やおすすめの調理法を勉強できたのも大きな収穫です。イチゴを専攻しているので、いつか自分で育てたイチゴの魅力を直接消費者に伝えたいです。

■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、陳列できるよう袋詰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 ●農業機械実習 ●専門実習	●農家現地実践実習(選択) ●プロジェクト実践実習(選択)	学生の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。
	専門技術理論	●野菜・花き・果樹生産 ●作物・茶・畜産	●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	●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	●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	●農産物流通 ●海外農業情勢	●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。
もてなし力	●川下ニーズ販売実習	●食の安全・安心 ●おもてなし入門	●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。
地域活用力	●地域ブランド農産物 ●奈良学入門	●地域ブランド農産物 ●6次産業化演習	●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事例を学びます。
総合	●就農基礎講座(選択) ●就職基礎講座(選択)	●農業経営計画策定指導・就農相談 ●就職支援	●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。
	●食材活用ワーキング	●特別講義	●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			イベントへの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。
				学生の進路に応じた総合的な力を身につけます。

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		農業薬剤	
3校時 13:00~14:30		GAP講座	[実習] 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] 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
小走さん

実家の農業を継ぐため 野菜栽培と経営を勉強中。

実家の農業を継ぐために経営やマネジメントも学べるNAFICに入学しました。実家は米作りが中心ですが、野菜を栽培して生産性を高めようと考えています。農業実習では、基礎から専門的な知識までじっくり学べるカリキュラムが充実しています。「農業経営ビジョン」の授業はもちろん、先生が親身に相談のってくださるのも心強いですね。今は米とナスを作る農業を目指して勉強中。農家として生きていこうという想いが、日々強くなってきています。



02
アグリマネジメント学科
下出さん

新しいチャレンジのため 実践的な学びを求めて入学。

祖父母の農業を受け継ぎながら、自分のチャレンジも実現させるためNAFICに入学しました。専門技術理論など多彩な座学と豊富な農業実習で総合的な勉強を基礎からできています。祖父母は米と多品目の野菜栽培をしていますが、私には大好きな花も育てたいという夢があり「花き」を専攻しました。種まきから肥料の管理、出荷まで、実践的な学びを重ねています。今後はいろいろな品種を試しながら、品種改良にも携わっていきたいです。



03
アグリマネジメント学科
竹地さん

実習の多さに魅力を感じ 「果樹」を学びにNAFICへ。

将来の夢を叶えるため、基礎からしっかり学べるNAFICに入学しました。特に実習の多さが決め手になりました。農業高校時代にも勉強していた「果樹」を専攻しました。品種ごとに適した施肥や剪定方法を学びながら、専門的な実習に励んでいます。今後は「農家現地実践実習」でより学びを深め、卒業後も修業を継続します。そして、いつかは美味しいブドウを作れる農家になることが目標です。