

卒業生の進路

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。

卒業生の進路実績(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】

(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、(株)農業公園信貴山のどか村、平群ローズ(株)

【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) 松尾さん (2019年3月卒)
雇用就農→新規参入

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) 山本さん (2021年3月卒)
新規参入

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) 角田さん (2021年3月卒)
雇用就職

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

入学審査料

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

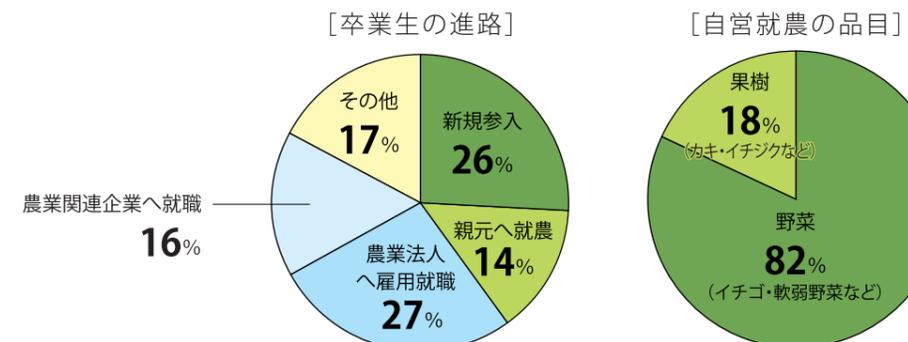
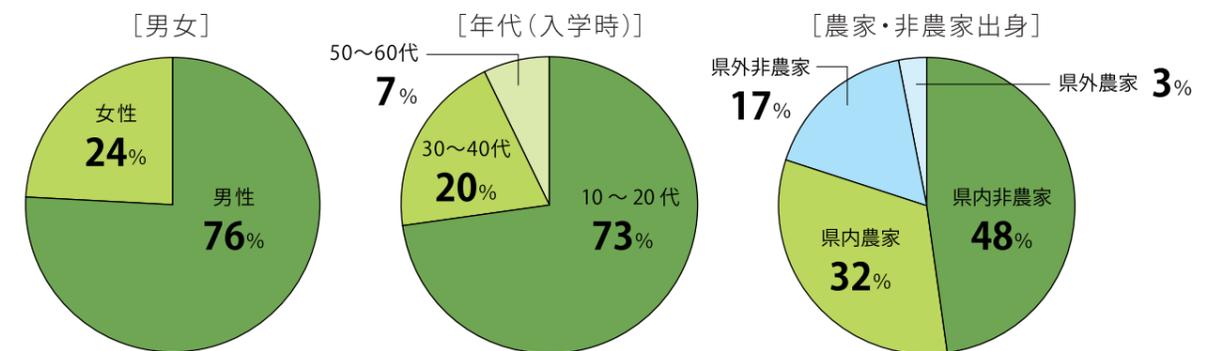
次の要件を満たしている者

- 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。



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



馬場先生授業スライドより



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



アコルドウ オーナーシェフ
川島 宙 先生

ミシュランガイド奈良2024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。
手に触れる素材以外のものも含め、全てをどう捉えて料理にしてくかを伝えたいです。



あまから手帖編集顧問、株式会社ジオード代表取締役
門上 武司 先生

(一社)全日本・食学会副理事長、奈良フードフェスティバル実行委員会委員長
「あなたたちの舞台は世界!チャンスは無限大である」



リストランテ 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



園芸研究者・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。

支援制度・フェローシップ

支援制度 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/>

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。

県内開業・就業支援

(フードクリエイティブ学科)

奈良県内での飲食店の開業や県内の飲食店などに一定期間以上就業する卒業生に対して授業料半額相当を還付し、県内開業・就業を支援します。

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。



赤坂 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。

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」、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

フードクリエイティブ学科 卒

宮木 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。

「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

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 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。

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。

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」の専門士の称号が付与されます。 | 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。 |
|--|---|---|

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。



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**



緊張の面持ちで入学式にのぞみます。

入学式



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。



学生が作ったさつまいもを収穫体験



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。



学校のデッキからは
大和平野が一望の
眺望が素晴らしいの

フードクリエイティブ学科
大谷さん



これがイチオシ! My favorite NAFIC



開業や就農の
サポートが充実の

アグリマネジメント学科
山本さん



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
渡上さん



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
井川さん



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
安田さん



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
清原さん



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
須川さん



校内には
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
島田さん

「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。施設内にある一般のお客様をお迎えするオーベルジュ棟で、実践実習を行います。

オーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を併設し、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ストップ方式の調理実習室で、下ごしらえから調理、盛り付け、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。調理やサービスを体験します。

実践パンケット

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

⑤ 附属セミナーハウス

会議室やホテル機能を備えた施設です。遠方からNAFICに入学する学生が長期利用できるシングルルームも整備しています。



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。



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。

