



食農学部

定員 135 名

(仮称)
食農学科 (仮称)

- 食品科学コース
- フィールド環境学コース
- 農業科学コース
- 農業経営学コース



「土・水」から「食卓・社会」まで、
未来の食と農を拓く人材を育成

農場実習やフィールドワークを通して食と農を総合的・実践的に学び、世界や地域社会が直面する食と農に関する諸課題の解決に貢献し、人々のよりよい暮らしや社会の仕組みを考えることができる知識・技能と応用力を備えた人材を養成します。

身につける能力

- 農学の専門知識を関連産業や地域社会の実践的な取り組みにつなげる力
- 異なる専門分野との学際的な交流によってチームプレイを推進できる力
- グローバルな科学的知見や国際比較の情報を地域の課題解決に活かす力
- 温かい眼差しと冷静な分析力によって地域社会への貢献を持続できる力

学類長メッセージ

福島で食と農の課題に 実践的に取り組む

「福島で世界に羽ばたくひとづくり」は、飯館村道の駅「までい館」の石碑に食農学類有志で刻んだメッセージです。食農学類は2019年に開設され、すでに4年間で約400人が卒業して、国や地域、企業、経営、研究の各分野で活躍しています。学修では、本学類の理念「実践性」、「学際性」、「貢献性」、「国際性」が強く意識されています。特に、地域の人々と積極的に関わり、地域の食と農の問題を解決することを通じて、よりよい社会や生活、経済を実現することを学びます。研究では、大学院の修士課程(食農科学研究科)、そして博士課程(岩手大学大学院連合農学研究科)、就職先の研究機関で先鋭的な研究を進め、成果を学会や社会で発信しています。食農学部も、この理念を引き継ぎます。福島で学んで研究し、地域と世界に貢献しましょう。



食農学類長 河野 恵伸 教授

食農学部の 特色

学びと理解を深める

農学専門教育と農学実践型教育

食農学部は、よりよい社会の創造に向けて農学の専門性を活用し、新たなフードシステムの創出に貢献できる人材を養成します。日本やモンスーンアジア等の農林業と食生活を深く理解するために設けた学びは「農学専門教育」と「農学実践型教育」の2つの柱からなる新たな農学教育。1年次から基盤科目、専門基礎科目を学び、2年次後期から4つのコースに分かれて専門教育科目を学びます。特色の一つは「実践的な農学の重視」であり、入学直後の1年次前期から農場基礎実習がスタートします。また、学際的な連携力を育みながら専門性を深めていきます。それによって身につけた分野に固有の概念や思考法を、他分野の人にわかりやすく伝える力も養います。2年次前期から3年次にかけては、県内各地で農学実践型教育を実施し、学生・教員の混成チームで取り組みます。これは、実践性・貢献性に加えて、学際性の向上を意図して行われています。



学びを
未来へと進化させよう！

教員に聞く
～ゼミで学が意義とは～

食農学類 岡野 夕香里 准教授
研究分野 植物保護科学

本ゼミでは、作物が病気になる原因や仕組みを明らかにして、病気を防ぐ方法を考えます。作物は品種改良によっておいしさや収量が上がる一方で、病気に対する抵抗性が低下する場合があります。そのような観点からおいしさと病気に強いという2つの側面を持つ作物を作る秘訣がどこにあるのか探っています。

また、土の中の菌やウイルスによる病気にも注目し、対策を研究しています。研究から得られた知見や成果を農家や関係機関と共有し、福島県をはじめ日本中で活用されることを目指しています。

※所属・学年は取材当時のものです

食農学類 岡野ゼミ

植物病理学を専門に、作物がどのように病気になるか原因を探り、防除法を研究します。この研究によって収量の減少を防ぐ成果が見込まれます。土壌病害やウイルス対策にも取り組み、文献読解や発表を通して課題発見力と研究結果を伝える力を養います。

文献読解と発表で、理解力と伝える力を養う

学生に聞く
～ゼミを通して学んだことは～

食農学類 4年 菅野 晴心 さん

植物が病気になる仕組みや海外と日本での病害の違いについて論文を読んで理解を深めています。当たり前だと思っていた作物の栽培も、病気との関係を知ることで見え方が大きく変わりました。

印象に残っているのは、作物は改良されると病気に弱くなる場合があるという点です。おいしさや収量だけでなく、病気に強い品種に改良する重要性を学びました。また、論文を読み自分の言葉で要点をまとめ発表することで、理解力と伝える力が身につきました。今後は実験を通して、農業の分野で役立つ知識を深めたいです。

初年次から実践型の農学を学び、
段階的に専門性を高めることで学際的な思考を養う

実践的な農学を重視している食農学部では、1年次から農場での実習が始まります。2年次前期から3年次にかけては、福島県全体をキャンパスにした農学実践型教育を実施し、学生・教員が地域に通い、食と農にかかる地域課題の解決を目指します。また、2年次後期から、生産環境・農林業・食品産業・フードチェーンに対応する4つの専門コースに所属します。各コースは有機的に結びつき、近年重視されている「消費者視点で考える農産物生産」など、専門分野を越えた学際的な思考力を養います。



取得学士号	学士（農学）
取得できる 免許・資格	■ 高等学校教諭一種免許状（農業、理科 ※） ■ 食品衛生管理者（任用資格） ■ 食品衛生監視員（任用資格） ■ 食の6次産業化プロデューサー ■ 危険物取扱者（受験資格） ■ 自然再生士補 ■ 環境再生医初級 ■ 樹木医補 ■ ビオトープ管理士（受験科目一部免除） ※理科については他学部で開講されている授業の単位を取得する必要があります。

	1年次		2年次		3年次		4年次		
学びの目標	基礎教育と農業関連産業の基礎を身につける		グローバルな視点から専門をとらえる教養と農学の専門基礎を身につける		食料・農業の実践に関する専門知識・技術の習得と社会基盤の理解		ディプロマポリシーの達成		
課 程	第1セメスター	第2セメスター	第3セメスター	第4セメスター	第5セメスター	第6セメスター	第7セメスター	第8セメスター	
	教養・農学基礎課程		農学専門教育課程－専門を基礎とした実践的農学－						
				2年次後期よりコースの選択	食品科学コース			講 義	
					農業科学コース			＋ 験	
					フィールド環境学コース			＋ 習	
					農業経営学コース				
	専門教育	共通専門基礎科目		コース専門科目					
		数理リテラシー ・基礎数学 ・化学 ・統計学 ・生物学 ・物理学 農学リテラシー ・食品科学概論 ・フィールド環境学概論 ・農業科学概論 ・農業経営学概論 ほか		・世界の食料と農業	・食農データサイエンス (2年次後期) 1年次実習の成果を踏まえ、農産物加工、生産環境整備、農業経営に関する基礎的な情報処理・データ活用演習を実施	専門知識と実践力を融合させます		研究室配属 卒業研究科目 ・卒業研究基礎演習	・卒業論文
		・農場基礎実習Ⅰ (1年次前期) 学内及び周辺に設けた農場で、米・果樹・野菜などの栽培実習や収穫・貯蔵などの実習を実施		・農場基礎実習Ⅱ (1年次後期)	共通演習科目		・卒業研究演習Ⅰ(前期) 各研究室で関連領域の研究を行い、より高度な専門知識と実践力を修得		
				・食農実践演習Ⅰ (2年次前期) 福島県内の地域概要や農業と食をめぐる課題等について学び、実践的な学修に向けた基礎事項の整理を実施	1年次から4年次まで切れ目なく演習・実習科目に取り組みます		・卒業研究演習Ⅱ(後期) 各研究室で関連領域の研究を行い、より高度な専門知識と実践力を修得		
			・食農実践演習Ⅱ(3年次通年) 4コース横断でチームを編成し、地域課題解決型プロジェクトに取り組んで実践力を養成						
基盤教育	アカデミックスキルズ科目								
	ライフマネジメント関連科目								
	外国語科目								
	教養科目								
	自主学修プログラム								
自由選択	自らの興味・関心にしたがって、基盤教育及び学部内外の科目から選んで履修する								

アドバイザー教員

クラス担任等のアドバイザー教員が定期的に面談し、履修や学修、生活、進路等について助言します。

1年次前期～2年次前期

クラス担任・副担任

2年次後期～3年次前期

コース担任・副担任

3年次後期～4年次

研究室指導教員

食品科学コース

食品の栄養や機能を解明し、豊かな食と健康を創造する

食品の栄養素や機能を分析するための専門的な知識と技能を身につけるコースです。併せて安全性やおいしさなどに優れた食品の製造を理解し、新商品開発に挑戦できる人材や、発酵や醸造学の学びを通して地域の食の伝統的な強みを活かせる人材の育成を目指します。

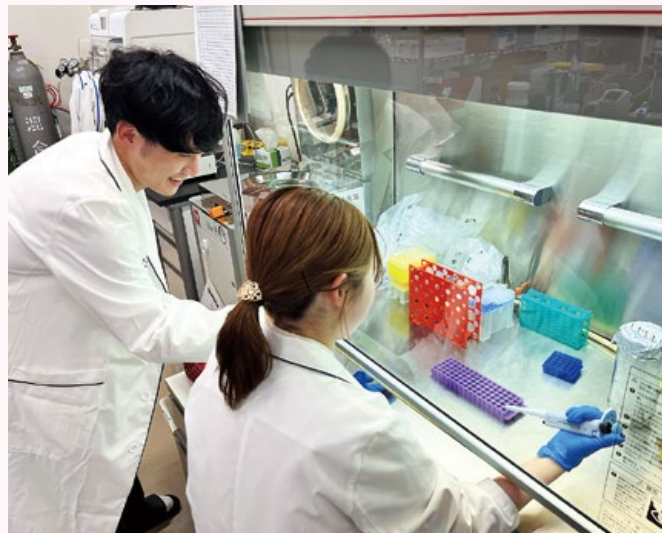
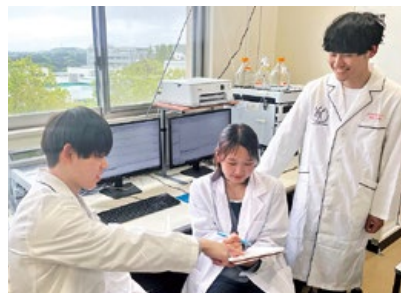
教員紹介 ※2026年4月1日現在

西尾 俊亮 (食品機能学Ⅰ)	升本 早枝子 (食品保蔵学)
平 修 (食品機能学Ⅱ)	金子 大作 (食品分析学)
尾形 慎 (食品素材科学)	島 純 (発酵・醸造学Ⅰ)
吉永 和明 (食品加工学Ⅰ)	藤井 力 (発酵・醸造学Ⅱ)
熊谷 武久 (食品加工学Ⅱ)	

PICK UP!

食品素材科学

食品は、ただの「食べ物」ではなく、分子の集まりです。本講義では、水分・糖質・脂質・タンパク質といった身近な成分を、有機化学の視点からやさしくひも解いていきます。同じ種類の成分でも、分子構造の違いによって性質が大きく変わる面白さを、日常の食品を通して感じてみましょう。さらに、原料となる農産物から食品へと至るつながりにも目を向けます。資源の有効活用や持続可能な食の在り方について考えるきっかけとなることを目指します。



フィールド環境学コース

生産資源と生産活動のシステムを学び森林・農山村環境の保全と利活用を推進する

生産環境の保全と活用に対する専門知識や技術を身につけるために、森林・農地・水環境等の生産資源と生産活動を管理・運用するシステムを学びます。また本学部以外のコース科目の学びを通して、多角的視野から生産環境を探索し、保全と活用を実践できる人材の育成を目指します。

教員紹介 ※2026年4月1日現在

福島 慶太郎 (森林生態系管理学)	申 文浩 (環境水文学)
望月 翔太 (森林保全学)	原田 茂樹 (土壌物理学)
藤野 正也 (森林利用学)	牧 雅康 (農業リモートセンシング)
石井 秀樹 (里山管理論)	窪田 陽介 (スマート農業論)
萩原 幹花 (森林生物機能生態学)	神宮宇 寛 (農村計画学)

PICK UP!

森林科学

日本の森林は国土面積の約70%を占めており、私たちの生活は、森林の生態系が創り出す様々な恵みによって支えられています。こうした森林生態系の多面的な機能が発現されるしくみや、地域の農業との関係、人による森林利用の歴史、野生動物管理のあり方、及び地球環境問題や放射性物質による汚染の実態と今後の課題について実例に基づき学びます。



農業科学コース

気候変動に対応した革新的農業生産技術を開発する

作物栽培や畜産に関する最新技術や知見を駆使し、農畜産物生産、食料生産、栽培資源利用などの農業生産に関わる諸問題を解決する専門知識と技術を身につけます。その上で新品種の開発と既存品種の見直し、栽培・飼養技術の革新、病虫害の農業被害管理といった技能の修得を目指します。

教員紹介 ※2026年4月1日現在

高橋 秀和 (作物育種学)	高梨 琢磨 (応用昆虫学)
新田 洋司 (作物学)	岡野 夕香里 (植物病理学)
渡邊 芳倫 (環境保全型農業論)	大瀬 健嗣 (土壌科学)
深山 陽子 (蔬菜・花き園芸学)	高木 大輔 (植物栄養学)
高田 大輔 (果樹園芸学)	寺田 圭 (畜産学)

PICK UP!

畜産学特別実習

「畜産学特別実習」は、農業生産における畜産の重要性を実践的に学ぶ2泊3日のプログラムです。充実した農場で、飼料作物の学びから牛の飼養管理・搾乳、最先端の生殖科学実験、乳製品加工までを一貫して体験します。作物から家畜、食品へと繋がる農業生産のダイナミックな循環を体感できる実践的な授業です。さらに、学年を越えた仲間との実習や交流を通して、次世代の農業を支える広い視野を養います。



農業経営学コース

これからの地域社会と農業の活性化を担う人材を育成

フィールドワークを重視した農業経営学を軸に、生産から加工・流通を経て消費に至るフードシステムに関わる問題を解決する知識と技能を身につけます。また他コースの科目を履修することで得られる多角的な視点で、今後の地域農村社会の現場を担える人材の育成を目指します。

教員紹介 ※2026年4月1日現在

福田 洋介 (農業経営学)	小山 良太 (協同組合学)
原田 英美 (農産物流通論)	高野 真広 (農業政策学)
河野 恵伸 (食品マーケティング論)	林 薫平 (農林資源経済論)
則藤 孝志 (フードシステム論)	

PICK UP!

農業経営学演習

農業経営学コース3年次の必修科目です。文献の輪読、レジュメ作成、文献の検索、様々な調査・分析手法、調査票の作成、調査結果のとりまとめ・発表など、卒業研究に必要な知識やスキルを、フィールドワークを通じて1年かけて学びます。フィールドは、郡山市、二本松市、いわき市、福島市など年によって変わりますが、地域の皆さんの協力を得て実施し、学生たちはグループに分かれて主体的に取り組む中で成長します。



1 年次 入学後すぐに始まる「農場基礎実習」

基礎教育と農業関連産業の基礎を学ぶ

福島ブランド農業

福島のもも（あかつき）、岩瀬キュウリ、南郷トマト、伊達のあんぼ柿、奥会津金山赤カボチャ。福島県には、長い年月をかけてブランドを築いてきた農産物や食品が数多く存在します。震災と原子力災害に立ち向かい、乗り越えようとするなかで、新たにブランディングを図る挑戦も各地で始まっています。福島県が誇る主要品目や各地の実践事例を学びながら、これからの「福島ブランド農業」の課題と方向を一緒に考えてみましょう。



震災農村復興論

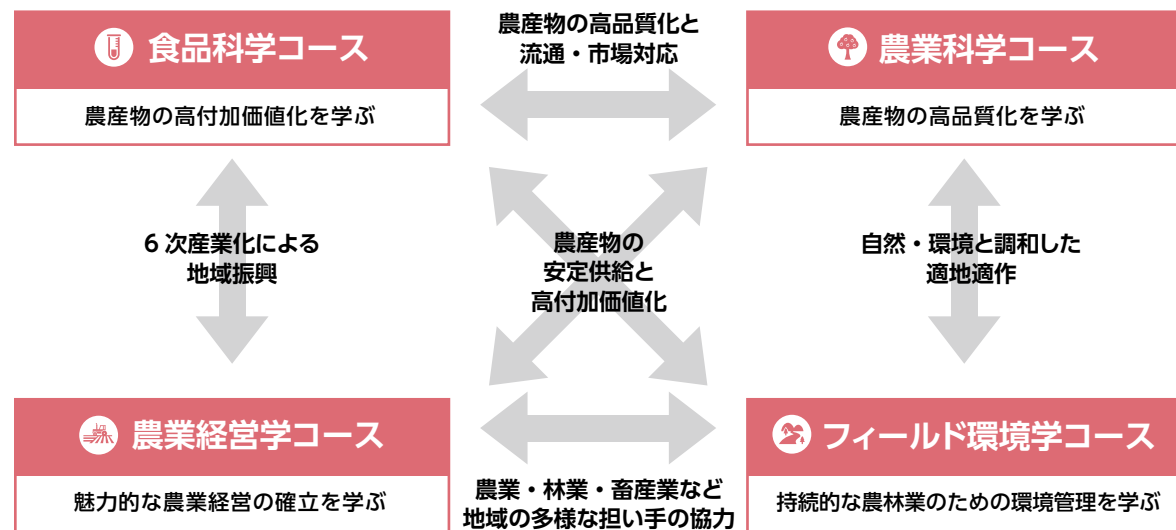
東日本大震災と原子力災害の発災から、復興をめぐる行政、政策、制度が大きな転換点を迎えています。この授業では、放射能の基礎的な知識を修得した上で、福島の原子力災害を自然・社会・経済など多角的観点から学びます。また、残された課題を検討するとともに、被災地域をはじめ我が国や国際社会に対して、食農科学が果たすべき役割について考えます。



2 年次 後期から始まる「農学専門教育」

4 領域を学び食と農のプロになる

フードチェーンの上流にあたる「フィールド環境学」、中流の「農業科学」、下流の「食品科学」、そして全体を見通す「農業経営学」の4つの履修コースから専門的に学びます。専門知識を身につけるだけでなく、各コースが有機的に結びついた教育を実施。近年重要視されている「消費者視点で考える農産物生産」など、専門分野を越えた学際的な思考力を養います。



「コース横断型教育プログラム」

学際性を重んじる教育

食農学部では、分野を横断して学修の幅を広げ、学際性をより強化し、イノベーション人材を育成することを目的とした「コース横断型教育プログラム」を、令和9年度より新設します。コース専門科目にとどまらず、分野を越えた科目をグループ化し、実践性、国際性、貢献性を育みます。

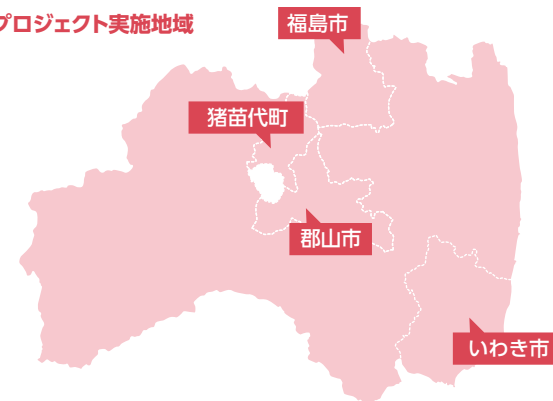
- アグロエコロジープログラム（学士課程版）
- 衛生管理プログラム
- 農業DXプログラム
- スマート農業プログラム
- 食糧問題プログラム
- 林業普及プログラム

2 年次前期 ～ 3 年次通年 「農学実践型教育」

福島県全体をキャンパスに！

学生・教員・地域の人々がタッグを組んで、自治体で行う「食農実践演習」科目。現地の課題解決に向けて学びを深めるカリキュラムです。この演習のもっとも肝心な部分は、食品科学・農業科学・フィールド環境学・農業経営学の4つの履修コースから学生・教員が集まり、専門コースの混成チームが編成されること。コースの異なるチームメイトと協力しながら、月に何度か地域に通い、課題を分析し、解決策を提案する、実践性・貢献性を重んじるとともに、学際的な交流を大切にするプログラムです。本学部の専任教員が総員で取り組むのも、実践型教育にかける熱意の表れ。地域社会に貢献しながら、将来に広く役立つ学際性・実践力を育みます。

プロジェクト実施地域



プロジェクト例

6次産業化	ワイン・日本酒、発酵食品（納豆・味噌など）、機能性食品、医福食農連携
先端農業の推進	スマート農業とICT（情報通信技術）活用、GAP認証、魅力的な農業の事業モデル構築
福島ブランドの復興	県特産品のブランディング（米・畜産・園芸）、風評払拭、地産地消マルシェ
地域再生	里山再生、循環型農業、菜の花で地域づくり、バイオマス活用と地方創生



Notable Research

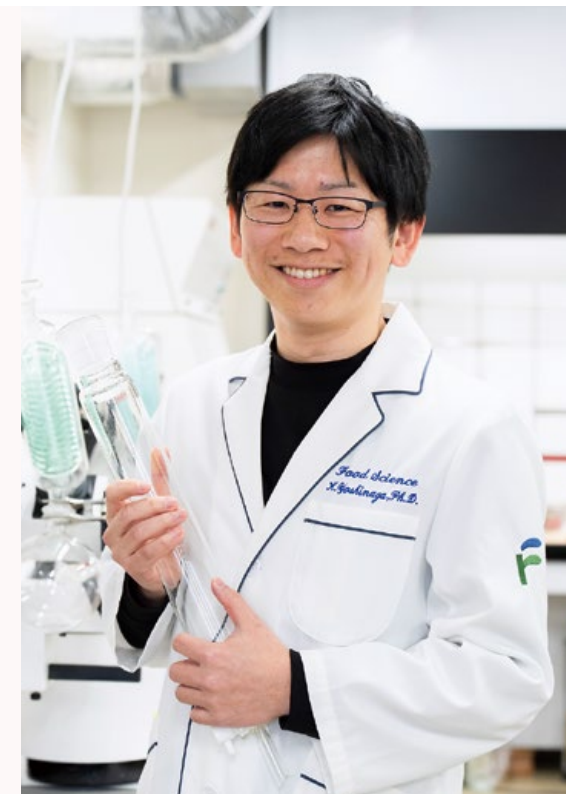
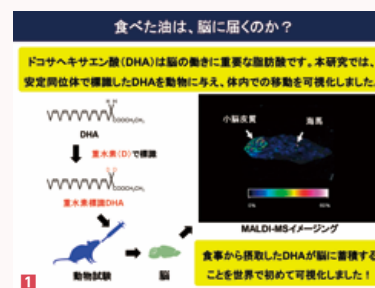
油脂の健康機能とおいしさの解明を通して「体に悪い」というイメージを解消したい

油脂が持つ健康機能とおいしさへの関わりをテーマに研究しています。一般的に「油は体に悪い」というイメージを持たれがちですが、油脂は種類や摂取量によって体に良い働きを持つことが知られています。こうした専門知識と一般消費者の認識のギャップを埋めたいという思いで、日々研究に取り組んでいます。

研究テーマの一つは、油脂の健康機能の解明です。DHAなど魚の油に含まれる成分に注目し、脳機能や認知機能との関わりを調べています。主に、摂取したDHAが脳へどのように移行するのか、また母親が摂取したDHAが母乳を通して子どもにどの程度届くのかを、マウスを用いた実験で調べています。これらの研究を通して、認知機能の発達や維持に寄与する食生活のあり方を解明しています。

もう一つは、油脂とおいしさの関係の解明です。特に食品の香りに着目し、油の種類によって香りの立ち方や感じ方がどのように変化するのか研究しています。主な研究成果として、油脂を使うことで食品の香りをコントロールできることが分かってきました。油の種類によって、香りの揮発を抑えたり持続させたりすることができ、嫌な香りを感じにくくしたり、コクを感じさせたりできます。この成果は食品のおいしさの向上につながっています。

最近では、福島牛の香り成分を科学的に解析する研究にも取り組みました。分析結果から福島牛の香りは、評価の高い和牛と比較して大きな差がないことを明らかにしました。これにより、福島牛の品質の高さをアピールでき、風評払拭にもつながると感じています。このように、地域や企業と連携した油脂の研究を通して、健康機能とおいしさの観点で地域資源の価値向上にも寄与しています。



食農学類 食品科学コース
吉永 和明 教授
研究分野 油脂のおいしさと健康機能、食品の香り分析

1 マウスを使用した実験を通して、食事から摂取したDHAが脳に蓄積されることを世界で初めて可視化しました

2 ゼミ生は各自のテーマに沿って協力しながら研究を行っています。和気あいあいとした雰囲気の特徴です

食農学類生の 1週間 & 4年間 の学びをのぞいてみよう！

進路を決めるに
あたり、
4コースの学問を
まんべんなく
勉強します！



食農学類 2年 東海林 尚輝 さん					
夢中になっていること 映画鑑賞 (特に洋画)					
所属サークル 食農cafeサークル					
将来の夢 衰退地域を農業の分野で活性化させる					
月	火	水	木	金	
1	森林科学	土壌科学		農業工学	世界の食料と農業
2	食品安全学	英語B I	1年生の時に基礎教育をほとんど終えたので、水曜日は丸一日休み！大学の課題をこなしたり、アルバイトを入れたり自由に過ごしています。実家にふらっと帰ってリフレッシュすることもあります	農業経営学	
3	食の安全・安心を確保するための考え方を習得します	キャリアモデル学習		農業経営問題について学習するほか、財務管理等の知識を習得します	食農実践演習 I
4		食料や農業に携わる社会人や技術者、農家と交流しキャリアモデルを学びます		英語B II	福島県内の食と農が抱える問題についてフィールドワークを行います
5					

Comment

私は1年次の時に基盤教育科目の単位をほとんど取得しました。2年の時間割は食農学類にある4コースの概要を知ること目標に組みました。学年のみんなと取り組む「食農実践演習」でフィールドワークを行い、学修進路を決めていくのが楽しみです！

サークル活動

所属している食農cafeサークルでは、月に1～2回みんなでお菓子を作っています。1年次の時は学祭でりんご飴と豚汁を作って販売しました。準備が大変でしたが、お客さんに喜んでもらえて達成感がありました。食農学類の先輩方とも仲良くなりました！



4years

食農学類 4年 西村 優菜 さん

夢中になっていること 旅行とK-POP

所属サークル 食農cafeサークル カバーダンスサークル

将来の夢 認知症に効果があり、気軽に摂取できる食品の開発



1年次	2年次	3年次	4年次	卒業後
今後の学びに必要な知識と技術を習得する 大学構内の農場で、キュウリやトマトなどの栽培や機械の操作を学びました。農学に欠かせない基礎知識と技術を身につけるとともに、農家の方々の苦労を実感する貴重な機会となりました。	4つの地域から1つを選択し特性を知る演習が開始 選んだ猪苗代地域の歴史や風土を学び、トマトや米農家の方から栽培方法や苦労を聞きました。農家同士が支え合い「猪苗代ブランド」の野菜づくりに取り組んでいると知り、地域のつながりの重要性を知りました。	応用演習で地域の課題を発見し成果を発表する 猪苗代の特産品であるトマトを使った新しいお土産を考案しました。提案したのは、トマトパウダー入りのあんこまんじゅうを揚げた「天ぷらまんじゅう」。完成したあんこの試食会や成果発表を行いました。	ゼミ配属が決まり自己研究を深め卒業論文を完成させる 食品機能をテーマとしたゼミに所属し、研究活動に取り組んでいます。今後は大学院への進学を予定しており、パーキンソン病を研究する先輩方の指導のもと、研究手法や心構えについて学びを深めています。	大学院に進学し研究テーマをさらに追求していく 認知症に効果が期待される食品や、日常的に摂取できる食品について研究したいと考えています。そのため、これまでの研究成果を学ぶとともに、マウスの経過観察などの実験にも取り組み、研究を継続していきたいです。

Comment

在学中に大好きな祖母が認知症になりました。認知症はまだ完全に治す薬がありませんが、食べ物について学んできた私だからこそ、食品の面から認知症の予防や症状の緩和に貢献できるのではと考えるようになりました。研究を続けることで、認知症がなくなることへの一助になればうれしいです。

Best memory

3年の秋に携わった福大食農フェスタの運営です。出店者への声かけや小学校へのチラシ配布、企業との打ち合わせなど、幅広い役割を担いました。深夜まで作業することもありましたが、当日は家族も来てくれて大学生活の中でも特に思い出深いイベントになりました。



※所属・学年は取材当時のものです

地域で活躍する先輩たち

福大発 ▶ 社会人



福島県庁
移川 珠理 さん (農業生産学コース 2024年卒業)

大学で学んだ土壌や肥料の知識を活かし
福島県の稲作の安定生産に貢献したい

私は食農学類で植物栄養学を専攻しました。卒業研究では、有機物の投入量や成分比を工夫することで土壌環境を改善し、作物の生育に与える影響を明らかにしました。フィールドワークや演習を通して、農業は、化学肥料だけに頼るのではなく、有機質資材の施用と組み合わせた「土づくり」が重要であることを実感しました。

現在は水田畑作課の稲作担当として、主に水稻種子の安定生産・供給に関わる業務を担当しています。情報共有を大切にしながら、文書作成などを通じて関係機関との調整を行っています。

現在の業務においても、大学で学んだ土壌肥料に関する知識が施策検討などに活かされています。今後は、土壌肥料に限らずさまざまな分野の専門性を高め、周りの方々から信頼される職員になりたいと考えています。それぞれの地域をよく理解しながら、熱心に業務に取り組み、福島県の農業の発展に貢献したいです。



※所属は取材当時のものです

夢を芽吹かせた先輩に
聞いてみよう！



大学の学びで一番よかったところは？

大学で最も印象に残っているのは、福島大学の独自プログラムである「復興知プロジェクト」への参加です。被災地域での農業体験や地域の方々との交流を通して、土づくりによる生産性向上や地域農業の可能性について学びました。この経験が、農業の道に進む大きなきっかけとなりました。

夢を叶えるためにがんばったことは？

大学では、専門知識の習得に力を入れるとともに、現地に足を運び、実際に見て学ぶ姿勢を大切にしてきました。また、アルバイトや地域活動を通して多くの人と関わる中で、コミュニケーション能力の向上に努めたことで、面接にも活かすことができました。

後輩へのメッセージをお願いします。

「自分から積極的に動くこと」を大切にしてほしいです。大学生活はあっという間なので、受け身にならず、自分から現地に飛び込んでください。食農学類はアットホームな雰囲気ので、先生方が親身に指導してくれます。ぜひ、能動的に活動し、周りの方々に相談しながら自分のやりたいことを見つけてほしいです。

卒業後の主な進路

- 地方公務員 (農業技術系専門職・行政職)
- 国家公務員 (総合職・一般職)
- 高校教員 (農業)
- JAグループ
- 森林組合
- 食品関連企業
- IT・通信関連企業
- 金融機関
- 建設コンサルタント
- 環境コンサルタント
- 飼料メーカー
- 農業生産法人
- 就農
- 大学院進学 など