

北海道大学大学院農学研究院 食の安全・安心基盤学プログラム

—3大学連携の大学院コースによる食の安全・安心を担う人材の育成—

目標：幅広い知識を身につけた人材育成

今日、高い専門性ととも幅広い知識と実践力を持った人材が地域・社会から求められており、特に「食の安全・安心」に関わる分野についてその必要性は近年ますます高まっています。本コースは、大学院において自分の専門以外にも**自然科学・社会科学・人文科学**にわたる幅広い知識を身につけた人材の育成を目標としています。

必要な単位要件を満たし**ディプロマ**を取得した受講生は、①生産から消費に至る様々な場面における食の**安全・安心のコーディネーター**として、②食品産業分野では**原料調達・製造管理者**として、③行政・自治体では**地域農業振興を担う人材**としての活躍が期待されます。

特色Ⅰ：3大学と地域、関係機関の連携

北海道の農学系基幹大学である**酪農学園大学**、**北海道大学**、**帯広畜産大学**の連携により、平成22年度から「**食の安全・安心基盤学**」が**大学院共通授業科目**として開設されています。各大学が持つ研究実績、教育ノウハウを効果的に組み合わせるとともに、農村地域の実態や抱えている課題という生きた教材とし、道内の試験研究機関とも連携しながら、課題解決に向けたカリキュラムを構築することができます。



「**農村サテライト**」とは、3大学連携事業により道内8ヶ所に設置された、地域と大学を結ぶ教育・研究拠点のことです。各サテライトに配置された研究員をはじめ、3大学の連携教員・自治体・農協・農業関係者などが協力して、地域の課題に即した調査研究、実践が行われています。

特色Ⅱ：地域に拠点を置いたフィールドワーク

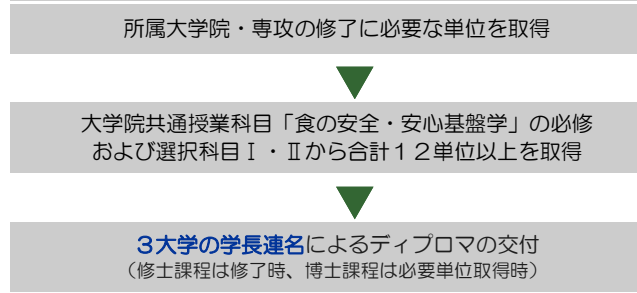
教室での講義だけでなく、道内8つの農村サテライトの中から対象を選定し、そこで食の安全・安心を実現するための課題を見つけ出します。22年度は**富良野市**で駐在研究員のコーディネートにより、市内農家(6戸)で計3回の実習を行いました。



22年8月には、受講生自ら企画した**北大マルシェ**を開催。実習でお世話になった富良野市農家の生産物販売、3大学が連携する市町の生産者等への出店依頼、生産者と語りあうファーマーズカフェなどの運営を通じて、安全・安心や作り手の思いを伝える意義と課題を実践を通して体感します。



ディプロマ（修了証）取得要件と科目の分類



講義科目	単位	内容	方法	
必修	基盤学Ⅰ	2	農業生産過程と消費を結ぶ安全・安心システム	3大学の教員によるオムニバス形式の遠隔講義（eラーニング受講も可）
	基盤学Ⅱ	2	食の圧倒的部分を占める加工食品の製造流通過程	
選択Ⅰ	基盤学Ⅲ	2	地域における安全・安心のマネジメント力の養成	農村サテライトを拠点としたフィールドワーク
	基盤学Ⅳ	2	社会問題の解析力の養成	講演・研究会、地域間の双方向の遠隔セミナー
選択Ⅱ	各大学の開講科目	1～2	別冊シラバスを参照	各大学での講義を受講

講義の内容（22年度実績）

食の安全・安心基盤学Ⅰ（前期・全15回）

- 総論
 - (1)20世紀型農業生産システムからの転換 (2)食料自給率と食料安全保障
- 循環型農業への転換
 - (3)早期湛水稲作と生き物調査 (4)人・牛・環境に優しい酪農 (5)バイオマスの利活用
- 農業生産の社会科学的・人文科学的評価と意義
 - (6)食の安全・安心基盤の経済学
- 安心の心理・社会学
 - (8)安心のリスクコミュニケーション
- 安全の基準と対策
 - (9)環境保全型農業(微生物農業) (10)細菌性食中毒
 - (11)安全の裏側にある理論(硝酸) (12)安全・安心を支える制度・システム
- 生産を支える土壌管理
 - (13)農耕地土壌におけるリン酸の吸着と蓄積
- バイオテクノロジーの利用と食品の安全性
 - (14)植物病害虫の診断・防除のための植物健康センサー
- セッション講義(3大学教員とゲストスピーカーによる討論形式)
 - (7)循環型農業について (15)有機稲作農家の実践を通して

食の安全・安心基盤学Ⅱ（後期・全15回）

- 総論
 - (1)食品加工と食文化 (2)食品産業と地域振興
- 原料調達・海外拠点生産
 - (3)農産物輸入の現状と中国産農産物の安全問題
- 食品加工・貯蔵技術
 - (4)農畜産物加工 (5)食品添加物一肉製品 (6)青果物の貯蔵 (7)おいしさの評価
- 生産工程・製品管理
 - (9)馬鈴しょのトレーサビリティ (10)品質管理と微生物汚染
- 食文化論
 - (12)食卓から食の安全を考える一牛乳
- 流通と消費者動向(13)
- 地場特産品と地域振興(14)
- セッション講義
 - (8)無殺菌チーズの可能性 (11)農家のライフヒストリー (15)総括討論

食の安全・安心基盤学Ⅲ（集中講義・農村サテライト実習）

- 農作業実習(富良野市農家で春、夏、秋の計3回実施)
- 農産物販売実習(農学部前庭で「北大マルシェ」を開催、7千人来場)
 - 一時期の農作業にとどまらず、春作業(土作り)から管理作業(除草・防除)、収穫作業および加工・販売までの全過程を経験することによって、食の安全・安心を確保するための苦労や、農業・農村の実態を理解し、各自興味を持ったテーマでレポート作成します。

食の安全・安心基盤学Ⅳ（集中講義・演習）

- 本コースが指定するシンポジウムやセミナーを受講しレポートを作成・提出。