

日本の健康を支える食文化の力を世界に発信

食と農の匠のわざを持つ世界のトップクラスの料理人（シェフ）育成事業

新農業大学校における 新たな教育課程による人材育成

- 一流外国人シェフを講師として招聘
- 学生の海外派遣研修

食と農の匠のわざをもつ 世界トップクラスの シェフの輩出

日本の食文化の力を 海外に発信

1年目

2年目

食の担い手の育成

農の担い手の育成

共通・連携科目

高度な調理技術

- CIA方式カリキュラムの導入
- 国内外の一流シェフを講師として招聘
 - 理論・技術運動型授業
 - 校内レストランにおける調理・サービス実習

実践的調理技術

農業技術の基礎

農産加工
ホスピタリティ
マーケティングの基礎

調理技術の基礎

専門的農業技術

- 経営力強化に向けた新たなカリキュラムの導入
- 地域農産物のブランディング
 - 実践オーベルジュを活用したダイレクトマーケティング
 - 地域特産物を活用した加工品開発 など

実践的農業技術

専門化

専門化

レストランサービス
レストランマネジメント
高度農産加工等

農業経営管理
農業マーケティング
高度農産加工等

調理の技術力

農の活用技術力

もてなし力
(ホスピタリティカ)

経営・マネジメントカ

マーケティングカ

CIAやローザンヌ・ホテルスクールと並ぶ
世界トップクラスの
シェフの輩出



連携



経営力のある
生産者の輩出

人材ネットワークを
活かした県産農産物
の需要喚起と供給増加

●経済再生効果

モデル地区

【奈良県桜井市安倍地区】

農業大学校6次産業化
研修拠点

周辺地域における
民間需要の喚起



教育施設

実践オーベルジュ

地域の食文化・
健康文化・
農業文化の
振興

農村型オーベルジュを核とし
た新たな観光産業の創出
国内外観光客の増加

シェフと生産者の
ネットワークを
活用した農産物
取引の拡大・
高付加価値化

先進モデル施設として
の県内波及効果



世界トップクラスのシェフの
育成・活躍による
食分野における経済効果



他都道府県が
追随することによる波及効果