

奈良から 食の未来 を創る

「なら食と農の魅力創造国際大学校(以下、NAFIC)」は、奈良の食を次世代へつなぐ拠点として2016年4月に開校。今年で10周年を迎える「食」と「農業」の2学科を備えた県立の専修学校です。

今回は、高度な調理技術と農業・農作物に関する幅広い知識を持った「農に強い食の担い手」の育成を目指す、フードクリエイティブ学科のカリキュラムの魅力と、在校生の声、卒業後の活躍を紹介します。

”奈良の食材を生かす学び フードクリエイティブ学科の魅力

フードクリエイティブ学科は、奈良の豊かな食材を生かす調理技術をはじめ、農に関する知識、マネジメント力、おもてなしなど、飲食・サービス業界で活躍するために必要なスキルを、実践的な学習を通し総合的に身につけられる全国でも類を見ない学科です。少人数制で講師との距離が近く、丁寧な指導で初心者でも安心してスキルアップできる教育環境が整っています。

POINT 1

オーベルジュでの実践実習

おいしい料理と大和平野を見渡す眺望を求めて日本全国から多くのお客様が訪れる校内のオーベルジュで、1年生、2年生ともに実践実習を行います。一流シェフの指導の下、緊張感を持って仕込みから調理、盛り付けまでを行い、プロとしての高いスキルを養います。また、お客様の反応を直接感じながら、おもてなしの心と高度なサービス手法、品格ある振る舞いを一流のスタッフ指導の下、体得します。同時に高級なカトラリーやグラス、お皿の扱い方も学びます。2年生は宿泊客のチェックインからディナー、朝食、チェックアウトまでを体験する宿泊実習も実施します。

オーベルジュ・ドゥ・サンヴィイの紹介はP10にもございます



チャレンジレストランを実施しました



チャレンジレストランでは、2年生がオーベルジュスタッフの指導を受けながら、食材選びからメニュー決め、調理、セッティング、サービスまで担当します。一般のお客様に、心を込めた料理と最高のおもてなしを提供しました。

POINT 2

少人数制による 丁寧な指導

少人数制のメリットを生かし、一人のレベルに合わせてきめ細やかに指導。調理実習では1人1ストープ(コンロ)で、下準備から料理制作、後片付けまで、調理の全工程を一人でごなす技術を身につけます。また、段取り力と連携力を身につけるグループ実習も実施します。



POINT
3

農業実習で 食材の知識を深める

校内の実習農場でイチゴやナスといった県主要野菜や大和野菜などを実際に栽培。種まきから収穫までの一連の作業を体験しながら、食材の鮮度や旬、品種の違いなどを学び、食材に対する知識を深め、調理実習でも活用します。また県内の農業生産現場を訪問・見学し、生産者の声を聞く機会も設けています。



夢を形にする学び

生徒の声

「奈良の食材を使った新しい料理を作りたい」「自分のお店を開きたい」。そんな夢を持つ学生たちが、NAFICでどのように成長しているのか、学びのリアルを紹介します。

「おかえりごはん」をコンセプトに
テイクアウトの惣菜店を開く予定です

給食調理に長年携わった経験から、忙しい人の食を助ける惣菜店を開きたいと思うようになり、高い料理の技術を学べ、開業支援もあるNAFICに入学しました。NAFICの魅力は、少人数制で先生に質問しやすいこと。さらに自分一人で作った料理に対するアドバイスがもらえるので改善点をすぐ理解できます。また財務やビジネスプランの授業のおかげで、「自分がやりたいお店」を明確にすることができました。開業後は、NAFICの授業で出会った県産野菜などの食材を使って、お客さんがほっと一息つけるような料理を提供したいです。



安田 晶代さん

卒業後の進路と 広がる可能性

卒業生の声

これまで多くの卒業生がNAFICで学んだ調理技術や経営スキルを生かし、県内での開業や就業の夢を叶えています。地元食材を生かしたオリジナルメニューで人気店になったケースも少なくありません。NAFICはこれからも、学生の挑戦をしっかりとバックアップしていきます。

笑顔で人と地域をつなぐ料理人へ

「人を笑顔にする仕事をしたい」という思いから、飲食業の道を選びNAFICに入学しました。在学中は調理技術やフランス料理の歴史を学び、農業実習では地元野菜や生産者の思いに触れ、食の奥深さを実感しました。料理には人と地域をつなぐ力があります。今は、NAFICの講師であり「地域の食環境」を大切にされているシェフの下で働いています。将来は奈良に戻って地産地消や旬の大切さを伝え、笑顔を生み続ける料理人を目指します。

地産地消にこだわった洋風カフェを出店

NAFICの農業実習で知った新鮮な野菜の美味しさ、農業の素晴らしさを多くの人に伝えるため、地産地消にこだわったお店を開業。祖父から続くぶどう農家を継いだ兄をはじめ、アグリマネジメント学科卒業生であり、果樹農家の宇野さん、五條市の卵農家や桃農家など、地元の農家から直接仕入れた食材をふんだんに使った料理を提供しています。またNAFICで学んだ低温調理でうまみを引き出したローストビーフは、お店の看板メニューとして好評をいただいています。



ラ・ヴィーユ
La ville ~都~
明日香村岡1156
☎0744-55-5867



秋山 都充さん
(2期生)



清水 脩哉さん
(8期生)

令和9年度入学 AO入試

【エントリー】Ⅰ期 6/1(月)~6/15(月)
Ⅱ期 7/3(金)~8/5(水)
Ⅲ期 8/24(月)~9/7(月)

※AO入試のエントリーには、オープンキャンパス・学校見学会への参加が必須です。

県内での開業・就業を応援!

県内での飲食店の開業や、県内の飲食店などへ一定期間以上就業する卒業生に対して、授業料半額相当を補助する支援制度を創設しました。

学校見学相談会・オンラインオープン
キャンパスも随時開催しています(要申込)

10/3(土)
調理実習

4/25(土)
調理実習

12/13(日)
調理実習

6/7(日)
調理実習

1/17(日)※
模擬授業

6/28(日)
模擬授業

3/20(土)※
調理実習

7/25(土)
調理実習

※2027年

令和8年度
オープンキャンパス
日程
要申込

いずれも10時30分~14時20分



詳しくはこちら

わたしたちと
一緒に学びませんか
まずはオープンキャンパスへ!