

区分：重点取組		取組内容：6次産業化に係る教育・研修の充実		
評価項目	評価指標	具体的方策と指標・基準等	取組状況	成果と課題・次年度に向けた改善策
①目標とする6次産業化の担い手像の設定	①教育目標、人材育成方向との整合	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やまがた6次産業化戦略推進ビジョンを踏まえ、多岐にわたる6次産業化の担い手像を教育目標・人材目標に反映させる。</li> <li>・「林業関係学科設置を踏まえた今後の農業大学校のあり方について」を取りまとめ、地域資源の高付加価値化や地域の雇用を創出する6次産業化を実現する若い担い手の育成を目指した教育方針を定めた。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やまがた6次産業化戦略推進ビジョンや「林業関係学科設置を踏まえた今後の農業大学校のあり方について」を踏まえ、機能強化方針見直し作業の中で具体的な担い手像を検討した。</li> <li>・6次産業の担い手が不足する背景には、1次～3次までの実践的な知識や技術を体系的に習得する教育研修の場が整っていないことと、6次産業化を柱に据えた起業について具体的に学ぶ環境が整っていないことが考えられるため、これらに対応したカリキュラム・研修を検討した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域資源の高付加価値化（加工）については、1次加工技術と商品化を実現する人材育成に対応するとともに、食品加工のみならず幅広く6次産業化について学習するためのカリキュラムの見直しを実施した。（「農産物加工と食品制度」→「6次産業化」）</li> <li>・自らの経営部門を持って経営者として活躍できる女性農業者の商品開発等のビジネスプランを学習するための研修（アグリウーマン塾）を新設する。</li> </ul>
②カリキュラムの内容	②主要な分野に関する基礎及び現場での実践的な学習の内容、カリキュラムの見直し・改善	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新たな加工分野へのチャレンジを促すとともに、学科共通のカリキュラムとして、これまでの食品加工を中心とする学習のみならず、より幅広い分野にわたる6次産業化について体系的に学ぶ体制を整える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6次産業化に関連する共通科目「農産物加工と食品制度」を、林業関係学科新設に向けたカリキュラム検討の中で、「6次産業化」に改編し農業と林業の6次産業について概説する内容に変更する。</li> <li>・また、農産加工経営学科以外の学科においても6次産業化による経営発展を視野に入れた学習に取り組んでいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カリキュラムの見直しにより、科目を「6次産業化」に改編（林業経営学科も含めた全学生対象の専門共通科目）。現在策定中の教育計画の中で、指導内容、講師を検討中。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・「農大チーズ加工販売プロジェクト」において、畜産経営学科と農産加工経営学科が連携し、チーズ製造・販売に向けた取組みを開始した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズ加工に関する内容については既存科目の中で、畜産経営学科、農産物加工経営学科が連携しながら重点的に取り組む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズ製造機器を導入し畜産経営学科、農産加工経営学科合同のチーズ製造実習を実施した。次年度、農産加工経営学科の学生が卒業論文プロジェクトでチーズ関連の商品化の課題に取り組む。販売（保健所の施設認可）に必要な施設整備については次年度以降に検討予定。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・農業ビジネス支援研修においては、チーズの試作研修にも対応するため、農業総合研究センター食品加工開発部と連携し、より高度な研修内容に対応する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現在、試作研修までの希望はないが、研修生の要望を把握しながら、必要に応じ対応する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・研修生の要望に対応した研修を農業総合研究センター食品加工開発部の協力のもと実施したが、試作までには至らなかった。</li> <li>・来年度は農産加工実践者を対象にした、テーマを絞っての研修を実施し、より高度かつ実践者が必要とする研修を引き続き農業総合研究センター食品加工開発部等と連携して進める。</li> </ul>
③指導体制の確保及び資質向上の取組み	③学習内容に応じた職員等の配置、研修等の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産加工経営学科においては、総時間の51%が農産物加工実習であるため、担任2名の配置に加え、研究技能員1名、嘱託1名の4名体制で、学生の農産物加工実習を運営している。</li> <li>・農大チーズ加工販売プロジェクトの中で、販売を前提とした施設整備とともに、指導職員の技術養成を実施。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズ製造に関しては、ナチュラルチーズ製造技術基礎研修会に職員を派遣した。その後、畜産経営学科、農産加工経営学科合同のチーズ製造実習を試行的に実施した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員2名がチーズ製造技術研修を受講するとともに、他県の先進事例調査を実施し、基礎的な授業と実習を実施できる体制を構築した。</li> <li>・今後は品質向上に向けた試作を継続するとともに、技術アドバイザーを確保し販売を前提とした製造技術の向上を目指していく。</li> </ul>
④施設の確保	④学習・研修内容に応じた施設の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農産加工棟には、様々な実習室、製造室、包装室、製品・原材料保管室を備えているほか、真空凍結乾燥機、減圧乾燥機を所有しており、多様な農産加工の実習が可能である。</li> <li>・将来的にチーズの販売を前提にした施設整備が必要である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今年度チーズ製造機器を新たに導入し、販売を前提とした食品衛生法の基準を満たす製造施設の整備を検討している（旧寮食堂の活用）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売を前提とした食品衛生法の基準を満たす製造施設の整備については、旧バイテク室を活用し一部改修を行った。販売に必要な施設整備の予算要求が必要。</li> </ul>

<b>内部評価</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農産加工について実践的な技術と知識を持った人材と、業としてのビジネスプランを策定実践できる人材育成を主たる目標に28年度から加工のみならず幅広く6次産業化について学ぶ科目を設定。</li> <li>・新たに「チーズ加工講座」と「アグリウーマン塾」を加え、「経営力養成講座」等関連する講座全体を見直し充実に着手した。</li> <li>・すでにチーズ加工に職員を派遣し、チーズ加工研修設備を整えたところであり、販売まで実践的に学べる体制を目指していく。</li> </ul>	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

<b>学校関係者評価（意見・要望・評価等）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内部評価どおり（チーズプロジェクトについては目指す目標を明確にし、指導者の確保にも配慮すること）</li> </ul>	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

区分：重点取組		取組内容：地域課題を捉えた実践教育・研修の強化		
評価項目	評価指標	具体的方策と指標・基準等	取組状況	成果と課題・次年度に向けた改善策
①課題の設定	①地域ニーズの前提、分野バランス、学習効果、地域貢献の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・別紙（平成27年度地域連携・貢献プロジェクトの取組について（計画））</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・別紙（平成27年度地域連携・貢献プロジェクトの取組について（別紙実績））</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成23年度から継続してプロジェクトに取り組んでおり、連携先からは一定の評価を得ている。今年度の実績を踏まえ、課題については必要に応じ見直しを実施する。</li> <li>・新設する林業経営学科については、関係機関・団体等の聞き取りを実施しプロジェクトの可能性を検討している。</li> </ul>
②実践的教育・研修の場の確保	②実践的な調査・研究活動、学生と地域の交流・意見交換の場の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成23年度から学科必修科目として「地域協働研究」（実習40時間、1単位）に取り組んでいる。</li> <li>・連携して活動している連携先を招いた中間検討会を開催し意見交換を行い、次年度以降の活動に反映させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各学科毎に連携先と調整しプロジェクトに取り組み、10月27日には連携先を招いての中間検討会を実施し、その取組効果を確認・検証しながら活動を実施している</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロジェクト活動や中間検討会の取りまとめを学生が主体的に取り組むことにより、様々な課題解決能力を身につけている。</li> <li>・より学年の主体的な取組みがなされるよう来年度実施方法を変更する。</li> </ul>
③ノウハウ等の有効活用	③農大が蓄積したノウハウや施設の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「地域協働研究」の各学科の課題の中で農大のノウハウや施設を活用する。</li> <li>・野菜経営学科の「希少伝統野菜の系統維持・増殖と生産拡大支援プロジェクト」では、伝統野菜の「畑なす」について、畑地区の生産者と交流しながら、作型の検討や出荷体制の提案を行ってきた。また、27年度は、真室川町の伝統野菜「勘治郎胡瓜」の安定生産について現地生産者と共に検討している。</li> <li>・農産加工経営学科では、産直「まゆの郷」との連携により農大加工棟の器具機械を活用した桑を原料とする加工品開発に取り組む。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「畑なす」のプロジェクトでは、成果を基に、生産者に配慮した簡易な整枝技術の提案を行い、現地での普及につながっている。</li> <li>・「勘治郎胡瓜」についても、現地生産者を対象とした講習会を開催した。今後、今年度の成果をもとにした検討会を開催する予定である。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中間検討会において連携先の意見聴取を行い次年度のプロジェクトに反映させる。</li> <li>・各学科の1学年時に取り組んだ地域協働研究プロジェクトを、発展的に2学年の卒業論文研究につなげた、連携先と連携した現場課題解決型のプロジェクトとして重点的な指導を行う。</li> </ul>

<b>内部評価</b> ・1年次の授業「地域協働研究」で継続した取組みを行い、中間検討会を開催、関係者からの評価を受けた。在来野菜の「勘次郎胡瓜」の栽培や普及に本校のノウハウを反映する取組みをおこなった。より学年が主体的に取り組む対応や、卒論などの取組にも反映されていくような展開も目指すべきである。	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

<b>学校関係者評価（意見・要望・評価等）</b> ・内部評価どおり（地域連携・貢献プロジェクトのような地域と関わる取組は特に重要であり、大学校の存在意義をPRする上でも高く評価できる）	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

区分：重点取組		取組内容：農産物等の付加価値を高める企画力養成・実習の強化		
評価項目	評価指標	具体的方策と指標・基準等	取組状況	成果と課題・次年度に向けた改善策
①カリキュラムの内容	①販売価格や収益性の実態理解、販売促進・高付加価値化技術の習得、高付加価値販売等による実践学習、自主企画の機会の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>・別紙（おいしい農大加工品等のブランド化を通じた教育活動について）に基づき、販売・ブランド化指導部会を中心に取り組む。</li> <li>・具体的な取り組みとしては「農大ブランド」にふさわしい基準やブランドイメージを高めるPR方法等を、農大市場や県外研修時の販売実習等で学生が実際に販売を通して学習する。</li> <li>・商品化率の向上に向けた商品づくりや、消費者ニーズに対応したパッケージング方法等について学習する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・果樹経営学科では、佐藤錦、紅秀峰を対象に「農大産さくらんぼブランド化品目基準」を定め、農大市場で高付加価値販売（通常販売価格の2割増し）に取り組んだ。</li> <li>・他学科においても「農大ブランド」認定に向けて基準づくりやPR手法をが実習の中で学習している。</li> <li>・果樹経営学科では、佐藤錦、紅秀峰を対象に「農大産さくらんぼブランド化品目基準」を定め、農大市場で高付加価値販売（通常販売価格の2割増し）に取り組んだ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブランド化品目基準を定め、7品目について農大ブランドを認定し、農大市場、アンテナショップ等で販売した。</li> <li>・稲作「つや姫」、果樹「佐藤錦」「紅秀峰」「ふじ」、農産加工「ケチャップ」、「トマトジャム」、「いちごジュース」の7品目を「農大ブランド」に認定した。</li> <li>・「つや姫」「ケチャップ」「いちごジュース」のギフトセットを35セット販売した。次年度以降は、その他品目について学生の販売実習の一環としてブランド化基準の作成やPR方法、ギフトなどの販売形態の検討について学習する。</li> <li>・今年度は経営学科毎にの「農大ブランド」認定に向けたブランド化の学習に取り組んだが、次年度からは農大全体のブランド化方針を示し全校で統一した考え方のもと取組を一層強化する。</li> </ul>
②実践的教育の場の確保	②高級志向客層等を対象とする販売実習、流通業者等との意識交流活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・東京銀座のアンテナショップにおける販売実習や都内卸売市場への視察研修により、農業経営者としての企画力（ブランド化）を強化する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンテナショップにおける精米販売（稲作経営学科）、都内果実専門店におけるサクランボ、西洋ナシ等の果実販売（果樹経営学科）、農産加工品販売（農産加工経営学科）を実施した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・引き続きアンテナショップ等での販売実習を継続実施するとともに、卒業論文プロジェクトの要領において、販売・流通等の実需者からの評価を得ることを明記した。</li> </ul>

<b>内部評価</b> 農大ブランドについて7品目を認定し、ブランド化の基準作りやPR手法を学ぶことで、各学科での農産物の高付加価値販売の意識をより高めるための学習に取り組んだ。しかし、学科毎に取組にはバラつきがあったため次年度は農大で統一した方向性を示し全学生が取り組める体制づくりが必要である。また、首都圏等での販売実習や求評活動は全学科で実施し、卒論に反映する等の成果をものにした学生もあったものの、事前の学習などより成果の上がる対応を行っていくべきである。	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

<b>学校関係者評価（意見・要望・評価等）</b> ・内部評価どおり（単に生産、販売するだけでなく、ニーズを把握し企画することは重要であり評価できる）	<b>評価</b>  <p style="text-align: center;">C</p>
--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

区分：重点取組		取組内容：学習活動等に係る積極的な情報発信		
評価項目	評価指標	具体的方策と指標・基準等	取組状況	成果と課題・次年度に向けた改善策
①成果発表や技術コンテスト等への積極参加	①学習意欲の喚起、参加機会の確保	<ul style="list-style-type: none"> <li>プロジェクト学習（卒業論文研究）の集大成としての東日本農業大学校及び、全国農業大学校等プロジェクト発表・意見発表大会への出場を目指す。</li> <li>技能五輪（フラワー装飾職種）への参加やヤンマー学生懸賞作文への応募。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業論文は評価が終了した。</li> <li>ヤンマー懸賞作文へ全学生が応募した。</li> <li>肘折温泉「山菜の食まつり」用料理発表会において農産加工経営学科学生考案の2品が採用された。</li> <li>全国キノコの食味&amp;形のコンテストin鮭川村に鮭川産キノコの創作ファーストフード対決に農産加工経営学科学生4名が参加した。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>東日本農業大学校等プロジェクト発表会・交換大会において、プロジェクトの部最優秀と優秀書、意見発表の部最優秀賞に入賞した。</li> <li>ヤンマー学生懸賞作文コンクールに1名が銅賞入賞、2名が奨励賞。</li> <li>学生の学習意欲を向上させるために今後とも各種コンクールへの参加誘導を図る必要がある。</li> <li>卒業論文の要項に外部との連携等を要件化し、より積極的な学生の学習活動を企図する。</li> </ul>
②参加（希望）者への支援	②成果の最大化に向けた指導支援、履修上の配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業論文プロジェクト、意見発表会の代表者については担任及び教務学生担当が個別指導を実施するとともに発表練習会による指導を実施する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>卒業論文中間検討会では専門毎に関係機関によるアドバイスを受けて、担任の進行管理のもと課題解決にあたっている。</li> </ul>	

<p><b>内部評価</b></p> <p>東日本農業大学校等プロジェクト発表会では、きめ細かい支援を行い、ほぼ例年並みの成績を上げた。技能五輪の参加者はなく資格検定の合格状況等も、前年度よりは低調であった。これまでの学生等の学習活動の状況を踏まえ、卒業論文の取組みのなかに、外部との連携など学生のコミュニケーションを育成する条件等を設定し、学生の学習活動のレベルアップを企図する取組を現1年生より実施することとした。</p>	<p>評価</p> <p style="text-align: center;">C</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------

<p><b>学校関係者評価（意見・要望・評価等）</b></p> <p>・内部評価どおり（東日本や全国の農業大学校等プロジェクト発表会における成果は評価できる。）</p>	<p>評価</p> <p style="text-align: center;">C</p>
---------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------









区分：基礎取組		取組内容：海外姉妹校との交流の充実		
評価項目	評価指標	具体的方策と指標・基準等	目標の達成状況、達成に向けた取組状況と分析	成果と課題・次年度に向けた改善策
①充実に向けた取組み	①成果と反省を踏まえた報告会の開催、レポートの提出、改善に向けた検討	<ul style="list-style-type: none"> <li>海外研修の成果については、海外研修報告会を実施するとともに報告書としてとりまとめている。海外研修の実施内容については引率の教員と教務学生担当により改善点を抽出し次年度に反映させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>今年度の日程はレイバーデーと重なったため、視察先・ホームステイ先の確保及びMCC訪問日程調整が厳しい状況であった。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>運賃を考慮し、水曜日発、金曜日着の現状の日程で、高卒求人選考開始（9/16）とレイバーデーを回避する日程の確保はここ数年は困難であるため、レイバーデー中の日程調整となりMCCとの交流が制限せざるを得ない状況にある。</li> </ul>

<b>内部評価</b> レイバーデーと重なる日程で、現地での活動に制限が出るのではないかと心配されたが、大きな影響はなかった。現地での学生の交流活動も活発で、英会話等事前の取組みが評価されるものとなった。	<b>評価</b>  <b>B</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

<b>学校関係者評価（意見・要望・評価等）</b> ・内部評価どおり	<b>評価</b>  <b>B</b>
---------------------------------------	---------------------------