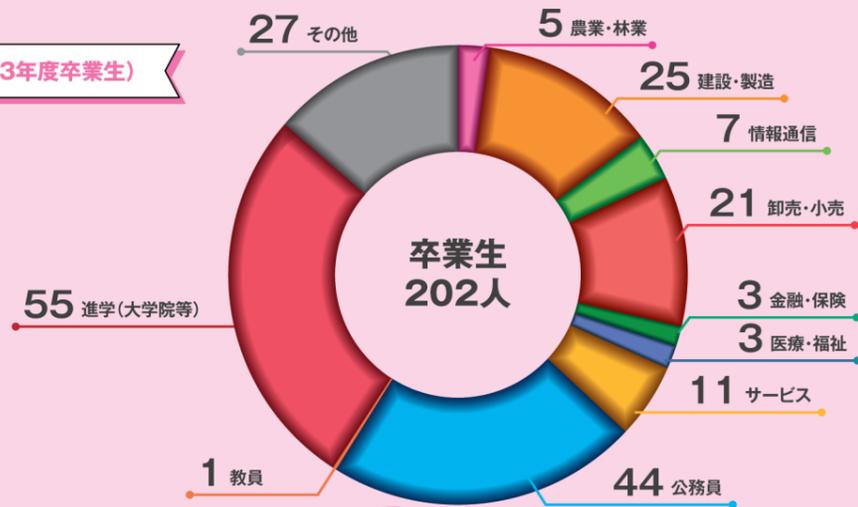


進路状況(R3年度卒業生)



主な就職先(R3年度卒業生)



最新の情報は
こちらから

※一部抜粋

【農業・林業・漁業】	トゥルーバアグリ、鹿児島県森林整備公社、熊本森林組合連合会
【建設業・製造業】	三井住友建設、イケダバン、宮崎くみあいチキンフーズ、坂元醸造、本坊酒造、日本食品、大塚製薬、サンケイ化学、KMバイオロジクス、院庄林業
【情報通信業】	西日本電信電話(NTT西日本)、南国システムサービス
【卸売・小売業】	大鷲屋、長野県連合青果、興農園、ヒノマル、利他フーズ、サン・ダイコー、三菱食品、バル、良品計画、トライアルカンパニー、ニシムタ、丸永、源清田商事、富士フィルムビジネスイノベーション、生活協同組合くまもと、JA食肉かごしま、宮崎県経済農業協同組合連合会(JA宮崎経済連)
【金融・保険業】	鹿児島銀行、南日本銀行
【学術研究・専門・技術サービス業】	レイスグループ、森林研究・整備機構 森林整備センター、日本食研ホールディングス、カミチクホールディングス、USEN-NEXT HOLDINGS、MINAMI PHOTO STUDIO、鹿児島県土地改良事業団体連合会
【医療・福祉】	ソフィアレディースクリニック水道町、青鳥会、EP総合
【複合サービス事業】	鹿児島県農業協同組合連合会(JA鹿児島県連)、JA大阪南(大阪南農業協同組合)
【公務員】	農林水産省(植物防疫所)、厚生労働省鹿児島労働局、林野庁、九州地方整備局、九州農政局、鹿児島県、大分県、宮崎県、福岡県、愛知県、東京都特別区、鹿児島市、霧島市、薩摩川内市、熊本市
【教員】	島根県立益田翔陽高等学校

取得できる免許と資格

学科	教員免許の種類	資格
農業生産科学科	中学校教諭一種免許状(理科) 高等学校教諭一種免許状(農業・理科)	家畜人工授精師(受精卵移植も含む。)(畜産科学) 食品衛生管理者(任用資格※)(畜産科学) 食品衛生監視員(任用資格※)(畜産科学) 飼料製造管理者(任用資格※)(畜産科学) 食鳥処理衛生管理者(任用資格※)(畜産科学) ※卒業後、食品衛生に関連する職種について取得できます。
食料生命科学科	中学校教諭一種免許状(理科) 高等学校教諭一種免許状(理科・農業)	食品衛生管理者(任用資格※) 食品衛生監視員(任用資格※) ※卒業後、食品衛生に関連する職種について取得できます。
農林環境科学科	中学校教諭一種免許状(理科) 高等学校教諭一種免許状(理科・農業)	樹木医補 森林情報士2級※ 自然再生士補 ※関連科目を修得することと卒論の内容に一定の条件で資格を取得できます。
国際食料資源学特別コース 農学系サブコース	高等学校教諭一種免許状(農業)	

入試情報



- 一般選抜(前期日程・後期日程)
- 学校推薦型選抜 I
- 総合型選抜(自己推薦型選抜)
- 国際バカロレア選抜

〒890-0065
鹿児島県鹿児島市郡元1丁目21番24号
鹿児島大学農学部・共同獣医学部等学務課学生係
TEL:099-285-3553
FAX:099-285-3533
E-mail:nkgaku@kuas.kagoshima-u.ac.jp



アクセスは
こちらから

農学部

KAGOSHIMA UNIVERSITY FACULTY OF AGRICULTURE GUIDEBOOK

かのうせい

鹿児島農生が

うご



国立大学法人
鹿児島大学
KAGOSHIMA UNIVERSITY

農業生産科学科

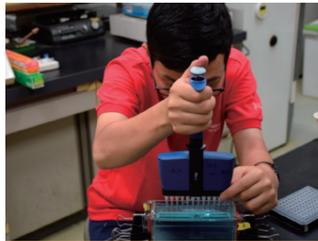
応用植物科学コース 畜産科学コース 食料農業経済学コース



イネの生育調査



当学科では、植物や家畜を育て、直に触れて、生産技術、品種改良、病害虫防除、バイオテクノロジーを研究したり、農業生産・流通の現場に向いて農業経済を研究したりしています。私たちの生存と豊かな生活を支える源である農業生産の研究を農業の盛んな鹿児島で一緒に行いましょう。



DNAのアクリルアミドゲル電気泳動



ウシの体重測定



農家調査の様子

農林環境科学科

森林科学コース 地域環境システム学コース スマート農学コース 新設



無人で動く茶摘みロボット



森林や農地の保全と防災に関する知識と技術を身につけ、自然と調和した林業生産と農業生産基盤づくりおよび農山村の振興や生活環境の維持と創出に貢献できる人材の育成を行います。
令和4年度入学生から、スマート農学コースを新設し、地域農林業のスマート化技術を学ぶこともできます。



自動撮影カメラによる野生動物の観察



令和2年7月豪雨による大規模崩壊調査



可搬型レーザスキャナによる森林調査

食料生命科学科

食品機能科学コース 食環境制御科学コース 焼酎発酵・微生物科学コース



食品酵素の開発を学ぶ！



食を通じて人の生活を豊かにする生命科学・バイオテクノロジーの幅広い分野を学びます。食品成分の構造と機能、食品機能の評価や食品・食品素材の開発、生産に資する土壌・肥料や食の安全のためのポストハーベスト技術、焼酎の香味特性や新規製造技術、発酵・醸造に有用な微生物の育種と特性解明等の研究に取り組んでいます。



がん細胞を用いた機能性評価



焼酎の製造実験



野菜の鮮度評価のための保存試験

国際食料資源学特別コース



キャッサバ個葉の蒸散速度の測定



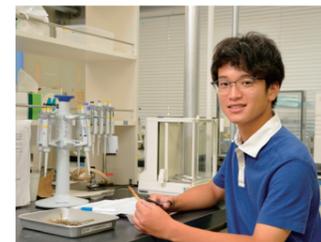
特別コースは、グローバル社会で活躍が期待される人材を養成する目的で設立され、国際的な食料資源問題について深く学んでいます。香港のインターンシップに加え、インドネシアの語学研修、また海外での卒業プロジェクト研究を実施します。習得した専門性とキャリアを存分に生かして国際社会へ飛び立ちませんか。



植物の光合成速度の測定



英語でのディスカッション



有用作物の生化学分析