

取得可能な資格

高等学校教諭一種免許（農業）
食品衛生管理者（任用資格*）
食品衛生監視員（任用資格*）
樹木医補
森林情報士 2 級
自然再生士補

* 卒業後、食品衛生に関連する職業についた場合に取得できる資格です。
取得可能な資格は、修得科目によって異なります。

卒業後の進路

公務員（農林水産省、林野庁、県、市町村、教職）／農業関係（農業関係機関・団体、農業機械・施設関連企業）／林業関係（林業関連機関・団体、森林・木材関連企業）／建築・土木関係（建設関連企業、環境関連企業）／アグリビジネス／薬品関連産業／大学院進学／食品製造業／化学関連産業／環境アセスメント関係／卸・小売業／商社／銀行／発酵・醸造関連産業／情報通信業／医療・福祉

鹿児島大学農学部が
リニューアル！

農学部は 2024年に 生まれ変わります

専門性と総合力の
新学科体制へ
「未来へ向けてじぶんを耕す」

鹿児島大学の
魅力は
ココ！

鹿児島大学は
立地がいい！
キャンパスライフも
楽しめます♪

離島を含めた
多彩なフィールドで
学べます！

鹿児島県の
南北600kmを
フィールドとした
実践教育が魅力です！

九州新幹線の終点である
鹿児島中央駅から
市電と徒歩で15分。
キャンパス周辺も飲み屋街や
住宅地でかなり栄えており、
地方国立大の中では
トップクラスの立地と
言われています。

鹿児島大学農学部までのアクセス


新幹線でのアクセス
（鹿児島中央駅まで）

博多から 約80分
熊本から 約40分


高速バスでのアクセス
（鹿児島中央駅まで）

福岡から 約4時間15分
熊本から 約3時間15分


鹿児島空港からのアクセス
（鹿児島中央駅まで）

リムジンバス 40分


鹿児島中央駅から
鹿児島大学農学部まで

市電＋徒歩 15分



鹿児島大学 農学部

FACULTY OF AGRICULTURE KAGOSHIMA UNIVERSITY

〒890-8580 鹿児島市郡元1丁目21番24号



鹿児島大学 農学部

FACULTY OF AGRICULTURE KAGOSHIMA UNIVERSITY

農学部は、これまでの3学科を統合し 農学科1学科体制として新たなスタートを切ります

1年次では農学を幅広く知る科目と
自分らしい生き方を考える
キャリア教育科目を学び、
自らの将来像を意識した後に、
2年次から4つの専門プログラムに
分かれて科目を履修します。

それぞれ
4つのプログラムに分かれた後も、
資格取得や卒業後の進路(職種)など
自分の将来像に合わせた
科目群の選択が可能となる
カリキュラムを導入します。

Q「農学部」がどんなふうになるの？

A 3学科 から 1学科体制 になります

これまでの

3学科 + 1コース

農業生産科学科※1
食料生命科学科
農林環境科学科

+
国際食料資源学
特別コース※2
(農学系サブコース)

令和6年度～

1学科 (4つの専門プログラム) + 1コース

農学科

2年進学時に4つの専門プログラムから選択
植物資源科学プログラム
環境共生科学プログラム
食品生命科学プログラム
農食産業・地域マネジメントプログラム

+
国際食料資源学
特別コース
(農学系サブコース)

※1 / 畜産分野は共同獣医学部畜産学科へ。
※2 / 「国際食料資源学特別コース」について変更はありません。

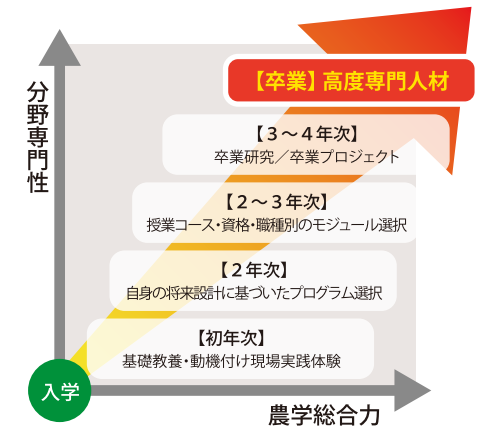
Q「農学科」1学科体制になるとどうなるの？

A 自分の将来像に合わせた科目群の選択が可能になります

これまでの、「農業生産科学科」「食料生命科学科」「農林環境科学科」という
専門的な方向性を受験時に選んでいましたが、
2024年度からはまず1年次で農学を幅広く知り、
さらに将来を考えるキャリア教育科目を学んでから、
『4つの専門プログラム』に分かれていくという流れになります。
より自分の将来像に合った興味のある分野に進めるメリットがあります。

新しい「農学科」の3つの特色

- 1 初年次から
将来の職業・資格を見据えた
「かごしま農学キャリア教育」
- 2 南北600kmを
フィールドとした
実践教育を可能とする
農学DX教育
- 3 農・林・食に関する幅広い知識
「農学総合力」と「専門性」を
兼備する人材の育成



2年進学時に選択する4つのプログラム

先進技術による植物資源の
生産と活用を実現する

植物資源科学プログラム



【主な学びの分野】
作物学、熱帯作物学、植物育種学、比較環境農学、
果樹園芸学、観賞園芸学、植物栽培・機能学、土壌
科学、植物病理学、植物生命工学、植物栄養・肥料
学、環境情報システム学、農業環境システム学

生物資源や生命機能を分子・細胞・生体レベルで解析して
食品の開発と人類の健康に貢献する

食品生命科学プログラム



【主な学びの分野】
食品分子機能学、食品化学、生分子機能学、応
用糖質化学、生命高分子化学、焼酎製造学、醸
造微生物学、応用分子微生物学

生物多様性の保全と農林産物の生産活動が調和した
持続的発展を実現する

環境共生科学プログラム



【主な学びの分野】
育林学、森林計画学、森林政策学、森林保護
学、木質資源利用学、砂防・森林水文学、利
水工学、農地工学、害虫学、蔬菜園芸学、動
物行動学

経営・経済学観点から農食産業と地域の
持続的発展に貢献する

農食産業・地域マネジメントプログラム



【主な学びの分野】
農業経済学、農業市場学、農業経営学、食品保
蔵学、食料環境システム学、森林環境教育

改組手続き中のため、詳細な内容は変更となる場合があります。なお、国際食料資源学特別コースについて変更はありません。