

情報経営専攻教室

経営は人・物・金・情報などの経営資源と知恵を活かし、継続的に行っていくものです。現状を分析し、計画を立てて、実行し、目的を達成していきます。失敗したら何が原因だったのか反省し、評価します。このような論理的思考は、人間形成に役立つ学問です。

情報経営専攻教室では、生産・販売・流通・経営や地域農業の振興などの「実論」についての課題研究に取り組んでいます。また、研究科生が運営している模擬会社と密接に連携し、生産から加工・販売など様々な視点で調査研究する専攻教室です。



食品加工専攻教室

食品加工専攻教室では、圃場で栽培した農産物や、学校内の他専攻教室の栽培品目を教材として、その加工特性、加工貯蔵技術を学習しています。栽培管理、加工原料の見極め等、生産、加工、販売に向けた6次産業化の意義を確認し、実践方法を習得します。

農産加工では、ジャム、漬物、パンそして千葉県の伝統料理・加工品作りに取り組んでいます。また、社稷祭（学園祭）では、来場者に、日頃の加工技術を通して「食」の大切さを紹介しています。



土壌肥料専攻

土壌肥料専攻教室では、高品質な農産物を効率的に生産する持続的な農業のための肥培管理技術を習得します。具体的な取組としては、「農業は土力（どりよく）」を合言葉に、土壌診断に必要な各種成分の分析と施肥改善技術、環境保全型施肥技術、土づくりのための堆肥化技術と施用法を学んでいます。

露地圃場とビニールハウスを有し、学生の希望にあわせた様々な作物の栽培と土壌改良資材や肥料を用いた環境にやさしく、より経済的な農業を探究しています。

和気あいあいとした実習や分析を通じて、知識の深化を図るとともに、課題解決能力を身に付けます。