

2027年4月「農学部」新設。

豊かな自然環境と歴史が息づく長野県千曲市に新キャンパスを開設。

※2027年4月新設予定。設置構想中につき、変更となる場合がございます。

興味に合わせて、2つのコースから専門分野を選べます。

農・地域共創コース

農と食で
地域を活性化させる
地域と育む
「共創の学び」



作物生産学

作物の育て方を科学的に学び、食料問題の解決する力を養う。

農業経済学
6次産業経営論
食農ビジネス実践論



地域活性化、環境問題などを
経済学的に解決する力を養う。

遺伝学
分子生物学
土壌学
植物病理学



基礎理論から体系的に学ぶ。

食品・発酵コース

長野が誇る「味噌」
「ワイン」「日本酒」
発酵・醸造技術



酵素化学 食品醸造学

発酵食品ができる仕組みを
科学的に解き明かす。

食品化学系
実験



発酵食品を科学的に分析し、
品質管理の基礎を築く。

栄養化学
食品衛生学
食品機能学



生物と栄養の関係や、
食の安全を守る専門知識など
を身につける。

《4年間の学び》

1年生

「農学」の基礎を学ぶ

農学を全体的に理解し、現代社会における農業・食料・環境問題の重要性を認識し、それらの解決に貢献しうる農学の多様な学術分野と社会貢献の可能性について学ぶことで、今後の専門分野選択や学習の基礎を築きます。

コースに分かれて 「専門基礎」を学ぶ

2年次からは各コースで専門分野の学びがスタートします。総合的な学びの1年次を終え、2年次からはそれぞれの専門分野の知識を深く掘り下げます。

農・地域共創コース

食品・発酵コース

3年生-4年生

実習・実験を通して 「現場で役立つ力」へ

3年生から研究室に所属し、「農・地域共創コース」はフィールドワークを、「食品・発酵コース」は演習・実験を通し、専門性をより高めていきます。



上野キャンパス 〒381-0085 長野県長野市上野2-120-8

人間学部 | 心理コミュニケーション学科
・心理コース
・英語コミュニケーションコース

人文社会科学部

情報コミュニケーション学科
文化芸術学科

専攻科 | 人間学専攻科

農学部お問合せ
【経営企画室】

026-295-1314

keiei@u-seisen.ac.jp

長野駅東口キャンパス 〒380-0921 長野県長野市栗田2277

看護学部 | 看護学科

大学院

看護学研究科
・修士論文コース
・特定課題研究コース
院内教育リーダー養成課程
保健師養成課程

専攻科 | 助産学専攻科



SCAN ME



農学部をもっと知る

長野で育む、
食と地域の未来



農学部

アグリデザイン学科

入学定員：85名

※設置構想中



清泉大学
SEISEN UNIVERSITY



その「好き」が

地域を救う「力」になる



求める人物像

- 「農」と「食」の学びを深め、地域を元気にしたい人
- 地域に飛び込み、現場での体験や交流を通じて実践力を修得したい人
- 長野県の豊かな農産物や伝統的な発酵食品に魅力を感じ、さらなる発展に貢献したい人



About us [各コースについて]

ゆるやかなコース制で、コースを越えた履修も可能です！
※設置構想中につき、変更となる場合がございます。

農・地域共創コース

長野をまるごとキャンパスに！
地域と育む「共創の学び」

机上の学問に留まらず、県内の農業やその周辺産業、食品産業の現場をフィールドとして、自治体、農や食、流通に関する企業、研究機関など多様な関係者と連携、共創しながら、農・食の専門知識と実践で培った経験値を背景に、課題解決に取り組める人材の養成を目指します。

食品・発酵コース

長野の「おいしい」を科学する！
発酵・醸造をベースに
食品の可能性を研究する

長野県が得意とする発酵・醸造産業について、実践を通じて学びを深め、新たな商品開発やマーケット開拓の可能性も視野にいれながら、さらなる産業の発展に貢献できる人材を養成します。県内の食品や食文化についても文理融合の視点を持ち、日本トップクラスの健康長寿県であることの因果関係に迫ります。

清泉の

オリジナル
ブランド

作ってみませんか？

企画

ブランディング

原材料栽培

発酵

醸造

販売

Point [農学部の特徴]



課題解決型学習

農学の知識はもちろん、経済学、社会学、デジタル・AI、アグリツーリズムなど多様な視点からアプローチすることで、革新的な解決策を生み出す力を育みます。



オリジナル科目「信州アグリデザイン学」

座学

フィールドワーク



オムニバス形式によって、毎回ゲストスピーカーをお招きします！

地元企業の技術者専門家による講義科目のほか、関連した施設などへのフィールドワークを取り入れた演習科目を開講します。
現場だからこそわかる、現場にいないとわからない話を学びます。

参画企業

ホクト株式会社/株式会社サンクゼール/株式会社ヤッホーブルーイング/株式会社R&C長野青果 etc...



地域に根差した 多様なインターンシップ先

自治体や地元企業と連携して、
長野県の豊かな「農」と「食」の
現場で実践的な学びが得られます。



目指せる資格

- ・教員免許：高等学校教諭一種(理科・農業)
- ・食品衛生管理者
- ・食品衛生監視員
- ・危険物取扱者甲種
- ・食の6次産業化プロデューサー
- ・農業技術検定
- ・農業簿記検定

ほか

多様な学びから得た知識を活かし、
幅広い分野での活躍が期待されます。

就職先例

- ◎農業関連企業 ◎農業法人 ◎食品・発酵関連企業
- ◎公務員 ◎環境関連企業 ◎観光・流通
- ◎教育機関 ◎研究機関 ◎一般企業

千曲 -CHIKUMA-
キャンパス

千曲市に新キャンパスを開校します。各階を「農・地域共創コース」「食品・発酵コース」の2コースに分け、共用部にはカフェラウンジや、図書館があります。地域に根差す校舎を目指します。



【外観】



【カフェ
ラウンジ】



【図書館】