



新潟大学の魅力と現在を発信^{いま}

新潟大学季刊広報誌 [RIKKA]

2025.SUMMER



NIIGATA UNIVERSITY
MAGAZINE

No. **53**

特集

”おいしさ“で

地域の魅力を作り出す

くおいしさDX共創イノベーションプロジェクトく

授業紹介 - 教育の現場 -

Enjoy! 学生ライフ

注目される研究報告

活躍する卒業生紹介 “学びの先”

教員によるコラム “知見と生活のあいだ”

基金関係のお知らせ

Campus Information



真の強さを学ぶ。

新潟大学

NIIGATA UNIVERSITY



新潟大学で2022年度から開始された共創イノベーションプロジェクト(共創IP)。
今号では、その1つである「おいしさDX共創IP」に焦点を当てる。
同プロジェクトは新潟の地域ならではの豊かな農林水産物や多様な食品の「おいしさ」を科学的に解明し、
食に関わる産業の高付加価値化、新規事業の創生等を目指す取組だ。
新潟市、株式会社メビウスをはじめとする地域産業界と協働し、
2024年度の内閣府「地方大学・地域産業創生交付金事業」にも採択された。
その精力的な活動を集める。

**社会との共創で
地域創生を目指す**
新潟大学が2030年を直近の
未来として見据え、大学の役割
とビジョンを示した「新潟大学将
来ビジョン2030」。その中で、
地域との対話や産学官協働を活
用した教育・研究活動を推進し、
新たなライフ・イノベーションを生
み出すための社会と地域の共創拠
点を目指すことを掲げている。こ
のミッションに基づき、新潟を若者
たちが活躍できる魅力的な地域へ
と発展させるため、2022年度
から始められたのが「共創イノベ
ーションプロジェクト」(以下、共
創IP)だ。その趣旨と目的を
担当の川端和重理事・副学長に
聞いた。

「若者にとって魅力的な地域を
作るためには、まず地域の特色あ
る産業群のアピールが必要だと私
たちは考えました。新潟県の総
面積は全国で5番目に広く、特
有の産業が多く存在します。そ
れらの中には、日本のみならず、
世界に誇る製品や技術もありま
す。共創IPは、新潟が持つ国際
的優位性やブランド力と、新潟大



川端和重 理事
(総括・社会連携 担当)・副学長

学の研究力を組み合わせて新たな
価値を生み出し、魅力的な街づ
くりや地域産業の創生を目指す
プロジェクトです」
これまでも新潟大学の教職員
は、県内の自治体や産業界等と
多様な活動を行ってきたが、そ
らの多くはある意味で、教育や研
究活動の一環として進められる個
人型の小規模な地域創生だった。
共創IPでは、ユニバーシティ・ア
ドミニストレーター(以下、UA)
と呼ばれるエキスパート人材を採
用し、事業化マネジメントを行う
ことで、組織レベルの地域創生事
業として取り組む。

「地域における様々な課題を検
討し、自治体や地域の産業界と
共に事業構造を作ります。国や

特集 “おいしさ”で地域の魅力を作り出す ～おいしさDX共創イノベーションプロジェクト～

2025.SUMMER No.53

CONTENTS

03 特集

“おいしさ”で 地域の魅力を作り出す ～おいしさDX共創イノベーションプロジェクト～

08

授業紹介 -教育の現場-

09

Enjoy! 学生ライフ

10

注目される研究報告

12

活躍する卒業生紹介“学びの先”

13

教員によるコラム“知見と生活のあいだ”

14

基金関係のお知らせ

16

Campus Information

Cover Photo

おいしさDX共創IPの舞台の一つでもある農学部前
にあるケヤキ。夏の厳しい日差しを和らげてくれる。



『六花』とは…

本誌のタイトルでもある『六花』とは、本学の校章の
モチーフである“雪の結晶”を表す言葉。本学の校章
は、シンボルマークであった学生章をモチーフに本学
名誉教授 小磯 稔氏がデザイン化したものです。



題字
野中浩俊(のなか ひろとし)氏
新潟大学名誉教授(教育人間科学
部)。専門は、書道、富岡鉄斎研究。現
在は、新潟市会津八一記念館館長

大学を核に世界の様々な知を用いてそれらを科学し、新潟の食関連産業を強く・魅力的なものにするのが狙いです。」と川端理事・副学長は話す。

おいしさDX共創IPでは新潟市中心地エリア「にいがた2km」を拠点に、新潟市と新潟大学、株式会社メビウスの3者を中心となり、飲食業や食品製造業をはじめとした様々な業種の事業者と連携し、新潟市の食関連産業の高付加価値化と、フードデータを駆使する人材輩出を目指すプロジェクト「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」（以下、おいしさDXプロジェクト）を展開している。

メビウス社は食品業界で属人化しているレシピやノウハウをAIで解析・活用し、新たなレシピ開発や課題解決に貢献するシステムの開発を担当。新潟市は魅力的な地域産業と若者の雇用創出、地方創生に貢献する大学づくりを目的とする内閣府「地方大学・地域産業創生交付金事業」に申請し、採択された。また、新潟大学は国内外のトップレベルの研究者や実務家を招へいし、おいしさの分析やデータベースの構築・活用等の研究、食分野でデータを活用し地

産学官連携による にいがた2kmでの プロジェクト



社会連携推進機構
勝見一生 准教授

域産業創生に貢献する人材育成、中核となる研究・教育組織の整備等の大学改革に取り組む。プロジェクトの事業化や交渉、資金調達等UAの役割を担うのは、社会連携推進機構の勝見一生准教授だ。

「日本におけるフードテックの領域では、一部の大学や大企業、ベンチャー、スタートアップが持つ先端技術に注目することが多いのですが、私たちは地域の食産業、特に中小企業等が生産する食材・食品等の特徴をデータ化し、そのデータの活用による地域産業創生に挑戦しています。新潟大学にある食品科学と情報科学をはじめとする科学的知見を活用し、新潟市をフィールドとして地域のおいしさのデータ基盤の構築と活用に取り組んでいます」

この取組で組織した“おいしさDX共創コミュニティ”の参画企業と共に、地域産業創生のための研究開発を進める。また、コミュニティの活動に学生も参加する機会を

「おいしさDX」で 新潟大学と共に描く新潟の未来



株式会社メビウス
ビジネスイノベーション本部
DXコンサル部
林 雅人さん

メビウスは、これまで地域創生を目的とした様々な産学官事業に取り組み、実績を積み重ね、評価を

いただけてきました。それを踏まえ、今回の「おいしさDX」の取組に参画し、これまでにない新たな事業に挑戦していきます。

本プロジェクトにおいて、我々は「事業責任企業」と「事業者」の2つの役割を担うこととなりました。事業責任企業としては、これまで新潟市と連携して築いてきた地域企業の統括やコミュニティ運営の経験を活かし、円滑かつ効果的な事業推進に努めていく所存です。事業者としては、新潟大学と連携した味覚およびAI分野の共同研究を推進し、食とテクノロジーの融合による新規価値の創出を目指します。実際に、新潟大学が枝豆のおいしさを分析し、そのデータを活用した実証実験によって、枝豆の新たな食べ方の発見や、購買意欲の向上につながりました。新潟大学の持つ卓越した学術研究と、メビウスの持つ社会実装の力を融合させ「だれもが使える技術」を共創していきます。

おいしさDXは、街づくり、人材づくり、産業づくりを一体で進める大きな取り組みです。産学官それぞれの目的や立場の違いがありますが、互いの強みを活かしながら同じビジョンに向かって進むことで、これまでにない大きな価値や新しい可能性が生まれると信じています。これからも新潟大学と新潟市と共に活動を推進し、「食を通じた新潟の発展・変革」を実現していきます。

「にいがた2kmおいしさDX 産学官共創プロジェクト」の必要性



新潟市都市政策部
政策監
宮崎博人さん

新潟市は人口減少を最重要課題としており、人口（生活者）が減ることで消費も減り地域経済が縮小

する影響は大きいと考えます。

人口減少を食い止める取組に平行して交流人口の拡大が重要であり、ビジネス客や観光客の増加とその購買力で人口減を補い地域経済を活性化させることが効果的です。

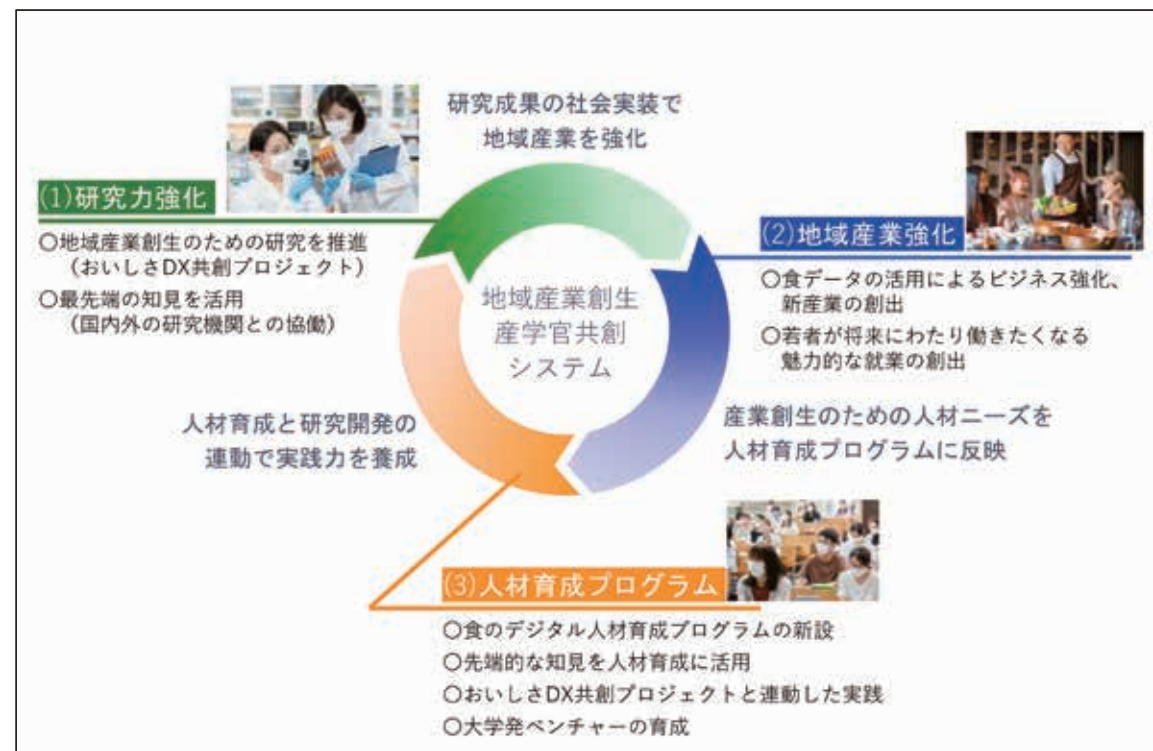
しかし、観光に弱いとされる本市は、その効果が得られず、本市の魅力としてPRしている「食」も活かしきれていない状況がデータから見るができます。

2023年の本市を訪れた来訪者の滞在中のクレジットカード等の利用を分析したところ、居酒屋・飲食店で利用した金額の割合は、東北の大都市や北陸の観光都市が約11%だったのに対し、本市は同じ割合が5%なのです。

来訪者が新潟の「食」を消費していない事実は、「素材を知らない」、「店を知らない」など、その魅力が情報として伝わっていないと考えます。

そこで「食」の魅力を新潟大学の科学知見と「にいがた2km」に集積するデジタル企業、さらに多くの飲食店やサービス企業と連携し、「食」の科学と「おいしさ」の可視化を「にいがた2km」を実証フィールドとして取り組むのが「にいがた2kmおいしさDX産学官共創プロジェクト」なのです。

「にいがた2km」が食とテクノロジーの融合拠点として、世界に広がることに期待します。



自治体の事業費を獲得した上でプロジェクトが動き始めます。UAはプロジェクトの事業化や交渉、資金調達の中核を担う存在です」と川端理事は話す。

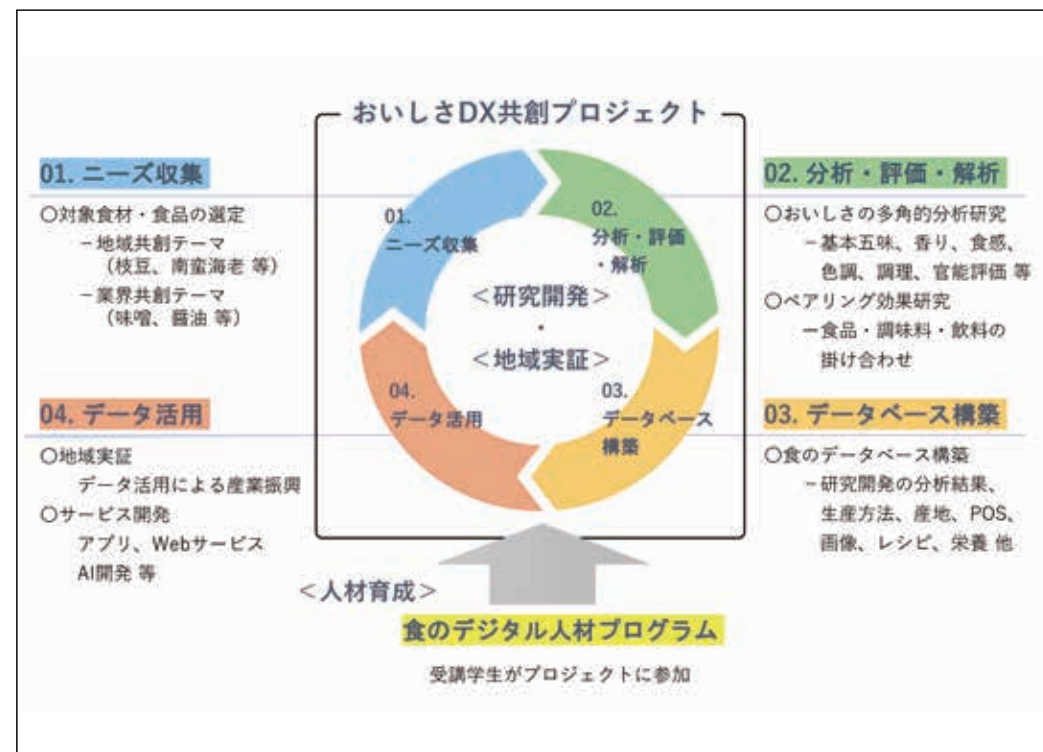
**新潟の食産業を
科学技術で強くする
おいしさDX**

現在、共創IPでは8つの重点領域でプロジェクトが進行している。いずれも新潟の強みや特徴を俯瞰し、大学の強みを掛け合わせて選定した。その一つが「おいしさDX共創IP」だ。新潟の豊かな食材・食品の特徴とそれを掛け合わせたベアリングによるおいしさの広がりや科学的に解明し、食に関わる産業の高付加価値化、新規事業の創生を目指している。味・香り・食感など、これまで主観に頼っていた表現を、食品科学と情報科学の融合研究によって「見える化」し、新たな提供方法の開発や新商品開発、観光、地域ブランド作りに生かす。

新潟は国内有数の食産業の集積地。例えば、本州日本海側で唯一の政令指定都市である新潟市は、食品製造業が市内の製造品

出荷額の約4分の1を占めており、事業所数でも全国トップクラスの規模、集積を誇る。しかし、その多くが中小企業で構成されており、多種多様な食材・食品が地域の魅力の源泉となる一方で、持続可能性の向上やさらなる発展のためには課題があると考えられる。

「新潟の魅力発信において食は大きな強み。コシヒカリ、野菜も魚も季節ごと、さらには獲れたての美味しさがあります。産地に来ないと思わえない贅沢さです。単に味だけでなく、食べ方や地域性、文化的な背景も新潟の食を発信する重要な要素です。新潟



食とテクノロジーの融合で 新潟の食産業を強くする



地域連携フードサイエンスセンター長
西海理之 教授

食の魅力発信の先にある 様々なビジョンを見据え 地域の魅力づくりに繋げる

「食」をテーマに 多分野が連携する 2つのセンター

おいしさDX共創IPにおいては、おいしさや食をはじめとしたデータの収集と、そのデータベース構築が重要だ。それを担うのは地域連携フードサイエンスセンターとビッグデータアクティベーション研究センターだ。どちらも複数の分野の研究者が連携することで、それぞれの視点や知見を活かした研究を進めている。

地域連携フードサイエンスセンターは、2002年に設置された

また、ビッグデータアクティベーション研究センターは、人工知能等を基盤とし、各研究分野に蓄積されている大規模データから新

た、プログラムを通して学生と社会人の交流を作り、「この地で、この人たちと一緒に働きたい」という思いの醸成に繋がることを期待しています。地域の食産業との関係を深めることで、将来的な就業者数の増加や、食のデータを活用した大学発ベンチャー創出も視野に入れています」

「食」をキーワードにする研究者約70名から成るコア・ステーション（※）だ。センター長の西海理之教授に聞いた。

「食品、食材、食べるという行為など、様々な分野を研究する研究者がいます。「おいしさ」というキーワードを複合的な観点から分析するために、味や香り、食感、加工方法、健康機能性などのテーマに関わる約10名が参加しています。一人の研究者だけでは限界があるため、関連分野の研究者たちの知見を集め、社会課題の解決に取り組むことが重要だと考えています」

「食と健康」は、新潟大学が描くビジョンの大きな柱であり、同センターの果たす役割は非常に重要だ。おいしさDXプロジェクトでは、食材・食品のベストパフォーマンスのための研究や、地域が抱える具体的な課題解決に取り組んでいる。

また、ビッグデータアクティベーション研究センターは、人工知能等を基盤とし、各研究分野に蓄積されている大規模データから新



ビッグデータアクティベーション研究センター長
山崎達也 教授

たな知識の創出を目指す組織だ。おいしさDXプロジェクトには計7名の研究者が関わっている。

「食に関するデータは、食品会社でさえ十分に蓄積されていないかつたり、企業秘密であつたりすることが多いため、農林水産省や新潟県、新潟市と連携し、公開されている郷土料理のレシピを活用して独自のデータベースを構築しようとしています」と山崎達也センター長は話す。

レシピによつて異なる「軽く炒める」などの表現や材料表記を統一し、標準的なデータベースを構築することが目的だ。同時に、使用食材から摂取カロリーや塩分など



おいしさDXプロジェクト事業者向け説明会で熱心に話を聞く参加者



ゆで枝豆と焼き枝豆の官能評価

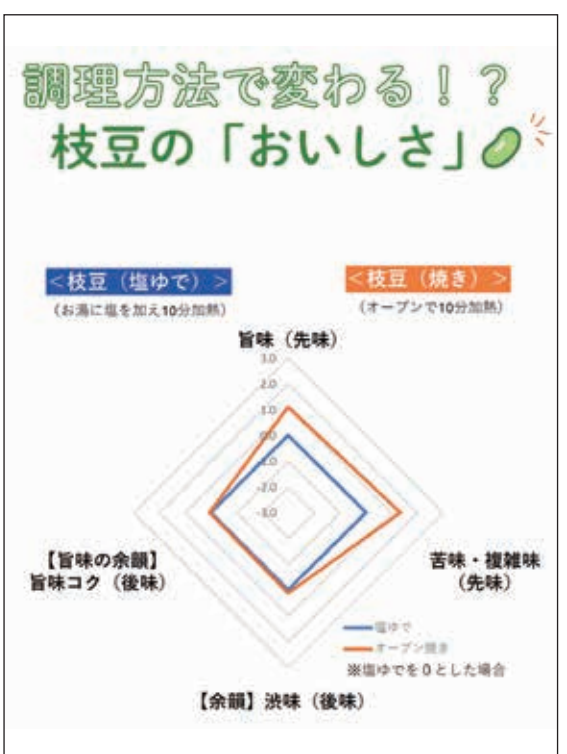
「おいしさ」の特性をデータ化し 地域の飲食店や小売店等での実証 商品開発のノウハウを蓄積する

枝豆での実証実験 味の特性分析、データを 活用した地域実証

おいしさDXプロジェクトが構築を目指すのが、食材・食品のおいしさを数値化する「おいしさ」の特性分析サービスだ。農林水産物や食品製造業・飲食業の製品を分析することで、製品の特長の明確化や素材と調理法によるおい

しさの違いをデータで紹介できるなど、おいしさの特徴を用いた販売展開につなげることができる。具体例として、枝豆の「塩ゆで」と「焼き」の調理方法で生じる違いを分析した結果、「焼き」の方が、旨みやコクが強いことが分かった。メニューの中にこの分析データを表示することが注文に影響を与えるのか、新潟市内の飲食店で実証実験を行った。実験の結果では、枝豆の売り上げが2倍になり、半数の人が再注文をしないと回答したことが分かった。

「おいしさをデータ化することで消費を促すだけでなく、枝豆の新しい食べ方を広める二助にもなります。こういったものが商品として実現すると新しいニーズが生まれます。また、AIで消費者の需要を分析したり、商品開発の



ノウハウを蓄積するシステムを構築するなど、よいものがどんどん生まれるような好循環をつくっていきます」と勝負准教授は話す。

食のデータを活用し、 地域産業創生に 貢献する人材を育成

また、おいしさDXプロジェクトは、人材育成の面でも重要な役割を果たす。学部生や大学院生を対象とした人材育成プログラムと、社会人を対象としたリスクリングプログラムの新設を計画している。

「これらのプログラムでは、国内有数の食産業の集積地である新潟市の拠点性を活かした産学協働体制を構築し、産業創生に資する実践型教育を行います。ま

を算出するデータベースの構築も進めている。このような「おいしさの見える化」の先には、個人の好みや体質に合わせた「パーソナライズ化」も視野に入れているという。

「例えば、年代によつて味の感じ方が異なるという研究結果をふまえて、20代男性向け、60代女性向けなど、ターゲットに合わせた味付けの提案が可能になります。このような取組を通じて、『新潟にはこんなに良いものがある』という気づきを地元の方々に与え食産業や観光産業等の活性化、ひいては地域創生に貢献したいと考えています」

食の総合知が 機能する 地域のシンクタンク

おいしさDX共創IPは、食産業の付加価値や生産性のさらなる向上、そして持続可能性と様々な地域でも展開可能という観点で、地域創生に貢献する。関連分野の研究者たちの知見を活用する「食の総合知」として社会

課題の解決に取り組んでいる。再び川端理事・副学長に聞いた。

「新潟大学にある味の分析や香り、食品加工、フードテックといった研究力・技術力をもつて地域のシンクタンクになろうというのが私たちのスローガンです。大学が地域と共に考え、汗をかき、転びながらも、再び立ち上がるということを事業として続けていきます」

プロジェクトの成果を飲食店や関係する生産者、企業が活用した先にはどのような未来を描いているのか。

「食の魅力発信の先には総合的な観光発信があり、その先には様々な人たちが集まる街というビジョンが生まれます。食をきっかけに始めた取組も、最終的には地域の魅力づくり、街づくりに繋がっていきます」

新潟に限らず地方都市には共通する課題が多い。グローバル化が進化した世界では、各国に共通する課題もあるだろう。「おいしさDX」が地域を越え、全国そして世界にある地域課題解決の「助となること」に期待したい。

※コア・ステーション
学部、研究科等の既存の学内組織にとらわれない本学の教員等のグループが、高度な大学教育プログラムの開発や卓越した研究拠点の形成を目指して行う教育・研究活動を、申請に基づき学長が認定する制度。学系や学部・研究科、研究統括機構等の下に設置される。

Enjoy! 学生ライフ

新潟大学の学生は、勉学はもちろん
部活やサークルなどの課外活動でも活躍しています。
このページではそんな青春の1ページをお届けします。



↑部員は49人。週3回、月・水・金曜の5限に、教育学部棟G棟第一書道教室で活動している。

新潟大学書道同好会

書を通して互いに高め合う
教養を深めて人生を豊かに

「字が上手になることが一番の面白さ。お手本を見ながら何度も練習すると、字がより綺麗に力強くなり、成長を実感できます。創作には、文字や構図、墨の色や紙の質感までこだわって作品を完成させる過程に苦労とやりがいを感じます」と部長の中村快さん。また、書道史や表現方法を学ぶことで想像力も豊かになるという。「書く行為を通じ、先人の知恵や教訓、作品に込めた想いを感じ取ることで教養

が広がります。その中で相手とのコミュニケーション能力や対人スキルも成長すると思います」。発表の場となる展覧会は、新大祭と新潟県民会館で開かれる青嵐展。近年は地域交流にも力を入れ、本年度は日本の芸能や文化に親しむイベント『ART MIX JAPAN』で、来場者と書道を楽しむ企画を行った。「書く」ことが少なくなっている昨今、書道を通してつながりを作る活動が印象的だ。

→新大祭で行った来場者との共同制作。海にまつわる字を書いたものを集め、1つの作品にした。



展覧会の準備では、表具の仕立てなど書道作品が完成する過程も知ることができます。

部長
中村 快さん
(人文学部3年)

新潟大学公式アプリ配信中

在学生、受験生、卒業生向けの情報をコンパクトにまとめ、随時お届けします！ぜひダウンロードください。

App Store
Google Play

堀 一浩教授

Kazuhiro Hori

Profile 博士(歯学)。包括歯科補綴学分野 教授。入れ歯治療を通して、食べる、話すなどの機能改善を研究、サポートする。



『欠損補綴学Ⅰ』

超高齢社会を迎えさらに必要になる
義歯製作の理論と技術の最先端を学ぶ

『欠損補綴学Ⅰ』は、歯学部歯学科4年生が対象。歯科医師である教員の指導の下、義歯製作を通して、無歯顎補綴治療の過程や設計原理、解剖学的指標を理解し、技工操作や臨床手技の基礎を習得する。担当の堀一浩教授に聞いた。

「歯科健診やう蝕・歯周病予防に関する取組の積み重ねにより、健康な歯を維持する高齢者は増えた方、超高齢社会の到来により、食事がしにくい、話しにくい、見た目が悪いといった口の中の問題を抱える高齢者も増えています。噛み合わせなどの口腔機能との調和を考えながら入れ歯の構成要素を学び、設計することは歯学部生にとって非常に



意欲ある学生が伸び伸びと勉学に勤しむ

授業紹介

—教育の現場—

専門的な知識や技術の修得と、均整の取れた知識の獲得は教育の重要な役割。約5,000科目の中から特色ある授業を紹介。

歯学部

STUDENT'S VOICE



左: 大島 柚香さん(歯学部4年)

右: 岩上 尚暉さん(歯学部4年)

「大人数の実習ですが、班ごとに担当の先生がいて、個々の理解度や作業の進捗を把握し、丁寧に指導してくれます。また、CADを使った実習では未来の歯科診療を先取りして学べます」(大島)「今日の実習は入れ歯の研磨仕上げをしました。表面に磨き残しがあると、舌触りが悪くなり、汚れも付きやすくなります。細かい部分に注意して作業しています」(岩上)

重要です」
歯科治療の分野でもデジタル技術の活用が日々進んでいるため、本講義には、近年導入され始めたCAD/CAMシステムを用いた全部床義歯製作のワークフロー体験が含まれている。CAD/CAMシステムは目視では分かりにくく、言葉では伝えにくい入れ歯の構造を、モニター上で透過したり断面を見たりすることができる



ど、3次元的な入れ歯の理解に効果的だという。
「デジタル技術の進歩は目覚ましく、現在はワンクリックで入れ歯の設計ができる時代です。しかし、それだけでは良い入れ歯が作れるわけではありません。入れ歯を作る技術は非常にトラディショナルなもので、素材や道具、技術が進歩しても、基本的には変わらないセオリーがあります。セオリーを知らなければ、良い入れ歯を作ったり直したりできません。患者さんの『噛みにくい』『口の中に当たって痛い』という言葉から、どこに原因があり、それはどのように調整しなければならぬのか判断する力が必要なのです。学生みなさんには、入れ歯の奥深さに気づき、理論と技術をどのように応用すればよいのかを考えてほしいと思います」

—小児医療宿泊施設—

ドナルド・マクドナルド・ハウス にいがた

病気と闘う子どもと、その家族と一緒にいられますように。

ハウスの運営は100%皆様のご寄附で支えられています。
温かいご支援をよろしくお願いいたします。

詳細はこちら



お問い合わせ：サポーター連携推進室 TEL：025-262-6010 E-mail：kikinjimu@adm.niigata-u.ac.jp

新潟大学の特徴ある研究トピックを紹介 注目される 研究報告

新潟大学では、伝統的な学問分野を継承するとともに、専門分野を超えて連携し合う研究や、先端的な研究など、真理探究や社会の発展に貢献する研究を行っています。

研究
題目

バイオマスの高効率転換による 高純度水素および基礎化学品の製造

再生可能エネルギー資源の効率的な転換を実現し 持続可能なエネルギー社会の構築に貢献する

地球温暖化抑制のために、二酸化炭素などの温室効果ガスの排出量削減や、化石燃料に代わる再生可能エネルギーの開発・利活用を進める研究が注目されている。中でも高純度の水素は自動車の燃料としても注目され

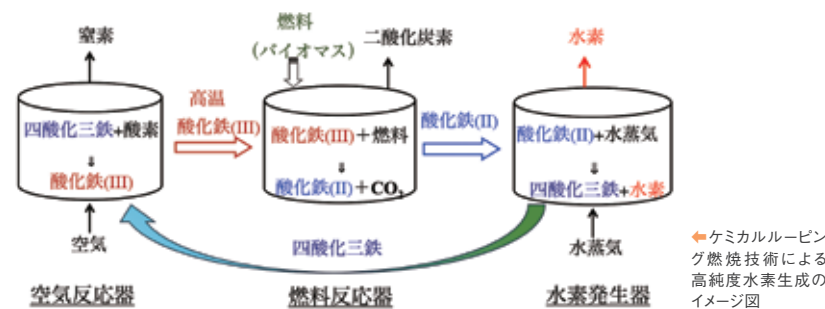
るが、その生成にあたっては、生成技術の確立やコスト削減などの課題がある。李 留云助教は、バイオマスを燃料として、鉄の還元反応と酸化反応を循環させるケミカルルーピング燃焼技術を用いて高純度の水素を製造する研究を行っている。

「私はクリーンな水素社会を実現したいとの思いから中国の大学でエネルギー研究を専攻していました。そこで日本の研究者の講演を聞き、先進的な研究内容や技術に感動しました。その後、新潟大学で研究を行う機会を得ました」

従来の高温ガス化では、一つの反応器（化学反応を効率的に行うための装置）内で反応させるため、複数のガスが混合して生成され、それらを分離させるための工程が必要だった。そこで、李助教は反応器を分けることにより、それぞれで異なる反応を起こすケ

ミカルルーピング水素生成法を開発。高純度の水素生成に成功した。この技術は、水素の生成過程で発生する二酸化炭素を分離する装置を必要とせず、コスト低減も期待できるという。

「再生可能エネルギー実用化のためには環境への配慮と同時に、資源の安定性も非常に重要なため、原料にはバイオマスを選びました。段階的に化学反応を進め、反応塔を組み合わせることで、それぞれの装置から分離不要な単一種のガスを生成できるように操作しています。今後も、システムの確立と高純度水素の量産化を実現するために実証実験を続けます。再生エネルギーの分野は日々、進歩していて、二酸化炭素を原料に有用な化学物質を製造する研究もあります。世界中での再生可能エネルギーへの関心の高まりはとても嬉しく、励みになります」



工学部
李 留云 助教

Profile | 博士(工学)。専門はエネルギー工学。2010年に新潟大学着任。新潟県産の木質バイオマス(未利用間伐材を原料とする木質ペレット)からエネルギーや有用な化学物質を作る研究を行う。

研究
題目

日本やアジアの少子化問題

働き方改革を本丸とした少子化政策を提唱し 家族を形成しやすい環境を構築する

我が国の深刻な問題の一つにある少子化。2024年の合計特殊出生率は1.15と、過去最低を更新した。また、東アジア諸国の多くが「極低出生率」に直面しており、その値は世界的にも非常に低い。溝口由己教授は、東アジアの少子化にはどのような共通点があるのかを検証し、少子化の要因分析と対策に取り組む。

「日本、中国、韓国にフォーカスしてみると、低出生率の背景には資本蓄積を軸とした社会編成が影響していることが分かりました。同時に、3か国とも家族形成の困難、つまり『家族を持つ=辛い』状況に直面しているという気付きを得ました。この辛さの正体を解明するために、育児コストを中心とした家族形成コストに着目し、諸外国と比較しながら日本の少子化要因の探究と対策を検討しています」

家族形成コストは①貨幣コスト（養育費、教育費等）、②機会コスト（キャリアの中断等の逸失利益）、③所得の3つの要素により把握する。それぞれの推移を調査した結果、すべての国で家族形成コストが増大しているという共通点を見つけた。

「日本の場合、女性就業率増加による②の上昇、中国は市場経済改革を契機とする①の急激な上昇、韓国は①②に加えて男性における③の不安定化など、相違点はあるものの、総じて家族形成コストが上昇しており、これが低出生率を生み出していると言えます。家族形成コストの上昇は、結婚のコスパが悪化している状況を指します。結婚に踏み出せない若者が増え、非婚化・晩婚化につながり、ひいては少子化の要因となっていると考えられます」

溝口教授は現在、自治体と連携して少子化政策に携わるほか、セミナーなどを通じて必要な対策の提言活動にまい進。日本の出生率回復のカギに、働き方改革の推進をあげる。

「児童手当や保育施設の拡充も重要ですが、帰宅時間を今より週6時間分早めた方が効果的であるという研究報告や、働き方改革導入後、社内の出生数が5倍になったという企



溝口由己教授の著書「少子化するアジア」家族形成の困難を超えて」



経済科学部
溝口由己 教授

Profile | 博士(経済学)。専門は中国経済論。日本をはじめ東アジア諸国の少子化要因について研究。本学アジア連携研究センターのプロジェクト「地方自治体と連携した少子化対策プラットフォーム構築」リーダー。著書に「少子化するアジア——家族形成の困難を超えて」など。

業もあります。私自身も『法定労働時間7時間・残業なし』を目指すべきだと提唱しています。大切なことは、人間の社会的再生産を軸に据えた社会編成に転換すること。結婚を望む人が結婚しやすく、求める人数だけ出産できるような社会の実現に向けて、これからも国内外で発信を続けていきたいです」

少子化は、経済力の低下や社会保障制度をも揺るがすことから「静かなる有事」と呼ばれている。この局面を打開するためにも、働き方改革の浸透が待たれる。

特別なあなたに 特別な1枚 「新潟大学カード」

新潟大学全学同窓会では、三菱UFJニコスと提携して、ゴールドプレステージの「新潟大学カード」を発行しています。多くの特典を享受できるとともに、新潟大学の支援にもつながります。入会のお問い合わせは全学同窓会まで。

特典 年会費無料 海外・国内旅行傷害保険付き(最高3,000万円) 国内主要空港のラウンジが無料



入会受付中!

新潟大学カードに関するお問い合わせ先

新潟大学全学同窓会事務局

電話: 025-262-7891

(受付時間 平日 10:00~15:00)

E-mail: n-doso@adm.niigata-u.ac.jp

志望業界、企業で働く先輩に質問したい!

会社の中の様子について知りたい!

新卒生と新潟大学生をつなぐ、キャリア形成サポートの新しいカタチ! 卒業生と学生をつなぐ CAN システム

CAN システムとは Web 上のシステムを介して、学生の就職活動やキャリア形成をサポートしていただくシステムです。社会の先輩として学生たちの悩みや不安にアドバイスをお聞かせください!

卒業生の皆様のご登録をお待ちしています!

お問い合わせ先 新潟大学キャリア・就職支援オフィス TEL:025-262-6087 FAX:025-262-7579 E-mail:shushoku@adm.niigata-u.ac.jp

新卒生と学生をつなぐ CAN システム

URL <https://www.career-center.niigata-u.ac.jp/>

活躍する卒業生紹介

“学びの先”

新潟大学で“真の強さ”を学び、社会に羽ばたいた16万人を超える卒業生。社会で活躍する卒業生をご紹介します。

■朝日酒造株式会社 西智之さん



Profile.
新潟県長岡市(旧板尾市)出身。1993年生まれ。2017年3月新潟大学農学部卒業。2019年3月自然科学研究科修了後、朝日酒造に入社。自社酵母の品質管理や育種開発を担当する。



酵母は変異しやすい微生物。その分析は地道で作業量も膨大になる。製品の品質に関わる重要な業務を担当している。

働きながら博士後期課程へ。専門的職業人としてキャリアアップ

『久保田』『朝日山』など、新潟を代表する日本酒銘柄の蔵元として知られる朝日酒造。長岡市の越路地域に本社を構える同社の研究センターで清酒酵母を研究するのが西智之さんだ。

『日本酒造りの課題を酵母で解決する』

「酒造りにはコメの品質と酵母が生み出す有機酸が重要な役割を果たします。日本酒の味わいや香り、アルコール度数を決める上で酵母の存在は非常に大きい。日本酒造りの

中心を担うのは杜氏ですが、目指す味や品質を、酵母で支えるのが私の仕事です」
西さんは、酵母の活動を遺伝子レベルで解析。伝統や経験に培われてきた酒造りの技術や醸造のメカニズムを科学的に解明し、新しい技術開発につなげることを目指す。現在は、生態系や健康への配慮から遺伝子の組み換えはせず、培地の中で自然変異した自社酵母を

分析している。「どんなに研究が進んでも、日本酒造りは自然の力による部分があり、データ上の数値に表れない要素もあります。それを判断するのは経験豊かな杜氏です。杜氏の思いを汲み、それを反映した酵母を作るのが私の目標です。酵母は生き物ですから、うまくいかないことも多い。理論上はうまくいっても、実際の現場でその通りになるかどうかは

分かりません。だからこそ、成功したときには達成感がありますし、そこに面白さを感じます。また、酵母は会社の大切な資産なので、その品質管理も大切な仕事です」

現在の仕事を根拠で支えるのは新潟大学で学んだ微生物の知識だ。「環境が変わっても研究に対する基本的な考え方は変わりません。大学で学んだ知識や技術は今の業務でも十分通用します」と

話す。また、西さんは社会人としてのキャリアを着実に重ねながら、2024年4月に新潟大学の博士後期課程に進んだ。働きながら専門分野を深め、専門的職業人としてのキャリアアップを図る。現在は月に1回以上研究室に通い、特徴的な性質を持つ酵母をつくる研究を行っている。

「入社後に課された『日本酒の味わいや酒造りを酵母で解決する』というテーマを大学の研究室に持ち込み、研究を進めています。最終的な目標は新しい酵母の開発です。私が目指すのは晩酌や日常的に楽しめる日本酒造りに貢献する酵母。自分が関わった酵母を使った日本酒が製品化され、多くの方々に楽しんでもらえたら嬉しいです」

Information



■朝日酒造
公式ウェブサイト

COLUMN ◆新潟大学教員によるコラム “知見と生活のあいだ”

第35回●創生学部「市街地の小さな公園が支える生物多様性」

本学教員がそれぞれの専門領域と日常の接点を題材に、日々の生活に通じる理論やアイデアを綴るリレー式コラム。第35回は創生学部です。

生 物多様性の消失は、世界経済リスク報告書2025年版において長期リスクの上位に位置づけられるなど、地球規模の危機として国際的に認知されています。その原因のひとつと言われるのが都市化の進行です。都市化は気温の上昇(ヒートアイランド効果)、化学汚染、生息地の縮小と分断化といった環境変化をもたらし、生物多様性を減少させると考えられています。

一方、都市域には空き地、道路脇の植生帯、河川敷、公園といった大小の緑地が存在します。そこには都市環境に適応した生き物たちが息づいており、絶滅危惧種など保全上重要な種も確認されています。しかし、都市の生物多様性の保全において、このような身近な緑地、とくに小規模な緑地が果たす役割についてはよく分かっていません。例えば新潟市内には敷地面積1ヘクタール以下の小さな公園が1300箇所以上も分布し、都市緑地面積の約15%を占めています。そこに棲む生き物たちの多様性については十分に明らかにされていませんでした。

私達の研究グループでは新潟市内の小規模都市公園32箇所を対象として、公園における生物多様性を調査しました。地表を徘徊する節足動物類を対象とした調査の結果、ゴキムシ類64種、クモ類70種、アリ類23種が確認され、公園が意外にも豊かな生物多様性を支えていることが分かりました。生物多様性と都市化との関係を分析したところ、周辺の都市化度(建物や舗装面の面積率)が高い公園ほどゴキムシ類の種数が少ない傾向が認められ、都市化による生息地の分断化により多様性が減少した可能性が示されました。また、公園内の環境条件の影響を調べたところ、土壌湿度、落葉などの堆積量、公園周縁部の舗装率などが多様性に影響を及ぼしていることが分かりました。すなわち、公園の節足動物類を保全するためには定期的な草刈りにより開けた環境を維持すること、落ち葉などを(部分的にでも)公園内に残すこと、周縁部の舗装率を下げるなど、有効な管理法と言えそうです。市街地にある小規模公園は、市民に憩いの場を提供するだけでなく、生




公園での調査プロット。落とし穴トラップを埋設し、地表徘徊性の節足動物を採集した。

物多様性保全の観点からも重要な役割を果たしており、都市計画において無視できないことが研究結果から示唆されました。身近な公園を散策する際には、このような小さな緑地が支えている生き物たちにも是非、目を向けていただければと思います。

小路晋作
創生学部准教授



専門は生態学。農林業や都市化などヒトの活動による環境変化が昆虫類の生物多様性に及ぼす影響について新潟県各地やケニア西部で研究。農業害虫の管理に関する研究にも取り組む。



75th Anniversary
NIIGATA UNIVERSITY
1949 - 2024


新たな挑戦
大きな貢献

創立 75 周年記念募金

次世代の人材育成と科学の発展に寄与し、社会に貢献する 新潟大学

卒業生の皆様をはじめ、多くの皆様のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。


詳細はこちら



お問い合わせ


創立 75 周年記念事業準備室


TEL : 025-262-5626 E-mail : niigata_univ.75th@adm.niigata-u.ac.jp



新潟大学ネーミングライツ事業パートナー募集中

詳細はこちら





新潟大学では、施設等の有効活用及び教育研究環境を強化することにより、本学の価値を向上させることを目的としたネーミングライツ事業の実施にご賛同いただける事業者等を募集しています。

お問い合わせ：サポーター連携推進室

TEL : 025-262-6010 E-mail : kikinjimu@adm.niigata-u.ac.jp

■私募債発行を通じたご支援

日本シイエムケイ株式会社からご寄附をいただきました

5月27日に、日本シイエムケイ株式会社新潟工場において、第四北越銀行東港支店 山田支店長立ち合いの下、「第四北越銀行 みらい応援私募債」による日本シイエムケイ株式会社から本学に対する寄附金目録贈呈式が行われました。

贈呈式では、日本シイエムケイ株式会社の宮本学執行役員より、寄附の趣旨や地域貢献に対する想いが述べられました。

この「第四北越銀行 みらい応援私募債」制度による本学への寄附は7件目となり、本学ではこの寄附を新潟大学まなび応援基金に受け入れ、学生の修学支援事業で活用していきます。

また、日本シイエムケイ株式会社様からは、新潟大学サポーター倶楽部会員としても本学への支援を賜っております。



出席者による記念撮影

■小児医療と研究への温かいご支援

一般財団法人新潟県けんこう財団様からご寄附をいただきました

7月4日(金)、一般財団法人新潟県けんこう財団本社(新潟市中央区)において、牛木辰男学長より入澤孝昌理事長へ、深い感謝の意を込めて記念盾を贈呈いたしました。

同財団からは、未来を担う子どもたちが健やかに成長できる社会の実現に向けて、本学に対し多大なるご寄附を賜りました。今回のご寄附は、小児がんの治療や研究のさらなる発展を支えるほか、長期入院の子どもとその家族を支援する滞在施設「ドナルド・マクドナルド・ハウス にいがた」の運営にも役立てられます。医療に携わる人材の育成と、患者支援を両輪とした本学の取り組みを力強く後押ししていただくものです。

また、けんこう財団様は、日頃より新潟大学サポーター倶楽部の会員としても、本学の教育・研究活動に継続的なご支援をお寄せいただいています。こうした地域に根ざしたあたたかな支援は、大学の使命を果たすうえでかけがえのない力となっています。

このたびのご厚意に心より感謝申し上げるとともに、本学は今後も、教育・研究・医療の連携を通じて、地域と社会に貢献できるよう取り組んでまいります。

入澤孝昌 新潟県けんこう財団理事長(右)
牛木 辰男 新潟大学学長(左)

■同窓の絆を深めて

全学同窓会との懇談会を開催

7月12日(土)、総合教育研究棟大会議室にて、全学同窓会と本学の懇談会を開催しました。この懇談会は、大学と同窓会との交流を深め、さらなる連携強化を図る場として毎年行われています。当日は、全学同窓会から各学部同窓会長を含む14名、本学から学長をはじめ28名が出席しました。

冒頭では、新潟大学創立75周年記念募金への多大なるご寄附に対し、牛木辰男学長から臼杵勇人全学同窓会会長へ感謝状が贈呈されました。その後、両会長の挨拶に続き、各学部同窓会長や臼杵会長から近況や学生支援事業の報告があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

懇談後は、第2学生食堂に会場を移し、和やかな雰囲気の中で懇親会が行われ、活発な意見交換が交わされました。

今後も本学は、全学同窓会との絆を一層深めながら、さらなる発展に向けて取り組んでまいります。

臼杵 勇人 全学同窓会会長(右)
牛木 辰男 新潟大学学長(左)

■環境と共生する稲作の未来を拓く

「コメ共創イノベーションプロジェクト基金」を設立

異常気象や温室効果ガスによる気候変動により、国内外でコメの不作や価格高騰が深刻化しています。新潟大学では、こうした課題に立ち向かうべく、稲作の未来を支える国際的な研究拠点形成を目指し「コメ共創イノベーションプロジェクト」を推進しています。

本プロジェクトでは、高温や乾燥、塩害に強い新品種の開発や、温室効果ガス排出削減につながる栽培技術の確立、アジア全域への技術展開に挑戦しています。このたび設立した「コメ共創イノベーションプロジェクト基金」は、最先端研究や社会実装、普及活動のための資金として活用されます。皆さまのご支援を通じて、世界に誇る新潟米の革新と持続可能な稲作の実現にご協力をお願いいたします。



詳細はこちらをご覧ください

あたたかいご支援、ご協力を賜り、心より感謝申し上げます。
「興味がある」「詳しく知りたい」「寄附したい」とお考えの皆様へ

詳しい資料をお送りいたしますので、お問合せ先までご連絡願います。新潟大学ホームページでも詳細をご覧ください。

お問合せ先 **新潟大学サポーター連携推進室** **TEL** 025-262-5651・6010・6356 **E-mail** kikinjimu@adm.niigata-u.ac.jp
HP <https://www.niigata-u.ac.jp/university/donation/>

ー学生の輝く未来を共に創るー 基金関係のお知らせ

地域の中核を担い国際社会で活躍する人材を輩出するため、「学生の修学支援」「国際交流」「教育施設整備」の推進を目指しています。

新潟大学まなび応援基金

■目的 経済的理由により修学が困難な学生及び障がいのある学生に対して、修学支援事業を行います。

「輝け未来!!新潟大学入学応援奨学金」「新潟大学大学院博士課程奨学金」「新潟大学修学応援特別奨学金」の支援により、修学・学生生活支援及び経済支援を行っております。

■寄附者名簿 (R7.3～R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉石田 武裕 上松 正次 奥 輝之 佐藤 純一 匿名希望6名

〈団体〉久保誠電気興業株式会社 日本シイエムケイ株式会社・株式会社第四北越銀行(みらい応援私募債) 丸文通商株式会社

～優秀な大学院生の研究を応援～ 新潟大学研究等支援基金

■目的 学生等又は不安定な雇用状態にある研究者への研究等を支援する事業を行います。

「未来社会を牽引するグローバルな総合知を備えたフロントランナー育成プロジェクト」により、大学院生の研究費支援を行っております。

■寄附者名簿 (R7.3～R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉石田 武裕 石塚 卓 匿名希望3名

〈団体〉久保誠電気興業株式会社

新潟大学基金

■目的 新潟大学の基盤整備、企業や地域社会との連携、教育・研究活動支援、国際交流活動支援、学生のための厚生施設整備などを推進する事業を行います。

■寄附者名簿 (R7.3～R7.5寄附入金分)※(50音順 敬称略)

〈個人〉池内 健 石田 武裕 石塚 卓 井手 協太郎 今井 ありん 今井 かおり 上松 正次 遠藤 晴恵 大山 俊之
梶原 謙一 金子 淳一 金子 峰 古泉 肇 齋藤 龍也 佐藤 正道 杉本 篤言 滝澤 哲也 竹林 ゆかり
飛田 俊幸 外山 久泰 中嶋 洋 中谷 高広 難波 昭夫 野口 公聖 長谷川 直美 廣田 巨樹 古川原 誠
細野 浩之 本間 克也 松山 勇仁 宮川 奈恵美 森 正勝 森 勇造 森田 孝子 山崎 秀 横野 知江
渡邊 景亮 匿名希望25名

〈団体〉あがの市民病院売店 株式会社ウィザップ 越後ファーム株式会社 ENEOS Xplora株式会社 株式会社かざま会館 久保誠電気興業株式会社
株式会社熊谷組 株式会社コーシン サントリービバレッジソリューション株式会社 JA新潟厚生連柏崎総合医療センター売店
JA新潟厚生連けいなん総合病院 JA新潟厚生連上越総合病院 JA新潟厚生連新潟医療センター Japan Trinity Creation 株式会社
胎内電建工業株式会社 新潟医療生活協同組合木戸病院 一般財団法人新潟県けんこう財団 新潟県福祉保健部健康づくり支援課成人保健係
新潟県立新潟高等学校 新潟大学生生活協同組合 株式会社新潟ビルサービス 株式会社ネクスコ・エンジニアリング新潟 ピアノ教室リエート
北陸ガス株式会社 星野電気株式会社 株式会社ミヤト野草研究所 株式会社和光ペンディング 匿名希望6団体

新潟大学サポーター倶楽部

■目的 継続して新潟大学を支援するため、倶楽部年会費の全額を「新潟大学基金」に寄附します。

また、会員様へ本学の情報発信を行い、新潟大学と会員及び地域社会との連携と発展を目指します。

<https://www.niigata-u.ac.jp/university/donation/supporters/>

【令和7年度から入会の新規会員のご紹介】※(50音順 敬称略)

〈個人〉匿名希望3名

〈団体〉株式会社愛工機器製作所 株式会社新宣 藤木鉄工株式会社

【令和7年度更新会員のご紹介】※(50音順 敬称略)

〈個人〉荒田 学 磯部 利行 岡村 光展 金子 哲 小林 俊裕 駒村 繁 斉藤 正志 佐藤 等 品田 浩一
高橋 姿 多和田 孝雄 寺田 剛 二宮 登 根津 英美 森 正勝 山鹿 幸恵 吉田 順子 匿名希望5名

〈団体〉あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 アサヒアレックスホールディングス株式会社 旭調査設計株式会社 愛宕商事株式会社 株式会社有沢製作所
株式会社アルコン 株式会社井伊製作所 岩塚製菓株式会社 株式会社ウィザップ 株式会社植木組 株式会社ウオロク 株式会社AIRMAN
エアブラック株式会社 エールホームクリニック NECネットエスアイ株式会社新潟支店 NA&HRコンサルティング社会保険労務士法人 株式会社遠藤製作所
税理士法人小川会計 株式会社小野組 開進工業株式会社 株式会社加賀田組 片山食品株式会社 株式会社カネコ商会 神山物産株式会社
株式会社キザシオ 北川グレストック株式会社 株式会社キタック 木山産業株式会社 クオリティフーズ株式会社 久保誠電気興業株式会社 株式会社熊谷
グリーン産業株式会社 クロスウィルメディカル株式会社 株式会社けんと放送 株式会社興和 小林事務機株式会社 株式会社コメリ 株式会社コロナ
税理士法人近藤まこと事務所 株式会社斎藤電設 医療法人さくら皮膚科医院 サトウ食品株式会社 株式会社三條機械製作所
サントリービバレッジソリューション株式会社 三和ボーリング株式会社 株式会社シアンズ 株式会社シーキューブ JA共済連新潟 JA全農にいがた
JA新潟厚生連 JA新潟中央会 JAバンク新潟県信連 株式会社ジェイ・エス・エス JCCソフト株式会社 株式会社ジェイマックソフト 株式会社ジョイフルタウン
株式会社品田電業社 積水ハウス株式会社新潟支店 セコム上信越株式会社 株式会社ソフトクリエイトホールディングス 株式会社ソリマチ技研
損害保険ジャパン株式会社新潟支店 第一建設工業株式会社 第一生命保険株式会社新潟支社 ダイエープロビス株式会社 株式会社大光銀行
株式会社第四北越銀行 株式会社第四北越ITソリューションズ 胎内電建工業株式会社 太平ビルサービス株式会社新潟支店 ダイアモンド電子株式会社
高倉産業株式会社 株式会社たかの 高野不動産株式会社 株式会社タカヨシ 株式会社タケショー 田村紙商事株式会社 中越運送株式会社
中越トラベル朝日交通株式会社観光部 株式会社ツインバード 株式会社ディモルギア 株式会社テック長沢 東京海上日動火災保険株式会社新潟支店
有限会社東京プリント社 TOPPAN株式会社 株式会社巴山組 株式会社中西製作所新潟営業所 株式会社ナカノアイシステム 株式会社中野科学
株式会社ナカムラ 株式会社南雲製作所 ナミックス株式会社 株式会社ナルサワコンサルタント 株式会社新潟クボタ 一般社団法人新潟県経営者協会
一般財団法人新潟県けんこう財団 新潟県信用組合 株式会社新潟ケンベイ 一般社団法人新潟県労働衛生医学協会 新潟交通株式会社 新潟信用金庫
新潟総合警備保障株式会社 新潟大学生生活協同組合 新潟大学地域医療教育センター・魚沼基幹病院 新潟ニッタン株式会社 株式会社新潟博報堂
株式会社新潟ビルサービス 新潟メスキュード株式会社 新潟冷蔵株式会社 西田建設株式会社 日本シイエムケイ株式会社 日本精機株式会社
日本海エル・エヌ・ジー株式会社 株式会社日本旅行新潟支店 株式会社バイオニア 株式会社ハイングラフ 株式会社博進堂
原信ナルスオペレーションサービス株式会社 株式会社ピーアールシー 株式会社BSNアイネット 株式会社ヒウラ 東日本電信電話株式会社新潟支店
株式会社ビクシス・テクノロジーズ 株式会社ひらせいホームセンター 株式会社廣瀬 新潟税理士法人深湾合同事務所 株式会社福田組
フジコーポレーション株式会社 藤川調理機械株式会社 藤田金属株式会社 藤村クレスト株式会社 株式会社ブルボン 北越メタル株式会社
株式会社北都 北陸ガス株式会社 星野電気株式会社 株式会社本間組 本間電機工業株式会社 松井建設株式会社北陸支店 株式会社マルイ
株式会社マルタケ 丸文通商株式会社 ミサワホーム北越株式会社 ミサワホーム北越株式会社 三井住友信託銀行株式会社新潟支店 三星工業株式会社
株式会社ミヤト野草研究所 株式会社村尾技建 株式会社村尾地研 株式会社メビウス 有限会社ヤスダヨーグルト 株式会社ヨークベニマル
株式会社横瀬オーディオ 新潟営業所 株式会社ラクウェブ ラミコジャパン株式会社 株式会社リビングギャラリー 株式会社菱電社 合同会社レンズ
匿名希望2団体



会員名簿はこちら

Campus Information

地域に密着しながら様々な活動が続ける新潟大学。皆さんにお伝えしたいニュースはたくさんあります。

本学初となるネーミングライツ看板除幕式を行いました

本学は、新潟総合警備保障株式会社様及び株式会社メビウス様との間で、本学初となる大学施設のネーミングライツ（施設命名権）契約を締結し、4月10日に、五十嵐キャンパス総合教育研究棟の2つの施設において、同契約に基づくネーミングライツ施設の看板除幕式を行いました。



本学では、引き続きネーミングライツ事業を通じて施設等の有効活用及び教育研究環境を強化することにより、本学の価値向上に取り組んでまいります。

10月18日(土)～26日(日)新潟大学Weekを開催！ 今年度は、古町ルフルでの特別企画も開催し、より新潟大学が身近に。



新潟大学と地域、卒業生、学生の家族、入学希望者、関連企業等、ステークホルダーとの“つながり・結びつき”を深めることで、これまで以上に身近で存在感のある大学の浸透を図ることを目的に恒例となった新潟大学Weekを今年度も10月18日(土)から26日(日)に開催します。

大学祭や展示、講演会、公開講座など知的好奇心を刺激する約30に及ぶ大小様々なイベントをこの期間に集中的に体感いただけるこの機会にぜひ新潟大学の多岐にわたる取組に触れてください。

※一部のイベントは上記期間の前後に開催されるものもあります。

また今年度は、この新潟大学Weekの一環として、新潟市中央区の古町ルフル（大和デパート跡地）のルフル広場とふるまちモール7を舞台に、誰でも学べる／誰でも遊べるをコンセプトとして特別企画を10月26日(日)に開催します。

ルフル広場では、ステージ企画として1時間目から時間割形式で様々な模擬講義を実施します。話題の日本酒学をはじめ、脳科学や健康関連の講義など大学生になった気分で楽しみながら参加できます。（申込不要。席は先着順）

ふるまちモールでは約20のブースが出展し、新潟大学の取組もベースにした親子で楽しめる科学実験やVRイベント、医療系の学部による健康相談や咀嚼測定、大学の農場で採れた野菜の販売や最先端のお米「新大コシヒカリ」を用いたおにぎりの販売、附属図書館による古本市など、すべての年代の方が学べ、楽しめる内容をご準備しました。お子様には綿あめのプレゼントもあり。この日はぜひ古町に足を運んでください。



詳細は特設サイトをご確認ください

新潟大学week2025

検索



新潟大学
季刊広報誌



R I K K A 2025.SUMMER No.53

発行／2025(令和7)年10月
編集／新潟大学広報室
(新潟市西区五十嵐2の町8050番地)

電話／025-262-7000

Home Page

<https://www.niigata-u.ac.jp/>

E-mail

rikka@adm.niigata-u.ac.jp



定期送付のお知らせ

季刊誌「六花」は卒業生の皆様に無料で定期送付させていただきます。ご希望の方は、広報室までご連絡ください。

リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。