

生命産業創造学科 新設記念 公開講座

2015年4月、新潟薬科大学に新しくビジネス系の新学科、生命産業創造学科が誕生しました。
食品や環境をはじめ多くの分野で活躍できる人材育成を目指す、全国初の取り組みです。

「経営・企画・情報処理」+「科学・技術の理解」=即戦力の社会人育成

独自のカリキュラムは、多くの企業が求める人材を徹底的に分析することによって完成させました。少人数制のグループワークを基本に取り入れているので、卒業後には明るくて頼りがいのある社会人に近付いていることでしょう。
この記念イベントでは、実際にどんな講義が行われているか、生命産業創造学科での学びが社会でどう役立つのかを体験していただく機会として、3回の公開講座を行います。お気軽にご参加下さい！

6月7日(日) 10:00~12:00

1 経営の視点で行う商品開発

～まだない駅弁を世の中に～

講師 村瀬博昭先生 (生命産業創造学科准教授)



【キーワード】
商品開発
市場調査
販売戦略

7月19日(日) 10:00~12:00

2 描こう、環境とITの未来都市予想図

～安全で暮らしやすい
進化型都市「スマートシティ」を体験～

講師 小瀬知洋先生 (応用生命科学科准教授)

特別ゲスト 村岡元司先生 (NTT データ経営研究所 部長)



【キーワード】
スマートシティ
エネルギー管理
安全な暮らし

8月23日(日) 10:00~12:00

3 新潟発の食べ物を世界へ!

～マリアナ海溝の水圧を利用する食品とは～

講師 伊藤満敏先生 (生命産業創造学科教授)
元 越後製菓株式会社 代表取締役社長



【キーワード】
食品開発
超高压
販売・経営



概要・お申込先

対象：高校生・保護者・高校教員

参加費：無料

定員：各回先着 50名

場所：4大学メディアキャンパス

(新潟市中央区万代3-1-1 新潟日報メディアシップ6F)

申込先：新潟薬科大学 応用生命科学部 広報委員会

seisansou@nupals.ac.jp

●お名前、学校名、学年を添えてお申込ください。

講師紹介

1

講師 村瀬 博昭 先生（生命産業創造学科准教授）

6月7日(日) 経営の視点で行う商品開発 ～まだない駅弁を世の中に～

→ 経歴

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科博士課程修了。
外資系コンサルティング会社のアンダーセン、NTT データ経営研究所を経て現職。農業、食、コミュニティなどを通じた地域活性化の研究や活動支援に携わる。北海道出身。

→ 講義概要

新商品の開発にアイデアは重要です。しかし、どのような商品が売れそうか、実際に開発をする前に予測してからアイデアを出すことで、より売れる確率の高い商品を考えることができます。講座では、お弁当（駅弁）の開発を実際に体験していただきます。

2

講師 小瀬 知洋 先生（応用生命科学科准教授）

7月19日(日)
描こう、環境とITの未来都市予想図 ～安全で暮らしやすい進化型都市「スマートシティー」を体験～

→ 経歴

広島大学大学院工学研究科博士課程修了。岡山大学環境理工学部研究員、独立行政法人国立環境研究所研究員を経て、現職。化学物質管理と廃棄物工学を専門にし、環境リスクの評価とその低減技術の研究に携わっている。広島県出身。

→ 講義概要

人の豊かな快適な暮らしを支える様々な家電・電子製品とそれらを使うために必要な電気をはじめとするエネルギーを自然環境の保全と調和を両立できる近未来の都市を支えるリサイクルや自然エネルギーの活用技術を紹介します。

特別ゲスト 村岡 元司 先生

NTT データ経営研究所パートナー
社会・環境戦略コンサルティング本部長

→ 村岡先生のご紹介

村岡先生は、これまで企業経営及び行政に関するコンサルティング業務並びに調査研究分野で活躍されています。「スマートシティー」と呼ばれる、環境に配慮した近未来都市構造の研究と推進については世界をリードする先生のひとりです。

→ 講義概要

スマートシティとは、情報技術や自然エネルギーなどを用いて地域の電力を効率的に利用しながら資源を大切に使う地域社会のことです。今後、環境問題はますます生活の身近になってきます。いま、日本や海外で行われている最先端のスマートシティについてご紹介します。

3

講師 伊藤 満敏 先生（生命産業創造学科教授）

8月23日(日) 新潟発の食べ物を世界へ！～マリアナ海溝の水圧を利用する食品とは～

→ 経歴

新潟大学大学院自然科学研究科生命・食料科学博士課程修了。食品全般の製造および製品の開発や販売に30年余り関わる。特に米および穀物を原料にした食品産業に携わる。秋田県出身。元 越後製菓株式会社 代表取締役社長。

→ 講義概要

食の宝庫、新潟県で収穫される農水産物の加工に、水深1万メートルの水圧(100Mpa)約1,000気圧以上の高い圧力を用いる方法を紹介します。付加価値を高めた製品の販路は、世界に広がるはずです。