

# 楽しみと共に東京農大

## －幸せの学びの講座－

日々是樂。

みなさん、人生を楽しく、興味深くすごしおられますか？

若い世代も、人生豊かな世代の方々も？？

さて、オープンカレッジの開講の目的は、皆さんの幸せをつくり出すお手伝いにあります。

人生をより楽しく生きるには、友と語らう人生、人を恋する人生、家族との和の人生、食を楽しむ人生、暮らしを美しく快適に過ごす人生、日々健康に生きがいある時を過ごす人生、様々なものを創り出す喜びの人生・・・。

ヤングからシニアまでを対象に、「幸せの学びの講座」を今期も数多く用意いたしました。

常連の方々の、常套の方法で、このパンフレットの隅々まであふれるシェフ（講座主任）たちの、メニュー（講座内容）に込めた熱き思いを感じ取っていただければ幸いです。

それでは、またこの「オープンカレッジ・パンフレット」が、みなさまにとって、美味しいごちそうを目の前にした時の、「悦びの選びのメニュー」であることを！

エクステンションセンター長  
東京農業大学造園科学科教授  
鈴木 誠

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
1	特別企画講座	C001	A B	元気の源、食の話・酒の話	・中西載慶 [短期大学部醸造学科教授]	元気で明るく充実した人生を送るには、心と体の健康が大切です。心の健康には、好奇心の喚起と笑いと会話が重要で、体の健康には適切な食生活と適度の運動が必要です。本講座では、日本人の食卓と酒をテーマに、歴史、文化、科学の多面的視点から、日頃の生活に役立つ楽しい話題と健康になる話題を提供します。	A:5/12(日) B:6/8(土) 13:00～14:30	各クラス 1回	世田谷 キャンパス 情報大学 ステーションキャンパス	Aクラス 100名 Bクラス 80名
2	食育講座	C002	A B	炊飯の科学と技術を学ぶ ～美味しいご飯を食べよう～	・高野克己 [応用生物科学部生物応用化学科教授] ・野口治子 [同 准教授] ・飯島 健 [同 助手] ・宇都宮定 [象印マホービン(株)第一事業部マネージャー] ・辻井良政 [アルファー食品(株)研究開発部主任研究員]	「毎日ご飯の味が違う」「高級な炊飯器なのにご飯がおいしくない」「美味しいご飯を食べたい」と悩んでいる人、この講座で問題を解決しましょう。本講座では「美味しいご飯の秘密」を解明するため長年研究を行っている、高野教授が炊飯の最新情報を教授し、炊飯器開発の専門家が炊飯器の特徴と癖を、そして失敗しない炊飯器の使い方を伝授します。もうこれで、毎日、美味しいご飯を食べることができます。	A:5/11(土) B:5/25(土) 13:00～15:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	各クラス 20名
3	食育講座	C003		家庭で出来る食品加工	・菊池修平 [応用生物科学部食品加工技術センター元准教授]	家庭で簡単に作れる市販のような食品を作ってみましょう。味噌は買うものとお思いでしょうか、市販の麹を使えば簡単に作れます。仕込みは大学で行って、発酵・熟成は各家庭で行ってください。また、アーモンド風味の美味しいクッキー、西洋版五穀せんべい「チュイル」と、フランス菓子の代表としてお馴染みの「マドレーヌ」を作ります。	①5/11(土) ②5/18(土) 13:00～16:00	2回	世田谷 キャンパス	20名
4	食育講座	C004	A B C	世界でひとつ、オリジナル蔵ツアー	・東 和男 [応用生物科学部醸造科学科講師]	Aクラス(ワイン)『栃木の自然が生んだ評判のワイナリーと酒蔵ツアー』:九州沖縄サミットの晩餐会で乾杯ワインに選ばれた評判のワイナリーと酒蔵を訪ねテイステイングします。 Bクラス(上越)『発酵のまち上越で、山と海の発酵食ツアー』:上越で醸造蔵や、農産・海産の加工場を訪ね、収穫から加工までの発酵食の現場を訪ねます。 Cクラス(みそ)『秩父で味噌を仕込み、ウイスキーと酒蔵ツアー』:秩父で味噌を仕込み、㈱ベンチャーウイスキーと酒蔵を訪ねテイステイングします。	A:5/25(土) 8:30～19:00 B:6/22(土)～23(日) 8:00～20:00 C:6/29(土) 8:30～19:00	AC:1回 B:1泊2日	学外	各クラス 45人 ※20歳以上
5	食育講座	C005		酵素学について学ぼう!	・内野昌孝 [応用生物科学部生物応用化学科准教授] ・野口智弘 [同食品加工技術センター准教授] ・田中尚人 [同菌株部保存室准教授]	今話題の酵素について学んでみませんか? 様々な食材には酵素が含まれ、また、発酵食品では微生物が酵素を生産し、食品においしさや栄養、機能性などを付与しています。ここでは伝統的な発酵食品などを題材に皆さんで酵素について勉強したいと思います。3名の農大教員より、食品製造学、微生物学、酵素学の視点からのお話があります。	6/22(土) 9:00～11:50	1回	世田谷 キャンパス	50名
6	食育講座	C006		本みりんの力を探る	・館 博 [短期大学部醸造学科教授] ・渡辺康雄 [みりん研究会事務局長] ・松本浩明 [宝酒造(株)東京事務所長] ・郡田美樹 [同東日本調味料カスタマーセンター所長]	本みりんは、ふっくらとした上品な甘さを持つ我国の伝統的発酵調味料です。和食の調味料としては、無くてはならないものですが、意外とその調理効果については知られていません。本みりんの調理効果である、上品な甘味の付与、テリツヤ、煮崩れ防止、深いコク・旨味、味のしみこみ、消臭などについて解説します。本みりんの素晴らしさを講義・調理実習ならびに試食を通して体感していただきます。	6/29(土) 10:00～13:00	1回	世田谷 キャンパス	30名 ※20歳以上
7	食育講座	C007		みそ・しょうゆ・酢・あま酒・菱汁・納豆をサクサクつくる	・東 和男 [応用生物科学部醸造科学科講師]	醸造・発酵食品、酒類を「座学」し、自宅で「少量」の、みそ、麦みそ、しょうゆ、酢、納豆、みりん類似調味料、あま酒、麦汁を仕込みます。	①7/6(土) ②7/13(土) ③7/27(土) 10:00～16:20	3回	世田谷 キャンパス	100名
8	食育講座	S001		食の検定・食農3級取得講座 ～毎日の食事のこと、どのくらい知っていますか!～	・下野郁男 [食の検定協会事務局長] ・高橋久光 [国際食料情報学部国際農業開発学教授]ほか	毎日、あたりまえのように行っている食事ですが、改めて問われると知らないことが多いはず。食の検定は、食べるということが、自身の健康のみならず、社会や環境にまでつながっていることを知り、食や食材への理解を深めていただくことを目的に創設した資格試験です。食農3級は、農作物の基礎知識がテーマ。講座は、「食の検定・食農3級公式テキストブック」に沿って展開し、最終日には希望者を対象に検定試験を実施。80点以上の合格者には合格証を発行します。	①4/20(土) 10:00～15:10 ②4/27(土) 10:00～15:00	2回	世田谷 キャンパス	50名

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
9	食育講座	S002	A B	家庭でできるプロのフルーツ加工	・杉本政弘 [壽食品工業(株)研究開発部]	ジャム、マーマレード、フルーツソースなどのフルーツ加工品を家庭で作った経験のある方、自分が思い描くようなものが作れましたか。また、市販品のようなジャムを作ってみたい方も本講座を受講してください。ジャムを家庭で作ってみたい初心者の方も是非受講してください。ジャム作りのプロがレンビヤ作り方を教えるジャム作り講座です。	A:①5/25(土) ②6/1(土) 13:00～16:00 B:①6/22(土) ②6/29(土) 13:00～16:00	各クラス 2回	世田谷 キャンパス	各クラス 16名
10	食育講座	S003		チーズ通になる	・佐々木正弘 [雪印メグミルクイテーズ研究所所長] ・芳一尚 [同主席研究員]ほか	人類が作り出した食品の中で、もっとも傑作でかつ栄養的に極めて優れた食品といわれるチーズ、その数は世界中で1000種類を超えます。このチーズの多様性を理解するために、誕生と発展の歴史、種類と分類、基本的な製法について、ビデオ映像、簡単な実験(ナチュラルチーズ製造・プロセスチーズ製造)、チーズの試食(10数種類)をまじえて学びます。	①6/22(土) 13:00～16:10 ②6/29(土) 13:00～14:30	2回	世田谷 キャンパス	40名
11	体験型講座	C008		早春の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート1	・樹田信彌 [地域環境科学部造園科学科元講師] ・伊藤 健 [農学部植物園技術職員]	早春、白馬山麓の親海湿原、八方尾根山麓を訪ね、カタクリ、フクジュソウ、キクザキイチゲなどの草花やブナの芽吹きを植物ガイドとともに訪ねませんか。なお、この講座は植物探索を行うもので、多少の山登りも考えられますが一般の方でも簡単に歩ける範囲内で行います。	5/3(金)～5(日)	2泊3日	学外	15名
12	体験型講座	C009		動物介在療法への誘い	・川嶋 舟 [動物介在療法学研究室講師] ・内山秀彦 [同 助教]	動物介在療法は、様々な所で実践が行われるようになってきました。これらの実践は単に対象となる人が喜ぶからという理由で行われているわけではなく、様々な目的や目標をもって行われています。本講座は、あらためて動物介在療法について、その背景や事項を整理し、さらなる理解を広げる機会とします。また、将来は、動物介在療法の実践をお手伝いしていただけるボランティアを目指される方にも学んでいただくことの出来る講座です。	①5/26(日) ②6/9(日) 10:00～12:00	2回	厚木 キャンパス	25名
13	体験型講座	C010		春の北アロス自馬山麓の植物を訪ねてパート2	・樹田信彌 [地域環境科学部造園科学科元講師] ・伊藤 健 [農学部植物園技術職員]	北アルプス北部裾池湿原に見られる本州で最後のミズバショウの大群落の開花と日本百名山「雨飾山」周辺のブナ林のオモ物を植物ガイドとともに訪ねませんか。なお、この講座は植物探索を行うもので、多少の山登りも考えられますが一般の方でも簡単に歩ける範囲内で行います。	6/28(金)～30(日)	2泊3日	学外	15名
14	体験型講座	C011		盛夏の北アルプス自馬山麓の植物を訪ねてパート3	・樹田信彌 [地域環境科学部造園科学科元講師] ・伊藤 健 [農学部植物園技術職員]	盛夏の八方尾根、裾池湿原の三ツコウキスゲ、ユキワリソウ、キヌガサソウ、シラネアオイなど多数の色鮮やかな高山植物を植物ガイドとともに訪ねませんか。なお、この講座は植物探索を行うもので、多少の山登りも考えられますが一般の方でも簡単に歩ける範囲内で行います。	7/26(金)～28(日)	2泊3日	学外	15名
15	体験型講座	C012	A B C	包丁の研ぎ方～切れる包丁で料理を楽しく～	・星野欣也 [教職・学術情報課程准教授]	包丁は、切れなくなったら使い手が研いで使用することが原則です。研ぎ方が分からない、研いでみたいが忙しいなど家庭で包丁を研ぐことは難しいことです。この際、研ぎ方を修得して、常に「切れる包丁」を使って料理の幅を広げましょう。日頃使っている包丁を1本持参(安全のためタオル等で包む)してください。その他、砥石などは当方で準備します。	A:4/4(木) B:4/6(土) C:4/13(土) 10:00～12:00 D:5/11(土) 13:00～15:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	各クラス 20名
16	体験型講座	C013	A B	里山風景ウォッチング～多摩丘陵フットパスを歩く～	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・松本 清 [フリーコンサルタント]	町田市北部から川崎市、横浜市方面に広がる多摩丘陵には、昔ながらの里山風景が今もなお良好な状態で残されています。また、そこでは市民グループにより里山風景を巡る散策歩道「多摩丘陵フットパス」が整備されています。今回は、この地域の自然や景観に詳しい松本清氏と一緒に、2つのコースを訪ねます。丘陵地特有の里山の景観、尾根からの眺望、随所にちりばめられた歴史や文化の香りなどをめぐります。Aクラスは隠れ里の花園、Bクラスはヤマザクラの絶景が楽しめるそうです。	AB:①4/4(木) 18:30～20:00 A:②4/6(土) 9:45～15:30 ※雨天の場合は4/7(日) B:②4/13(土) 9:45～15:30 ※雨天の場合は4/14(日)	各クラス 2回	世田谷 キャンパス 学外	各クラス 20名
17	体験型講座	C014	A B	自分のお箸を作る～小刀でヒノキを削って～	・星野欣也 [教職・学術情報課程准教授]	食事に欠かせないお箸、自分の手に合わせて長さを測り、ヒノキ棒から箸一膳を削って作ります。替え刃式小刀と二膳分の材料を支給します。計測、安全な削り方などを説明した後に作業をして完成させます。簡素な自木の箸は、食品が滑りにくく軽量で使いやすいものです。小刀と材料を持ち帰り、自宅でもう一膳作れます。その後は、自ら好みの木材を入手して箸削りが可能です。My箸を使つてエコな生活をしましょう。	A:4/6(土) B:4/13(土) 14:00～16:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	各クラス 20名

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
18	体験型講座	C015	A B C D	ヨガのある生活を始めましょう ～自分の身体に意識を向けて～	・高橋新平 [地域環境科学造園科学科教授・スキー部部長] ・上岡洋晴 [地域環境科学教養分野教授・体操部部長] ・内田真珠 [ヨガ・インストラクター] ・伊藤のり子 [ヨガ・インストラクター]	無理のない動きを重ねながら、身体の末端から芯までを気持ちよく動かす初心者対象のヨガです。呼吸に合わせてゆっくりと身体を動かし、伸びていく筋肉や筋を感じてみましょう。忙しい生活の中で、自分の身体や呼吸を見つめる時間となるでしょう。レッスンの前後、翌日の身体の違いを感じてください。また、生活の中にヨガを取り入れること、健康生活の基本や植物(アロマなど)による身体への様々な動きなどについて講義を交えながら皆さんと一緒に体験しましょう。	A:①4/7(日) ②4/14(日) ③4/21(日) 10:30～12:30 B:①5/12(日) ②5/19(日) ③5/26(日) 10:30～12:30 C:①6/9(日) ②6/16(日) ③6/23(日) 10:30～12:30 D:①7/7(日) ②7/14(日) ③7/21(日) 10:30～12:30	各クラス 3回	世田谷キャンパス	各クラス 30名
19	体験型講座	C016		自然にやさしい作物の栽培法と利用法を学ぶ	・藤垣順三 (短期大学部名誉教授)ほか	丹沢山塊の東端に位置する大山の麓、伊勢原市にある文化庁有形登録文化財の山口家住宅で、毎回異なる講師による講義と、約60a(6,000㎡)の農地を実際に使って日常生活に関係の深い花・野菜・穀物を自然にやさしい栽培法で栽培したり収穫物の利用法を学びます。概ね午前中2時間、昼食後2時間を予定しています。カリキュラムにとらわれず、地域の方々との交流や情報交換の場にしたいと考えていますので、積極的な参加者を期待しています。	①4/13(土) 9:30～15:00 ②4/27(土) 10:00～15:00 ③5/11(土) 9:30～15:00 ④5/25(土) ⑤6/8(土) ⑥6/22(土) 10:00～15:00	6回	学外	30名
20	体験型講座	C017		樹木の生理生態と樹形の意味	・堀 大才 [短期大学部環境緑地学科非常勤講師] ・内田 均 [同 教授] ・三戸久美子 [同 非常勤講師]	樹木は生理学的にも構造学的にも生態的にも極めて多様であるが、樹形を見るとその土地の立地環境や樹木の生理的構造的状态、力学的状态が良くわかります。そこで、樹木の生理と樹形、生態と樹形の関係を明らかにし、樹木の新たな見方を提案します。	①4/13(土) ②4/20(土) ③4/27(土) ④5/11(土) ⑤5/18(土) ⑥5/25(土) 13:00～16:00	6回	世田谷キャンパス	50名
21	体験型講座	C018		香りの科学と美学 ～いい香りを知る楽しさと創る面白さ～	・藤森 嶺 [生物産業学部食品香粧学科教授] ・佐無田靖 [曾田香料(株)部長] ・木村公子 [同 官能評価担当] ・城市 篤 [㈱資生堂リサーチセンターパフューマー] ・和智進一 [元高砂香料(株)パフューマー]	生活空間を豊かにする香りに関心を持つ方が増えています。香りをかぐということは、本来は動物として生きていくための重要な感覚として発達したものと考えられています。いま、私たちはおいしく食べるため、あるいは香り自体を楽しむため、香りを大切にしています。森の香りや花の香りもいいものですし、元気が出ます。香りは科学の目で見れば、揮発性の香気物質として化学的な取り扱いをすることができます。科学の目で見つた香りを少し学んでみましょう。一方で香りを美学の心でとらえることもできます。感性の世界です。この科学と美学、二つのとらえ方を、講師による対話形式のトークとグループによる会話を楽しみながらの調香実習で深めてみましょう。実習では多くの香り物質を嗅ぐことができます。講義内容、実習内容は前年度とは一部異なりますので継続受講者の方にとっても新しい発見があると思います。フレーバーの実習も楽しい体験となるでしょう。全体的にはフレーバー中心で進めますが、今回は著名な二人のパフューマーによるフレグランスの講義も加えました。この講座は後期に継続させていただきます。	①4/20(土) ②5/11(土) ③5/25(土) ④6/8(土) ⑤6/22(土) 10:30～12:30	5回	世田谷キャンパス	30名
22	体験型講座	C019		沖縄県自古島の自然・文化と農業体験	・板垣啓四郎 [国際食料情報学部国際農業開発学科教授] ・中西康博 [同 准教授] ・足達太郎 [同 准教授] ・小島庸平 [同 助教] ・菊野日出彦 [宮古亜熱帯農場准教授] ・友利行男 [同 技術職員] ・西川真衣子 [同 技術職員]	美しい南国の自然とサトウキビ、そして琉球文化の島。沖縄県宮古島にある本学国際食料情報学部の亜熱帯農場を訪ねて農業体験をしてみませんか。農場では資源環境保全との共生の糸口を求め、持続可能な開発のための秘策を探る研究を続けています。農場でのサトウキビの収穫と黒糖づくり、ヤムイモやサツマイモの栽培や加工など、地下ダムとマングローブ群生地の見学、宮古島の野菜市場訪問など、宮古島ならではの体験型講座です。	①5/11(土) 13:00～15:15 ②5/17(金)～19(日)	座学1回 体験 2泊3日	世田谷キャンパス 学外	10名
23	体験型講座	C020		トランポリンで爽快 フィットネス!	・上岡洋晴 [地域環境科学部教授] ・廣瀬知樹 [日本体操協会公認審判員]	ロンドンオリンピックでも注目された「トランポリン競技」ですが、レクリエーションとして楽しめます。跳躍(ジャンプ)は、子どもの歡喜の動作に象徴されるように自然に生じる喜び表現であり、鳥のように空中へ舞い上がることは太古の昔から人間の夢と希望です。トランポリンは、それらを満たしてくれるレクリエーションです。一緒にこの非日常の感覚を楽しみましょう。初心者や運動の苦手な方でも楽しめるように丁寧に指導します。	①5/9(木) ②5/16(木) ③5/30(木) ④6/6(木) ⑤6/13(木) 14:00～16:00	5回	世田谷キャンパス	30名

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
24	体験型講座	C021		国産アロマで人を癒し、地域を活かす	・宮浦理恵 [国際食料情報学部国際バイオビジネス学科講師] ・和田文緒 [英国IFA認定アロマセラピスト・AEAJ認定アロマセラピーインストラクター]	アロマセラピーで用いられる精油(アロマオイル)のほとんどが外国からの輸入に依存しています。本講座では、日本の風土で育つ植物から抽出される「和の精油」に着目し、あまり知られていない活用法をクラフト作りをしながら実際に体験していただきます。植物の力を生活の中にうまく取り入れて、心地よい暮らしを紡ぎだすアイデアをまじえながら、国産精油植物とその生産地の様子など、「農」としてのアロマの側面も紹介します。地域資源を活かす人と地球を癒す意味についても一緒に考えましょう。	①6/28(金) ②7/12(金) 10:00～12:30	2回	世田谷キャンパス	20名
25	体験型講座	C022		農大生が案内する山村再生現地ツアー～長野県長和町・山村の森と農地を再生する～	・立岩壽一 [国際食料情報学部食料環境経済学科教授] ・野口敬夫 [同 助教] ・望月洋孝 [同 助教]	東京農業大学国際食料情報学部食料環境経済学科が中心となって取り組んでいる「山村再生プロジェクト」は、山村地域再生を目的とし、遊休荒廃農地の再生等を行うものです。平成24年度も多くの学生が参加し、山村の現状把握・再生活動を行ってきました。本ツアーは、2年目の開講となります。新規の一般の皆様はもちろんのこと、昨年度のツアーにご参加くださった皆様にも向けて企画し、植林、稲刈り作業等を行う予定です。	5/18(土)～19(日)	1泊2日	学外	15名 ※高校生以上
26	体験型講座	C023		佐渡の世界農業遺産を訪れる～佐渡の食・農・環境・歴史・文化を学ぶ～	・上岡美保 [国際食料情報学部食料環境経済学科准教授] ・菊地昌弥 [同 准教授] ・田中裕人 [同 准教授]	新潟県佐渡市では、2003年に野生絶滅したトキ(朱鷺)が、2008年9月、再び佐渡の上空へと飛び立ちました。トキが人と共生できる豊かな自然環境をつくるため、これまで佐渡市では、様々な努力が行われてきました。特に、農家による「冬期湛水」「ピオーソ作り」「減農薬・無農薬栽培」など「生きものを育む農法」の取り組みは、2011年6月、先進国及び日本で初めて「世界農業遺産」に登録されました。さらに、佐渡の金銀山においても世界に誇れる歴史遺産として世界遺産の暫定リストに記載されています。この講座では、佐渡の豊かな自然環境と離島独特の歴史の中で培われた様々な「遺産」に触れ、人と自然の共生について学ぶと共に佐渡の食・農・環境・歴史・文化における魅力を堪能して頂くことを目的としています。	6/7(金)～9(日)	2泊3日	学外	10名
27	体験型講座	C024		公園・緑地の施設からみた帝都復興期～明治神宮外苑・山下公園を巡る～	・小林 章 [地域環境科学部造園科学科教授]	1923(大正12)年の関東大震災により東京と横浜は壊滅的被害を受けましたが、帝都復興計画により再建されていきました。そのとき横浜港に山下公園が造られ、横浜公園は改造されました。東京で震災前に着工した明治神宮外苑は震災後に完成しました。明治神宮外苑と山下公園やその周辺の施設をゆっくり見学すると帝都復興期の人々の想いが伝わってきます。	①6/22(土) ②6/29(土) ③7/6(土) 13:30～15:30	3回	世田谷キャンパス 学外	20名
28	体験型講座	C025		木材から広がるアロマときのこの世界	・大林宏也 [地域環境科学部森林総合科学科准教授] ・江口文陽 [同 教授] ・谷田貝光克 [認定NPO法人の木の理事・香りの図書館館長] ・木田マリ [料理研究家]	木材は私たちの身の回りで、箸や紙などの小さいものから住宅の柱や床板などの建築材料にいたるまでたくさん使われています。この講座では木材の基本的な特徴を学び、さらに、あまり知られていない木材由来のアロマについての講義を体験を通して学びます。さらに、木材はきのこの生育基材であり、両者は切っても切れない関係にあります。そこで、健康に役立つおいしいきのこ料理について講義と試食で学びます。	5/18(土) 13:00～16:00	1回	「食と農」の博物館	30名
29	体験型講座	C026		めざせ!草刈りの達人～刈払機の免許を取得しよう～	・木村悦之 [地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授] ・竹川将樹 [NPO法人富士森林施業技術研究所副理事長] ・片平成行 [同 理事] ・松崎誠司 [同 事務局]	里山や農村地域、都市における公園緑地など地域のみどりの管理作業にボランティアとして参加するケースが増えています。中でも草刈りは草の成長を観察しながら終わりのない作業となっています。草刈りについてもその対象となる植物や作業の目的などによって様々な作業方法や道具があります。このような草刈全般に対する知識を学び、道具の使い方や管理方法を習得します。併せて刈払機を安全に使用するための安全衛生教育の講習を受け修了証(刈払機免許)を取得します。	①6/29(土) 13:00～16:30 ②7/6(土)～7(日)	座学1回 体験1泊2日	グリーンアカデミー 学外	20名

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
30	体験型講座	C027		めざせ！木こりの運人～チェーンソーの免許を取得しよう～	・木村悦之 [地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授] ・竹川将樹 [NPO法人富士森林施業技術研究所副理事長] ・片平成行 [同 理事] ・松崎誠司 [同 事務局]	里山や農村地域、都市における公園緑地など地域のみどりの管理作業にボランティアとして参加するケースが増えています。その中で、木を伐ることは危険を伴う作業となっています。対象となる樹木や作業の目的などによって様々な方法や道具があります。木を伐ることに対する知識を学び、道具の使い方や樹木管理の方法を習得します。併せてチェーンソーを安全に使用するための安全衛生特別教育(大径木等)の講習を受け修了証(チェーンソー免許)を取得します。	①8/31(土) 13:00～16:30 ②9/7(土)～9(月)	座学1回 体験 2泊3日	グリーンアカデミー 学外	20名
31	参加協働型講座	C028	A B	谷津ミュージアムの里山づくり	・木村悦之 [地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授] ・根本正之 [東京農業大学客員教授] ・山田 晋 [東京大学大学院助教] 手賀沼課・谷津ミュージアムの会	手賀沼を有する千葉県我孫子市は、水質や自然環境の保全を目的として、残された岡発戸・都部の谷津田を「谷津ミュージアム」として保全整備しています。谷津田の自然環境を守る人材を育てながら、稲作づくりやホタル・アカガエル等動植物の保護にも取り組んでいます。この講座は、我孫子市のご協力により、市有地の樹木の育成管理をとおして地元ボランティアの方々、行政の方々などと協働で谷津ミュージアムの里山づくりを目指します。	A:4/21(日) 9:30～15:00 B:7/21(日) 9:30～15:00	各クラス 1回	学外	各クラス 15名
32	参加協働型講座	C029	A B	富士金山の里の地域づくり 「みち」から考える朝霧高原の地域づくり RART2-IV	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・栗田和弥 [同 講師] ・木村悦之 [地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授]	農大富士農場のある富士宮市麓地区を拠点として、朝霧高原の地域づくりを進める講座です。地元の方々、行政や支援する団体企業の方々と共に体験し、学び、考え、汗を流す参加協働型講座です。朝霧高原は「遠く原三里」と言われた広大なススキ草原が広がっていました。生活形態等の変化に伴い人の手が入らなくなっています。地域の人々は、ススキ草原を有望な地域資源として見直し、地域の活性化を進めようとしています。講座を通してこれらの活動に参加します。	A・B:①5/9(木) 18:30～20:00 A:②5/11(土)～ 12(日) B:②6/22(土)～ 23(日)	各クラス 座学1回 体験 1泊2日	世田谷 キャンパス 学外	20名
33	参加協働型講座	C030		地域密着型茶摘み+安倍川源流ワサビ沢トレッキング	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・齋藤雅子 [都市農村交流コーディネーター]	静岡市安倍川源流に位置する梅ヶ島はお茶・わさび・林業・温泉観光業で成り立つ山里。南アルプスに続く山々には茶畑が点在し、集落ごとに特徴ある素晴らしい景観を作り上げてきました。ところが、伝統ある茶業にそして集落に存続の危機が、「茶畑を茶畑のまま継承し、地域に活気を取り戻すには？」を見据えつつ梅ヶ島の景観・食を堪能します。無農薬23年「隠れ茶の畑」での茶摘み体験後は「ホットプレート手揉み茶実習」、標高1000m日本一高い「天空の茶畑」見学。夕食後の交流会での参加者同士の語り合いも楽しみの一つ。9日は明治時代のワサビ田跡を見ながら安倍峠サカサ川支流のワサビ沢沿いにブナ原生林1550mまでトレッキングします。(往復4km標高差350m4.5時間:滑りやすい沢登りの箇所があります。登山が初めてでも健脚の方なら大丈夫です)	6/8(土)～9(日)	1泊2日	学外	20名
34	園芸講座	C031		家庭菜園のための野菜生産技術(夏から冬まで)	・五十嵐大造 [短期大学部生物生産技術学科教授]	夏から冬にかけて行う作業とともに秋冬野菜を中心に解説します。基本となる土作り、病害虫防除、野菜の基本的な生理生態、被覆技術(トンネル・べたがけ)、主な野菜(ダイコン、ブロッコリー、ハクサイ等)の栽培方法について取り上げます。また畑の土の簡単な土壌診断(pH、肥料が土にどのくらい含まれているか)を行い、畑の土の状態について確認した上で解説します。さらに防寒対策などの応用技術についても触れる予定です。その他:夏野菜栽培用として野菜苗の鉢上げ実習も行う予定です。(前回の講座に参加してなくても受講できます)	①4/20(土) ②4/27(土) ③5/11(土) 10:00～12:00	3回	世田谷 キャンパス	40名
35	園芸講座	S004		メディカルハーブの基礎講座～メディカルハーブ検定試験対応～	・野口和子 [NPO法人日本メディカルハーブ協会認定ハーバルセラピスト]	ハーブ(herb)とは一般に生活に役立つ香りのある植物をいい、活用分野としては園芸や料理、ハーブ染め、クラフトづくりなど、多岐にわたります。この中で健康管理や美容を目的に活用することをメディカルハーブ(植物療法)とよんでいます。実習を通して、身近な15種類のハーブの主要成分や活用方法を学びます。自分で栽培したハーブや、ドライハーブを使いこなして心身の健康に役立てましょう。	①5/11(土) ②5/18(土) ③5/25(土) ④6/1(土) 13:00～15:00	4回	世田谷 キャンパス	30名
36	子供チャレンジ教室	C032		夏の昆虫観察会	・三田敏治 [農学部農学科助教] ・岡島秀治 [同 教授] ・小島弘昭 [同 教授]	厚木キャンパスは市街地から容易にアクセス可能な立地にありながら、豊かな自然が残されています。夏はカブトムシ、クワガタムシ、タマムシ、セミなど、たくさんの昆虫をみる事ができます。全2回の講座をとおして、生き物のおもしろさ、自然とのふれあい方を学びます。	①7/20(土) 17:00～20:00 ②7/27(土) 13:00～17:00	2回	厚木 キャンパス	15名 ※:小学1～6年生、要保護者同伴)

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
37	子供チャレンジ教室	C033	A B	デジカメ・ケータイカメラで3D技術を体験しよう!	・國井洋一 [地域環境科学部造園科学科准教授]	3Dテレビ、3D映画など、今は写真や映像も3Dで見る時代になりつつあります。でも、どうして平らなところからものが浮き上がって、立体的に見えるのでしょうか?このプログラムでは、みなさんが持っているカメラ付き携帯電話やデジカメを使って、物の形を簡単に3Dで見る実習を行います。また、最新の超ハイテク3D計測器「レーザスキャナ」についても、みなさんに操作体験してもらいます。	A:7/27(土) B:7/30(火) 10:30~16:00	各クラス 1回	情報大学 ステーションキャンパス	各クラス 20名 ※中学1年生 ~高校3年生
38	子供チャレンジ教室	C034		親子で挑戦! たのしい食品づくり	・野口智弘 [応用生物科学部食品加工技術センター准教授]	今回挑戦するのは、ケチャップとベーコン。ベーコンにケチャップをつけて食べる。よくある光景だと思えます。それが手作りならばおいしさも倍増! 家でもキャンプでも簡単に作れますので、是非チャレンジしてみてください。	①4/14(日) ②4/21(日) 9:30~12:30	2回	世田谷 キャンパス	12組24名 ※小学1~6年生
39	子供チャレンジ教室	C035	A B	レゴロボットで“よく遊び”、学ぼう!	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科講師]	レゴマインドストームNXTは学習用に開発された教材です。小学校から大学まで様々な教育機関で活用されており、東京農大でも大学の実験・実習に活用しています。今回、小学3年生~6年生を対象に、レゴを使ったロボットとプログラミング入門教室を実施します。レゴを使用したものづくり、コンピュータ、ロボット、プログラミングの勉強をしたい方は是非ご参加ください!	A:4/20(土) 10:00~12:00 B:4/20(土) 14:00~16:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	各クラス 20名 ※小学3~6年生
40	子供チャレンジ教室	C036	A B	高校生対象! ロボットを知る! 触れる! 学ぶ!	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科講師]	生産環境工学科農業ロボット工学研究室佐々木ゼミでは、バイオロボティクスに関する教育・研究を行っています。ロボットに関する知識や大学の教育・研究の一端を学びたい高校生を対象に、ロボット・バイオロボティクスの紹介、レゴロボットを使用したプログラミングなどを実施します! 是非ご参加ください!	A:4/27(土) 10:00~12:00 B:4/27(土) 14:00~16:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	各クラス 20名 ※高校1~3年生
41	子供チャレンジ教室	C037		魚の透明標本を作ろう! 観察しよう!	・蝦名 元 [財進化生物学研究所研究員]	透明標本とは、体を透明化して骨に色を付け、骨格などを観察するための標本のことです。今回行う二重染色法は軟骨と硬骨を染め分けます。様々な薬品と多くの工程が必要で、小さいものでも20日程かかります。今回は、生きた魚から標本までの基本工程に挑戦、実践して観察をします。「魚」の体の不思議、驚きの能力などのおもしろい話も聴き、実物と向き合いながら五感をつかって体験しましょう! これで夏休みの理科の自由研究、実験の宿題もバッチリ! ? 自分で作った標本は宝物になりますよ!	①5/25(土) ②6/8(土) ③6/22(土) ④7/13(土) ⑤7/27(土) 15:00~16:30	5回	「食と農」の博物館	16名 ※小学4年生 ~中学生
42	子供チャレンジ教室	C038	A B	親子で学ぼう! 食育&クッキング	・川野 因 [応用生物科学部栄養科学科教授] ・徳江千代子 [東京農業大学客員教授] ・久保園江 [管理栄養士] ・鈴木 香 [管理栄養士] ・林 恵子 [管理栄養士]	みなさん、野菜は好きですか?今回は「旬の野菜・くだもの」をテーマにした食育と「おやつ(ヘルシーチップスやケーキ)」作りを親子で体験していただきます。野菜が好きな友達も、苦手なお友達もきっと「おいしい!」と笑顔になります。親子で仲良く協力して楽しめる講座です。ぜひ参加してください。お父様のご参加もお待ちしております。	A:6/8(土) B:7/6(土) 14:00~16:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	親子20組40名 ※小学1~6年生)
43	子供チャレンジ教室	C039	A B	生物多様性と進化ってスゴイ!	・蝦名 元 [財進化生物学研究所研究員] ・橋詰二三夫 [同 研究員]	生物多様性条約第10回締約国会議(COP10)が愛知・名古屋で開催され(2010年)、より生物多様性が注目されるようになりました。人間は様々な生き物から多くの恵みを受けています。これからも受け続けるにはどうすればよいか。(財)進化生物学研究所が世界で集めた標本と、生きている様々な動物・植物のコレクションを実際に見て触れながら、生物多様性と進化について楽しく学びましょう! 生き物の不思議や魅力に直接ふれることで、新しい発見やおどろきが続いています! お土産もありますのでお楽しみに!	A:6/15(土) B:6/29(土) 14:30~16:30	各クラス 1回	「食と農」の博物館	各クラス 16名 ※小学3~6年生
44	子供チャレンジ教室	C040		「コケ玉づくり」で研ごう「造園感性」!!	・浅井俊光 [地域環境科学部生物環境調節室助教] ・牧田直子 [同 造園科学科特別研究員]	ケト土を「こねる」植物を「植えて」コケを「巻きつける」ただそれだけの「コケ玉づくり」は単純ですが、とても奥の深い世界です。コケ玉に好きな植物を植え付けて、季節のアレンジや個性豊かなデザインに挑戦してみよう。植物や風景、都市環境を「観る」ことのできる造園家の「眼」は「植物や土に触れ、育てる」といった小さな経験からも鍛えることができます。	7/27(土) 9:00~12:00	1回	世田谷 キャンパス	20名 ※小学1~6年生

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
45	子供チャレンジ教室	C041		メダカ博士になろう!	・蝦名 元 [駒進化生物学研究所研究員]	「メダカ」は私たちにとって、とても身近な生き物です。観賞魚としてはもちろん、文学や歌にも多く登場するほど、メダカは日本人にとって古くから、おなじみのサカナなのです。身近な生き物だけに「メダカ」のことは様々知っているような気もしますが、実は知らないことが多くあります! 今回の講座では「メダカ」の素晴らしい楽しみ、絶滅しそうな野生のメダカの現状を知りながら、生き物の生活の仕組みや大切さについて、五感をつかって体験してみましょう! これでは夏休みの理科の自由研究、実験の宿題もバッチリ!? 観察をしたメダカの標本はお持ち帰りいただけます!	①8/22(木) ②8/29(木) 10:30~12:00	2回	「食と農」の博物館	16名 ※小学3~6年生
46	子供チャレンジ教室	C042	A B	夏休みに魚拓を作ろう!	・蝦名 元 [駒進化生物学研究所研究員]	夏休み真っ只中! 子どもたちは野外に出て、生き物と触れ合う機会が多くなると思います。そこで身近な水に住む生き物「魚」の体の仕組みや形の不思議、驚きの能力などのおもしろい話を聞き、いつもは食材としている実物の魚と向き合ってみませんか? 触れて感じて驚いて、魚の生物学の深みを五感を使って体験してみましょう! さあ、魚拓にチャレンジ! これでは理科の自由研究、宿題もバッチリ! ? 自分で作った魚拓は宝物になりますよ!	A:8/24(土) B:8/31(土) 10:30~12:00	各クラス 1回	「食と農」の博物館	各クラス 16名 ※小学3~6年生
47	環境体験学習	C043	A B C D	春の多摩川源流沢歩き	・宮林茂幸 [地域環境科学部森林総合科学科教授] ・石坂真悟 [多摩川源流大学現地事務局] ・鈴木一聡 [NPO多摩源流こすげ事務局] ・加藤源久 [小菅村漁協]	東京の水がめである多摩川源流の沢を、胴長(ドゥナガ)という長靴を履いて歩きます。子どもでも楽しめるコースなので、安心して歩くことができます。ガイドの方は、村の中でも自然や魚に詳しい方を招いて実施します。昼食には、村でとれた野菜や魚で彩られた「源流弁当」をご用意いたします。普段見慣れた多摩川の上流を、一度どんなところが一緒に歩きながら見てみませんか?	A:5/17(金) B:5/27(月) C:6/3(月) D:6/7(金) 10:10~16:30	各クラス 1回	学外	各クラス 9名
48	環境体験学習	C044		多摩川源流大学 家族コース~親子で多摩川の源流を遊びつくす~	・宮林茂幸 [地域環境科学部森林総合科学科教授] ・石坂真悟 [多摩川源流大学現地事務局] ・鈴木一聡 [NPO多摩源流こすげ]	皆さんの飲み水はどこから来ているか知っていますか? 多摩川源流に位置する小菅村で、都民が利用する水についての知識を学びながら、源流域での川遊びや管理釣り場で川釣りなどをおこなってみませんか? 初めての方にも現地の村人が講師としてしっかりとレクチャーします。この講座では普段農大生が体験している実習を親子で体験することができます。この夏は親子で源流マスターになってみませんか!	8/10(土)~11(日)	1泊2日	学外	25名
49	農大教養講座	C045		新宿御苑の魅力★その全て	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・永野 信 [グリーンアカデミークラブ相談役]	大都市東京の中心部にあって、100年以上の歴史を刻む新宿御苑。都心部最大の公園(国民公園)であり、わが国最大・最古の洋風庭園でもあります。欧米から明治期に導入された樹木や、珍しい日本古来の桜(サトザクラ)の数々も園内に散在しています。渋谷川の源流の一つ、玉藻池は旧内藤家の江戸時代の庭園「玉川園」の名残。その他、数々の魅力を秘めた新宿御苑について、近年の研究成果も紹介しつつご案内いたします。	①5/9(木) ②5/16(木) ③5/23(木) 13:00~15:00	3回	世田谷キャンパス	30名
50	農大教養講座	C046		屋上庭園とベランダガーデニング	・藤田 茂 [地域環境科学部造園科学科非常勤講師]	今では、あちこちで目にする屋上を使った庭や公園広場。そして、現在では個人のご家庭でもベランダや屋上を利用してガーデニングを楽しむ方が増えています。この講座では、ベランダや屋上でのガーデニングに必要な知識を学ぶと共に、都内の屋上を使ったガーデンの現地見学を通して、そこに隠された知恵と技術を学びます。	5/11(土) 10:00~15:30	1回	世田谷キャンパス	10名
51	農大教養講座	C047		日本の山はハゲ山だった	・大林宏也 [地域環境科学部森林総合科学科准教授] ・宮林茂幸 [同 教授] ・福永健司 [同 准教授]	かつて、わが国の森林の多くは木材のほか薪炭材など多様な資源利用のため乱伐となり、各地で山地災害が発生していました。そのような中で、先人達は「川を治めるには、まず山を治めよ」とし、植林活動を積極的に進めてきました。その結果、わが国の森林は国土の50%前後まで減らしたのから、68%まで回復させてきました。日本の森林の現状の解説と「食と農」の博物館で開催されているはげ山の状況から今日緑に回復している姿とを対比したパネルの解説を行います。	5/25(土) 13:00~16:10	1回	世田谷キャンパス	30名

平成25年度前期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
52	農大教養講座	C048		東京農科大学全学応援団の伝統と魅力	・牧 恒雄 [地域環境科学部生産環境工 学科教授] ・小泉幸道 [応用生物科学部醸造科学科 教授] ・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科 教授] ・石田 裕 [短期大学部栄養学科教授] ・上原万里子 [応用生物科学部栄養科学科 教授]	東京農科大学全学応援団は農大の学生・教職員全員が参加する組織だということをご存知ですか？その全学組織をリードするのが、応援団リーダー部であり、チアリーダー部、吹奏楽部の3部です。農大応援団は2011年11月には創立80年をむかえ、ますます元気に農大の各種行事、そして地域行事の応援活動を実施しています。この講座では、普段あまり知られていない農大応援団の伝統や、現在の活動内容をご紹介します。また応援練習なども見学していただきながら、その魅力にふれます。	①6/5(水) ②6/12(水) 18:30～20:00	2回	世田谷キャンパス	50名
53	農大教養講座	C049		デザイナーたちが語る「ランドスケープ作品論2013」	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科 教授] ・長谷川浩巳 [㈱オンサイト代表] ・田瀬理夫 [㈱プランタゴ代表] ・高崎康隆 [㈱高崎設計室代表] ・野村 脩 [㈱東海造園代表]	造園家、ランドスケープデザイナーと呼ばれる人々が、まちのあちこちに創りあげている美と自然に満ちあふれた景観や空間。それがランドスケープ作品です。われわれの身近なところに広がるランドスケープ作品のさまざまな、そして現代日本においてきわめてユニークなランドスケープ作品づくりを担っている講師陣により、現代造園界の広く深い世界を聴講者の皆さんの目の前に映し出します。ランドスケープデザインを志す人(学生諸君)、また実際に造園の仕事に携わる人々に贈る珠玉の講義シリーズです。シリーズNo. 13(since2000)造園CPD認定プログラム(予定)	①6/7(金) ②6/14(金) ③6/21(金) ④6/28(金) ⑤7/5(金) 14:30～16:10	5回	世田谷キャンパス	30名
54	農大教養講座	S005		植物画講座	・佐々木啓子 [ボタニカルアーティスト] ・藤田規子 [ボタニカルアーティスト]	植物画は、絵画の中において、細密画というジャンルに入ります。植物の姿を植物学的見地に立って、花卉の形、葉脈の形、茎の形など、確認しながら描くことにより、植物の持つ造形のすばらしさを実感していただけることと思います。植物が好きで、絵を描いてみたい方なら、どなたでも楽しみながら学んでいけることでしょう。	①4/16(火) ②4/23(火) ③5/7(火) ④5/14(火) ⑤5/21(火) ⑥5/28(火) ⑦6/4(火) ⑧6/11(火) 10:00～12:00	8回	世田谷キャンパス	新規15名 継続20名

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
1	特別企画講座	C001		今こそ食の安全を！！ 放射能に負けない食生活	・小泉武夫 〔東京農大名誉教授／発酵学者／食文化論者〕	食の安心安全が叫ばれて久しいが、今日の食卓あるいは食べものを見ると、それが一向に改善された兆しもなく、むしろ不安が日々増していくのが現状である。中国からの輸入農産物は大丈夫なの？輸入牛豚鶏肉や魚は安心なの？食べものへの添加物は？放射能に汚染されていないの？などと消費者の不安の声は消えるどころか増している。そこで講義ではまず、食の安心と安全に関する現状を直視し、解説すると共に、その対策方法や食事上の注意と留意点を語る。次に体内に入った有害物質や放射能をいかに速やかに体外に排出させるかの食事法についても、最新の研究と情報で述べる。	10/13(日) 13:00～14:30	1回	世田谷キャンパス	400名
2	食育講座	C002		コーヒーの美味しさを科学する～豆と水と美味しさの関係～	・妙田貴生 〔生物産業学部食品香粧学科准教授〕 ・山本竜太 〔はげや珈琲店主・焙煎士〕	この講座では、コーヒーの美味しさをプロの技と最新鋭の分析機器によるデータで科学していきます。今回は、コーヒーの品種や栽培地によってもたらされる多様な風味を体験していただき、抽出に必須な水の重要性を科学していきます。また、プロの目でああなたが抽出するコーヒーを詳細に評価し、もっと美味しくするためのコツを伝授します。この講座を通して、あなたの究極の一杯を追求しませんか？	①10/25(金) ②11/8(金) 18:00～20:00	2回	林ノックキャンパス	10名
3	食育講座	C003	AB	家庭で出来る季節の薬膳料理	・澤山 茂 〔応用生物科学部栄養科学科教授〕 ・加藤伸子 〔同非常勤講師・国際薬膳師〕	薬膳とは、中医学理論に基づいて作られた料理で、病気の予防、回復を助け健康を維持するための料理のこと。薬膳には、食物の持つ効能を重視し、季節や体質との調和を配慮し、目的に合わせて食材のみで作る薬膳もあります。季節に合った食材の選び方、調理の方法を学びながら、調理実習では食薬を使用し、ご家庭でも簡単にできる薬膳料理作りを体験していただきます。	A:10/12(土) B:1/11(土) 13:00～16:10	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス40名
4	食育講座	C004	AB	食品の生産・製造・機能について～①日本茶～	・内野昌孝 〔応用生物科学部生物応用化学科教授〕 ・小林謙一 〔同 准教〕 ・大島宏行 〔同 准教〕	最近食品製造に対してTVやインターネットから様々な情報を得る機会が多くなり、興味を持ってきた方が増えていっていると思います。しかし、原料の栽培から生産された食品の機能まで総合的に内容をまとめたものは少ないと思います。今回は日本人にとって欠かせない、「日本茶」に注目、その原料の栽培から、茶の製造方法、さらに生体機能について科学の視点で学んでいきましょう。一服のお茶の味わいが、変わってくると思います。	A:10/5(土) 10:00～12:50 B:10/19(土) 9:00～11:50	各クラス1回	千葉ステーションキャンパス 世田谷キャンパス	各クラス50名
5	食育講座	C005		みそ・しょうゆ・酢・あま酒・麦汁・納豆・テンペをサクサクつくる	・東 和男 〔応用生物科学部醸造科学科講師〕	醸造・発酵食品、酒類を「座学」し、自宅で「少量」の、米みそ、麦みそ、しょうゆ、酢、納豆、テンペ、みりん類似調味料、あま酒、麦汁を仕込みます。	①10/19(土) ②10/26(土) ③11/23(土) 10:00～16:20	3回	世田谷キャンパス	100名
6	食育講座	C006		岩手の郷土食かまだんごを作ろう	・大木淳子 〔応用生物科学部 栄養科学科助手〕	岩手の郷土食に「かまだんご」という、餃子のような形をし、中に黒砂糖やくるみの入っただんごがあります。朝の農作業が終わった後、一息入れる時に食べるそうです。大学の教育後援会主催の東北ボランティアに参加し、岩手の仮設住宅で出会った方々に「かまだんご」を教えて頂きました。現地の様子をお話するとともに、使用食材の特性を考えながら実際に調理をして、みんなで「おちゃっこ」（お茶をすること）をしましょう。	11/9(土) 13:00～16:00	1回	世田谷キャンパス	30名
7	食育講座	C007	AB	賞味期限と食品の保存、野菜・ハーブで健康な食生活	・徳江千代子 〔東京農大客員教授〕	賢く無駄のない食生活を送るために賞味期限と食品の正しい保存法を学び、またガンをはじめとする生活習慣病の予防に野菜が効果的なことから、野菜・ハーブを効果的に取り入れた健康な食生活について解説します。	A:①11/9(土) ②11/23(土) B:①12/7(土) ②12/14(土) 13:30～15:30	各クラス2回	世田谷キャンパス 千葉ステーションキャンパス	各クラス40名
8	食育講座	C008		大学で学ぶヨーグルト講座	・佐藤英一 〔応用生物科学部生物応用化学科准教授〕 ・有江泰彦 〔榊明治・食品開発研究所専任部長〕	皆さんはヨーグルトについてどれだけ知っていますか？乳酸菌の発酵により作られていることはご存じでしょう。しかし、ヨーグルトの起源や種類、乳酸菌の働き、効能となるとどれほどの人が正しく答えられるのでしょうか？ヨーグルトとは単なるデザートではなく、実は奥の深いものなのです。本講座ではヨーグルトの歴史から、多種多様なヨーグルトの試食、トクホ（特定保健用食品）や最新の研究成果まで、ヨーグルトの本物の魅力を皆さんに知っていただき、ヨーグルトを普段の生活に活用していただくことを目指しています。	①11/14(木) ②11/21(木) ③11/28(木) 15:30～17:30	3回	世田谷キャンパス	40名
9	食育講座	C009		農大卒業生の蔵元探訪（会津編）	・穂坂 賢 〔短期大学部醸造学科教授〕 ・館 博 〔同 教授〕	「食と農」の博物館2階「卒業生の蔵元紹介コーナー」に展示の蔵元より、福島県会津若松市内の卒業生の蔵元4社（鶴乃江酒造、花春酒造他、予定）を選択し、仕込みの現場を見学し、清酒醸造特徴についての実際を学ぶ。また自分好みの銘酒を探すバスツアー。	1/25(土)～26(日)	1泊2日	学外	42名（対象：20歳以上）

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
10	食育講座	C010		館博と行く三河みりんと白醤油の里、碧南をたずねて	・館 博 [短期大学部醸造学科教授] ・河盛治彦 [同 助手] ・辻 聡 [同 助手]	三河みりんの産地で、白醤油の発祥の地で産地でもある、碧南をたずねて見ませんか？碧南は、みりん屋4軒、白醤油屋3軒、造酒屋2軒、味噌屋1軒、たまり醤油屋1軒があり、まさに醸造の町です。今回は、造り酒屋、みりん屋、白醤油屋を訪問し、清酒、みりん、白醤油についての正しい知識を得るとともに、醸造物の素晴らしさを体感していただくバスツアーです。	2/8(土)～9(日)	1泊2日	学外	30名(対象：20歳以上)
11	食育講座	C011		家庭で出来る食品加工	・菊池修平 [応用生物科学部食品加工技術センター元准教授]	家庭で簡単に作れる市販のような食品を作ってみましょう。パンはなぜ膨らむのか？パンはなぜ小麦粉を使うのかなど、パンの製造の仕組みを学び、実際にパン生地を各自で作り、生地のよしあしや発酵具合を確認します。	①10/5(土) ②10/12(土) 10:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	20名
12	食育講座	C012	ABC	世界でひとつ、オリジナル蔵ツアー	・東 和男 [応用生物科学部醸造科学科講師]	Aクラス(鮭)『新発田、村上の蔵町ツアー』：新発田、村上の蔵の町を歩き、味噌醤油、酒蔵を訪ね、鮭食の文化を学びます。 Bクラス(しょうゆ)『御殿場でしょう油とお酒ツアー』：御殿場の醤油蔵、酒蔵、ビール醸造所を巡り、しょうゆ諸味を堪能します。 Cクラス(かんずり)『雪国上越の発酵食ツアー』：上越で、かんずり、味噌、どぶろく、酒蔵、ワイナリーを訪ね、発酵食を学びます。	A:11/9(土)～10(日) 8:00～20:00 B:2/1(土) 8:30～19:00 C:3/1(土)～2(日) 8:00～20:00	ABクラス各1回 Cクラス1泊2日	学外	各クラス45名(各クラス対象：20歳以上)
13	食育講座	C013	ABC	身近な食材から好奇心をかきたてよう！	・中西載慶 [東京農科大学短期大学部名誉教授]	日本人の食卓は、世界に類をみないほど豊かで多様です。そんな食材や料理の一つ一つに歴史あり、文化あり、科学あり、とにかく話題がいっぱいです。本講座では、学びの基本は好奇心にあり、の視点から、身近な食材や食品を対象に「へえ～」「ほ～」「なるほど」な話題をやさしく楽しく紹介します。	A:10/26(土) B:11/23(土) C:12/21(土) 13:00～14:30	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス40名
14	食育講座	S001	AB	家庭でできるプロのフルーツ加工	・杉本政弘 [壽食品工業(株)研究開発部]	ジャム、マーマレード、フルーツソースなど家庭で作った経験のある方、上手にできましたか。市販品のようなジャムを作りたい方、是非本講座を受講してください。ジャムを家庭で作ってみたい初心者の方も是非受講してください。ジャム作りのプロがレシピや作り方を教えるジャム講座です。	A ①10/19(土) ②10/26(土) B ①11/9(土) ②11/23(土) 13:00～16:00	各クラス2回	世田谷キャンパス	各クラス16名
15	食育講座	S002		食の検定・食農3級取得講座～毎日の食事のこと、どのくらい知っていますか～	・下野郁男 [食の検定協会事務局長] ・高橋久光 [国際食料情報学部国際農業開発学科学科教授] ほか	毎日、あたりまえのように行っている食事です、改めて問われると知らないことが多いはず。食の検定は、食べるということが、自身の健康のみならず、社会や環境にまでつながっていることを知り、食や食材への理解を深めていただくことを目的に創設した資格試験です。食農3級は、農作物の基礎知識がテーマ。講座は、「食の検定・食農3級公式テキストブック」に沿って展開し、最終日には希望者を対象に検定試験を実施。80点以上の合格者には合格証を発行します。	①10/5(土) 10:00～15:10 ②10/12(土) 10:00～14:50	2回	世田谷キャンパス	50名
16	食育講座	S003		もっとチーズ通になる	・安藤信幸 [雪印メグミルク(株)チーズ研究所所長]	人類が作り出した食品の中で、もっとも傑作でかつ栄養的に極めて優れた食品といわれるチーズ、その数は世界中で1000種類を超えます。このチーズの多様性を理解するために、前期の「チーズ通になる」を学んだ方、または同等レベルの方を対象にチーズのタイプ別に、より詳しい内容をご紹介します。具体的には、白カビチーズ、ハードチーズ、パスタフィラータチーズなどを対象に、その製造法、熟成について、ビデオ映像、実験、チーズの試食を通じて個別に学びます。	①2/1(土) ②2/8(土) 13:00～16:10	2回	世田谷キャンパス	40名
17	体験型講座	C014	AB	ウシといっしょに！～富士の麓の牧場体験～	・祐森誠司 [農学部畜産学科学科教授] ・池田周平 [同 教授] ・野口龍生 [農学部富士農場准教授] ・佐藤光夫 [同 前准教授]	牧場は、安全・安心を心がけて食生活に欠かすことのできない牛乳、タマゴ、肉(牛・豚・鶏)などの食材を提供するために家畜の飼育を行っています。毎日、同じような作業ですが、生き物を相手にしているため毎日がとても新鮮です。家畜と触れあい、家畜から教わる。家畜たちに囲まれた生産現場をあなたも体験してみませんか？愛情をいっぱい注がれたウシたちが皆さんをお待ちしています。※講座内容は2回とも同様ですので、ご都合の良い日程にお申し込みください。	A:9/28(土)～29(日) 9:00～17:00 B:10/19(土)～20(日) 9:00～17:00	各クラス1泊2日	厚木キャンパス	各クラス20名(対象：小学生以上、小学生は保護者同伴)
18	体験型講座	C015		紅葉の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート4	・梶田信彌 [地域環境科学部造園科学科元講師] ・伊藤 健 [農学部植物園技術職員]	北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート1、2、3に引き続きパート4では紅葉に染まった榎池湿原、北小谷・雨飾山山麓を訪ね、湿原、秋の終わりを告げるエゾリンドウの花などを楽しもうと思います。白馬山麓八口ペンションにて2泊し、周辺地域の植物探索を行います。また、天候により探索場所の変更もあります。なお、この講座は植物探索を行うもので、多少の山登りもごさいますが、ハイキングの範囲でお楽しみください。	10/4(金)～6(日)	2泊3日	学外	15名(ハイキング程度の登山が可能の方)

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
19	体験型講座	C017	新規・継続	トランポリンで爽快フィットネス!	・上岡洋晴 [地域環境科学部教授] ・廣瀬知樹 [日本体操協会公認審判員]	【新規コース】 ロンドンオリンピックでも注目された「トランポリン競技」ですが、レクリエーションとして楽しみます。跳躍（ジャンプ）は、子どもの歓喜の動作に象徴されるように自然に生じる喜び表現であり、鳥のように空中への舞い上がることは太古の昔から人間の夢と希望です。トランポリンは、それらを満たしてくれるレクリエーションです。皆様、一緒にこの非日常の感覚を楽しみましょう。初心者や運動の苦手な方でも楽しめるように丁寧に指導します。トランポリン初体験者のための講座です。 【継続コース】 これまで、トランポリンを実施されてこられた皆様を対象に開講します。レクリエーション・レベルから競技レベルのトランポリンまで幅広く行います。今から、2020年東京オリンピックへの出場（日本代表）を目指してみませんか？	①10/3(木) ②10/10(木) ③10/17(木) ④10/24(木) ⑤11/7(木) 新規:13:00~14:30 継続:14:40~16:10	5回	世田谷キャンパス	各クラス30名（対象：70歳位までのお元氣な方）
20	体験型講座	C018	新規・継続	自然にやさしい作物の栽培法と利用法を学ぶ	・藤垣順三 [短期大学部名誉教授] ほか	この講座は、丹沢山塊の東端に位置する大山の麓、伊勢原市内にある文化庁登録有形文化財の山口家住宅で毎回異なる講師による講義と、約60a（6,000㎡）の農地を実際に使って日常生活に関係の深い花・野菜・穀物を自然にやさしい循環型栽培する方法や利用法を学びます。午前中2名の講師のお話（各1時間）、昼食後2時間農作業や加工実習を予定しています。カリキュラムにとらわれず、地域の方々と交流や情報交換の場になりたいと考えていますので、積極的な参加者を期待しています。	①10/5(土) 9:30~15:00 ②10/19(土) 10:00~15:00 ③11/2(土) 10:00~15:00 ④11/16(土) 10:00~15:00 ⑤11/30(土) 9:20~15:00 ⑥12/7(土) 10:00~15:00	6回	学外	新規コース:10名 継続コース:20名
21	体験型講座	C019		樹形観察と木片観察	・堀 大才 [短期大学部環境緑地学科非常勤講師] ・内田 均 [同 教授] ・三戸久美子 [同 非常勤講師]	樹木の形をよく見ると、同一林分の同一樹種でも個体ごとに異なっており、その違いにすべて意味があります。樹木の形を公園等で観察し、環境の差と樹形との関係を学び、また形の差が木材にどのように表われているかを、実際に木片を解析することで理解を深めていきます。	①10/5(土) ②10/12(土) ③10/19(土) ④10/26(土) ⑤11/9(土) ⑥11/16(土) 13:00~16:00	6回	世田谷キャンパス 厚木キャンパス 「食と農」の博物館	50名
22	体験型講座	C020	AB	ヨガのある生活を始めよう ~自分の身体に意識を向けて~	・高橋新平 [地域環境科学造園科学科教授・スキー部部長] ・上岡洋晴 [地域環境科学教養分野教授・体操部部長] ・内田真珠 [ヨガ・インストラクター] ・伊藤のり子 [ヨガ・インストラクター]	無理のない動きを重ねながら、身体の末端から芯までを気持ちよく動かす初心者対象のヨガです。秋から冬にかけてゆっくりと身体を動かし、身体の新陳代謝を高めましょう。忙しい生活の中で、自分の身体や呼吸を見つめる時間をつくりましょう。レッスンの前後、翌日の身体の違いを感じてください。また、生活の中にヨガを取り入れることでの健康生活の基本や植物（アロマなど）による身体への様々な働きなどについて講義を交えながら皆さんと一緒に体験しましょう。	A: ①10/5(土) ②10/12(土) ③10/19(土) B: ①11/11(土) ②2/15(土) ④3/1(土) 15:00~17:00	各4回	世田谷キャンパス	各クラス30名
23	体験型講座	C021		シルクプロフェッショナル入門	・山本祐司 [応用生物科学部生物応用化学科教授] ほか	シルクを作る生物は地球上には10万種以上棲息していると云われています。現在利用されているものは、白い繭の家蚕と色繭の野蚕の数種類に過ぎません。今後、シルクは未利用分野の利活用を計り、健康と環境に優しい素材として、繊維利用ばかりでなく、食品、化粧品、医療用資材など非繊維利用の発展が期待されます。本講座は東京農大総合研究所研究会バイテク部会やワイルドシルク協議会の協力を得て、シルクとは何かから最先端の研究までワークショップ、体験を通して、限らないポテンシャルを実感できる、ネットでは得られない内容とします。	①10/5(土) ②10/19(土) ③11/2(土) ④11/9(土) 13:00~14:30 15:00~16:30	4回	世田谷キャンパス 学外	40名
24	体験型講座	C022		キノコ入門・街のキノコ	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・大館一夫 [キノコ入門講座代表] ・長谷川明 [キノコ入門講座専任講師]	キノコについてまだまだあまりご存じないかたを対象にした、キノコを知りキノコを楽しむための入門講座です。キノコはどんな生き物か・街で見られるキノコについての講義と、近くの馬事公苑でキノコ観察会を行います。	10/12(土) 9:30~10:30 13:00~15:00	1回	世田谷キャンパス	30名
25	体験型講座	C023	AB	包丁の研ぎ方 ~切れる包丁で料理を楽しく~	・星野欣也 [教職・学術情報課程准教授]	包丁は、切れなくなったら使い手が研いで使用することが原則です。研ぎ方が分からない、研いでみたいが忙しいなど家庭で包丁を研ぐことは難しいことです。この際、研ぎ方を修得して、常に「切れる包丁」を使って料理の幅を広げましょう。日頃使っている包丁を1本持参（安全のためタオル等で包む）してください。その他、砥石などは当方で準備します。	A:10/12(土) 10:00~12:00 B:10/12(土) 14:00~16:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	20名

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
26	体験型講座	C024		心と身体の健康セラピー	・鈴木和春 [応用生物科学部栄養科学科教授] ・勝又未衣 [リバイブ蘇生塾代表]	簡単に全身に効果がはっきりわかる「シワ、たるみ、色白小顔、3分間のエクササイズ」でのセルフケア。また、何気ない仕様に気品と女性らしい美しさを漂わせ差をつける立ち居振舞い、足腰にやさしく、腰痛を改善しながら美しく歩くウォーキング法を学びます。さらに無理なく楽しみながら副交感神経を活発にし、ダメージを修復し、免疫機能を高め、細胞に活力を持たせて、心と身体の両面において楽しくあり続けるためのセラピーです。	①10/12(土) ②10/19(土) ③10/26(土) ④11/9(土) ⑤11/23(土) ⑥12/21(土) 10:30~12:00	6回	世田谷キャンパス	30名
27	体験型講座	C025		農大生が案内する山村再生現地(長野県長和町)ツアー~農山村の秋・収穫の秋編~	・立岩壽一 [国際食料情報学部食料環境経済学科教授] ・野口敬夫 [同 助教] ・望月洋孝 [同 助教]	山村再生プロジェクトは、山村地域再生を目的とし、食料環境経済学科が中心となって遊休荒廃農地の再生等を行うものです。昨年度も多くの学生が参加し、山村の現状把握・再生活動を行ってきました。本ツアーでは、新規の一般の皆様はもちろんのこと、5月時のオープンカレッジ(田植え作業)にご参加くださった皆様にも向けて企画し、稲刈り作業を行う予定です。また、新規就農やUターン、Iターンをお考えの方へ向け、農村の現状に関する意見交換を講師を招いて予定しています。農大生による山村(長和町)の案内や実習における共同作業など、心を込めておもてなし致します。	10/19(土)~20(日)	1泊2日	学外	15名(小学5・6年生、中学生は保護者同伴、小学4年生以下は参加不可)
28	体験型講座	C026		香りの科学と美学~いい香りを知る楽しさと創る面白さ~	・藤森 嶺 [生物産業学部食品香粧学科教授] ・佐無田靖 [曾田香料㈱部長] ・木村公子 [同 フレーバー担当] ・和智進一 [元高砂香料㈱パヒューマー] ・和田文緒 [英国IFA認定アロマセラピスト・AEAJ認定アロマセラピーインストラクター]	生活空間を豊かにする香りに関心を持つ方が増えています。私たちはおいしく食べるため、あるいは香り自体を楽しむため、香りを大切にしています。森の香りや花の香りもよいものですし、元気が出ます。香りは科学の目で見れば、揮発性の香気物質として化学的な取り扱いをすることができます。科学の目で見た香りを少し学んでみましょう。一方で香りを美学の心でとらえることもできます。感性の世界です。この科学と美学、二つのとらえ方を、講師による対話形式のトークとグループによる会話を楽しみながらの調香実習で深めてみましょう。実習では多くの香り物質を嗅ぐことができます。グループで行う調香の実習は楽しい体験となるでしょうし、本格的な「自分で考える」調香です。そしてアロマセラピーの講義もあります。この講座は来年度前期に継続させていただきます。参考書の「香りの科学と美学」は好評で第二版になり、新たにフレグランスの章が加わっています。この講座の調香の実際的な進め方も、いままでの事例を用いて解説してありますので、新規参加の方は参考にしてください。	①10/26(土) ②11/9(土) ③12/21(土) ④2/1(土) ⑤2/22(土) 10:30~12:30	5回	世田谷キャンパス	30名
29	体験型講座	C027	AB	里山風景ウォッチング~多摩丘陵フットパスを歩く~	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・松本 清 [フリーコンサルタント]	町田市北部から八王子市南部に広がる多摩丘陵には、昔ながらの里山風景が今もなお良好な状態で残されています。また、そこでは市民グループにより里山風景を巡る散策歩道「多摩丘陵フットパス」が多数設定されています。今回は、この地域の自然や景観に詳しい松本清氏と一緒に、丘陵地特有の景観や風情、随所にちりばめられた歴史や文化の香りめぐります。小山田・小野路エリアは各クラスとも別ルートを辿りますが、最後にオープン間もない「小野路宿里山交流館」に寄ります。	A: ①11/21(木) 18:30~20:00 ②11/23(土) 10:00~15:00 ※雨天の場合は12/14(土) B: ①11/21(木) 18:30~20:00 ②12/8(日) 10:00~15:00 ※雨天の場合は12/15(日)	各クラス2回	世田谷キャンパス 学外	各クラス20名
30	体験型講座	C028		都市近郊における里地里山での暮らしを体験する	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・小泉光雄 [湘南ひらつか・ゆるぎ地区活性化に向けた協議会会長] ・若林昌治 [同 事務局長] ・坂間 勇 [同 専務理事]	平塚市吉沢地区には、農地と山林に囲まれた豊かな自然環境と、富士山、大山、江ノ島を見渡せる優れた景観を有する里地里山が残っています。地元の方々との協同により、地元の暮らしを伝える、竹箸づくりと野菜収穫体験を通じて、都市近郊の里山の価値を実感し、その価値を活かした地域づくりについて一緒に考えてみましょう。また、地元の方々がつくる特製手づくり弁当をご用意してお待ちしています。この里地里山を巡り豊かな自然を感じるとともに、秋の恵みを楽しみましょう。	11/24(日) 10:00~17:00	1回	学外	30名

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
31	体験型講座	C029		タロイモ（サトイモ）の世界	・小西達夫 〔駒進化生物学研究所・東京農業大学学術情報課程元教授〕	タロイモとは、サトイモのことです。熱帯アジアの内陸部で栽培化され、根菜農耕の起源に深く関わった作物です。今日でも熱帯圏を中心に、伝統的な根菜農耕文化を営む民族の食生活を支えています。日本には、イネより古い時代に渡来し、主食の一つとして重要な位置を占めた栽培作物であるばかりか、薬用や神への供出物などとして用いられています。本講座では、太平洋諸島のタロイモを中心にその俗習について紹介し、タロイモの世界の認識を深め、その重要性を理解して頂ければと思います。講座では、タロイモの解説と共に試食を行い、タロイモを味わっていただきます。	12/7(土) 13:00～16:00	1回	「食と農」の博物館	30名
32	体験型講座	C030	AB	古代より封印された香り～埋木の魅力～	・成田廣枝 〔駒進化生物学研究所研究員〕 ・蝦名元 〔駒進化生物学研究所研究員・東京農業大学非常勤講師〕	埋木（うもれぎ）は、いわゆる香木とは全く違うもので、主として縄文時代に山崩れや火山の噴火で土中にバックされて眠っていた樹木です。万葉集にも出てくるほど古くから知られており、建材や木用品として使われています。スギの埋木の香りは、バックされた環境や期間によって変化しています。生のスギと比べてみましょう。日本では埋木が各地で発掘されています。主な埋没林の博物館についても紹介します。さらに、ニュージーランドでの、大木カウリ（ナンヨウスギ科）の埋木の豪快な発掘作業もビデオでご紹介します。自然のなせる技のスケールを実感しましょう。	A: 11/30(土) 10:30～12:30 B: 2/1(土) 14:00～16:00	各クラス1回	「食と農」の博物館 千葉ステーション キャンパス	各クラス20名（対象：高校生以上）
33	体験型講座	C031	AB	手作りブリザーブドフラワー教室	・佐々木豊 〔地域環境科学部生産環境工学科准教授〕	ブリザーブドフラワーを自分の手で作る入門教室です。主な内容としては、手作りのための準備・工程、基本アレンジメント・活用方法、LEDなど工夫したアレンジなどを勉強します。オリジナルブリザーブドフラワーを、クリスマスのプレゼントとして自分や大切な人に贈りませんか？佐々木ゼミでは、感性工学、植物アメニティ、工学的な視点から、LEDを加えた独自のオブジェクトの手作り教室を開催します。	12/7(土) A:10:00～12:00 B:13:00～15:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名
34	体験型講座	C032		「持続可能な農業生産と環境」のための「工学」実験教室	・佐々木豊 〔地域環境科学部生産環境工学科准教授〕 ・藤川智紀 〔同 助教〕	東京農業大学の生産環境工学科は、生物生産や環境保全を対象とした教育・研究・社会貢献活動を行っています。今回高校生を対象に、「サステイナビリティ」、「持続可能な農業生産と環境」をキーワードに、生産環境工学科で行われている実験を体験する教室を開催します。東京農業大学生産環境工学科で実際に行われている実験を高校生向けにアレンジしたものを体験できますので、是非ご参加ください！	12/21(土) 13:00～15:00	1回	世田谷キャンパス	20名（対象：高校1～3年生）
35	体験型講座	C033	AB	朝霧高原ふる森茅刈り隊	・木村悦之 〔地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授〕 ・朝霧高原活性化委員会の皆様	静岡県富士宮市根原区財産区のススキ草原は、文化庁の「ふるさと文化財の森」に設定され、文化財の茅葺き屋根の茅を産出しています。茅刈りには、多くの人手を必要としています。茅葺きの職人さんたちが欲しい茅束を出荷するためには、茅葺き屋根の建築知識や茅の使い方、茅の選び方、刈り方や束ね方など関連技能を習得して茅刈り技能士となってもらう必要があります。本講座は、一度茅刈りを体験してみたいという方、少し専門的な事柄を学んでみたいと考えている方は是非ともご参加ください。初心者大歓迎です。	A: ①12/5(木) 18:30～20:00 ②12/7(土)～8(日) B: ①2/13(木) 18:30～20:00 ②2/15(土)～16(日)	1泊2日 が1回	世田谷キャンパス 学外	各クラス20名
36	体験型講座	C034		樹形・樹勢と樹木管理	・堀 大才 〔短期大学部環境緑地学科非常勤講師〕 ・内田 均 〔同 教授〕 ・三戸久美子 〔同 非常勤講師〕	樹形は樹木の現在の状態を極めて良く表しており、樹形を観察することによって、樹木にとっての最適な管理法を明らかにすることができます。そこで、樹形と管理法の関係について考察します。	①1/11(土) ②1/25(土) ③2/8(土) ④2/15(土) ⑤2/22(土) 13:00～16:00	5回	世田谷キャンパス	50名
37	体験型講座	C035		世界に「こんにちは！」～アフリカ・アラブと食文化～	・高城慶子 〔学術情報課程非常勤講師〕 ・ラビ・バスマ 〔同 農学部非常勤講師〕	テレビやラジオでしか知らないアラブ世界は、私たちにとても遠いモノの様に思えますが、実際に「知ろう！」とすれば意外に親しみやすい文化を持っています。この講座では、アフリカ・アラブの調べ方について学習すると共にNHK「フランス語講座」へ出演のラビ・バスマ先生から、チュニジア料理の作り方を通して、アフリカ・アラブ文化について一緒に学んで行きましょう。（日本語通訳有り）	2/15(土) 13:00～15:30	1回	「食と農」の博物館	20名

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
38	体験型講座	C036		朝霧高原ふる森 茅葺き体験隊	・木村悦之 [地域環境科学部・グリーン アカデミー准教授] ・朝霧高原活性化委員会の皆 様	静岡県富士宮市根原区財産区のススキ 草原は、文化庁の「ふるさと文化財の 森」に設定され、文化財の茅葺き屋根 の茅を産出しています。茅刈りには、 多くの人手を必要としています。茅 葺きの職人さんたちが欲しい茅束を 出荷するためには、茅葺き屋根の建築 知識や茅の使い方、茅の選び方、刈り 方や束ね方など関連技能を習得して茅 刈り技能士となってもらう必要があり ます。本講座は、茅刈りの技能を高め るための茅葺き体験講座です。一度体 験してみたいという方、少し専門的な 事柄を学んでみたいと考えている方は 是非ともご参加ください。初心者大歡 迎です。	①1/23(木) 18:30～20:00 ②1/25(土)～26(日)	1泊2日 が1回	世田谷 キャンパ ス学外	20名
39	参加協働型講座	C037	AB	富士金山の里の地域 づくり 「みち」から考える 朝霧高原の地域づく り PART2-V	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科 教授] ・栗田和弥 [同 講師] ・木村悦之 [地域環境科学部・グリーン アカデミー准教授] ・小松美鈴 [伊斐黄金村湯之奥金山博物 館学芸員]	静岡県富士宮市麓地区は、戦国時代に 始まる富士金山の里です。農大富士農 場があり、富士山麓でも有数の富岳の 撮影スポットです。 東海自然歩道が通り、朝霧高原一帯の 自然や歴史、文化にふれあうことがで きます。地域の方々や行政の方々、地 域で活動する方々などと共に地域を巡 り、魅力や課題を実感し、考え、行動 に移すことで、地域づくりに貢献する 参加協働型講座です。楽しみながら実 践するのがモットーです。	A・B: ①10/17(木) 18:30～20:00 A:②10/19(土)～ 20(日) B:②11/30(土)～ 12/1(日)	1泊2日 が1回	世田谷 キャンパ ス学外	各クラス20名
40	園芸講座	C038		はじめての屋上・ペ ランダ園芸	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科 ガーデニング研究室教 授] ・藤田 茂 [公益財団法人都市緑化機構 特殊緑化共同研究会運営委員 長]	百貨店の屋上などではきれいな庭園が つくられ美しい草花が四季を通して楽 しませてくれます。草花の咲く庭を身 近なベランダや自宅の屋上につくり楽 しんでいる方も見られるようになりま した。この講座では、ベランダや屋上 での花づくり(園芸)や野菜作り(菜 園)の楽しみ方の講義と実習を行ない ます。屋上やベランダならではの注意 点、よく使われる材料や植物、メンテ ナンス方法などを、屋上・ベランダ緑 化の実践を通して学びます。個人のお 宅の屋上やベランダでガーデニングを 楽しみたいという方には、実習で使 用する「ベランダ園芸キット」の購入方 法も紹介いたします。	①10/5(土) 10:00～12:00 ②10/12(土) 10:00～13:00	2回	世田谷 キャンパ ス	30名
41	園芸講座	C039		エディブルガーデン のデザイン ～木や花、野菜や果 樹でつくる庭～	・須長一繁 [樹草樹舎代表取締役]	樹木や草花、果樹や野菜を植え、テラ ス、デッキ、ガーデンキッチンなどを 設けたエディブルガーデン。育て収穫 する楽しさと、庭で料理をつくり食 べる愉しさを味わう庭のつくり方やデ ザインを設計実習を通して学びます。	①2/1(土) ②2/8(土) ③2/15(土) 10:00～12:00	3回	世田谷 キャンパ ス	20名
42	園芸講座	C040		家庭菜園のための野 菜 生産技術(春から夏 まで)	・五十嵐大造 [短期大学部生物生産技術学 科教授]	本講座は来春からの家庭菜園のスタート に向けて、その基本となる土作り、 病害虫防除、野菜の基本的な生理生 態、被覆技術、主な野菜(キュウリ、 トマト、ナス等)の栽培方法について 講義します。春からの栽培に備えて、 畑の土の簡単な土壌診断(pH、EC[含 まれている肥料分の目安])を行い、 施肥対策について解説します。本講座 は基礎編となっていますので、これか ら家庭菜園を始めようとする方や、ま だ始めてから日の浅い方を対象とした 初めての受講者向きとなっています。 最終日には畑の土の簡易な土壌分析を 行います。	①2/8(土) ②2/15(土) ③2/22(土) 10:00～12:00	3回	世田谷 キャンパ ス	40名
43	園芸講座	S004		園芸福祉士養成講座 (初級)	・五十嵐久美子 [NPO法人日本園芸福祉普及協 会理事・認定講師] ・田村 亨 [同 認定講師]	園芸福祉とは、花や野菜づくりなどの 園芸の持つ効用を福祉・健康・教育・ 環境・コミュニティなどに活用して、 地域や人を元気にすることを目指すも ので、園芸福祉活動の現場で求められ る内容を修得して、協会が実施する認 定試験の受験資格を得るための講座で す。	①10/19(土) 13:00～17:00 ②10/26(土) 10:00～17:00 ③11/9(土) 11:00～16:30 ④11/10(日) 9:30～17:00	4回	世田谷 キャンパ ス学外	80名
44	園芸講座	S005		メディカルハーブの 基礎講座 ～メディカルハーブ 検定試験対応～	・野口和子 [NPO法人日本メディカルハー ブ協会認定ハーバルセラピスト]	ハーブ(herb)とは一般に生活に役立 つ香りのある植物をいい、活用分野と しては園芸や料理、ハーブ染め、クラ フトづくりなど、多岐にわたります。 この中で健康管理や美容を目的に活用 することをメディカルハーブ(植物療 法)とよんでいます。実習を通して、 身近な15種類のハーブの主要成分や活 用方法を学びます。自分で栽培した ハーブや、ドライハーブを使いこな して心身の健康に役立てましょう。	①1/11(土) ②1/25(土) ③2/8(土) ④2/15(土) 13:00～15:00	4回	世田谷 キャンパ ス 「食と農」の 博物館	30名
45	子供チャレンジ教室	C041	AB	レゴで“よく遊び、 よく学ぼう!” ～組立編～	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工 学科准教授]	レゴマインドストームNXTは学習用に開 発された教材です。小学校から大学ま で様々な教育機関で活用されており、 東京農業大学でも大学の実験・実習に 活用しています。今回、小学3年生～6 年生を対象に、レゴを使った「組立 て」 を中心とした入門教室を実施します。 レゴを使用したものづくり、コン ピュータ、ロボット、プログラミング などの勉強に、楽しみながらつなげて いく予定です。是非ご参加ください!	A:10/12(土) 10:00～12:00 B:10/12(土) 13:00～15:00	各クラス1回	世田谷 キャンパ ス	各クラス20名(対 象:小学3～6 年生)

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
46	子供チャレンジ教室	C042	AB	レゴで“よく遊び、よく学ぼう！” ～制御編～	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	レゴマインドストームNXTは学習用に開発された教材です。小学校から大学まで様々な教育機関で活用されており、東京農業大学でも大学の実験・実習に活用しています。今回小学3年生～6年生を対象に、レゴを使った「制御（コントロール）」を中心とした入門教室を実施します。レゴを使用したものづくり、コンピュータ、ロボット、プログラミングなどの勉強に、楽しみながらつなげていく予定です。是非ご参加ください！	A:10/19(土) 10:00～12:00 B:10/19(土) 13:00～15:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名（対象：小学3～6年生）
47	子供チャレンジ教室	C043	AB	レゴで“よく遊び、よく学ぼう！” ～プログラミング編～	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	レゴマインドストームNXTは学習用に開発された教材です。小学校から大学まで様々な教育機関で活用されており、東京農業大学でも大学の実験・実習に活用しています。今回、小学3年生～6年生を対象に、レゴを使ったロボットの「プログラミング」を中心とした入門教室を実施します。ブロックを並べる簡単なプログラム開発ソフトを用います。レゴを使用したものづくり、コンピュータ、ロボット、プログラミングなどの勉強に、楽しみながらつなげていく予定です。是非ご参加ください！	A:10/26(土) 10:00～12:00 B:10/26(土) 13:00～15:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名（対象：小学3～6年生）
48	子供チャレンジ教室	C044	AB	触れて体感！4億年、進化の旅！	・蝦名元 [財進化生物学研究所研究員・東京農業大学非常勤講師] ・橋詰二三夫 [同 研究員・同 非常勤講師]	地球上に生命が生まれてから40億年。生き物は様々な環境で生き抜くために進化をしてきました。そのため、最も外側で体を守る皮フも多様な変化をしています。ヌルヌル！ザラザラ！フワフワ！なぜ？どうして？魚類・両生類・ハ虫類・鳥類・哺乳類とセキツイ動物（背骨のある動物）の皮フを中心に、実際に触れて、4億年の進化の過程を体感しましょう！お土産もありますのでお楽しみに！	A:10/26(土) 14:30～16:30 B:11/23(土) 14:30～16:30	各クラス1回	財進化生物学研究所「食と農」の博物館	各クラス16名（対象：小学3～6年生）
49	子供チャレンジ教室	C045	AB	絵本で学ぼう！～絵本で学べること、食育・環境教育～	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	絵本の教育効果として、本が好きなになる、親子のコミュニケーションの深化、言葉を知る、想像力を高める、疑似体験などが挙げられます。加えて、「情操教育」「知育」「食育」「環境教育」「学びの楽しさ」を小さい時から学ぶことが出来ます。そこで、未就学のお子さんと親御さんを対象に、親御さんには絵本の活用方法・デジタル絵本紹介などをご説明し、東京農業大学佐々木ゼミのオリジナル絵本である「やわらし」を用いた読み聞かせを実施したいと思います。人数によってはデジタル絵本も活用します。やおわらしWebサイト： <a href="http://yaowarashi.jp/">http://yaowarashi.jp/</a>	A:11/9(土) 10:00～11:30 B:11/9(土) 13:00～14:30	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス親子10組20名（対象：2～6歳）
50	子供チャレンジ教室	C046	AB	幼児向けiPadに触ろう&勉強しよう教室	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	知育など教育アプリが充実したiPadは今後教育分野での利用が増えると考えますが、効果的に使用するためにはその知識習得と教育サポートが必要になります。そこで、未就学のお子さんと親御さんを対象に、iPad教育アプリを使用したお子さんへの教育及び親御さんの勉強会を行いたいと考えています。まずはiPadに触ったことが無ければ色々触ってみます。	A:11/30(土) 10:00～11:30 B:11/30(土) 13:00～14:30	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス親子5組10名（対象：2～6歳）
51	子供チャレンジ教室	C047		親子で挑戦！たのしい食品づくり part24	・野口智弘 [応用生物科学部食品加工技術センター准教授]	今回挑戦するのは、パンとアイス。ホームベーカリーが普及してパン作りが身近になりましたが、パン屋さんと同様な製法でパン作りを体験してもらいます。また、アイスも特別な機械が無くても出来るんです。是非親子でチャレンジしてみてください。	①10/20(日) ②10/27(日) 9:30～12:30	2回	世田谷キャンパス	親子12組24名（対象：小学1～6年生）
52	環境体験学習	C048		栃木県那珂川のサケ遡上見学と環境教育プログラム体験	・安藤元一 [農学部バイオセラピー学科野生動物学研究室教授] ・小川博 [同 教授] ・佐々木剛 [同 准教授] ・長谷川雅彦 [栃大原ツアーリズム・本学OB]	清流で知られる栃木県的那珂川では、秋になるとサケの遡上を見ることが出来ます。こうしたサケの年齢はウロコの年齢を調べてみます。サケ体験後は古民家へ移動し、地元食材（サケは捕獲禁止のためそれ以外の食材）による料理体験を行います。夜は農大教員と川や魚の話など、歓談を楽しんでいただきます。 翌日は米国で開発された参加型環境教育プログラムである「ネイチャーゲーム」を通じて自然を五感で感じ、「プロジェクトワイルド」を通じて、川・海・生き物・人の共生を学びます。	11/9(土)～10(日)	1泊2日	学外	20名 (小中学生は保護者同伴、未就学児は参加できません)

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
53	環境体験学習	C049		多摩川源流大学夜コース ～夜の小菅村を味わう～	・宮林茂幸 [地域環境科学部森林総合科学科教授] ・石坂真悟 [NPO法人多摩源流こすげ] ・鈴木一聡 [NPO法人多摩源流こすげ] ・矢野加奈子 [多摩川源流大学事務室職員]	最近皆さんは、本当の暗闇を体験したことはありますか？山深い小菅村の夜は、都会では体験できない暗闇です。しかし、じっと目を凝らせば、そこには自然の様々な美しさや、人々の生活の息づかいが聞こえてきます。みんな暗闇の中、火を囲んでいると人や自然との不思議な一体感が生まれ、日頃の慌ただしい日常からきつと解放されるでしょう。運が良ければたくさんの動物たちに出会えるかもしれません。皆さんも小菅村の夜にとけてみましょう。	11/23(土)～24(日)	1泊2日	学外	20名(対象：18才以上)
54	環境体験学習	C050		多摩川源流大学猟コース～鉄砲ぶちと山歩き～	・宮林茂幸 [地域環境科学部森林総合科学科教授] ・石坂真悟 [NPO法人多摩源流こすげ] ・鈴木一聡 [NPO法人多摩源流こすげ] ・矢野加奈子 [多摩川源流大学事務室職員]	多摩川の源流にある小菅村には「鉄砲ぶち」と呼ばれる猟師の方がいます。この猟師の方と一緒に山を歩き、猟師独特の山の見方や知恵を体験してみませんか？また、夜には村で獲れた獲物の肉を試食しながら、長年猟師をやっている方を講師に招き交流会を行なう予定です。山歩きが初めての方でも歩きやすい道を選びますので、安心して参加ください。運がよければ獲物の解体が見られるかも？	1/25(土)～26(日)	1泊2日	学外	25名
55	農大教養講座	C051		トピックスで学ぶ楽しい英語	・千葉 剛 [国際食料情報学部元教授]	本木雅弘は、企画・主演した『おくりびと』でアカデミー賞(最優秀外国語映画賞)を受賞。日本のプロ野球界をけん引してきた原辰徳。オリンピック男子フィギュア銅メダリストの高橋大輔。震災後の日本に大きな喜びと勇気をもたらしたなでしこジャパンの大活躍！2012年ロンドンオリンピックでも銅メダル！このようなトピックスをやさしい英文で読んでいきます。	①10/7(月) ②10/14(月) ③10/21(月) ④10/28(月) 13:00～14:30	4回	世田谷キャンパス	10名
56	農大教養講座	C052		新宿御苑の魅力★その全て【秋編】	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・永野 信 [グリーンアカデミークラブ相談役]	大都市東京の中心部にあって、100年以上もの歴史を刻む新宿御苑。都心部最大の公園(国民公園)であり、わが国最大・最古の洋風庭園でもあります。欧米から明治期に導入された樹木や、珍しい日本古来の桜(サトザクラ)の数々も園内に散在しています。5月開催の【春編】に続き、この【秋編】では苑内の秋の風情と、御苑を特色付ける「菊」の観賞にも焦点をあてつつ、数々の魅力を秘めた新宿御苑について、現地におもむき味わいを深めます。	①10/31(木) 13:30～16:00 ②11/7(木) 9:30～11:30	2回	学外	35名
57	農大教養講座	C053		庭園墨戯～書を楽しむ・墨と戯れ・庭に遊ぶ～	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・北川郁美 [財団法人書人団書家] ・牧田直子 [地域環境科学部造園科学科特別研究員]	紅葉に染まる静かな空間で今年1年の楽しかったことを振り返り、来年の楽しいことをまた企む…感性で山水・林泉を見つめ・考え、お庭の奥深さを感じ、そこで感じたものを書き表現する、とても風流な講座です。来年の干支は「馬」ということで秋の馬事公苑を散策し、走らせた馬をイメージして「馬」という文字を書きます。今までの書道の概念から脱し、大胆に筆を走らせ、素敵な「馬」を走らせてください。清書は色紙になります。年賀状にもアレンジできます。外国人(英語使用)の方も歓迎です。	①11/6(水) ②11/13(水) ③11/20(水) ④11/27(水) ⑤12/4(水) 14:00～16:00	5回	世田谷キャンパス	20名
58	農大教養講座	C054		農地の話！基礎から学ぶ制度と実践～農業を始めたい人にも役立つ～	・五條満義 [国際食料情報学部食料環境経済学科准教授] ・山本茂孝 [世田谷区産業政策部都市農業課長] ・藤本好彦 [南アルプス市議、(N)ほったらかし畑再耕の結] ・角谷広一 [神奈川県農業会議主査]	日本の農地面積は、ピーク時(1960年代前半)の約600万haから、現在では、約460万haまで減少しています。将来とも日本農業の持続的な発展を図るためには、大切な農地を確保し、有効に活用する取り組みが必要不可欠と言えます。そこで、本講座では、農地問題を切り口とした内容を組み立てています。特に、農地法を中心とした農地制度を基礎から学び、さらに、農地を守り活かすための実践活動や、関連対策がどのように行われているのか、それらの知識を深めるものとします。この一連の内容は、農地を新たに確保して農業を始めたい人、あるいは、区画貸しの農園を利用したい人などにも、随所で参考になる話題が登場すると思います。	①11/6(水) ②11/13(水) ③11/20(水) ④11/27(水) 18:30～20:00	4回	世田谷キャンパス	20名
59	農大教養講座	C055		さくらの文化史	・福島菜穂子 [国際食料情報学部食料環境経済学科准教授、2013年国際アジア学(ICAS)よりベストスペシャリスト賞受賞]	今秋も、来春のさくらの季節に向けて、さくらへの愛と理解をさらに深めようと思います。現代人の私たちにとって、さくらといえば、ソメイヨシノですが、そのほかにも、ヤマザクラを筆頭として、たくさんのさくらがあります。今回は、<大島桜～普賢象桜～あるある>です。おもしろエピソードを中心に、都内・首都圏で、お楽しみ、普賢象桜スポットなどを、画像を使いながらご紹介いたします。さくらマニアの方、お散歩好きの方、読書好きの方、もの知りに磨きをかけたい方、なんでも興味のある方、農大のキャンパスで勉強してみたい方、いろいろな方のご参加をお待ちしています。	①11/20(水) ②11/27(水) 15:30～16:20	2回	世田谷キャンパス	10名

平成25年度後期 東京農大オープンカレッジ

No.	分野	講座コード	クラス	講座名	担当講師	講座内容	開講日	回数	会場	定員
60	農大教養講座	C056		造園学講座2013：地域を元気にするランドスケープの視座	<ul style="list-style-type: none"> <li>・金子忠一 [地域環境科学部造園科学科教授]</li> <li>・福林孝之 [(株)つくばウエルネスサーチ取締役]</li> <li>・金岡省吾 [富山大学地域推進センター教授]</li> <li>・上岡洋晴 [地域環境科学部造園科学科教授]</li> <li>・荒井 歩 [同准教授]</li> <li>・服部 勉 [同准教授]</li> </ul>	人と自然がともにいきいきとした環境、地域、空間を実現することがランドスケープ・アーキテクトの社会的な使命であり目標になります。今期の造園学講座では、これからの地域づくりにおけるランドスケープからの事業展開の視座として、ランドスケープの専門家が語ります。(東京農業大学緑友会造園CPD申請中)	①9/27(金) ②10/18(金) ③11/21(木) ④12/12(木) ⑤1/16(木) 18:30～20:00	5回	世田谷キャンパス	100名
61	農大教養講座	S006	新規・継続	植物画講座	<ul style="list-style-type: none"> <li>・佐々木啓子 [ポタニカルアーティスト]</li> <li>・藤田規子 [ポタニカルアーティスト]</li> </ul>	植物画は、絵画の中において、細密画というジャンルに入ります。植物の姿を植物学的見地に立って、花卉の形、葉脈の形、茎の形など、確認しながら描くことにより、植物の持つ造形のすばらしさを実感していただけることと思います。植物が好きで、絵を描いてみたい方なら、どなたでも楽しみながら学んでいけることでしょう。	①10/1(火) ②10/8(火) ③10/15(火) ④10/29(火) ⑤11/12(火) ⑥11/19(火) ⑦12/3(火) ⑧12/10(火) 10:00～12:00	8回	世田谷キャンパス	新規コース:15名 継続コース:15名

# 平成25年度 東京農大公開講座一覧

本学では、大学の研究成果を広く地域社会に開放し、さらに生涯学習の企画を広く市民に提供していくことで、豊かな人生を創造する交流の場を設けています。

公開講座はその一環として、大学の特別講義を開放するものです。本学の専門分野はもとより、社会、経済、政治、文化、歴史、芸術、スポーツ等の各分野にわたり、また現代社会のキーワードである地域環境問題、都市化、国際化、情報化、高齢化等の内容を各界で活躍中の著名人を講師に招き開催します。

時 間：午後4時20分～6時00分

場 所：東京農業大学百周年記念講堂

**※入場無料・事前申込不要**

開講日	テーマ	講 師	
4月10日(水)	グローバリゼーションとは …日本経済の行方を学ぶ	三井住友銀行市場営業統括部 チーフ・エコノミスト	山下 えつ子
4月17日(水)	佐渡学	地域環境科学部 森林総合科学科教授	宮林 茂幸
4月24日(水)	震災復興支援ボランティアは 未来への教科書だ	農学部 バイオセラピー学科講師	宮田 正信
5月15日(水)	こころのケア:問題の予防と対処	長崎大学 保健・医療推進センターカウンセラー	ピーター バーニック
5月22日(水)	東京農業大学東日本支援プロジェクト (農業経営復興)	国際食料情報学部 国際バイオビジネス学科	門間 敏幸
5月29日(水)	東京農業大学東日本支援プロジェクト (農地復元)	応用生物科学部 生物応用化学科教授	後藤 逸男
6月5日(水)	東京農業大学東日本支援プロジェクト (森林復元)	応用生物科学部 バイオサイエンス学科教授	林 隆久
6月12日(水)	旬の政治解説	NHK解説委員	島田 敏男
6月19日	食の安全とリスクコミュニケーション	応用生物科学部教授	北村 行孝
6月26日	エミューにおける6次産業化	生物産業学部 食品香粧学科教授	渡部 俊弘

※講師の都合により日程およびテーマを変更する場合がありますのであらかじめご了承ください。