

生きる力を学ぶ —実学の東京農大—

東京農業大学エクステンションセンターの2011年度前期・後期オープンカレッジのプログラムをご案内します。

当センターの講座は、「食と農」「健康」「環境」「資源エネルギー」など私たちの生活に密着した学問領域を扱ってきた東京農業大学の研究成果や教育ノウハウの蓄積を、広く市民や地域の皆さまに提供し、学ぶ楽しさを共有しながら豊かな社会づくりに貢献しようというものです。

2011年度も皆さまのご声援に応え、東京農大ならではのユニークで多彩なプログラムを取り揃えました。

座学に片寄ることなく実習や演習、見学などを豊富に取り入れた「体験型講座」、人間の生活に欠かせない豊かな食生活をテーマにした「食育講座」、園芸の知識や技術を身につけ社会貢献ができる人材養成を目指す「園芸講座」などは、他にはみられない特徴です。

また、実際にフィールドに出かけ地域の方々の協力を得ながら活動を行う「参加協働型講座」や「環境体験学習」も人気です。

具体的な講座内容等詳細については、2011前期及び後期東京農大オープンカレッジ一覧をご覧ください。

楽しく元気な東京農大を是非体験して下さい。教職員一同、皆さまの受講をお待ちしております。

平成23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		C001		バイオマスエネルギーに対する農大の取り組み —生ごみを利用した未来エネルギー生産を通して—	醸造科学科 教授 鈴木昌治 食料環境経済学科 准教授 田中裕人 食料環境経済学科 特別研究員 間々田理彦	東京農業大学では、食料と競合しない廃棄物系バイオマスの生ごみから微生物を使って地球にやさしい未来のエネルギーに変換する研究に取り組んでいます。これまでに開発したバイオエタノールやバイオガスの製造方法を判りやすく解説し、実際の装置を紹介します。 また、バイオマス利用を推進させることによって、環境教育へ活用することや、循環型社会を推進することなどの多くの効果が発揮されます。この効果の大きさを把握する方法である環境経済評価を用いて、バイオマス利用を推進させることの意義についても考えていきます。	① 5/22(日) 10:30-15:30	1回	世田谷 キャンパス	200名
2		C002		実践、日本酒の美味しい飲み方・選び方Vol.4	醸造学科 教授 穂坂 賢 料理教室 料理研究家 やまはたのりこ 酒飯店籠屋 店長 きき酒名人 横山太一 「食と農」の博物館 事務室長 島野孝一	知っているようで知らなかった日本酒の奥深い魅力を、科学的視点を通して楽しく学びます。講義の後は「食と農」の博物館卒業生の蔵元紹介コーナーから毎回2～3銘柄を選びきき酒実践を行います。基礎から応用までの3回の講座、3回の利き酒実践を通して、あなたも日本酒通になる…。	①5/21(土) ②6/4(土) ③7/2(土) 15:00-17:00	3回	「食と農」 の博物館	33名 (対象者: 20歳以上)
3		C003		みそ・しょうゆ・酢・あま酒・ 麦汁・納豆をサクサクつくる	醸造科学科 講師 東 和男	醸造・発酵食品、酒類の不思議を「座学」し、自宅で少量の、米みそ、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、元気になるります。	①5/14(土) ②5/21(土) ③5/28(土) 10:00-16:20	3回	世田谷 キャンパス	100名
4		C004		世界でひとつ、オリジナル 味噌づくりツアー ～那須の和牛農家、酒蔵、 みそ蔵を巡り、みそを仕込む～	醸造科学科 講師 東 和男	那須の和牛農家、酒蔵、みそ蔵を訪ね、みそを仕込み、車内講座で醸造の基本を学びます。 醸造における微生物の発酵と、牛の胃のルーメン菌の活動の共通点、それは穀物の分解です。 牛体内と醸造食品の共通点は、微生物と酵素分解の相互作用です。 牛を育てるとは、牛の胃腸内の微生物を育てること、牧草サイレージを微生物管理することです。	4/23(土) 8:00-18:50	1回	学外	45名(対象 者:20歳以上)
5		C005		栃木の自然が生んだ評判 のワイナリーと酒蔵ツアー	醸造科学科 講師 東 和男	九州沖縄サミットの晩餐会で乾杯ワインに使用された評判のワイナリーと、酒蔵を訪ね、テースティングし、車内で醸造の基本を学びます。	6/18(土) 8:30-18:30	1回	学外	45名(対象 者:20歳以上)
6		C006		本みりんの力を探る	醸造学科 教授 館 博 醸造学科 教授 穂坂 賢 みりん研究会 事務局長 深町 修 宝酒造(株) 東京事務所長 松本浩明 宝酒造(株) 東日本調味料カスタマー センター 所長 郡田美樹	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、以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。	6/25(土) 10:00-13:00	1回	世田谷 キャンパス	30名(対象 者:20歳以上)
7		C007		家庭で出来る食品加工	食品加工技術センター 非常勤講師 菊池修平	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！ まずは、大島まんじゅうを作ります。次に味噌は買う物！とお思いでしょうが、市販の麴を使えば簡単に作れます。仕込みは大学で行って、熟成は各家庭で行ってください。	①6/18(土) ②6/25(土) 13:00-16:00	2回	世田谷 キャンパス	20名

平成23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
8		S001		食の検定・食農1級受験対策講座「農業を学ぶ」	食の検定協会 代表理事 内田啓祐 農大講師 教授 高橋久光 教授 友田清彦 教授 夏秋啓子 教授 板垣啓四郎 教授 北田紀久雄 准教授 稲泉博巳 准教授 金田憲和 助教 中曽根勝重	食の検定・食農1級は、食農2級の上級試験(食農級の最終試験)として2011年より開催します。第1回試験は6月に全国一斉開催。本講座は、同試験の対策講座です。 食農1級検定試験は、筆記試験・小論文・提出課題で構成されます。試験対策として押さえておきたい要素の1つに「農業」があります。本講座は、食農1級公式テキストブック「第1章“農”」に沿って、執筆陣による講義を行い、農業への理解を深めることを目的としています。 試験※食農1級検定試験の受験は食農2級合格者に限りませんが、本講座については、どなたも受講いただけます。	① 4/16(土) ② 4/23(土) ③ 5/21(土) 9:30-15:00	3回	世田谷 キャンパス	50名
9		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」	食の検定協会 代表理事 内田啓祐 農大講師 教授 高橋久光 教授 夏秋啓子 教授 澤山 茂 教授 上原万里子	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とした検定資格試験です。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、希望者を対象に最終日には、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。	①4/23(土) ②5/14(土) 10:00-15:00	2回	世田谷 キャンパス	50名
10		S003		中国茶の魅力に出会う	明山茶業(株) 中国政府公認高級評茶員 張 文昕 中国政府公認評茶員 砂押真樹子	4千年の長い歴史をもつ、全てのお茶の原点、中国茶。その種類は何と1000種類以上と言われます。日常では味わえない個性豊かな香りと味が沢山の中国茶の魅力に出会える講座です。 お茶にまつわる様々な話や最新情報、グループでの実習等、悠久の世界を是非ご体験下さい。茶葉はすべて1級品を使用。お茶関係者の職員研修にもお勧め致します。	①6/25(土) ②7/2(土) ③7/9(土) ④7/16(土) 13:00-15:00	4回	世田谷 キャンパス	30名
11		S004		チーズ通になる	雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 所長 田中穂積 雪印メグミルク株式会社 チーズ研究所 主席 佐々木正弘	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。	①5/21(土) ②5/28(土) 13:00-16:10	4回	世田谷 キャンパス	40名
12		S005		紅茶を楽しむ豊かな時間	日本紅茶協会認定 シニアティーインストラクター 高橋玲子	美しい色と優雅な香り、深い味の紅茶は、豊かな生活に欠かせない優しい飲み物、そんな紅茶を楽しく紹介する講座です。 かつてご参加された方も、初めて参加される方も、紅茶の基本からご紹介いたします。 第1回目は美味しい紅茶の淹れ方と紅茶バリエーションメニューを紹介後、実際に実習、試飲いただきます。第2回目は紅茶と水の関係を検証後、アイスティーの美味しい作り方とバリエーション実習と試飲。最終回は紅茶の製造工程と、世界各国紅茶の特徴を学び、飲み比べていただきます。 前期は実習中心に、紅茶の楽しさ、美味しさを一緒に確認しましょう!	① 5/28(土) ② 6/11(土) ③ 6/18(土) 13:00-15:00	3回	世田谷 キャンパス	30名

平成23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
13		S006		家庭でできるプロのフルーツ加工	寿食品工業(株) 研究開発部 杉本政弘	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。固まらないジャムを作っている方、市販品のようなジャムを作ってみたい方、是非本講座を受講して下さい。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下さい。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。	①5/14(土) ②5/21(土) ③6/4(土) ④6/11(土) 13:00-15:00	4回	世田谷 キャンパス	15名
14		C008		私たちの生活を支える作物の話(春夏編)	農学科 准教授 平野 繁 教授 名越時秀 准教授 根岸寛光 准教授 丹羽克昌 准教授 本橋 強 バイオセラピー学科 教授 廣瀬友二 技術職員 林二美次	私たちの生活を支えてくれる作物は、身体に栄養を供給してくれる食用作物だけではなく、憩いのひとときを演出してくれる嗜好品や、布を染める染料など、多種多様です。本講座では、食用作物である「お米」、嗜好品である「お茶」、染料である「藍」を取り上げての実習の他、有機物を使った「土づくり」、「麦」の遺伝・育種や、食料を取り巻く諸問題の中から「遺伝子組み換え作物」と「農薬」の話をしていきます。	①4/23(土) ②5/7(土) ③5/21(土) ④6/11(土) ⑤6/18(土) ⑥7/9(土) ⑦7/23(土) 13:30-16:00	7回	厚木キャン パス・学外	30名
15		C009		夜行性小哺乳類を観察しよう	バイオセラピー 学科 教授 安藤 元一 教授 小川 博 准教授 佐々木 剛	日本産哺乳類の8割以上は小型の夜行性動物です。しかし少し工夫をすることで、こうした動物たちに出会うことができます。この講座では大雄山最乗寺のスギ巨木林を滑空するムササビ、青木ヶ原樹海を走り回るかわいい野ネズミを赤ライトの下で観察し、厚木の小川の上を飛翔するアブラコウモリを超音波探知機で探ります。観察の性質上、終了時間が遅くなることにご留意ください。(現地への移動には、当方で車を用意しますが、自家用車を使われてもかまいません。)	①5/21(土) 14:00-22:00 ②5/28(土) 14:00-23:00 ③6/4(土) 16:00-20:00	3回	厚木キャン パス・学外	15名
16		C010		早春の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート1	バイオサイエンス学科 非常勤講師 樹田信彌 植物園技術職員 伊藤健	早春、白馬山麓の親海湿原、居谷里湿原、八方尾根山麓を訪ね、カタクリ、フクジュソウ、ミズバショウ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。尚、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。	4/29(金)~5/1(日)	2泊3日	学外	15名
17		C011		盛夏の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート2	バイオサイエンス学科 非常勤講師 樹田 信彌 植物園技術職員 伊藤健	盛夏の八方尾根、柵池湿原のニッコウキスゲ、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。尚、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。	7/29(金)~31(日)	2泊3日	学外	15名

平成23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		C012		香りの科学と美学 —いい香りを知る楽しさと 創る面白さ—	食品香粧学科 教授 藤森 嶺 曾田香料(株) 部長 佐無田 靖 フレーバー担当 木村 公子 フレグランス担当 鈴木文香	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、フレグランスの実習も楽しい体験となるでしょう。今回はアロマテラピーについても、この講座としては初めて講義と実習があります。講師は著書「アロマテラピーの教科書」で知られた英国IFA認定アロマセラピストです。この講座は後期に継続させていただきます。	①4/23(土) ②5/28(土) ③6/4(土) ④6/25(土) ⑤7/23(土) 10:30-12:30	5回	世田谷 キャンパス	30名
19		C013		身近な樹木の香りを楽しむ 講座	森林総合科学科 准教授 上原 巖	現在、樹木の香り・アロマを楽しむ人が増えてきました。特別な樹木でなく、私たちの身の周りにある樹木でも、素敵な香りを楽しむことができます。今回の講座では、ご家庭でも樹木の香りを楽しむことのできる簡単な方法を講習した後、農大構内を散策しながら、樹木の枝葉を参加者ご自身が集め、その樹木の香りを蒸留して楽しみます。	①4/23(土) 10:00-12:00	1回	世田谷 キャンパス	40名
20		C014		里山風景ウォッチング —多摩丘陵フットパスを歩く—	造園科学科 教授 麻生 恵 フリーコンサルタント 松本 清	町田市北部から相模原市北部、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。丘陵地特有の谷戸の景観、尾根から眺望、随所にちりばめられた歴史や文化の香りをめぐります。Aクラスはサクラの絶景、Bクラスは春の花々が楽しめそうです。	4/7(木) 18:30-20:00 A4/9(土) B4/16(土) 9:00-16:00	各2回	世田谷 キャンパス 学外	各20名
21		C015		樹木診断の基礎	環境緑地学科 非常勤講師 堀 大才 教授 内田 均 非常勤講師 三戸久美子	樹林・樹木は多様な環境保全機能や生態的機能を持っていますが、それらの機能は樹木が太く背丈が高く豊かな樹冠をもっているほど大きくなります。一方では、背が高く大きな樹冠を持つものほど、万一倒れたり折れたりした時の危険性は大きくなります。人々が身近な樹木から多面的な機能を十分に享受しながら樹木と安全に共存するためには、樹木の状態を的確に把握し、必要な時に必要な管理を適切に行う必要があります。この講座では、樹木診断の考え方と方法について解説し、手順を紹介いたします。	① 4/9(土) ② 4/16(土) ③ 4/23(土) ④ 5/7(土) ⑤ 5/14(土) ⑥ 5/21(土) 13:00-16:00	6回	世田谷 キャンパス	50名

平成23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
22		C016	A B C	包丁の研ぎ方(切れる包丁で料理を楽しむ)	教職・学術情報課程 准教授 星野欣也	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)して下さい。その他、砥石などは当方で準備します。	A 4/5(火) B 4/9(土) C 4/16(土) 10:00-12:00	各1回	世田谷 キャンパス	各20名
23		C017	A B C	自分のお箸を作る～小刀でヒノキを削って～	教職・学術情報課程 准教授 星野欣也	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。簡素な白木の箸は、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箸を使ってエコな生活をしましょう。	A 4/5(土) B 4/9(土) C 4/16(土) 14:00～16:00	各1回	世田谷 キャンパス	各20名
24		C018		沖縄県宮古島の自然・文化と農業体験(初夏編)	国際農業開発学科 教授 板垣啓四郎 准教授 三簾久夫 講師 入江満美 准教授 入江憲治 准教授 中西康博 技術職員 友利行男 技術職員 平良 聡	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、ヤムイモの植付と収穫、地下ダムとマングローブ群生地の見学、宮古島に伝わる島野菜料理の味わいなど、宮古島ならではの体験型講座です。	①5/21(土) 13:00～14:00 ②5/27(金) ③5/28(土) ④5/29(日)	座学 1回 体験 2泊3日	世田谷 キャンパス 学外	10名
25		C019		島への誘い(第1回)～沖永良部島まるごと体験～	国際農業開発学科 教授 岩本純明 准教授 杉原たまえ 教授 豊原秀和 教授 高橋久光 開発公社 知名町特産品開発支援センター 代表 宮内茂喜 NPO沖永良部食育サポート 「あぐヘルシー」 理事長 大山キヌ子	奄美から沖縄にかけての南西諸島を訪ね、農業や食、芸能などの体験から島の暮らしと叡智に触れる「シリーズ 島への誘い」。第1弾は、沖永良部島です。美しい南国の自然を満喫しながら、沖永良部島で育てあげた花々(とくにテッポウユリ)の100年余に及ぶ栽培の歴史を学びます。また、健康と長寿の秘訣である島の伝統料理を、NPO沖永良部あぐヘルシーと一緒に作り味わいます。島での農業体験も組み込んで、食材の栽培方法を農家の方から学びます。島の人々の歌と踊りのおもてなしなど、沖永良部ならではの、まるごと体験コースです。	6/23(木) 6/24(金) 6/25(土)	2泊3日	学外	20名
26		C020		トランポリンで爽快フィットネス!	地域環境科学部 教授 上岡洋晴 (社)日本トランポリン協会 公認審判員 廣瀬知樹	北京オリンピックでも注目された「トランポリン」を楽しみながら、ご自身の目的に応じたフィットネス(健康・体力づくり)を行います。簡単な技、例えば、脚で軽やかに跳躍するだけでなく、トランポリンならではの尻・腹・背中で着くことで全身を無理なく心地よく動かします。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。	①5/12(木) ②5/19(木) ③5/26(木) ④6/2(木) ⑤6/9(木) 14:00-16:00	5回	世田谷 キャンパス	30名

平成23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
27		C021		インド古武術で体と会話しよう	生物応用化学科 教授 高野克己 インド・KKA指定 インストラクター 矢野昭子 カラリ・コーディネーター 下田みどり	身体は、自分自身の大切な資本の原点です。東洋武術の起源とも言われるインド伝統武術・カラリバヤットゥを通じて、身体の『ナーディ=気・神経』の流れを良くし活性化させ、身体の可能性や効率の良い動きを体験しましょう。バランスの取れた身体には、安定した精神が宿ってきます。今年2月のインド修行の成果もご紹介出来るでしょう。練習は、辛くなったらすぐ休むのが基本。無理せず各人の状態に従い進めます。運動経験不問。	① 4/9(土) ② 4/23(土) ③ 5/7(土) ④ 5/21(土) ⑤ 6/4(土) ⑥ 6/18(土) ⑦ 7/2(土) ⑧ 7/16(土) 10:00-11:30	8回	世田谷 キャンパス	10名
28		C022		農とアロマ—アロマセラピーを通して持続的農業を考える—	国際バイオビジネス学科 講師 宮浦理恵 英国IFA認定アロマセラピスト 和田文緒	アロマオイル精油は、自然と農業と人によって生み出される貴重な産物です。農とアロマの深いつながりを明らかにし、生活の様々な場面でのオイルの活用法を紹介します。また、私たちの暮らしを支えてくれる豊かな食と環境がいつまでも続くために、日々の暮らしの中でできることは何なのか解説します。人を癒し、地球を癒す術を、アロマクラフト作りや圃場の植物栽培体験を通じて習得していただきます。お子様も一緒にどうぞ。	① 5/14(土) ② 6/18(土) 13:30-16:00	2回	世田谷 キャンパス	30名
29		C023		地域密着型茶摘み+安倍川源流ブナ原生林トレッキング	造園科学科 教授 麻生 恵 都市農村交流 コーディネーター 齋藤雅子	静岡市安倍川源流に位置する梅が島は「お茶・わさび・林業・温泉観光業で成り立つ山村。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、伝統ある茶畑にそして集落にいま存続の危機が。「茶畑を茶畑のまま継承し、地域に活気を取り戻すには？」をテーマに昨年スタートした本講座。今年は茶摘み体験・自家製茶工場見学の後は茶畑に囲まれた特徴ある集落を見学&山菜探し。交流会では昨年ヒアリングさせていただいた農業者より一年前の取り組みとの違い、参加者の皆さんの感想などを語り合います。8日のブナ原生林探勝では、奥入瀬と見紛うような溪流に作られたワサビ田跡を見ながらトレッキングします。今年初めての参加者も大歓迎です。	5/7(土)ー5/8(日)	座学 1回 体験 1泊2日	キャンパス 学外	20名
30		C024		朱鷺(トキ)の里山歩きと朱鷺の暮らす郷づくりへの参加—新潟県佐渡市での環境体験学習—	食料環境経済学科 助教 野口敬夫 准教授 上岡美保 准教授 田中裕人 トキの田んぼを守る会 会長 斎藤真一郎 トキ野生復帰連絡協議会 会長 高野 毅	新潟県佐渡市では、2003年に野生絶滅した朱鷺が、2008年9月25日、再び佐渡の天空へと飛び立ちました。その後、毎年放鳥が行われ、2025年までに60羽を野生に定着させることが目標とされています。朱鷺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、農家、地域住民、その他関係者によって様々な努力が行われてきました。現在も、農家による「冬期湛水」「ビオトープ作り」「減農薬・無農薬栽培」など「生きものを育む農業」によって、朱鷺が生息できる豊かな自然環境とエサ場の確保への取り組みが続けられています。この講座では、人と自然の共生を目指した環境づくりに実際に参加し、農家の方々などそこに関わる人たちとの交流を通して、人と農業と環境との関わり的重要性を学ぶことを目的としています。	6/ 3(金) 16:30~18:00 6/17(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 (18歳以上)

平成23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
31		C025		五感でわかる里山ー能登ヒバの香り漂う里山地図づくりー	造園科学科 教授 麻生 恵 三井町在住 地元デザイナー 萩のゆき 三井経済活性化協同組合 組合長 山浦芳夫 三井町住民の皆さん	石川県能登半島の里地里山は日本の原風景とも呼ばれ今なお美しい姿をとどめた希少な地域です。能登半島中部に位置する輪島市三井町では、過疎、高齢化という問題を抱えながらも、地元にある魅力に気付き発信する事を大学と協働で試みています。今回は茅葺き民家宿泊や伝統的な集落の暮らから都会から移住した人々とのフィールドワークやオープンキッチンなどを通して里山を体感していただきます。能登の伝統や習俗などを中心とした人と人のつながり、生物多様性により成り立つ人と自然のつながりを能登ヒバの香り漂うハンドメイドの里山地図にかきこみましょう。お天気がよければ、お土産に山菜も摘めるかもしれません。	① 4/21(木) 18:30-20:00 ② 5/28(土) ③ 5/29(日)	1泊2日	世田谷 キャンパス 学外	15名 (18歳以上)
32		C026	A B	富士山の里の地域づくりー「みち」から考える麓地区の地域づくりXー	造園科学科 教授 麻生 恵 非常勤講師 木村悦之 講師 栗田和弥	静岡県富士宮市麓地区は、戦国時代に始まる富士山の里です。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、地域で活動するの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。 この講座は、計画編+実践編で一連の地域づくりの流れを体験します。	5/12(木) 18:30-20:00 A5/14(土)~ 5/15(日) B6/18(土)~ 6/19(日)	座学 1回 体験 1泊2日	世田谷 キャンパス 学外	各20名
33		C027		家庭菜園のための野菜生産技術(夏から冬まで)	生物生産技術学科 教授 五十嵐大造	夏から秋にかけて行なう作業とともに冬野菜を中心に解説する。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(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る。また昨秋に続き、もう一度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する。さらに防寒対策などの応用技術についても触れる予定。その他:夏野菜栽培用として野菜苗の鉢上げ実習も行なう予定。	①4/23(土) ②5/7(土) ③5/14(土) 10:00-12:00	3回	世田谷 キャンパス	40名
34		C028		園芸かんたん塾~育て上手になるために~	農学科 教授 小池安比古 教授 河合義隆 教授 馬場 正 教授 山口正巳 特別研究員 高畑 健	さあ、この春から野菜、家庭果樹、花を育ててみませんか。はじめての方でも楽しみながら上手に育てられるコツをお教えします。毎回、教材を使って野菜、家庭果樹、花の栽培管理と作業について、わかりやすく解説します。	①4/12(火) ②5/10(火) ③6/7(火) ④7/5(火) 13:30-15:00	4回	厚木キャンパス	10名
35		C029		さあ始めよう! 環境にやさしいガーデニング	生物応用化学科 教授 前田良之 教授 後藤逸男 助手 大島 宏行 学術研究員 稲垣 開生	ガーデニング愛好者を対象に、環境にやさしいガーデニングを楽しむための講座です。肥料の種類と性質、セルトレイを用いた野菜苗の作り方から失敗しない野菜作りを解説します。次に、品種や栽培方法の違いが野菜の美味しさに及ぼす影響を簡易測定機器による分析で確かめます。また、土づくり・生ごみリサイクルなどの基礎知識と具体的な手法を学びます。家庭菜園などから採取した土の健康診断(土壌診断)を行い、キャンパス内の生ごみ肥料化プラントを見学します。カリキュラム終了後には、お土産として生ごみ肥料「みどりくん」と野菜の苗を差し上げます。	①4/9(土) ②4/16(土) 13:00-16:30	2回	世田谷 キャンパス	20名

平成23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
36		C030		ハーブ&メディシナルプラント	東京農大元客員教授 西 孝三郎	現在、ハーブ(香草)、メディシナルプラント(薬用植物)とも私達の生活に無くてはならないものになっています。ハーブの香りは、私達の気持ちをなごませ、薬用植物は、健康の維持に役立っています。ハーブ・薬用植物の歴史や共通点を学び、身近なハーブや薬用植物を材料として栽培法(殖やし方、種まき、植え付け、管理の仕方など)をはじめ収穫・調製法及び利用法について学びます。	①4/16(土) ②4/23(土) ③5/7(土) ④5/15(土) ⑤5/14(土) 13:00~15:00	4回	世田谷 キャンパス	40名
37		S007		植物画講座	ボタニカルアーティスト 佐々木 啓子 ボタニカルアーティスト 藤田 規子	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。	① 4/19(火) ② 4/26(火) ③ 5/10(火) ④ 5/17(火) ⑤ 5/24(火) ⑥ 5/31(火) ⑦ 6/7(火) ⑧ 6/14(火) 10:00-12:00	8回	世田谷 キャンパス	新15名 継20名
38		S008	A B	ステップアップフラワーアレンジメント	ヒビヤフラワーアカデミー 認定デザイナー・ブーケデザイナー 篠田 夏子	基礎からはじめるAクラスと初中級向けBクラスの2クラスです。少人数で丁寧に進めていきます。 ★Aクラス(基礎～) 「水揚げ」ってどんなことをするのか?道具の使い方は?どんなお花を選んだらいいの?など、フラワーアレンジメントの基本のお話から始めます。作品は基本スタイルのテーブルフラワーを制作します。 ★Bクラス(初級～) アレンジメントを制作するにあたってのお花の役割、選び方のポイントなどをお話ししながら、リビングや玄関向けの少し大きめのアレンジメントを制作します。どちらのクラスも自由に選んで受講いただけます。	① 4/23(土) ② 5/21(土) 14:00-16:00	各1回	世田谷 キャンパス	各8名
39		S009		都市におけるガーデニング	(有)サニベルグリーンハウス 代表取締役 間室照雄 日本ハンギングバスケットマスター 間室伸子	狭い空間で楽しむ園芸を、ハンギングバスケットや、コンテナの寄せ植えなどを通して学びます。植物同士の相性や気候に則した植物の選び方、色彩感覚、今話題のミニバラの育て方のコツ、剪定の仕方などを学びます。そのほかいろいろな植物に関する疑問、質問に対応した講座です。	①4/16(土) ②5/21(土) ③6/18(土) 14:00~16:00	3回	世田谷 キャンパス	20名
40		C031		園芸技術果樹編	農学部厚木農場 教授 石川一憲	果樹の管理をとおして、収穫までの果樹の育て方を学びます。美味しい果実を成らせるには、人工受粉・芽かき・摘果(粒)・摘心・袋かけなどの一連の作業が4月から7月にかけて、めじろおしとなります。いずれの作業も早い時期の対応が必要です。また、管理作業を一つ一つ確実にこなすことが、美味しい果実を家庭で味わえる秘訣です。無理をせず気長に「美味しい果実づくり」に挑戦してみませんか。	6/25(土) 10:00~15:00	2回	厚木キャン パス	40名
41		S011		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-	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 野口和子	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。	① 6/25(土) ② 7/2(土) ③ 7/9(土) ④ 7/16(土) 13:00-15:00	4回	世田谷 キャンパス	30名

平成23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
42		C032		夏の昆虫観察会	農学科 助教 三田敏治 教授 岡島秀治 教授 小島弘昭	厚木キャンパスは厚木市の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ができます。この講座では、農大のキャンパスを舞台に夏の里山で見られる昆虫たちの観察をし、生き物のおもしろさ、自然とのふれあい方を学びます。	① 7/16(土) ② 7/23(土) 17:00-20:00	2回	厚木キャンパス	親子30名
43		C033		親子で挑戦！たのしい食品づくりPart18	食品加工技術センター 講師 野口 智弘 (株)ヤマダイ 開発室リーダー 松澤 伸明	今回挑戦するのは、カップラーメンとアイスクリーム。 カップラーメンは、食品工場でも家庭で作ることが可能です。油で揚げて簡単に作れます。また、アイスクリームもドライアイスを使って簡単に作れてしまいます。是非、挑戦してみてください。	① 6/25(土) ② 7/2(土) 10:00-13:00	2回	世田谷キャンパス	親子12組 24名
44		C034		魚の透明標本を作ろう！観察しよう！	(財)進化生物学研究所 研究員 蝦名 元	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！	①5/28(土) ②6/12(日) ③6/25(土) ④7/9(土) ⑤7/23(土) 10:30-12:00	5回	「食と農」の博物館	16名
45		C035		メダカ博士になろう！	(財)進化生物学研究所 研究員 蝦名 元	「メダカ」は私たちにあって、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」の素晴らしさを楽しみ、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よう！ これで夏休みの理科の自由研究、実験の宿題もバッチリ！？観察をしたメダカの標本はお持ち帰りいただけます！	①8/21(日) ②8/28(日) 10:30~12:00	2回	「食と農」の博物館	16名
46		C036	A B	夏休みに魚拓を作ろう！	(財)進化生物学研究所 研究員 蝦名 元	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おもしろい話を聴き、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？触れ感じて驚いて、魚の博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 8/20(土) B 8/27(土) 10:30~12:00	各1回	「食と農」の博物館	各16名

平成23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
47		C037	A B	生物多様性と進化ってスゴイ!	(財)進化生物学研究所 研究員 蝦名 元 研究員 橋詰 二三夫	2010年10月に190以上の国と地域が加盟している、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待っています!お土産もありますのでお楽しみに!	A 6/4(土) B 7/2(土) 10:30~12:30	各1回	「食と農」の博物館	各16名
48		C038		親子で観察プランクトン~乗船と顕微鏡観察~	アクアバイオ学科 教授 塩本 明弘 准教授 西野 康人 講師 朝隈 康司 オホーツク臨海研究センター 技術職員 西尾 耕一	オホーツク海とはシベリア・カムチャツカ半島・千島列島・北海道・サハリンによって囲まれた海域のことを指します。ニシン・サケ・マス・カニの好漁場として知られており、冬季は結氷します。そのオホーツク海の生態系を支えているのは小さなプランクトンとよばれる生物です。プランクトンは泳ぐ力が弱く、海面・海中に浮いています。エビ、カニ等の幼虫もプランクトンと呼ばれます。オホーツク海に面した能取湖で東京農大オホーツク臨海研究センター所有の船に乗って、プランクトンを集めて、自分の目で観てみませんか?きっと、今まではとは違う世界が広がるはずです。	① 8/9(火) ② 8/10(水) ③ 8/11(木)	2泊3日	オホーツクキャンパス	親子6組12名
49		C039		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!!~	森林総合科学科 教授 宮林 茂幸 多摩川源流大学現地職員 石坂 真悟 NPO多摩源流こすげ 鈴木 一聡	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月13(土)~14(日)	1泊2日	学外	25名
50		C040	A B C D	多摩川源流大学 日帰り平日企画 ~猟犬マリと春の多摩川源流の森を歩く~	森林総合科学科 教授 宮林 茂幸 多摩川源流大学現地事務員 石坂 真悟 NPO多摩源流こすげ 鈴木 一聡 名犬 猟犬マリ	猟犬マリに導かれながら、芽吹き始めた多摩川源流の森を歩きますか? 登山道を歩きますが、猟犬マリちゃんの腕(足)次第で動物が見られるかも!! ワクワドキドキの山歩きです。徒歩時間4時間程度です。山歩き後は、ゆっくりと小菅の湯に入浴し疲れを癒して帰路につきます。	A4/27(水) B5/10(火) C5/16(月) D5/19(木)	各1回	学外	各9名
51		C041		デザイナーたちが語る「ランドスケープ作品論2011」	造園科学科 教授 鈴木 誠 (株)苑環境計画 代表 鄭 雄男 プレイスメディア 多摩美術大学 パートナー 教授 吉村 純一 富山職芸学院 教授 渡邊 美保子 ㈱植芳造園 東京農大代表 客員教授 井上 剛宏	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。造園CPD認定プログラム(予定)	① 6/8(水) ② 6/15(水) ③ 6/22(水) ④ 7/6(金) ⑤ 7/13(水) 14:30-16:10	5回	世田谷キャンパス	30名

平成23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		C042		庭園墨戯～書と楽しみ・墨と戯れ・庭に遊ぶ	造園科学科 教授 鈴木 誠 財独立書人団 書家 北川 郁美 造園科学科 特別研究員 牧田 直子	さわやかな風と木々の緑、心休まる静かな空間、日本庭園で感じた心を「書」にしてみましょう。庭園見学では、歴史的事実、作り手の意図などを知り、感性で山水・林泉を見つめ・考え、庭園の奥深さを学びます。そこで感じたもの、例えば、光、風、空などを一文字の漢字を書にして自分だけの色紙を作ります。外国人の方も歓迎です。	① 4/21(木) ② 4/28(木) ③ 5/12(木) ④ 5/19(木) ⑤ 5/26(木) ⑥ 6/9(木) 14:00-16:00	6回	世田谷 キャンパス	20名

平成23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	受講料
1	特別企画講座	C001		大河メコン、その豊饒たる食の文化よ	東京農業大学 名誉教授 小泉 武夫	メコン川はチベットに発し、中国、ミャンマー、ラオス、タイ、カンボジアを経由してベトナム南部で南シナ海に注ぐ、延長4350km、流域面積79万5000km ² にも及ぶ大河です。その流域には、世界最大の産米地帯があり、また毎年10t/km ² というスゴイ漁獲量があるなど、東南アジアの「母なる河」となっています。講演ではそのメコン川の素顔を食の文化の視点から論じ、自然と人間文明の接点を考えます。	10/8(土) 13:00～14:30	1回	世田谷キャンパス	300名	1,000円
2	食育講座	C002		料理を楽しむ食中酒講座	醸造科学科 教授 小泉 幸道 ル・グランコントワーシェフ(店主) 菅沼 豊明 江戸懐石近茶流宗家 柳原 一成 やまはたのりこ料理教室 料理研究家 やまはたのりこ 醸造科学科 教授 穂坂 賢 「食と農」の博物館 事務室長 島野 孝一	名料理人をお迎え、博物館2階の卒業生の蔵元コーナーから選んだ日本酒と料理のコラボレーションを考え味わえます。なお、日本酒解説は醸造科学科・穂坂教授が担当します。 講師紹介 菅沼豊明氏…24歳で渡仏、「料理の鉄人」「フランス料理人対決」チャンピオン、NHK「男の食彩」江夏豊と「ひらめいて直球勝負」に出演、日本におけるフレンチのバイオニア。 やまはたのりこ氏…日本航空客室乗務員から転身、全国の酒・味噌・醤油や焼き物に魅かれ蔵、窯をめぐる。横浜で料理教室を主宰10年目。新刊「酒粕レシピ」(講談社刊)がブレイク 柳原一成氏…江戸懐石近(きん)茶(さ)流宗家、柳原家家伝の割烹道、柳原料理教室を主宰、自ら野菜を育て、魚を釣り、身近な食材・日本全国の食材研究にも力を注ぐ。 穂坂賢…東京農業大学醸造科学科教授、未利用資源を使った新酒の開発に取り組む。	①10/22(土) ②11/19(土) ③12/3(土) 15:00～17:00	3回	「食と農」の博物館	33名 ※対象: 20歳以上	14,000円
3	食育講座	C003		大学で学ぶヨーグルト講座	生物応用化学科 准教授 佐藤 英一 榊明治・食品開発研究所 課長 研究員 有江 泰彦	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。	①11/10(木) ②11/17(木) ③11/24(木) 15:30～17:30	3回	世田谷キャンパス	40名	一般:9,000円 農大生・高校生:4,500円
4	食育講座	C004		みそ・しょうゆ・酢・あま酒・麦汁・納豆をサクサクつくる	醸造科学科 講師 東 和男	醸造・発酵食品、酒類の不思議を「座学」し、自宅少量の、米みそ、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、元気になります。	①11/5(土) ②11/12(土) ③11/26(土) 10:00～16:20	3回	世田谷キャンパス	100名	一般:15,000円 農大生・高校生:7,500円
5	食育講座	C005	ABC	世界でひとつ、オリジナル蔵ツアー	醸造科学科 講師 東 和男	Aクラス(漬物): 足柄の農園で梅干・漬物を漬込み、酒蔵、ビール工場を訪ね、車内で醸造の基本を学びます。 Bクラス(味噌): 結城の酒蔵、みそ蔵を訪ね、みそを仕込み、結城つむぎの館を巡り、車内で醸造の基本を学びます。 Cクラス(かんずり): 上越の田畑が育てたかんずり(寒造り)、味噌、ワイン、どぶろく、清酒の仕込場を訪ね、ワインをテイスティングし、車内で醸造の基本を学びます。	A 10/22(土) B 2/4(土) C 2/18(土)～19(日) 8:30～18:30	各クラス1回	学外	各クラス45名 ※Cクラスのみ20歳以上	AB10,000円 C25,000円
6	食育講座	C006		家庭で出来る食品加工	食品加工技術センター 元准教授 菊池 修平	赤い色素(リコピン): 抗癌作用があるかもたつぷりの、市販品とは一味違うケチャップを作ってみましょう。また、アーモンド風味の美味しいクッキー、西洋版瓦せんべい「チュイル」と、フランス菓子の代表としておなじみの「マドレーヌ」を作ります。	①10/1(土) ②10/8(土) 13:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	20名	6,000円(材料費2,000円含む)
7	食育講座	C007		館博と行く三河みりんと白醤油の里、碧南をたずねて	醸造科学科 教授 館 博 教授 穂坂 賢 エクステンションセンター 次長 合田 豊二	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、造り酒屋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、白醤油屋を訪ね、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。	2/25(土)～26(日)	1泊2日	学外	30名 ※対象: 20歳以上	39,000円

平成23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	受講料
8	食育講座	C008		穂坂先生と行く東海道蔵元探訪	醸造学科 教授 穂坂 賢 教授 館 博 「食と農」の博物館 事務室長 島野 孝一 エクステンションセンター 次長 合田 豊二	「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、神奈川・静岡の卒業生の蔵元3~4社を選択し、仕込みの特徴と新酒の関係について学びます。また、前期講座で培った知識を元に自分好みの銘酒を穂坂先生の案内で探すバスツアーです。	1/28(土)~29(日)	1泊2日	学外	40名 ※対象:20歳以上	25,000円
9	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-	食の検定協会 代表理事 内田 啓祐 国際農業開発学科 教授 高橋 久光 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、講座終了日には、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。	①10/8(土) 10:00~15:30 ②10/15(土) 10:00~14:30	2回	世田谷キャンパス	50名	4,000円
10	食育講座	S002		チーズ通になる	雪印メグミルク株式会社 所長 田中 穂積 主席研究員 佐々木 正弘	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、栄養などについて、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。	①1/21(土) ②1/28(土) 13:00~16:10	2回	世田谷キャンパス	40名	一般:10,000円 農大生・高校生:5,500円 (材料費1,000含む)
11	食育講座	S003		家庭でできるプロのフルーツ加工	壽食品工業(株) 研究開発部 杉本 政弘	ジャム、マーメイド、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ってみよう。是非本講座を受講して下さい。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下さい。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。	① 10/15(土) ② 10/22(土) ③ 11/5(土) ④ 11/26(土) 13:00~15:00	4回	世田谷キャンパス	15名	15,000円 (材料費:3,000円含む)
12	体験型講座	C009		私たちの生活を支える作物の話(秋冬編)	農学科 准教授 平野 繁 教授 名越 時秀 教授 玉井 富士雄 バイオセラピー学科 教授 廣瀬 友二 農学科 准教授 本橋 強 厚木農場 技術職員 石川 往洋	私たちの生活を支えてくれる作物は、様々な種類があります。収穫の秋を迎え、「トウモロコシ」「お米」「イモ」「コンニャク」「ゴマ」「サトウキビ」などを取り上げ、実習・食味試験・講義を通して、多面的に理解をしていただきます。	①10/15(土) ②10/22(土) ③11/5(土) ④11/12(土) ⑤11/26(土) ⑥12/3(土) ⑦12/10(土) 13:30~16:00	7回	厚木キャンパス・学外	30名	10,000円 (教材費:3,000円含む)
13	体験型講座	C010	AB	ウシといっしょに！-富士の麓の牧場体験-	畜産学科 教授 祐森 誠司 教授 池田 周平 富士農場 准教授 佐藤 光夫 准教授 野口 龍生	牧場は、安全・安心を心がけて食生活に欠かすことの出来ない牛乳、タマゴ、肉(牛・豚・鶏)などの食材を提供できるよう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、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家畜たちが皆さんのおいで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下さい。	A10/1(土)~2(日) B10/8(土)~9(日)	1泊2日	富士農場	各クラス 15名 ※対象:小学生以上 (小学生は保護者同伴)	各クラス 10,000円
14	体験型講座	C011		紅葉の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート3	地域環境科学部造園科学科 元講師 柗田 信彌 農学部植物園 技術職員 伊藤 健	北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート1、2に引き続きパート3では紅葉に染まった柵池湿原、雨飾山山麓を訪ね、紅葉に染まった湿原、秋の終わりを告げるエゾリンドウの花など楽しもうと思います。 白馬山麓八方ロケーションにて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がございます。 なお、この講座は植物探索を行うもので、多少の山登りもございますが、ハイキングの範囲でお楽しみいただけます。	10/8(土)~10(月)	2泊3日	学外	15名	31,000円 (2泊6食付、材料費1,000円含む)
15	体験型講座	C012		生物応用化学科100周年記念講座 生物農薬ってなんだろう?	生物応用化学科 助教 横田 健治 准教授 樋口 恭子 助教 齋藤 彰宏	安定的な農作物の栽培に不可欠な農薬。しかし、環境や人体への影響を懸念して、その利用が制限される傾向にあります。化学合成農薬に替わる方法として、自然界の生物を有効利用した生物農薬の利用が期待されています。本講座では、微生物を利用した生物農薬について、微生物の培養や顕微鏡観察を通して理解を深めることを目的とします。	①10/1(土) ②10/8(土) 13:00~15:00	2回	世田谷キャンパス	20名	一般:7,000円 農大生・高校生:4,000円 (教材費1,000円含む)

平成23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	受講料
16	体験型講座	C013		沖縄県宮古島の自然・文化と農業体験(冬季編)	国際農業開発学科 教授 板垣 啓四郎 准教授 三藤 久夫 講師 入江 満美 准教授 入江 憲治 宮古亜熱帯農場 准教授 中西 康博 技術職員 友利 行男 技術職員 平良 聡	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、ヤムイモの植付と収穫、地下ダムとマングローブ群生地の見学、宮古島に伝わる島野菜料理の味わいなど、宮古島ならではの体験型講座です。	12/3(土) 13:00～15:15 12/9(金)～11(日)	座学 1回 体験 2泊3日	世田谷 キャンパス 学外	10名	80,000円 (旅費・宿泊費・朝食含む)
17	体験型講座	C014		シリーズ島への誘い(第2回)～屋久島の自然に学ぶ～	国際農業開発学科 教授 岩本 純明 教授 豊原 秀和 教授 高橋 久光 教授 杉原 たまえ 屋久島自然案内 和蔵 代表 田中 俊三 田中 阿弓	奄美から沖縄にかけての南西諸島を訪ね、島の暮らしと観智に触れる「シリーズ 島への誘い」。第2弾は、屋久島です。 島巡りや森歩きをしたり、漁家や農家のお話をうかがったりしながら、自然に抱かれた屋久島の生活を学ぶ3日間。海ではつきんぼ・魚釣り・磯もん探りを、里では野草探りや島野菜の収穫を通して、自然の恵みを堪能します。また、自家製酵母を使ったパン屋「おひさま畑」を、講座期間に合わせて農大卒業生が開業します。そのオープニングセレモニーに参加し、島の宴では島に生きる人々と語り合います。	10/13(木)～15(土)	2泊3日	学外	10名	20,000円
18	体験型講座	C015		都市近郊における里地里山で秋の恵みに出会う	造園科学科 教授 麻生 恵 『湘南ひらつか・ゆるぎ地区活性化に向けた協議会』 会長 猪俣 進 事務局長 二宮 隆 専務理事 増尾 秀昭	平塚市吉沢地区内の『湘南ひらつか・ゆるぎ地区』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都市近郊の里地里山が存しています。 今回、地元の方々との協同により、この里地里山を巡り、秋の恵みを楽しもうと思います。 この活動を通して、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る講座です。	10/23(日) 10:00～17:00	1回	学外	20名	2,000円
19	体験型講座	C016	AB	里山風景ウォッチング ー多摩丘陵フットパスを歩くー	造園科学科 教授 麻生 恵 フリーコンサルタント 松本 清	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。丘陵地特有の谷戸の景観、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。各コースとも紅葉が楽しめるそうです。	①11/21(月) 18:30～20:00 A②11/23(水) 9:30～15:30 B②12/ 3(土) 9:30～15:30	各クラス 2回	世田谷 キャンパス 学外	各クラス 20名	各クラス 2,000円
20	体験型講座	C017		森林・樹木の調査法	環境緑地学科 非常勤講師 堀 大才 教授 内田 均 非常勤講師 三戸 久美子	森林や樹木を調査し、その結果を解析して状態を明らかにすることにより、森林・樹木の持つ機能や働きが大きさを知ることができますが、それによって森林・樹木を如何に管理し保全していくかの指針と方法を把握することができます。この講座では、座学と実習を組み合わせる実践的な技術把握を目指します。	①1/21(土) ②1/28(土) ③2/ 4(土) ④2/18(土) ⑤2/25(土) 13:00～16:00	5回	厚木農場	30名	一般:15,000円 農大生・高校生:7,500円
21	体験型講座	C018		樹木管理の考え方と技法	環境緑地学科 非常勤講師 堀 大才 教授 内田 均 非常勤講師 三戸 久美子	樹木は管理の仕方ひとつで健康状態、樹形樹姿、環境保全機能等が大きく変わり、適切な管理がなされれば人々は安心して樹木と共存することができますが、不適切な管理は樹勢を衰退させ、また倒伏・根返り・幹折れ等の危険度も増大させます。そこで、適切な樹木管理の在り方について解説しその方法を紹介いたします。	①10/ 8(土) ②10/15(土) ③10/22(土) ④11/ 5(土) ⑤11/26(土) ⑥12/ 3(土) 13:00～16:00	6回	世田谷 キャンパス	50名	一般:18,000円 農大生・高校生:9,000円

平成23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	受講料
22	体験型講座	C019		香りの科学と美学 -いい香りを知る楽しさと創る面白さ-	食品香粧学科 教授 藤森 嶺 曾田香料(株) 部長 佐無田 靖 フレーバー担当 木村 公子 日本香堂 研究室長 鳥毛 逸平 大学院生・アロマセラピスト 和田 文緒	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。香りがかぐということは、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、元氣が出ます。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。講義内容、実習内容は前回とは異なる部分もあり、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。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。今回はこの講座としては初めて日本古来の香木や伝統的な様々なお香などについて講義と実習があります。「香りを聞く」の世界です。受講生からのご要望に応えたものですが、この講座としても新たな挑戦のつもりです。この講座は来年度前期に継続させていただきます。 教科書の「香りの科学と美学」は第二版となり、フレグランスの章が加わりました。	①10/1(土) ②10/8(土) ③11/5(土) ④11/26(土) ⑤1/21(土) 10:30~12:30	5回	世田谷キャンパス	30名	一般:11,000円 農大生・高校生:6,000円 (材料費1,000含む)
23	体験型講座	C020	ABC	包丁の研ぎ方 (切れる包丁で料理を楽しむ)	教職・学術情報課程 准教授 星野 欣也	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)して下さい。その他、砥石などは当方で準備します。	A10/4(火) B10/8(土) C10/15(土) 10:00~12:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名	各クラス1,500円
24	体験型講座	C021		自分のお箸を作る -小刀でヒノキを削って-	教職・学術情報課程 准教授 星野 欣也	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、作業をして完成させます。簡単な白木の箸は、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箸を使ってエコな生活をしましょう。	10/8(土) 14:00~16:00	1回	世田谷キャンパス	20名	2,000円(材料費1,000円含む)
25	体験型講座	C022		トランポリンで爽快フィットネス!	地域環境科学部 准教授 上岡 洋晴 (社)日本トランポリン協会 公認審判員 廣瀬 知樹	北京オリンピックでも注目された「トランポリン」を楽しみながら、ご自身の目的に応じたフィットネス(健康・体力づくり)を行います。簡単な技、例えば、脚で軽やかに跳躍するだけでなく、トランポリンならではの尻・腹・背中を着くことで全身を無理なく心地よく動かします。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。	①10/6(木) ②10/13(木) ③10/20(木) ④11/10(木) ⑤11/17(木) 14:00~16:00	5回	世田谷キャンパス	30名	6,000円
26	体験型講座	C023		インド古武術で身体と会話しよう	生物応用化学科 教授 高野 克己 インド・MKK(カラリパヤットアカデミー)指定インストラクター 矢野 昭子 カラリ・コーディネーター 下田 みどり	シンプルな動作なのに身体に深く効く、そんな東洋武術の起源とも言われるインド伝統武術・カラリパヤットを通じて、身体の『ナーディ=気・神経』の流れを活性化させましょう。姿勢がよくなり身体のバランスが取れてきます。バランスの取れた身体には、安定した精神が宿ることでしょう。練習は、辛くなったらすぐ休むのが基本です。運動経験不問。尚、会場の都合により日程が不規則ですが、ご了承ください。	① 10/8(土) ② 10/15(土) ③ 10/22(土) ④ 11/5(土) ⑤ 11/12(土) ⑥ 11/26(土) ⑦ 12/17(土) ⑧ 1/7(土) 10:00~11:30	8回	世田谷キャンパス	10名	16,000円
27	体験型講座	C024		軽井沢周辺できのこ料理を堪能 きのこ学入門	森林総合科学科 准教授 大林 宏也 非常勤講師/高崎健康福祉大学 教授 江口 文陽 NPO法人オの木 市田 憲	秋はきのこの季節です。軽井沢周辺できのこ栽培施設での見学できのこの神秘的な面を、そのあと、前菜からデザートにいたるきのこ料理をたべながらきのこのおいしさを堪能していただき、幅広く奥深いきのこ学を学びます。 なお本講座は、東京農業大学「食と農」の博物館で開催している「森に聞く」の関連行事として開催します。	11/5(土) 9:00~18:00	1回	学外	20名	10,000円

平成23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	受講料
28	体験型講座	C025		都内で初冬の山歩きと森林作業の現場を見学	森林総合科学科 准教授 大林 宏也 東京チェーンソーズ 青木 亮輔 森林総合科学科 教授 小林 純	林業の現場ではどのような作業を行っているのだろうか。林内作業用機械をどのように使っているのだろうか。初冬の軽い山歩きのあと東京都内で活躍している東京チェーンソーズの作業現場を解説を受けながら見学に行きます。なお、本講座は、東京農業大学「食と農」の博物館で開催している「森に聞く展」の関連行事として開催します。見学地近くで昼食としますので各自ご持参ください。	11/26(土) 9:00～17:00	1回	学外	20名	9,000円
29	体験型講座	C026		農大生が案内する山村再生長和町現地ツアー	食料環境経済学科 教授 立岩 壽一 助教 望月 洋孝	長野県長和町は、平成17年に旧長門町と旧和田村が合併し誕生した。八ヶ岳中信高原国定公園、美ヶ原高原の裾にあたり、長野県のほぼ中央に位置し、長野県小県郡依田窪南部地区に属している。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」では、この長野県長和町を対象として、学生による遊休荒廃農地の活用と地域諸資源の活用等を通して、地域再生・活性化の総合的プランナーとしての能力をもった学生の育成を行っている。本講座では、「山村再生プロジェクト」に参加した学生がフィールド地である長野県長和町を案内しながら、日本の農山村の暮らしと自然を体験し、楽しむツアーである。	11/12(土)～13(日)	1泊2日	学外	15名 ※小学校5・6年生・中学生は保護者同伴、小学校4年生以下は参加不可	16,000円 高校生以下 13,000円 (宿泊費、食事2食、体験費込み)
30	体験型講座	C027		徹底！ハーブ丸わかり講座～食べる・育てる・アロマする～	農学科 教授 市村 匡史 特別研究員 野口 有里紗 バイオセラピー学科 准教授 木村 正典 大学院生・アロマセラピスト 和田 文緒	身近にある香りの植物・ハーブについて、専門家がいろいろな角度からハーブの魅力をお伝えします。ハーブはどうして香るのか、どこが香るのか、顕微鏡を使った組織観察、育てる・増やす楽しみ、飲んで食べる楽しみ、いろいろなハーブの香りを楽しんだ後、自分だけのオリジナルな香りを作ったのアロマ石鹸づくり、アロマオイルでのリラックスなど、盛りだくさんに行きます。ハーブの香りの不思議やその秘密を探りながら、一緒に楽しんでみませんか。	①10/1(土) ②10/8(土) ③10/15(土) ④10/22(土) 13:00～15:00	4回	厚木 キャンパス	20名	10,000円 (教材費 2,000円含む)
31	体験型講座	C028		シルクスペシャリストになる	生物応用化学科 教授 田所 忠弘 農学科 教授 長島 孝行 総合研究所 客員教授 赤井 弘 ワイルドシルク協議会 理事長 今泉 雅勝 クリエーティブスペース 染色家 村田 みほ子	シルクをつくるのはカイコだけ。素人には取扱が難しい…。シルク好きの方にもこうした思いこみが多いのですが、実際は10万種以上の昆虫がシルクをつくり、取り扱いはずる簡単。本講座では様々な思い込みを解きほぐし、繊維として飛びぬけて人にやさしい機能性、また、薬品・化粧品・食品…など次世代素材として目を覚ます広がりを見せる可能性を講義とワークショップで紹介。これであなただもシルクスペシャリスト。	①10/8(土) ②10/15(土) ③10/22(土) ④11/5(土) 13:00～16:30	4回	世田谷 キャンパス 「食と農」 の博物館	40名	16,000円(材料費6,000円含む)
32	体験型講座	C029		心と体の健康セラピー	栄養科学科 教授 鈴木 和春 リハビリテーション 代表 勝又 未衣 禪体武道教士 三次 康雄	医食同源・美意識向上『一歩先を行く真の健康と美』 簡単に全身に効果ははっきりわかる「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、さらに無理なく楽しみながら副交感神経を活発にダメージを修復し、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。	①11/5(土) ②11/12(土) ③11/26(土) ④12/3(土) ⑤12/10(土) ⑥12/17(土) 10:30～12:00	6回	世田谷 キャンパス	30名	12,000円
33	体験型講座	C030	AB	はじめてでも失敗しない！愛犬のしつけ教室	バイオセラピー学科 講師 増田 宏司 准教授 土田 あさみ バイオセラピーセンター 職員 横山 直 職員 木本 直希	愛犬のしつけで悩んでいますか？本講座は、基本的なしつけの方法から、しつけのお悩み対策まで、座学で学ぶ1回の講習と、ワンちゃんと一緒に参加する、しつけ教室(実習)2回により開講される科目です。初めて犬にしつけを行う方も、今までのしつけを見直したい方も、是非ご参加ください！	①10/15(土) 10:30～12:00 A②11/12(土) 10:30～12:00 B②11/12(土) 13:00～14:30 A③11/26(土) 10:30～12:00 B③11/26(土) 13:00～14:30	各クラス 3回	厚木 キャンパス	15組 ※小学生以下は保護者同伴	各クラス 3,000円

平成23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	受講料
34	参加協働型講座	C031	AB	富士金山の里の地域づくり「みち」から考える麓地区の地域づくりPART2-I	造園科学科 教授 麻生 恵 地域環境科学部 准教授 木村 悦之 造園科学科 講師 栗田 和弥 富士宮市根原区 区長 小林 岩雄 甲斐黄金村・湯之奥金山博物館 学芸員 小松 美鈴	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。	10/6(木) 18:30～20:00 A10/8(土)～9(日) B11/26(土)～27(日)	座学 1回 体験 1泊2日	世田谷 キャンパス 学外	各クラス 20名	一般:9,000円 農大生・高校生:4,500円
35	園芸講座	C032		家庭菜園のための野菜生産技術	生物生産技術学科 教授 五十嵐 大造	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。	①11/5(土) ②11/12(土) ③11/26(土) 10:00～12:00	3回	世田谷 キャンパス	40名	一般:6,500円 農大生・高校生:3,500円 (材料費500円含む)
36	園芸講座	C033		園芸ボランティア	バイオセラピー学科 講師 宮田 正信 准教授 木村 正典	ボランティアは活動を行う人の日々の生活の質(QOL)の向上や豊かな社会、アメニティーな生活空間・環境の創造のために欠かせない活動です。参加者のコミュニケーションを深める活動です。 園芸のスキルを向上させ、園芸活動によってどのような社会貢献ができるのか、様々な園芸ボランティアの事例を紹介するとともに、園芸ボランティアに求められる視点を涵養し、園芸活動に求められるスキルの獲得を目指して実習を行います。 さらに、海外ボランティア・NGOの活動や地域活性化のためのNPO活動などについても紹介します。	①10/8(土) ②10/22(土) ③11/5(土) 10:00～15:00	3回	厚木 キャンパス	40名	9,000円
37	園芸講座	C034		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—	(株)草樹舎 代表取締役 須長 一繁	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。育て収穫する楽しみと、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。	①1/21(土) ②1/28(土) ③2/4(土) 10:00～12:00	3回	世田谷 キャンパス	20名	一般:9,000円 農大生・高校生:4,500円
38	園芸講座	C035		ハーブ&メディシナルプラント	東京農大元客員教授 西 孝三郎	現在、ハーブ(香草)、メディシナルプラント(薬用植物)とも私達の生活に無くてはならないものになっています。ハーブの香りは、私達の気持ちをなごませ、薬用植物は、健康の維持に役立っています。身近なハーブや薬用植物を材料として栽培法(殖やし方、種まき、植え付け、管理の仕方など)をはじめ収穫・調製法及び利用法について学びます。	①10/8(土) ②10/15(土) ③10/22(土) ④11/12(土) ⑤11/26(土) 13:00～15:00	5回	世田谷 キャンパス	50名	一般:18,000円 農大生・高校生:10,500円 (教材費3,000円含む)
39	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—	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 野口 和子ほか	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、クラフト作りなど、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。	①10/8(土) ②10/15(土) ③10/22(土) ④11/12(土) 13:00～15:00	4回	世田谷 キャンパス	30名	一般:16,000円 農大生・高校生:10,000円 (15種ハーブキット他材料費4,000円含む)
40	園芸講座	S005		植物画講座	ポタニカルアーティスト 佐々木 啓子 藤田 規子	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。	①10/4(火) ②10/11(火) ③10/18(火) ④11/8(火) ⑤11/15(火) ⑥11/29(火) ⑦12/6(火) ⑧12/13(火) 10:00～12:00	8回	世田谷 キャンパス	新規15名 継続20名	16,000円

平成23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	受講料
41	園芸講座	S006	ABC	フラワーアレンジメント&手作りクリスマスリース	ヒビヤフラワーアカデミー認定デザイナー・ブーケデザイナー 篠田 夏子	フラワーアレンジメントは初級向けと中級向けの2クラスです。Aクラスはお花や使う道具の扱い方からご説明します。Bクラスでは簡単な説明の後、制作に入ります。どちらのクラスも少人数で丁寧に進めていきます。クリスマスリースは、昨年までと同様にヒバやモミなどフレッシュの枝物を使ってベースから制作します。オーナメントは変わりますのでお楽しみになさってください。各クラスとも自由に選んで受講いただけます。	A11/5(土) B11/12(土) C 11/26(土) 14:00～16:00	各クラス 1回	世田谷 キャンパス	A・Bクラス 各8名 Cクラス 10名	Aクラス: 5,500円 (花材・器・その他資材 2,500円含む) B・Cクラス: 6,000円(花 材・器・その他資材3,000 円含む)
42	園芸講座	S007		園芸福祉士養成講座(初級)	NPO法人日本園芸福祉普及協会 認定講師 伊東 豊 認定講師 五十嵐 久美子	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旨とするので、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。	①10/15(土) 13:00～17:00 ②10/16(日) 10:00～17:00 ③11/05(土) 11:00～16:30 ④11/06(日) 9:30～17:00	4回	世田谷 キャンパス	80名	35,000円 (材料費 5,000円含む)
43	子供チャレンジ教室	C036		親子で挑戦! たのしい食品づくりPart19	食品加工技術センター 講師 野口 智弘	今回は、ソーセージとアップルパイを作ります。 ソーセージは、燻煙しないホワイトソーセージを作成します。アップルパイは、市販パイシートを使って、簡単に本格アップルパイを作成します。	①11/26(土) ②12/17(土) 10:00～13:00	2回	世田谷 キャンパス	親子12組 24名 ※対象:小 学1～6年 生	8,000円
44	子供チャレンジ教室	C037	AB	生物多様性と進化ってスゴイ!	(財)進化生物学研究所 研究員 蝦名 元 研究員 橋詰 二三夫	2010年10月に190以上の国と地域が加盟している、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待っています! お土産もありますのでお楽しみに!	A ①11/5(土) B ①11/26(土) 10:30～12:30	各クラス 1回	「食と農」 の博物館	各クラス 12名 ※対象:小 学3年生～ 中学生	各クラス 2,000円
45	環境体験学習	C038		多摩川源流の小菅村で手仕事を学ぶ～農業コース～	森林総合科学科 教授 宮林 茂幸 多摩川源流大学 現地職員 石坂 真悟 NPO多摩源流こすげ 職員 岡本 亮太 職員 鈴木 一聡	多摩川の源流にある小菅村で、機械を使わない山間地での農業作業を学びます。源流域のワサビ栽培やコンニャク畑での作業、収穫の秋を迎える源流の村の農作業を経験し、加工までを行っていただきます。 本コースは4回連続のコースで、誰にでもできる簡単な農作業が中心ですので農業初心者の方でも安心してご参加いただけます。作業の後には、地元の温泉や地元の物産館への立ち寄り疲れをいやしていただきます。また、自家用車での現地集合も可能です。	①10/4(火) ②10/18(火) ③11/1(火) ④11/15(火) ⑤11/22(火) 10:00～16:00	5回	学外	9名	30,000円
46	環境体験学習	C039		多摩川源流の小菅村で手仕事を学ぶ～竹ザルコース～	森林総合科学科 教授 宮林 茂幸 多摩川源流大学 現地職員 石坂 真悟 NPO多摩源流こすげ 職員 青柳 博樹 職員 鈴木 一聡	多摩川源流の山梨県小菅村で、伝統文化の竹ザル編みを、現地の住民の方に教わりながら編みあげるコースです。 平日の隔週コースとなっています。受講生の皆さんの竹ざるが完成するまでサポートできるように予備日も設けています。作業の後には、地元の温泉や地元の物産館への立ち寄り疲れをいやしていただきます。お正月には自作のカゴにミカンやお菓子をに入れて楽しみましょう! また、自家用車での現地集合も可能です。	①10/3(月) ②10/17(月) ③11/7(月) ④11/21(月) ⑤11/28(月) 10:00～16:00	5回	学外	9名	30,000円
47	環境体験学習	C040		多摩川源流大学 猫コース～鉄砲ぶちと山歩き～	森林総合科学科 教授 宮林 茂幸 多摩川源流大学 現地職員 石坂 真悟 小菅村猟友会有志 NPO多摩源流こすげ 職員 鈴木 一聡	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。山歩きは初心者の方でも歩きやすい道を選びますのでご安心して参加下さい。運がよければ獲物の解体が見られるかも?	1/28(土)～29(日)	1泊2日	学外	25名 ※小・中学生は保護者同伴	一般:18,000円 小・中・高・大学生: 10,000円

平成23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	受講料
48	農大 教養講座	C041		英語で学ぶ楽しいトピックス	国際食料情報学部 教授 千葉 剛	武田鉄矢はマルチタレントとして大活躍中です。松坂大輔選手はWBCで日本2連覇の立役者です。北島康介選手は水泳で日本人としてただひとりオリンピック2種目2大会連続金メダルを獲りました。女子ソフトボールは北京オリンピックにおいて、上野由岐子投手の熱投413球のお陰で悲願の金メダルを獲得しました。このようなトピックスを易しい英文で読んでいきます。	①10/3(月) ②10/10(月) ③10/17(月) ④10/24(月) 16:20～17:50	4回	世田谷 キャンパス	10名	一般:8,000 円 農大生・高 校生:4,000 円
49	農大 教養講座	C042		日米さくら交流百周年記念講座	造園科学科 教授 鈴木 誠 教授 濱野 周泰 (財)日本さくらの会 事務局長 浅田 信行 (財)日本花の会 花と緑の研 究所 主任 和田 博幸 荒川の五色桜研究会(元足 立区職員) 会長 樋口 恵一	2012年春、アメリカのワシントンにて「全米さくら祭り」が盛大に開催されます。日本(当時の東京市)から「友好親善の桜」がアメリカに贈呈されたのが1912年。この桜が契機となり、海外に本格的に桜が紹介されてちょうど100年が経過しようとしています。この100周年に因み、「桜」「さくら」「サクラ」の様々なについて学び、日米さくら交流の次なる世紀へ向けての思いを馳せることを目指してこの講座を開講します。講師陣は、この日米さくら交流に関係する方々をお招きしました。なお、この講座はあらかわ学会との共催となります。	①10/5(水) ②10/12(水) ③10/19(水) ④10/26(水) ⑤11/2(水) 18:30～20:00	5回	世田谷 キャンパス	80名	一般:8,000 円 農大卒業 生・あらかわ 学会員: 5,000円 農大生・高 校生:4,000 円
50	農大 教養講座	C043		震災に学ぶ造園家としての心得	造園科学科 教授 濱野 周泰 東京農業大学 名誉教授 進士 五十八 国営明石海峡公園管理セン ター長 石原 憲一郎 (株)電通東日本 広域アカウント室主務 橋本 雅司 榊片平エンジニアリング 特別顧問 大泉 紀男	今年創立120年を迎える東京農大、そして87年目の農大造園科学科です。造園の卒業生だけでも1万人余りを数えます。この間、現代造園学は時代と共に発展し、庭から緑のまちづくり、そして自然と共生する地域環境計画へとその領域を広げてきました。本学造園科学科の発祥には、関東大震災による帝都復興のための技術者養成もありました。造園家によるまちづくり緑づくりが、私たちの生活に安心と安全を与えてくれます。この講義シリーズが東日本大震災の復興支援の一助になれば幸いです。	①9/29(木) ②10/20(木) ③11/17(木) ④12/22(木) ⑤1/19(木) 18:30～20:00	5回	世田谷 キャンパス	100名	10,000円
51	農大 教養講座	C044		東京の農地と伝統野菜を守ろう	食料環境経済学科 准教授 五條 満義 江戸東京・伝統野菜研究会 代表 大竹 道茂 農業経営者 大塚 信美 東京都農業会議 業務部長 北沢 俊春 農業経営者 田中 章治	新鮮野菜の供給や、市街の緑地空間の確保など、都市農業の多面的な役割が注目されています。しかし、都市農業を将来にわたって維持・発展させる方向を探るためには、税制問題を背後に抱える都市農地の確保対策を検証することや、地域文化と密接不可分な伝統野菜の価値を、多くの人々に認識してもらうことが重要です。こうした観点から本講座では、都市農業の代表格である東京の農業に焦点をあて、そこでの農地問題への正確な理解と、「江戸東京・伝統野菜」の魅力を広く一般に発信することを主眼とし、世田谷伝統の大蔵ダイコンの収穫開始時期に合わせて、実践者や指導者等による座学を行います。	①11/8(火) ②11/15(火) ③11/22(火) ④11/29(火) 18:30～20:00	4回	世田谷 キャンパス	20名	一般:8,000 円 農大生・高 校生:4,000 円

平成23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。

平成23年度の公開講座は、次のとおり開講いたします。学生の皆さんも、積極的に聴講してください。

学期	NO	開講日	テーマ	講師	
前学期	1	5月11日	健康なお酒との付き合い方	東京農業大学短期大学部 醸造学科教授	中田 久保
	2	5月18日	脳機能を科学する	応用生物科学部 バイオサイエンス学科教授	喜田 聡
	3	5月25日	佐渡学	地域環境科学部 森林総合科学科教授	宮林 茂幸
	4	6月1日	こころのケア:問題を防ぐには?『予防』の展望	長崎大学 保健医療推進センター 心理カウンセラー	ピーター バーニック
	5	6月8日	農大のバイオマス戦略	地域環境科学部 生産環境工学科教授	牧 恒雄
	6	6月15日	グローバリゼーションと日本経済	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
	7	6月22日	どうなる日本の政治	NHK解説委員	島田 敏男
	8	7月13日	人の手により深海魚を殖やす	生物産業学部 アクアバイオ学科准教授	松原 創
	9	7月20日	リーダーシップとチームワークの作り方	経営コンサルタント	杉岡 一郎

※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。

※入場無料 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