

今期も本気で開講します。

—好奇心、探究心、継続心に—

三つの「心」に応えます。

おもしろそうだな。もっとしりたいな。さらにつづけたいな。

三つの心に応援、サポートする東京農大オープンカレッジ。

農大ならではの、大人心～子供心までをそそる内容。

学びと実習で「さらに知りたい」を支えるサポート。

また、また、の農大オープンカレッジで次の学びへ！

農大オープンカレッジ受講生の約5割がリピーターです。

継続心を刺激し、いつまでも学ぶ、好奇心あふれ、探究心ある継続性（受講生）を大切にしています。

さて、みなさん今度はどの講座を選びますか？

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26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		食品安全健康学科開設記念 食の「安全・安心」& 「機能と健康」の最前線—2014—	・阿部尚樹 [応用生物科学部食品安全健康学科教授] ・富澤元博 [同 教授] ・中江 大 [東京都健康安全研究センター 事業環境科学部部長] ・阿久澤さゆり [応用生物科学部食品安全健康学科教授] ・上原万里子 [同 教授] ・大石祐一 [同 教授]	平成26年4月開設の食品安全健康学科では、「食の安全・安心」を担う「食品安全科学分野」と「食の機能と健康」を担う「健康機能科学分野」の2つの研究領域を設定、6研究室(3研×2分野)体制で研究を行っています。本講座では、学科の教授陣が、食品業界のイマドキ事情を織り交ぜながら、各研究室で行われている最前線の研究成果について、わかりやすく紹介します。真の食の安全とは？安全性とリスクの科学的根拠とは？「機能性食品」と「いわゆる健康食品」との違いとは？メタボや寝たきりを回避したり、アレルギー症状を緩和したりする“食品因子”、そして、カラダの中から美しきの極意！など、皆さん、知りたくありませんか？	5/17(土) 13:00~14:35 14:50~16:20	1回	世田谷キャンパス	100名
2	食育講座	C002	A B C	家庭できる季節の薬膳料理	・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。今回は「春」、「梅雨」、「夏」の3テーマの講座を開講します。	A:4/12(土) 13:00~16:10 B:5/31(土) 13:00~16:10 C:7/12(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
3	食育講座	C003	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ィングします。 Bクラス(味噌・醤油)『小江戸、佐原の味噌・酒蔵と連ドラ『濁つくし』の醤油蔵ツアー』北総(千葉)の小江戸の蔵町と、NHK朝連ドラ『濁つくし』醤油蔵を巡ります。 Cクラス(鯉節)『伊豆のお茶、鯉節、塩辛、丸干しの仕込所と地ビール・酒蔵ツアー』伊豆のお茶、鯉節と海産加工、そして清酒・ビール蔵を巡ります。	A:5/17(土) 8:30~19:00 B:5/31(土) 8:30~19:00 C:6/14(土) ~6/15(日) 8:00~20:00	各1回(Cクラスのみ1泊2日)	学外	各クラス45名(20歳以上)
4	食育講座	C004		ブラジルの飲料・香辛料体験 —コーヒー、マテ茶、コショウ—	・三原久夫 [国際食料情報学部国際農業開発学科学准教授] ・神田俊哉 [UCC上島珈琲(株)管理本部総務人事部長] ・引間忠正 [㈱アトリー部長、マテ茶協会理事] ・井上健一郎 [㈱オールスパイス代表取締役]	ブラジルは日本の反対側に位置して、日本の23倍の広さを持つ国です。そのイメージはサッカー、カーニバルなどが思い浮かべられるでしょう。しかし、様々な飲料や香辛料があります。そこで、まずブラジルと言えば、思い浮かべるのはコーヒー、その栽培方法から入れ方まで。つぎは世界三大飲料の一つであり知られていないマテ茶、その栽培からちょっと変わった飲み方。そして、誰もが知っているコショウについてその香りの不思議について体験して頂くオープンカレッジです。	①5/24(土) 13:00~14:30 ②5/31(土) 13:00~14:30 ③6/14(土) 13:00~14:30 ④6/28(土) 13:00~14:30	4回	世田谷キャンパス	10名
5	食育講座	C005		本みりんの力を探る	・館 博 [短期大学部醸造学科学科教授] ・渡辺康雄 [みりん研究会事務局長] ・松本浩明 [宝酒造(株)東京事務局長] ・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、ふつか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、味のみみこみ、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。	6/28(土) 10:00~13:00	1回	世田谷キャンパス	30名(20歳以上)
6	食育講座	C006		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、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。「下段の詳細」もご確認ください。	①6/28(土) 10:00~16:20 ②7/5(土) 10:00~16:20 ③7/12(土) 10:00~16:20	3回	世田谷キャンパス	100名
7	食育講座	C007		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、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、西洋版瓦せんべい“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。	①5/10(土) 13:00~16:00 ②5/17(土) 13:00~16:00	2回	世田谷キャンパス	20名
8	食育講座	C008	A B	ビール学入門～世界のビールを味わってみよう～	・中西載慶 [東京農業大学短期大学部名誉教授] ・徳田宏晴 [東京農業大学短期大学部醸造学科学科教授] ・本間裕人 [同 助教]	ビールには、歴史あり、文化あり、科学あり、とにかく話題がいっぱいあります。ビールは、世界中の多くの国で、最も多く飲まれている酒で、その種類と特徴は実に様々です。誰でも、誰とでも、気軽に楽しく賑やかに飲める酒です。本講座では、様々なビールを試飲しながら、ビールの基礎的な知識やテイスティング法を学びます。	A:7/5(土) 13:00~15:00 B:7/26(土) 13:00~15:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス40名(20歳以上)
9	食育講座	C009		食品の生産・製造・機能について～②ジャガイモ～	・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 助教] ・大島宏行 [同 助教] ・鈴木 司 [同 助教]	ジャガイモは様々な形に加工されて食卓に上りますが、その生産方法や保存方法、食品工場での加工法、栄養価など、あまり知られていないことが多くあります。今回の講座では生産、保蔵・流通、加工、栄養の立場から気をつけている面やおいしい食べ方など科学的な見地から分かりやすくご紹介していきます。食を幅広く学びたい一般の方々に適した講座です。	7/5(土) 9:00~11:50	1回	世田谷キャンパス	30名

平成26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
10	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2版」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。	①4/12(土) 10:00～15:10 ②4/19(土) 10:00～15:00	2回	世田谷キャンパス	50名
11	食育講座	S002		食の検定・食農2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教授] ほか	食農2級は、日本の食糧・農業事情や、日本・地域の農作物の知識取得等がテーマ。講座は、「食の検定・食農2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(食農3級合格者のみ)を対象に検定試験を実施。70点以上の合格者には合格証を発行します。	①4/26(土) 10:00～15:25 ②5/10(土) 10:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	50名
12	食育講座	S003	A B	家庭でできるプロのフルーツ加工	・杉本政弘 [農産品工業(株)研究開発部課長]	ジャム、マーメイド、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り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シピや作り方を教えるジャム作り講座です。	A ①5/17(土) 13:00～16:00 ②5/24(土) 13:00～16:00 B ①6/7(土) 13:00～16:00 ②6/14(土) 13:00～16:00	各クラス2回	世田谷キャンパス	16名
13	食育講座	S004		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] ・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)、チーズの試食をまじえて学びます。	①6/21(土) 13:00～16:10 ②6/28(土) 13:00～16:10	2回	世田谷キャンパス	40名
14	体験型講座	C010		早春の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート1	・榊田信彌 [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。	5/2(金)～4(日) 2泊3日	1回(2泊3日)	学外	15名
15	体験型講座	C011		春の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート2	・榊田信彌 [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]	北アルプス北部榊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。	6/27(金)～29(日) 2泊3日	1回(2泊3日)	学外	15名
16	体験型講座	C012		盛夏の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート3	・榊田信彌 [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、榊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。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。	7/25(金)～27(日) 2泊3日	1回(2泊3日)	学外	15名
17	体験型講座	C013	A B	包丁の研ぎ方～切れる包丁で料理を楽しもう～	・星野聡也 [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: 4/5(土) 10:00～12:00 B: 4/5(土) 14:00～16:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	20名
18	体験型講座	C014		樹木の健康診断	・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]	現在、都市及び都市近郊の樹木の多くは強度の剪定、断幹、根系切断等によって、樹木が本来的に持つ環境保全的、生態的、景観的な諸機能が失われています。本来、樹木は豊かな樹冠を空高く伸ばすことによって人々に多大な恵みを与えることができます。しかし、丈高く大きな樹冠は、人々にとって倒伏や幹折れ、大枝の落下等による大きな危険が内在されていることを意味します。そこで、樹木の健康状態や危険度を診断する技術を普及することによって、安全な樹木はより大きく育て、危険な樹木は的確に対処するための知識を普及し、豊かな生活環境形成に資します。	①4/12(土) 13:00～16:00 ②5/24(土) 13:00～16:00 ③4/19(土) 13:00～16:00 ④4/26(土) 13:00～16:00 ⑤5/10(土) 13:00～16:00 ⑥5/17(土) 13:00～16:00 ⑦5/24(土) 13:00～16:00	6回	世田谷キャンパス	50名
19	体験型講座	C015		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㎡)の農地を実際を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。	①4/12(土) 9:30～15:00 ②4/26(土) 10:00～15:00 ③5/10(土) 9:30～16:00 ④5/24(土) 10:00～15:00 ⑤6/14(土) 9:20～15:00 ⑥6/28(土) 10:00～15:00	6回	学外	30名

平成26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
20	体験型講座	C016	A・B	快適な暮らしに必要な植物と身体づくり～ヨガをとり入れて～	・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	「快適な暮らしに必要な植物と身体づくり～ヨガをとり入れて～」というテーマで企画した前期10回のプログラムです。日常生活を快適に暮らすために、足腰肩の痛みを予防し、緩和をねらいとした、「痛みを軽減するためのショート講座」と「そのストレッチとヨガ」を4回のAクラスプログラムとしました。また、「私たちの身体に様々な効果をもたらしてくれる植物、アロマ、エッセンシャルオイルをキーワードとしたショート講座」、また、「夏バテしない体づくりのためのヨガ」をBクラスのプログラムとしました。快適な暮らしのための植物と身体づくり、そのためにストレッチやヨガなどの運動をとり入れたプログラムです。講座開始時と終了時の身体の変化を感じてみましょう。日頃の多忙から開放し、ご自身の身体に目を向ける時間が共有できたらと思います。皆さんと一緒に体験するプログラムです。	A ①4/12(土) 15:00～17:00 ②4/19(土) 15:00～17:00 ③4/26(土) 15:00～17:00 ④5/10(土) 15:00～17:00 ⑤5/17(土) 15:00～17:00 B ①6/7(土) 15:00～17:00 ②6/21(土) 15:00～17:00 ③6/28(土) 15:00～17:00 ④7/5(土) 15:00～17:00 ⑤7/12(土) 15:00～17:00	各クラス5回	世田谷キャンパス	各クラス30名
21	体験型講座	C017		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] ・和智進一 [元高砂香料(株)パヒューマー]	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、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。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、パヒ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きます。	①4/19(土) 10:30～12:30 ②5/10(土) 10:30～12:30 ③5/24(土) 10:30～12:30 ④6/7(土) 10:30～12:30 ⑤6/28(土) 10:30～12:30	5回	世田谷キャンパス	30名
22	体験型講座	C018		朝霧高原ふる森草原の火入れ体験隊	・木村悦之 [地域環境科学部・グリーンアカデミー准教授]	農大富士農場のある朝霧高原は、かつて一面のススキ草原であり、県境の根原から人穴まで樹木がなく見通せたことから「遠っぽら三里」と呼ばれていました。今日その多くが牧草地や樹林に変えられましたが、一部は、富士箱根伊豆国立公園の景観保全として地元と富士宮市が協力しながら火入れを行っています。これらを含む152haが文化庁の「ふるさと文化財の森」に設定され、文化財修復用の茅を産出するための茅場として管理されています。優良な茅場とするためにも火入れは不可欠であり、体験を通してその意義や課題を学びます。	①4/3(木) 18:30～20:00 ②4/5(土)～6(日) 1泊2日	2回(うち1回は1泊2日)	①世田谷キャンパス ②学外	20名
23	体験型講座	C019	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]	2000年のシドニーオリンピックから正式種目になったトランポリンです。東京オリンピックでは、日本選手の活躍が大いに期待されています。また、レクリエーションとしても楽しめるスポーツです。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もあります。トランポリンは、それらを満たしてくれる魅力的な運動です。非日常的な「宇宙を感じる、未知との遭遇」を一緒に楽しみましょう。初心者や運動が苦手な方でも楽しめるように丁寧に指導します。	【新規コース】 ①5/8(木) 13:00～14:30 ②5/22(木) 13:00～14:30 ③5/29(木) 13:00～14:30 ④6/5(木) 13:00～14:30 ⑤6/12(木) 13:00～14:30 【継続コース】 ①5/8(木) 14:40～16:10 ②5/22(木) 14:40～16:10 ③5/29(木) 14:40～16:10 ④6/5(木) 14:40～16:10 ⑤6/12(木) 14:40～16:10	各クラス5回	世田谷キャンパス	20名(対象:70歳位までの元気な方)

平成26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	C020		沖縄県宮古島の自然・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学科教授] ・中西康博 [同 准教授] ・足達太郎 [同 准教授] ・小塩海平 [同 准教授] ・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宮古亜熱帯農場を訪ねて農業体験をしてみませんか。東京農業大学は、環境との調和のなかで持続可能な食料生産を実現するための秘策を、熱帯・亜熱帯も対象として探究してきています。この講座は座学に加え、サトウキビの収穫と黒糖づくり、ヤマイモやサツマイモの栽培や加工などの実習、地下ダムやマングローブ群生地の見学、宮古島の野菜市場訪問などをふくむ、宮古島ならではの体験型講座です	①5/10(土) 13:00～15:15 ②5/16(金)～18(日) 2泊3日	2回(うち1回は2泊3日)	①世田谷キャンパス ②学外	10名
25	体験型講座	C021	A B	プリザーブドフラワーの手作り方法・感性工学アレンジ入門	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工科学科准教授]	プリザーブドフラワーを自分の手で作るための基礎知識の習得とアレンジ主体の初心者向けの入門教室です。主な内容としては、手作りのための準備・基本工程、色などの関連知識、ワイヤー・テーピングの基本、LEDなどの活用など一工夫したアレンジなどを勉強し製作します。時間の関係上、脱色脱水・染色作業は事前に準備しますので、基本行程の説明をしますが体験はできません。生産環境工科学科バイオロボティクス研究室佐々木ゼミでは、感性工学、植物アムニティ、工学的な視点から、LEDなどを加えた独自のプリザーブドフラワーオブジェクトの手作り教室を開催します。	6/28(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
26	体験型講座	C022		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] ・NPO法人富士森林施業技術研究所の皆さん	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。	①6/28(土) 13:00～16:30 ②7/5(土)～6(日) 1泊2日	2回(うち1回は1泊2日)	学外	20名
27	体験型講座	C023		“やおわらし”デジタル絵本作成とe-出版入門	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工科学科准教授]	近年、iPadなどのタブレット型PCの普及もあり、デジタル書籍が普及してきました。これに伴い、出版社を通さず、個人でデジタル出版ができる環境が整ってきました。代表的なものとしてアマゾンでは無料かつ個人で行えます。生産環境工科学科バイオロボティクス研究室佐々木ゼミでは、“やおわらし”というオリジナルのキャラクター・物語を創作し、デジタルコミックや絵本の作成・e-出版を行っています。今回、絵本を題材に、デジタル絵本の作成、アマゾンでのe-出版方法の入門教室を実施します。本テクニックは絵本だけでなく、コミックや詩集、書籍にも応用可能です。	①7/5(土) 13:00～16:00 ②7/19(土) 13:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	10名
28	体験型講座	C024		めざせ！木こりの達人～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] ・NPO法人富士森林施業技術研究所の皆さん	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労働安全衛生特別教育(大径木等)の講習を受けて修了証(チェーンソー免許)を取得します。	①8/30(土) 13:00～16:30 ②9/6(土)～8(月) 2泊3日	2回(うち1回は2泊3日)	学外	20名
29	体験型講座	C025		農大生が案内する山村再生現地ツアー～五感で味わう新緑のおもてなし～	・立岩壽一 [国際食料情報学部食料環境経済学科学科教授] ・野口敬夫 [同 助教] ・望月洋孝 [同 助教]	農大生が山村の魅力を皆様にご紹介するツアーです。主に田植え、山村に伝わる伝統文化を体験していただきます。また、学生のワークショップをご見学いただき、地域活性化の取り組みについて知っていただきたいと企画いたしました。	5/17(土)～18(日) 1泊2日	1回(1泊2日)	学外	15名
30	体験型講座	C026	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る里山風景を巡る散策歩道「多摩丘陵フットパス」も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、2つのコースを訪ねます。丘陵地特有の里山の景観、根根からの眺望、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クラスはサクラとの多彩な出会い、Bクラスは新緑とヤマブキソウの大群落が楽しめます。	A ①4/3(木) 18:30～20:00 ②4/5(土) 9:10～16:00※雨天の場合は4/6(日) B ①4/3(木) 18:30～20:00 ②4/19(土) 9:00～15:30※雨天の場合は4/20(日)	各クラス2回	①世田谷キャンパス ②学外	各クラス20名

平成26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	参加協働型講座	C027		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 [隠れ茶を守る会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、茶業や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24年の「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」。宿泊はナトリウム炭酸水素塩泉と料理が自慢の温泉宿。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。翌日は、安倍川源流のオオイタヤマメイツの群生地を川の発源地から水の流れて沿ってトレッキングし「水源地」を実感、午後は日本一高い「天空の茶畑」を見学します。	6/28(土)~29(日) 1泊2日	1回(1泊2日)	学外	16名
32	参加協働型講座	C028	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PART2-VI	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・栗田和弥 [同 助教] ・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「遠くばら三里」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。	①A・B:5/8(木) 18:30~20:00 ②A:5/10(土)~11(日) 1泊2日 ②B:6/21(土)~6/22(日) 1泊2日	各クラス2回(うち1回は1泊2日)	①世田谷キャンパス ②学外	各クラス20名
33	参加協働型講座	C029		富士金山遺跡第1次調査隊	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・栗田和弥 [同 助教] ・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 [甲斐黄金村湯之奥金山博物館学芸員] ほか	富士金山遺跡は、富士山の西に対峙する毛無山中腹の戦国期の金山遺跡です。毛無山の稜線の反対側にある国指定の史跡中山金山遺跡と密接にかかわりのある重要な遺跡であることが知られています。遺跡の全貌がいまだ不明であるため、現地の概況を踏査し調査の第一段階である縄張り図作成を目指して調査を実施します。今回は、精練や生活の場であったと思われるテラスを対象とします。麓から600m弱登ったところにあるため、現地で1泊野営して調査を行います。	①8/18(月) 18:30~20:00 ②8/23(土)~25(日) 2泊3日	2回(うち1回は2泊3日)	①世田谷キャンパス ②学外	20名
34	園芸講座	C030		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・ベたがけ)、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。春夏野菜は後期講座に開講予定。(前回の講座に参加していなくても受講できます)	①4/19(土) 10:00~12:00 ②4/26(土) 10:00~12:00 ③5/10(土) 10:00~12:00	3回	世田谷キャンパス	40名
35	園芸講座	S005		屋上庭園とベランダガーデニング2014	・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]	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、そこに囃された知恵と技術を学びます。2013年前期開講の講座にほぼ同じ内容で進めます。	5/10(土) 10:00~15:30	1回	世田谷キャンパス	20名
36	園芸講座	S006		メディカルハーブの基礎講座	・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。	①5/10(土) 13:00~15:00 ②5/17(土) 13:00~15:00 ③5/24(土) 13:00~15:00 ④5/31(土) 13:00~15:00	4回	①③④世田谷キャンパス ②「食と農」の博物館	30名
37	園芸講座	S007	A B C	テーブルガーデニング お部屋で楽しむ寄せ植え作り	・大出英子 [財団法人生物学研究所客員研究員]	食卓や窓辺に季節の花々や緑があると、暮らしが華やき、気分が晴れやかになるような気がしませんか。豊かな自然に恵まれた庭や、広々としたベランダがなくても大丈夫。お部屋の中でも、季節を感じられるガーデニングが楽しめます。しかも、土の代わりに、ヤシガラ繊維やハイドロボールなどの汚れが出にくい材料を使うので衛生的です。講師は、両親ともに園芸家という家庭環境で花に囲まれて育ち、NHK「趣味の園芸」の講師などもつとめています。寄せ植えを作りながら、一緒にさまざまな植物にまつわるお話しもしていきます。(写真はイメージです。実際には、その時期の植物を使います。)	A:4/11(金) 13:00~14:30 B:5/9(金) 13:00~14:30 C:6/13(金) 13:00~14:30	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス30名

平成26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
38	子どもチャレンジ教室	C031		夏の昆虫観察会	・小島弘昭 [農学部農学科教授] ・岡島秀治 [同 教授] ・三田敏治 [同 助教]	豊かな里山環境が維持されている厚木キャンパスでは、季節を通じて様々な昆虫を見ることができます。この講座では、カブトムシなど夏の人気者の昆虫たちと楽しく遊びながら生き物のふしぎや自然とのふれあい方を学びます。	7/26(土) 13:00～20:00	1回	厚木キャンパス	15名(対象:小学1～6年生、要保護者同伴)
39	子どもチャレンジ教室	C032		小・中学生のためのフェンシング教室(初級)～紳士淑女のスポーツで身体と心を鍛えよう～	・高橋英一 [東京農業大学名誉教授・農友会フェンシング部監督] ・数岡孝幸 [短期大学部醸造学科准教授・フェンシング部部长] ・農友会フェンシング部学生	オリンピックのフェンシング種目を見たことがありますか? 競技のすべてが高度に要求されるスポーツであり、かつ西洋の騎士道にも通じる礼儀を重んじるスポーツです。体験してみませんか? 本講座ではフェンシング3種目の中でも、世界で最も競技人口の多く、ルールもわかり易いエペ種目を対象としています。ご希望の場合には、サーブル種目、フルーレ種目も体験可能です。礼に始まり礼で終わる紳士淑女のスポーツで身体と心を鍛えましょう!	①4/12(土) 14:00～17:00 ②4/19(土) 14:00～17:00 ③4/26(土) 14:00～17:00 ④5/10(土) 14:00～17:00 ⑤5/24(土) 14:00～17:00 ⑥5/31(土) 14:00～17:00 ⑦6/7(土) 14:00～17:00 ⑧6/21(土) 14:00～17:00 ⑨6/28(土) 14:00～17:00 ⑩7/5(土) 14:00～17:00	10回	世田谷キャンパス	20名(対象:小学3年生～中学1年生)
40	子どもチャレンジ教室	C033	(組立) A・B 制御プログラミング A・B	新型レゴで“よく遊び、よく学ぼう”	・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EV3」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。今回から新しくなったレゴマインドストームを用い、楽しみながら勉強します。レゴマインドストームEV3では、ジャイロセンサーなどが搭載されました。今回、小学1年生～6年生を対象に、レゴを使った「組立て」を中心としたコースと「制御・プログラミング」を中心としたコースの2種類の入門コースを開講いたします。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!	【組立編】 A:5/17(土) 10:00～12:00 B:5/17(土) 13:00～15:00 【制御・プログラミング編】 A:5/24(土) 10:00～12:00 B:5/24(土) 13:00～15:00	【組立編】各クラス1回【制御・プログラミング編】各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名(対象:小学1～6年生)
41	子どもチャレンジ教室	C034		魚の透明標本を作ろう! 観察しよう!	・蝦名 元 [財団法人生物学研究所研究員 /東京農業大学非常勤講師]	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、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!	①5/17(土) 15:00～16:30 ②5/31(土) 15:00～16:30 ③6/14(土) 15:00～16:30 ④7/5(土) 15:00～16:30 ⑤7/19(土) 15:00～16:30	5回	「食と農」の博物館	16名(対象:小学4年生～中学3年生)
42	子どもチャレンジ教室	C035	A・B	生物多様性と進化ってスゴイ!	・蝦名 元 [財団法人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/東京農業大学非常勤講師]	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。財団法人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:6/7(土) 14:30～16:30 B:6/28(土) 14:30～16:30	各クラス1回	「食と農」の博物館	各クラス16名(対象:小学3～6年生)
43	子どもチャレンジ教室	C036		親子で挑戦! たのしい食品づくりPart25	・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、ゼリーとジャム。ゼリーは、ゲル化剤を変えて、いろいろな食感のゼリーを作ってみます。ジャムは、イチゴやブルーベリーを使い、おいしいジャムを作ります。	①7/5(土) 9:30～12:30 ②7/19(土) 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)

平成26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
44	子どもチャレンジ教室	C037		親子で挑戦！初めての昆虫標本作り！	・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] ・宇野誠一郎 [デザイン&生物写真「縫月堂」代表]	夏休みの自由研究で人気の昆虫採集ですが、標本作りは「むずかしい」と、あきらめていませんか？もちろんむずかしいものもありますが、実は身近な材料で簡単に作れるものもあるのです！実際に自分の手で作成することで、色・形・仕組み・命の不思議さを体感できます！この講座で基本を身に付け(教材:カプトムシ)、夏休みの自由研究は昆虫標本作成に挑戦してみたいか？ 標本は もちろん、使った基本的な道具(薬品等は除く)はすべてお持ち帰りできます。標本はしっかり管理をすることで100年以上も保存ができ、講座オリジナル「昆虫トートバック」もプレゼント！宝物になりますよ！	7/20(日) 15:00～16:30	1回	「食と農」の博物館	親子12組24名(対象:小学3～6年生)
45	子どもチャレンジ教室	C038	A・B	デジカメ・スマホで飛び出す3D写真をつくらう！	・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、今は写真や映像を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？この講座では、みなさんが持っているデジタルカメラや携帯電話、スマートフォンといった身近なものを使って、写真が立体的に見えるしくみについて解説しつつ、実際に3D写真を作る実習を行います。	A: 7/26(土) 9:30～12:00 B: 7/26(土) 13:30～16:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス15名(対象:小学5・6年生)
46	子どもチャレンジ教室	C039		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 ／東京農業大学非常勤講師]	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？ 触れて感じて驚いて、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！	7/27(日) 15:00～16:30	1回	「食と農」の博物館	16名(対象:小学3～6年生)
47	子どもチャレンジ教室	C040		メダカ博士になろう！	・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]	「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」のことは様々な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！？観察をしたメダカの標本はお持ち帰りいただけます！	①7/30(水) 10:30～12:00 ②8/6(水) 10:30～12:00	2回	「食と農」の博物館	16名(対象:小学3～6年生)
48	環境体験学習	C041	A B C D	多摩川源流大学 春の源流沢歩き	・宮林茂幸 [地域環境科学部森林総合科学科教授] ・鈴木一聡 [NPO法人多摩源流こすげ事務局] ・石坂真悟 [NPO法人多摩源流こすげ事務局] ・加藤源久 [源流大学住民講師]	東京の水がめである多摩川源流。この季節にしか見ることのできない、ウグイスの産卵やイワナ・ヤマメの稚魚など山間の上流域ならではの川の生き物を観察しながら川の中や川岸を歩きます。川の中ですが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、一度どんなところか一緒に歩きながら見てみませんか？	A: 5/16(金) 10:10～17:00 B: 5/23(金) 10:10～17:00 C: 5/31(土) 10:10～17:00 D: 6/6(金) 10:10～17:00	各クラス1回	学外	各クラス9名(対象:小学生以上。小・中学生は保護者同伴、未就学児は不可)
49	環境体験学習	C042		品川区でホタル観賞「自然再生と環境学習」	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・栗田和則 [小野学園女子中学・高等学校教頭]	60年ほど前の品川区大井町周辺、かつては小川が流れて、田んぼや畑、雑木林が見られ、ホタルの舞う風景・自然がありました。都市環境の変化を超えて、本来その土地にあった自然を再生できないか？小さいことから始めて、大きく広げられないか？小野学園「ホタル・プロジェクト」が始まりました。この講座では、自然環境をまなび、ホタルの舞う自然再生を目指した取り組みを紹介し、都心に舞う「小野ぼたる」を観賞します。	①6/5(木) 15:30～17:30 ②6/6(金) 19:00～20:30	2回	学外	30名(対象:小学生以上。小・中学生は保護者同伴、未就学児は不可)
50	環境体験学習	C043		多摩川源流大学 夜コース～小菅村の夜を味わう～	・矢野加奈子 [森林総合科学部科学術研究員] ・石坂真悟 [NPO法人多摩源流こすげ職員] ・鈴木一聡 [同職員] ・杉野卓也 [森林総合科学部科学術研究員]	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、皆さんが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。みんなで暗闇の中、火を囲んでいると五感が研ぎ澄まされ、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っと解放されるでしょう。運が良ければたくさん動物たちに出会うことができるかもしれません。皆さんも小菅村の夜にとけてみましょう。	6/14(土)～15(日) 1泊2日	1回(1泊2日)	学外	25名(対象:20才以上)

平成26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
51	環境体験学習	C044		多摩川源流大学 家族コース	・宮林茂幸 [森林総合科学科教授] ・鈴木一聡 [NPO法人多摩源流こすげ職員] ・石坂真悟 [同 職員] ・杉野卓也 [森林総合科学科学術研究員] ・矢野加奈子 [同 学術研究員]	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魚のつかみ取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！	8/9(土)～10(日) 1泊2日	1回(1泊2日)	学外	25名(対象:小学生以上。小・中学生は保護者同伴、未就学児は不可)
52	農大教養講座	C045		庭園墨戯～書を楽しむ・墨と戯れ・庭に遊ぶ【甲午春】	・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]	「象書」にチャレンジ。文字で自分を表す書道を楽しみます。今回は初夏の自然観を書いてみましょう。新緑の日本庭園、2013年にオープンした日本庭園「帰真園」(二子玉川公園内)とその周辺を訪れ、その場の空気も味わって一筆。故郷の景色を想ったり光や風を感じ、自分の心を書いてみましょう。出来上がった書は色紙になります。	①4/16(水) 14:00～15:00 ②4/23(水) 14:00～16:00 ③5/7(水) 13:00～16:00 ④5/28(水) 14:00～16:00 ⑤6/11(水) 14:00～16:00 ⑥6/25(水) 14:00～16:00	6回	①②③⑤⑥ 世田谷 キャンパス ④学外	15名
53	農大教養講座	C046		新宿御苑の魅力★その全て【2014 春編】	・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] ・澤野保雄 [同 副会長]	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、そして江戸時代の大名庭園の名残(「玉川園」・玉藻池周辺)も園内に見ることができます。新宿御苑探訪シリーズ第3回目の今春は、苑内の桜(サトザクラ)の様々な品種に着目してご案内いたします。	4/17(木) 9:30～16:30	1回	学外	35名
54	農大教養講座	C047		デザイナーたちが語る「ランドスケープ作品論2014」	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科教授] ・植田直樹 [㈱三菱地所設計 都市環境計画部ランドスケープ室副室長] ・長濱伸貴 [㈱E-DESIGN代表] ・荒川淳良 [㈱岩城 設計部長] ・北山安夫 [㈱北山造園代表]	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、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、現代造園界の深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. 14(since 2000)造園CPD認定プログラム(予定)	①6/6(金) 14:40～16:10 ②6/13(金) 14:40～16:10 ③6/20(金) 14:40～16:10 ④6/27(金) 14:40～16:10 ⑤7/4(金) 14:40～16:10	5回	世田谷 キャンパス	25名
55	農大教養講座	S008	新規・継続	植物画講座	・佐々木啓子 [ポタニカルアーティスト] ・藤田規子 [ポ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ただけるでしょう。	①4/22(火) ②5/6(火) ③5/13(火) ④5/20(火) ⑤5/27(火) ⑥6/3(火) ⑦6/10(火) ⑧6/17(火) 10:00～12:00	各クラス8回	世田谷 キャンパス	新規クラス15名／継続クラス20名

平成26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		世界遺産「和食」とは何か	・小泉武夫 [東京農業大学名誉教授／発酵学者／食文化論者]	この度、日本人が長く継承してきた食文化である「和食」が、国際連合教育科学文化機関(ユネスコ)により、「和食：日本人の伝統的文化」として無形文化遺産に登録された。このことは、国の「世界無形遺産登録」に向けた検討委員会委員として参画してきた演者にとって、安堵したところである。講演では、その「和食」を形成する特色や要件について語るとともに、これを保護、維持、継承していくために必要なこと、さらには「和食」を摂取することへの日本民族の意義などについて述べる。	12/6(土) 13:00～14:30	1回	世田谷キャンパス 百周年記念講堂	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。コーヒーを抽出する方法(器具)は多様にありますが、その選択次第でコーヒーの表情が変化することを知っていますか？今回は、抽出する方法によって変化するコーヒーの味と香りを体験していただき、その違いを科学していきます。この講座を通して、あなたの最良の一杯を抽出する方法が見つけれられるかもしれません。	10/4(土) 17:30～19:30	1回	オホーツクキャンパス	20名
3	食育講座	C003		ブラジルの飲料・香辛料体験～コーヒー、マテ茶、コショウ～	・三篠久夫 [国際食料情報学部国際農業開発学科准教授] ・菅野匡範 [UCC上島珈琲(株) 広域営業本部 企画・開発グループリーダー] ・引間忠正 [(株)アトリー 部長／マテ茶協会理事] ・井上健一郎 [(株)オールスパイス代表取締役]	ブラジルは日本の反対側に位置して、日本の23倍の広い国です。そのイメージはサッカー、カーニバルなどが思い浮かべられるでしょう。しかし、様々な飲料や香辛料があります。そこで、まずブラジルと言えば、思い浮かべるのはコーヒー、その栽培方法から入れ方まで。つぎは世界三飲料の一つであり知られていないマテ茶、その栽培からちよっと変わった飲み方。そして、誰もが知っているコショウについてその香りの不思議について体験して頂くオープンカレッジです。	10/4(土) 10/11(土) 10/18(土) 10/25(土) 13:00～14:30	4回	世田谷キャンパス	10名
4	食育講座	C004		農大卒業生の蔵元探訪(水戸街道編)	・穂坂 賢 [短期大学部醸造学科教授]	「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、茨城県つくば市、石岡市、日立市、水戸市の卒業生の蔵元4社(浦里酒蔵、白菊酒造、宏和商工、吉久保酒造)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験を学びます。また自分好みの銘酒を探すバスツアーです。	1/24(土)～25(日) 8:00～18:00	1泊2日	世田谷キャンパス 学外	40名 ※20歳以上
5	食育講座	C005		食品の生産・製造・機能について～③鍋などに使われる野菜～	・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 助教] ・大島宏行 [同 助教]	冬は鍋やおでんの季節です。様々な野菜類を入れて鍋やおでんをつつく機会が多いと思いますが、その代表的な野菜に的を絞り、野菜の生産、特徴、加工法、栄養など、生産から消費までを皆さんと一緒に勉強したいと考えています。今回は材料の中で大根、白菜、ネギに着目してお話をしたいと思います。食について幅広く興味がある一般の方に適した講座です。	12/13(土) 9:00～11:50	1回	世田谷キャンパス	30名
6	食育講座	C006	A B	ドイツの食文化を学ぶ～ビール・ソーセージ・ザワークラウトを味わってみよう～	・中西載慶 [東京農業大学名誉教授] ・森本智子 [ドイツ食品普及協会代表／(株)エルフエン代表取締役]	食文化とは、それぞれの国や地域の気候風土、歴史、文化と深く関わり、そこに住む人々が、長い年月をかけて継承してきた食生活の体系です。世界各国には、それぞれ固有の食文化があり、食材や料理、食事のスタイルや作法などは実に多彩です。本講座では、日本とは、古くから関係の深いドイツの食文化について、ドイツを代表するビール、ソーセージ、ザワークラウトなどの食品を味わいながら、ドイツの食文化や食生活に関する情報を提供します。	A:11/8(土) B:11/22(土) 13:00～15:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス40名 ※20歳以上
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	・館 博 [短期大学部醸造学科教授] ・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。	2/7(土)～8(日) 8:00～19:00	1泊2日	世田谷キャンパス 学外	30名 ※20歳以上
8	食育講座	C008		エノキ氷を活用して「ポッコリお腹」を改善しよう!	・江口文陽 [森林総合科学科教授／総合研究所研究会きこの研究部会] ・大林宏也 [同 教授／認定NPO法人 才の木] ・瀬山智子 [同 准教授] ・木田マリ [料理研究家] ・松原郁実 [管理栄養士]	きのこは低カロリーで食物繊維の豊富な健康食品です。日本で一番生産されているエノキタケの加工食品「エノキ氷」をご存知ですか？エノキ氷は食物繊維の働きで便通を良くして「ポッコリお腹」をスッキリとさせてくれます。きのこやエノキ氷の機能性を学びましょう。「作って・食べて・学ぶ」…おみやげの「きのこ」を持ち帰り夕食でもきのこ料理を食ってみませんか……。 (協力:JA中野市)	11/14(金) 10:00～13:30	1回	学外	30名

平成26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
9	食育講座	C009	A B C D E	医を知り食を知り、楽しく食べよう!! パパッと5分の誰でも簡単クッキング	・上原万里子 [応用生物科学部食品安全健康学科教授] ・石田 裕 [短期大学部栄養学科教授] ・佐々木ゆり [管理栄養士] ・栗原 毅 [日本橋栗原クリニック院長] ・栗原文徳 [同 歯科] ・和田 暁 [薬膳アカデミア中医学師/薬膳研究者]	医食同源。健康維持で大切なのは、いろいろな食べ物をバランスよく適切な時間帯に食べることです。この講座では、医と食と栄養の専門家が毎回講義を行い、『コンビニ食だけで健康つうまごはん』の著者の佐々木ゆり管理栄養士が、誰でも簡単に作れるバック惣菜や缶詰などの加工食品を使ったレシピを、毎回紹介します。知的好奇心と食欲を満たしながら異業種交流もできる100分間のボリューム満点講座です。	A: 10/4(土) B: 10/25(土) C: 11/22(土) 13:30~15:10 D: 11/29(土) E: 12/6(土) 14:30~16:10	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名
10	食育講座	C010	A B	炊飯の科学と技術を学ぶ ～美味しいご飯を食べよう～	・辻井良政 [応用生物科学部生物応用化学科准教授] ・高野克己 [同 教授] ・宇都宮定 [象印マホービン㈱第一事業部マネージャー]	「毎日ご飯の味が違う」「高級な炊飯器なのにご飯が美味しくない」「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科学を教授します。また、「炊飯ジャーを正しく使えますか?」この答えを炊飯ジャーメーカーの開発技術者による炊飯ジャーの正しい使い方など最新の炊飯ジャーの性能を活かすための知識を教授します。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: 10/18(土) B: 11/8(土) 13:00~17:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス20名
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] ・岡 大貴 [同 助授]	赤い色素(リコピン:抗癌作用があるかも)たっぷり、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、バター、砂糖、粉、卵をそれぞれ1ポンドずつ使ってつくるバウンドケーキを作ります。	①10/4(土) ②10/11(土) 13:00~16:00	2回	世田谷キャンパス	各クラス20名
12	食育講座	C012	A B C	家庭で出来る季節の薬膳料理	・澤山 茂 [東京農業大学名誉教授] ・加藤伸子 [応用生物科学部栄養科学科非常勤講師/管理栄養士/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: 10/11(土) B: 10/25(土) C: 1/10(土) 11:00~14:00	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス40名
13	食育講座	C013		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教授] ・有江泰彦 [株式会社明治・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、ヨーグルトの本当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。	①11/6(木) ②11/13(木) ③11/20(木) 15:30~17:30	3回	世田谷キャンパス	40名
14	食育講座	C014		和食を支える本みりん	・舘 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] ・斉藤文秀 [キッコーマン国際食文化研究センターセンター長]	本みりんは、上品でやわらかな甘さを持つ、日本の伝統的な調味料です。和食の調味料としては無くてはならないものですが、本みりんの製法やその調理効果についてはあまり知られていません。原材料や醸造工程、料理をおいしくする具体的な効果について、講義およびテイスタングを通して体感していただきます。また、現在の本みりんへと引き継がれている「白味淋」が江戸時代後期に誕生してから、今年は200年の節目を迎えます。江戸の町で広まった背景や料理との関わり方など、白味淋の歴史を紐解き、日本の食文化を見つめ直す機会を提供します。	10/25(土) 10:00~11:30	1回	世田谷キャンパス	50名 ※20歳以上
15	食育講座	C015		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助教]	醸造・発酵食品、酒類、そして微生物・酵素を「座学」し、自宅で「少量」のみそ、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。「下段の詳細」もご確認ください。	①11/8(土) ②11/22(土) ③12/13(土) 10:00~16:40	3回	世田谷キャンパス	80名 ※高校生以上

平成26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
16	食育講座	C016	A B C D	江戸と上越に学ぶ酒と文化のJAPAN再発見ツアー	・東 和男 [応用生物科学部醸造科学科助教]	A: 江戸の台所『築地市場を歩く』…築地市場を割烹店主と歩き、浅草で昼食します。(解散後、合羽橋道具街を自由散策。)市場内は交通混雑の中、見学。健脚むき。 B: ワイン『岩の原葡萄園のぶどう・ワイン造り』…葡萄栽培からワインの仕込・熟成までを、そしてテイasting手法を学びます。 C: 江戸の町人文化『浅草で食と投扇興に学ぶ』…浅草の割烹店主から江戸の食通論を学び、食し、投扇興(江戸時代の遊戯)に興じます。 D: かんずり『上越の発酵食』…雪国の上越で、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: 10/11(土) 8:30~13:00 B: 12/20(土) 13:00~16:00 C: 1/17(土) 12:00~16:00 D: 2/28(土)~ 3/1(日) 8:00~20:00	各クラス1回 D: 1泊2日	世田谷キャンパス 学外	A: 20名 B: 32名 ※20歳以上 C: 24名 D: 28名 ※20歳以上
17	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。	①10/4(土) 10:00~15:10 ②10/11(土) 10:00~15:00	2回	世田谷キャンパス	50名
18	食育講座	S002		食の検定・食農2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教授]ほか	食農2級は、日本の食糧・農業事情や、日本・地域の農作物の知識取得等がテーマ。講座は、「食の検定・食農2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(食農3級合格者のみ)を対象に検定試験を実施。70点以上の合格者には合格証を発行します。	①10/18(土) 10:00~15:25 ②10/25(土) 10:00~16:00	2回	世田谷キャンパス	50名 ※受験:食農3級合格者に限る
19	食育講座	S003		チーズ通になるⅡ	・安藤信幸 [雪印メグミルク㈱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学生のタイプ別に、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。	①1/10(土) ②1/31(土) 13:00~16:10	2回	世田谷キャンパス	40名 ※高校生以上
20	食育講座	S004	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㈱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シピや作り方を教えるジャム作り講座です。	A: ①10/18(土) ②10/25(土) B: ①11/8(土) ②11/22(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
21	体験型講座	C017	A B	ウシといっしょに！ ～富士の麓の牧場体験～	・祐森誠司 [農学部畜産学科教授] ・池田周平 [同 助教] ・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ごとくも新鮮です。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。	A: 9/20(土)~ 21(日) B: 10/4(土)~5(日) 9:00~17:00	各クラス1回 1泊2日	学外	各クラス20名 (対象:小学生以上、小学生は保護者同伴)
22	体験型講座	C018		紅葉の北アルプス白馬山麓の植物を訪ねてパート4	・榊田信彌 [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裾池湿原、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。白馬山麓八方口のロッジにて2泊し、周辺地域の植物探索を行います。尚、天候により探索場所の変更も考えられます。ただし、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。	10/10(金)~12(日) 16:00~16:00	2泊3日	学外	15名 (登山可能の方)
23	体験型講座	C019		動物介在療法を学ぶ(基礎)	・川嶋 舟 [農学部バイオセラピー学科動物介在療法研究室准教授] ・内山秀彦 [同 助教] ・木本直希 [農学部バイオセラピーセンター技術職員]	アニマルセラピーとして知られる動物介在療法・動物介在活動について、その狙いと内容について、人間側と動物側からそれぞれ理解する機会となります。どのような方が対象となり動物を用いて対応するのか、動物のどのような特性を用いるのかについてふれます。また、午後には、動物介在療法および活動でよく用いられる馬を用いて、馬という動物を理解し、具体的に馬との出会いについて体験理解を深めます。	2/21(土) 10:00~15:00	1回	厚木キャンパス	20名

平成26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
24	体験型講座	C020		命と暮らしを支える植物と自然 衣・食・住・醫の再考	・宮本 太 [農学部バイオセラピー学科教授] ・御影雅幸 [同 教授] ・三井裕樹 [同 准教授] ・能城修一 [森林総合研究所木材特性研究領域研究主幹] ・藤井蘭子 [染織家]	現代に生きる私たちは、今や文明の力なくしては生きられなくなっています。しかし、その陰で大切なことを忘れてしまったのではないのでしょうか。漆は今から1万2千年以上前に日本で使用されていたが一体どこから何のために来たのか、当時の人々は生活を豊かにするために何をどのように食べ、どのように染色を取り入れ、また病気とどのようにつき合ってきたのでしょうか。人と自然の関わりを今一度見つめ直し、心身ともに健康に生きていくための本質を探ってみましょう。	①10/11(土) ②11/8(土) 13:00~15:00 ③12/13(土) 10:00~15:00	3回	厚木キャンパス	30名(対象:小学3年生以上。小・中学生は保護者同伴)
25	体験型講座	C021	A B	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:10/11(土) 10:00~12:00 B:10/11(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
26	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方を対象にした、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。	10/11(土) 9:30~15:00	1回	世田谷キャンパス	30名
27	体験型講座	C023	A B	プリザーブドフラワーの手作り方法・工学アレンジ入門教室	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	プリザーブドフラワーを自分の手で作るための基礎知識の習得とアレンジ主体の初心者向けの入門教室です。主な内容としては、手作りのための準備・基本工程、色などの関連知識、ワイヤー・テーピングの基本、3Dプリンターなどの活用など工夫したアレンジなどを勉強し作製します。時間の関係上、脱水・染色作業は事前に準備しますので、基本行程の説明をしますが体験はできません。生産環境工学科バイオロボティクス研究室 佐々木ゼミでは、感性工学、植物アミニティ、工学的な視点から、3Dプリンターなどを加えた独自のプリザーブドフラワーオブジェクトの手作り教室を開催します。	A:12/6(土) 10:00~12:00 B:12/6(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
28	体験型講座	C024	A B C	朝霧高原ふる森 茅刈り・茅葺き体験隊	・木村悦之 [地域環境科学部准教授・グリーンアカデミー主任講師] ・朝霧高原活性化委員会の皆様 ・NPO法人あさぎり古里創生ネットの皆様	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がる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ふ必要があります。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:①12/4(木) ②12/6(土)~7(日) B:①1/15(木) ②1/17(土)~ 18(日) C:①3/5(木) ②3/7(土)~8(日) ①18:30~20:00 ②13:00~13:00	各クラス2回 1泊2日	世田谷キャンパス 学外	各クラス20名 ※大学生以上
29	体験型講座	C025		古代より封印された香り ~埋木の魅力~	・成田廣枝 [副進化生物学研究所客員研究員] ・蝦名 元 [同 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、建材や木工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ご紹介いたします。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。	11/29(土) 10:30~12:30	1回	学外	20名 ※高校生以上
30	体験型講座	C026	A B	木材から手に入れるアロマの世界	・大林宏也 [地域環境科学部森林総合科学科教授/認定NPO法人の木の] ・谷貝光克 [香りの図書館館長] ・江口文陽 [森林総合科学科教授]	私たちの身の回りで、樹木は街路樹や庭木として生活を豊かにし、木材は箸や紙などの小さいものから住宅の床や柱などに至るまでたくさん使われています。この講座では樹木や木材の基本的な特徴を学び、木材由来の精油・アロマについての世界を体験を通じて学びます。今回は、木材から精油を取り出すクラスと精油を使ってアロマキャンドルをつくるクラスの2つをご用意しました。	A:11/21(金) 10:00~12:30 B:12/4(木) 13:00~15:30	各クラス1回	世田谷キャンパス 学外	各クラス20名

平成26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	C027	A B	身体と心のリラクゼーション ～ヨガとともに～	・高橋新平 [地域環境科学造園科学科教授] ・勝亦陽一 [応用生物科学部教養分野助教] ・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]	身体の柔軟性を高めると同時に心のストレスを緩和するというテーマを企画しました。コースをAとBに分割し、便宜的にAを身体の柔軟性を促進する、Bは心や精神的ストレスの緩和を促進する。をテーマとして以下の4つの講座を企画しました。また、ヨガの動きをベースとして身体の柔軟性を促進することや、アロマ植物やアロマオイルを用いた精神的ストレスの緩和をネライとしています。	A:①11/8(土) ②11/22(土) ③11/29(土) ④12/6(土) B:①2/7(土) ②2/14(土) ③2/21(土) ④2/28(土) 15:00～17:00	各クラス4回	世田谷キャンパス	各クラス20名 ※高校生以上
32	体験型講座	C028		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。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、ワークショップ参加など、心を込めておもてなし致します。	9/27(土)～28(日) 11:00～15:00	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)
33	体験型講座	C029	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]	2000年のシドニーオリンピックから正式種目になったトランポリンです。東京オリンピックでは、日本選手の活躍が大いに期待されています。また、レクリエーションとしても楽しめるスポーツです。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もあります。トランポリンは、それらを満たしてくれる魅力的な運動です。非日常的な「宇宙を感じる、未知との遭遇」と一緒に楽しみましょう。初心者や運動が苦手な方でも楽しめるように丁寧に指導します。	①10/2(木) ②10/9(木) ③10/16(木) ④10/23(木) ⑤11/6(木) 【新規】13:00～14:30 【継続】14:40～16:10	各クラス5回	世田谷キャンパス	各コース20名 ※70歳位までのお元気な方
34	体験型講座	C030		剪定と移植の理論と実際	・堀 大才 [環境緑地学科非常勤講師/NPO法人樹木生態研究会代表理事] ・内田 均 [同 教授/NPO法人樹木生態研究会理事] ・三戸久美子 [同 非常勤講師/NPO法人樹木生態研究会副代表理事] ・見留秀明 [伊勢原農場技術職員]	樹木の剪定技術と移植技術は環境緑化や造園の分野で必須の技術です。しかし、実際の現場での作業は、樹木の生理や構造を十分に理解しないままに行われており、そのために、樹木の本来の持つ環境保全機能や生態的機能をひどく失ってしまう結果となっており、また、樹勢の悪化や倒伏危険度の増大にもつながっています。そこで、科学的な剪定技術、移植技術について解説的、また実習によって技術習得を目指します。	①10/4(土) ②10/11(土) ③10/18(土) ④10/25(土) ⑤11/8(土) ⑥11/22(土) 13:00～16:00	6回	世田谷キャンパス 厚木キャンパス	50名 ※高校生以上
35	体験型講座	C031		土壌診断と発根促進のための土壌改良	・堀 大才 [環境緑地学科非常勤講師/NPO法人樹木生態研究会代表理事] ・内田 均 [同 教授/NPO法人樹木生態研究会理事] ・三戸久美子 [同 非常勤講師/NPO法人樹木生態研究会副代表理事] ・見留秀明 [伊勢原農場技術職員]	土壌は樹木の生育を左右する大きな要因である。土壌が不良なために樹勢衰退を来している貴重木や植栽木はごく普通に見受けられる。そこで、土壌と樹木の生育との関係を明らかにし、さらに土壌をどのように改良すれば発根が促進されるか、どのように管理するかについて、理論的背景と実際技術について解説する。	①1/10(土) ②1/31(土) ③2/7(土) ④2/14(土) ⑤2/21(土) 13:00～16:00	5回	世田谷キャンパス 厚木キャンパス	50名 ※高校生以上
36	体験型講座	C032	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。丘陵地特有の里山の景観、屋根からの眺望、随所にちりばめられた歴史や文化の香りめぐります。両クラスとも色づき始めた紅葉も楽しめそうです。	A:①11/20(木) 18:30～20:00 ②11/24(月) 10:00～15:00 B:①11/20(木) 18:30～20:00 ②11/29(土) 9:35～15:30	各クラス2回	世田谷キャンパス 学外	各クラス20名
37	体験型講座	C033		“キヌア”まるごと体験講座～今話題のスーパーフードの魅力にせまります	・日高憲三 [東京農業大学非常勤講師/キヌア研究会事務局長]ほか	昨年のFAO国際キヌア年をきっかけにして、南米アンデス原産の“キヌア”が世界的に注目を集めています。その非常に高い栄養価からスーパーフードとも呼ばれていますが、実態や栽培方法、調理の仕方などは意外と知られていません。そこで当講座では、キヌアを使った料理、パン、お菓子作りから、栽培の方法や実際の収穫・脱穀作業、そして原産国ボリビア、ペルーの最新調査報告やアンデス音楽・農業文化に触れながら、今話題のキヌアをまるごと体験していただきます。	①10/11(土) 13:00～15:00 ②10/25(土) 10:30～13:00 ③11/8(土) 13:00～15:00 ④11/23(日) 10:00～14:00 ⑤12/13(土) 10:30～13:00	5回	世田谷キャンパス 学外	30名

平成26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	C034		さびないカラダの作り方 ～正しく食べて動いてアンチエイジング～	・若菜宣明 [応用生物科学部栄養科学科助教] ・部谷祐紀 [日本オリンピック委員会専任トレーナー／ひだに治療院長]	本講座は、日本オリンピック委員会の専任トレーナーと管理栄養士とが専門指導を行う全3回のプログラムです。カラダを若く保つためには、カラダを正しく動かすことおよび正しい食事が重要です。肩こりや腰・膝の痛みなどの原因は、その大半が筋肉や関節が正しい方向に動いていないことに由来します。是非この機会に、カラダの正しい動かし方と正しい食習慣とを身に付けて、さびないカラダを手に入れてみませんか。	①10/11(土) ②10/18(土) ③10/25(土) 13:00～15:00	3回	世田谷キャンパス	30名
39	体験型講座	C035		タロイモ(サトイモ)の世界 ～日本と環太平洋地域を中心に～	・小西達夫 [進化生物学研究所主任研究員／東京農大大学院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、根栽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、伝統的な根栽農耕文化を営む民族の主食として重要な地位にあり、薬用や神への供え物や、伝統文化を支えています。日本には、イネより古い時代に渡来し、主食の一つとして知られ、食文化や伝統的な行事に登場しています。講座では、太平洋諸島を中心に探索・調査の様子や食文化などと共にタロイモの世界について紹介・解説し、タロイモに対して認識を深め、主食として重要性を紹介・解説し、最後に多数の品種を試食します。	11/8(土) 13:00～16:00	1回	学外	30名
40	体験型講座	C036		シルクの魅力を探る健康と装い	・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いわれています。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オ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、実習を通して、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。	①10/18(土) ②10/25(土) ③11/8(土) ④11/22(土) 13:00～16:30	4回	世田谷キャンパス 学外	30名
41	体験型講座	C037	A B	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] ・小林久美 [同 副会長] ・秋山 貢 [同 副会長]	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、里山での暮らしを体験することで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、地元の方々お手製の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。	AB:11/8(土) 10:00～17:00	1回	学外	A:20名 B:10名
42	体験型講座	C038		“やおわらし” デジタル絵本作成とe-出版入門	・佐々木豊 [地域環境科学部生産環境工学科准教授]	近年、iPadなどのタブレット型PCの普及もあり、デジタル書籍が普及してきました。これに伴い、出版社を通さず、個人でデジタル出版ができる環境が整ってきました。代表的なものとしてアマゾンでは無料かつ個人で行えます。生産環境工学科バイオロボティクス研究室佐々木ゼミでは、“やおわらし”というオリジナルのキャラクター・物語を創作し、デジタルコミックや絵本の作成・e-出版を行っています。今回、絵本を題材に、デジタル絵本の作成、アマゾンでのe-出版方法の入門教室を実施します。本テクニックは絵本だけではなく、コミックや詩集、書籍にも応用可能です。	12/13(土) 13:00～16:00	1回	世田谷キャンパス	12名
43	体験型講座	C039		健やかで康らかに！ ヨガと薬膳でセルフケア	・鈴野弘子 [応用生物科学部栄養科学科准教授] ・加藤伸子 [応用生物科学部栄養科学科非常勤講師／管理栄養士／国際薬膳師] ・豊田美穂 [ヨガ教室Bhasvara代表／ヨガインストラクター／栄養士]	ヨガや薬膳には、心身のバランスをとる為の叡智があります。ほんのひととき、静かに自分の心身に目を向け、感じる力を養って、健やかで康らかな日々へのセルフケアにつなげて頂ければと思います。ヨガで優しく身体を動かしリラックスし、細胞まで伝わるようにゆったりと呼吸をしてリフレッシュ。そのなかで、日々出来る簡単なセルフケアを学びます。ヨガの後は、身体の内側からのケアとして薬膳の考えに基づいたお料理を頂きながら、お食事でも出来るセルフケアを学びます。ヨガと薬膳で、寒い冬をのり越えるセルフケアを学びましょう！	①2/7(土) 10:30～13:00 ②2/14(土) ③2/21(土) 10:30～13:30	3回	世田谷キャンパス	20名 ※高校生以上
44	体験型講座	C040	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(雨岳文庫)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關係の深い花・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。	①10/4(土) 9:30～15:00 ②10/18(土) 10:00～15:00 ③11/1(土) 9:30～15:30 ④11/15(土) 9:30～15:00 ⑤11/29(土) 10:00～15:00 ⑥12/6(土) 10:00～15:00	6回	学外	【新規】10名 【継続】20名

平成26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
45	体験型講座	C041		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]	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いいものですし、元気が出ます。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を体験しましょう。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、実習内容は変化をさせている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。フレグランスも扱いますが、全体的にはフレーバー中心で進めます。今回は調香に特に多くの時間を当て、講義では香料化学の基礎を充実させます。この講座は来年度も継続させていただきます。	①10/18(土) ②11/8(土) ③11/22(土) ④11/29(土) ⑤12/6(土) 10:30～12:30	5回	世田谷キャンパス	25名 ※高校生以上
46	参加協働型講座	C042	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 PART2VII	・麻生 恵 [地域環境科学部造園科学科教授] ・栗田和弥 [同 助教] ・木村悦之 [地域環境科学部准教授・グリーンアカデミー主任講師] ・朝霧高原活性化委員会の皆様 ・NPO法人あさぎり古里創生ネットの皆様	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「遠くばら三里」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。	AB: 10/23(木) 18:30～20:00 A: 10/25(土)～ 26(日) B: 11/22(土)～ 23(日) 13:00～15:00	各クラス2回 1泊2日	学外	20名(対象:中学生以上。中学生は保護者同伴)
47	園芸講座	C043		ワンランク上のハーブの楽しみ	・宮田正信 [農学部バイオセラピー学科助教] ・小松美枝子 [MIEKO'Sガーデン代表/ ハーブ研究者/実践家]	ハーブは私たちの生活に定着しQOL(生活の質)の向上に貢献しています。ハーブそのものには多様な機能と多様な楽しみがあり、さらに多くの新しいハーブの種類や活用法が考えられます。そしてハーブをコミュニケーションツールとして活用するならば、私たちの楽しみや世界はさらに広がり、地域コミュニティや豊かな社会の構築にも貢献します。そのようなハーブのホリスティックな活用について一緒に学びましょう。	①10/11(土) ②10/18(土) ③10/25(土) ④11/8(土) 13:00～16:00	4回	世田谷キャンパス	30名
48	園芸講座	C044		天敵昆虫、微生物、そして化学農薬も上手に使う	・和田哲夫 [総合研究所生物防除部会会長] ・根本 久 [保生物防除研究事務所代表] ・足達太郎 [国際食料情報学部国際農業開発学教授]	無農薬栽培と口でいうのは簡単だが、現実にはそんな簡単なものではない。化学農薬の良いところ、天敵昆虫、天敵微生物、その他の資材などを、臨機応変に使い分けて野菜や花などの病害虫防除の基本をやさしい言葉で解説。海外の天敵利用の現状や、日本のハウス栽培での天敵利用、安全な農薬の使い方などを最前線から解説します。	①10/4(土) ②10/11(土) ③10/18(土) ④10/25(土) ⑤11/8(土) 13:00～14:30	5回	世田谷キャンパス	40名
49	園芸講座	C045		はじめての屋上緑化～家庭でも応用できるプロの技～	・鈴木 誠 [地域環境科学部造園科学科ガーデンデザイン研究室教授] ・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]	デパートなどビルの屋上で、素敵な庭園をよく見るようになりました。しかし、一般の方が屋上緑化を行うのは未だに敷居が高いようです。この講座では、造園緑化のプロ達が利用する屋上緑化の資材と技術を学びます。その後、一般の方でもホームセンター等で売っている資材にて代用し、マンションのテラスなど屋上緑化が実践できるよう実習を通して学びます。	①10/4(土) 10:00～12:00 ②10/4(土) 13:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	20名(対象:中学生以上。中学生は保護者同伴)
50	園芸講座	C046		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。	①10/18(土) ②10/25(土) ③11/8(土) 10:00～12:00	3回	世田谷キャンパス	40名 ※高校生以上
51	園芸講座	C047		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 [柵草樹舎代表取締役]	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。育て収穫する楽しみと、庭で料理をつくり食べる楽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。	①2/7(土) ②2/14(土) ③2/21(土) 10:00～12:00	3回	世田谷キャンパス	20名 ※高校生以上
52	園芸講座	S005	A B C	テーブルガーデニング お部屋で楽しむ園芸ライフ	・大出英子 [財団法人生物学研究所客員研究員/NHK「趣味の園芸」講師]	食卓や窓辺に季節の花々や緑があると、暮らしが華やき、気分が晴れやかになると思いませんか? 今期は、根のある植物だけでなく、庭で収穫した松ぼっくりや木の実を使ったクリスマスリース作りなども取り入れました。作業をしながら、一緒に園芸にまつわるさまざまなお話もしていきます。	A: 10/10(金) 13:30～14:45 B: 12/5(金) 13:30～15:00 C: 2/13(金) 13:30～14:45	各クラス1回	学外	30名

平成26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	園芸講座	S006		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旨とするもので、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。	①10/11(土) 13:00~17:00 ②10/18(土) 10:00~17:00 ③10/19(日) 11:00~16:30 ④10/25(土) 9:30~17:00	4回	世田谷キャンパス 学外	50名
54	園芸講座	S007		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] ・田村 亨 [同 認定講師]	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。	①10/4(土) ②10/25(土) ③11/8(土) ④11/29(土) 13:00~15:00	4回	世田谷キャンパス	30名 ※高校生以上
55	子どもチャレンジ教室	C048		「麦踏み塾」親子で食育in 神奈川	・板垣啓四郎 [国際食料情報学部国際農業開発学科教授] ・青沼一彦 [里山シンクタンク食育イベントプロデューサー]	「麦踏み」体験を通じその栽培技術とともに、人生をたくましく生き抜く術を学ぶプログラム。麦は生長期に「踏まれるほど、強く育つ」稀有な作物。その性質を利用した「麦踏み」は日本独自に確立されました。近年いじめ問題など、心が折れやすい子供たちのニュースも少なくありません。自給率10%という麦類の生産の現状から日本の食卓を見つめなおし、神奈川の地で栽培された小麦を使った「湘南小麦のパン」を親子で食べるといふ、そんな貴重な一日を一緒に過ごしませんか！	2/15(日) 10:00~16:00	1回	学外	50名(対象:小学3年生~中学生、保護者)
56	子どもチャレンジ教室	C049		親子で挑戦! たのしい食品づくり part26	・野口智弘 [応用生物科学部食品加工技術センター准教授] ・塚本輝一 [全国蒟蒻原料協同組合/群馬県蒟蒻原料商工業協同組合事務局長]	今回挑戦するのは、豆腐とこんにやく。共に日本の伝統食品ですが、家庭で作ることは中々無いと思います。豆腐は、豆乳作りからチャレンジしてもらいます。こんにやくは、こんにやく粉を使って、家庭でも簡単に作れる方法を紹介いたします。途中でみそ田楽の試食も!!是非、親子でチャレンジしてみてください。	11/29(土) 12/6(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)
57	子どもチャレンジ教室	C050	A B	新型レゴで“よく遊び、よく学ぼう!” ～基本編/アイデアロボット編～	・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EV3」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。今回から新しくなったレゴマインドストームを用い、楽しみながら勉強します。レゴマインドストームEV3では、ジャイロセンサーなどが搭載されました。今回、小学1年生～6年生を対象に、レゴを使った「組立て」を中心としたコースと「アイデアロボットの作製」を中心としたコースの2種類の入門コースを開講いたします。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!	基本編:10/4(土) A:10:00~12:00 B:13:00~15:00 アイデアロボット編:11/22(土) A:10:00~12:00 B:13:00~15:00	各クラス2回	世田谷キャンパス	各クラス20名 (対象:小学1~6年生)
58	子どもチャレンジ教室	C051		親子で体験!スポーツ科学を活用した上手さ・巧みさアップ運動教室	・勝亦陽一 [応用生物科学部栄養科学科助教]	スポーツ科学をご存知でしょうか?日本のオリンピック出場選手や介護予防等に活用されているスポーツ科学ですが、運動能力が著しく向上する発育期の子どもたちには適切に伝わっていないのではないのでしょうか。本講座では、スポーツ科学に基づいた運動指導を体験すること(実技)、「走る」、「投げる」などの運動のコツを学ぶこと(ミニ講義)ができます。ぜひ、親子でご参加頂き、スポーツ科学の成果に直接触れ、体験し、日常生活・学校生活に活かしましょう!	①10/4(土) ②10/18(土) ③10/25(土) 13:30~15:30	3回	世田谷キャンパス	親子15組30名(対象:小学1~3年生)
59	子どもチャレンジ教室	C052	A B	触れて体感! 4億年、進化の旅!	・蝦名 元 [財団法人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:10/25(土) B:11/15(土) 14:30~16:30	各クラス1回	世田谷キャンパス	各クラス16名 (対象:小学3~6年生)

平成26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	子どもチャレンジ教室	C053	新規・継続	小学生のためのフェンシング教室(初級)～紳士淑女のスポーツで身体と心を鍛えよう!～	・高橋英一 [東京農業大学名誉教授・農友会フェンシング部監督] ・福田博之 [農友会フェンシング部ヘッドコーチ] ・数岡孝幸 [短期大学部醸造学科准教授・フェンシング部部长] ・農友会フェンシング部学生	オリンピックのフェンシング種目を見たことがありますか?心技体のすべてが高度に要求されるスポーツであり、かつ西洋の騎士道にも通じる礼儀を重んじるスポーツです。体験してみませんか?本講座ではフェンシング3種目の中でも、世界で最も競技人口が多く、ルールもわかり易いエペ種目を対象としています。礼に始まり礼で終わる紳士淑女のスポーツで身体と心を鍛えましょう!	①10/4(土) ②10/11(土) ③10/18(土) ④11/8(土) ⑤11/22(土) ⑥12/6(土) ⑦12/13(土) ⑧1/10(土) ⑨1/31(土) ⑩2/7(土) ⑪2/14(土) ⑫2/21(土) ⑬2/28(土) 14:00～17:00	13回	世田谷キャンパス	20名 (対象:小学3年生～6年生)
61	環境体験学習	C054		多摩川源流大学食材を救う『サルベージ・パーティ』	・平井 巧 [トータルフードプロデューサー／東京農業大学非常勤講師] ・長田敏希 [クリエイティブディレクター／東京農業大学非常勤講師] ・矢野加奈子 [森林総合科学科学術研究員]	小菅村で学ぶ食材を救う知恵と、シェフが振る舞う持寄り食材のシェアパーティです。「使い切れない」「もらったけど使い方がわからない」そんな理由で食材を捨てたことはありませんか?この講座では、フードロス予備軍な食材を各自が家庭から持ち寄り、それをプロのシェフが調理し、みんなで食べてシェアするサルベージ・パーティを体験します。余りがちな食材の新しい使い方を楽しく美味しく知ることができます。また、食品保存の伝統的な技が残る山梨県小菅村で、実際に保存の技をみながらワークショップを開催し食材循環の知恵について楽しくおいしく学びます。	11/8(土)～9(日) 10:10～16:00	1泊2日	学外	20名(対象:小学生以上。小・中学生は保護者同伴)
62	環境体験学習	C055		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] ・鈴木一聡 [NPO法人多摩源流こすげ] ・石坂真悟 [NPO法人多摩源流こすげ] ・矢野加奈子 [森林総合科学科学術研究員]	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。山歩きになるので始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下さい。運がよければ獲物の解体が見られるかも?	1/31(土)～2/1(日) 10:00～16:00	1泊2日	学外	25名(対象:小学生以上。小・中学生は保護者同伴)
63	農大教養講座	C056		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]	浅田真央はオリンピックの女子フィギュアスケートで銀メダルを獲得、深津絵里はモントリオール世界映画祭で最優秀女優賞を受賞、東京農大OBの井岡一翔と清水智信は共にボクシング世界チャンピオン。そして、東京スカイツリーは日本の最高の科学技術の象徴。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。	①10/6(月) ②10/13(月) ③10/20(月) ④10/27(月) 13:00～14:30	4回	世田谷キャンパス	10名
64	農大教養講座	C057		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学科准教授、2013年国際アジア学会(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。今回のさくらは、みどりのさくらです(みどり色ではないさくらもあります)。それから日本が世界に誇る文化遺産『源氏物語』の一部を「さくら」から読んでみます。さくらマニアの方、お散歩好きの方、読書好きの方、もの知りな磨きをかけたい方、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。	①11/19(水) 14:40～15:40 ②11/26(水) 15:00～16:00	2回	世田谷キャンパス	10名
65	農大教養講座	C058		新宿御苑の魅力★その全て【2014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] ・澤野保雄 [同 総務幹事]	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、そして江戸時代の大名庭園の名残(「玉川園」・玉藻池周辺)も園内に見ることができます。新宿御苑探訪シリーズ第4回目は秋は、御苑の秋の風情「菊」もさることながら、色づきつつある樹木にも着目してご案内いたします。	11/6(木) 9:30～16:00	1回	学外	30名
66	農大教養講座	C059		農政を理解するための基礎知識～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学科准教授] ・宮井政敏 [新規就農相談センター相談員] ・小坂良夫 [農業経営者(東京都国分寺市)]	コメ問題・若い担い手の育成・農地制度など、日本の農政に関連する話題は、一般のニュース報道でもしばしば取り上げられています。こうした中で、農業の現場の実態を踏まえつつ、農業の持続的発展に結び付く農政展開の方向を考えて行くことが必要です。そこで、本講座では、日本の農政について、その戦後の歩みも含め基礎から学ぶものです。また、新規就農あるいはUターン就農を考えている人にとっても役立つ情報や、首都圏在住の人にはより身近な都市農業の話題なども取り入れ、多角的な視点から日本の農政に対する理解を深めて行くことを目的としています。	①11/5(水) ②11/12(水) ③11/19(水) 18:30～20:00	3回	世田谷キャンパス	20名

平成26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
67	農大教養講座	C060		バイオ燃料の原料研究から東日本大震災復興支援に向けて	・森田茂紀 [農学部農学科教授]	石油枯渇対策および地球温暖化対策として再生可能エネルギーは重要な選択肢の1つであり、東日本大震災を契機にさらに注目を集めている。再生可能エネルギーの1つであるバイオエタノールについて、日本およびインドネシアで進めた非食用原料作物の栽培研究を中心にして解説するとともに、その経験を東日本大震災復興支援に活用して農業再生・農村振興を進めるために福島県で進めている栽培試験について紹介する。	①10/11(土) ②10/18(土) ③10/25(土) 13:30～15:00	3回	世田谷キャンパス	50名
68	農大教養講座	C061		生命の終焉を考える～ヒトらしく生きるために必要なこと～	・田中越郎 [応用生物科学部栄養科学科教授] ・金子稚子 [ライフ・ターミナル・ネットワーク代表] ・川上愛子 [社団法人医療コーディネーター協会代表理事] ・嵯峨崎泰子 [医療法人社団ユメイン野崎クリニック副理事長/社団法人医療コーディネーター協会最高顧問]	ヒトの死亡率は100%。どんなに避けたくても、必ず死はやってきます。本講座では、生命の終焉、つまり死について、事前を知っておくべき情報をさまざまな面からわかりやすくお伝えします。老化のメカニズムや、死の直前から死後のからだの変化、ヒトの死にまつわるさまざまな問題の存在や、約8割の人が望む「家で死にたい」という希望を叶えるために必要な準備など。2012年10月に亡くなった流通ジャーナリスト・金子哲雄氏の稚子夫人による死の話もあります。『終わり』を知り、考えることで、自分や大切な人の「生きる」を見直すきっかけになればと思います。	①2/7(土) ②2/14(土) ③2/21(土) 9:00～12:10	3回	世田谷キャンパス	50名
69	農大教養講座	C062		造園学講座2014 日本と海外を結ぶ緑の仕事～公園・庭園・文化	・高橋新平 [地域環境科学部造園科学科教授]ほか	2014年後学期講座として造園学講座2014「日本と海外を結ぶ緑の仕事～公園・庭園・文化」を企画しました。海外と日本における庭園や公園や環境の創生を通じた日本文化の継承と創生に関わる緑のお仕事展開されるランドスケープ・アーキテクトをはじめとする多くの専門職の方々が継続されてこられた内容についてご参加の皆様方と共有できる講座になればと企画いたしました。	①9/25(木) ②10/21(火) ③11/17(月) ④12/16(火) ⑤1/27(火) 18:30～20:00	5回	世田谷キャンパス	30名
70	農大教養講座	S008	新規・継続	植物画講座	・佐々木啓子 [ポタニカルアーティスト] ・藤田規子 [ポ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ただけるでしょう。	①10/7(火) ②10/14(火) ③10/28(火) ④11/11(火) ⑤11/18(火) ⑥11/25(火) ⑦12/2(火) ⑧12/9(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26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23日(水)	日本料理を知る —おいしさの作り方—	柳原料理教室副主宰	柳原 尚之
5月7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
5月14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21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
5月28日(水)	木材とその利用 —地球環境を保全するために—	地域環境科学部 森林総合科学科 教授	大林 宏也
6月4日(水)	みんなで考えよう健康な食生活 —食・農・環境の観点から—	国際食料情報学部 食料環境経済学科 准教授	上岡 美保
6月11日(水)	三井住友銀行の成長産業への取り組み	三井住友銀行 プロジェクトファイナンス 営業部部長 成長産業クラスター室長	工藤 禎子
6月18日(水)	旬の政治解説	NHK解説委員	島田 敏男
7月2日(水)	発酵食品のおいしさ	応用生物科学部 醸造科学科 准教授	前橋 健二
7月9日(水)	お酒と酔い	短期大学部 醸造学科 教授	穂坂 賢

※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。