

東京農大が育んだ 「知」と「実」の社会還元

東京農大は昨年、創立125周年を迎えました。この長い期間に本学は、総合科学としての農学領域及びその関連分野で、多くの教育・研究に関する「知」と「実」を育んできました。オープンカレッジ講座は、そのような本学の「知」と「実」を多くの人々に、また社会に還元することを目指しています。

毎回、多くの方々にご参加いただき、本当にありがとうございます。ご希望に添えない講座もあり、皆様にはご迷惑をおかけしますが、スタッフ一同、皆様にご満足いただけるよう努力しますので、ご協力のほど、宜しく申し上げます。

エクステンションセンター長

東京農業大学食料環境経済学科教授

立岩 寿一

《平成29年度前期 東京農大オープンカレッジ》

開催日	講座名 / 講師名	内容	開催場所
1 Aクラス4/20(木)・4/27(木)・ 5/11(木)・5/18(木)・5/25(木) Bクラス6/8(木)・6/15(木)・ 6/22(木)・6/29(木)・7/6(木)	自在に動ける身体を作ろう！“JIZA体エクササイズ” 応用生物科学部栄養科学科助教勝亦陽一ほか	いつでも思い通りに、より自在に動けるカラダが！脳とカラダを連動させて、ゲーム感覚で楽しく運動します。日常生活に必要な認知・判断、身体の連動、調整、操作について、ウォーキング、ストレッチ、エクササイズ、レク・ゲームなどの独自に開発したプログラムで強化します。体力低下が著しい60歳以降、不安を感じ始めた40歳以降の男女にお勧めの講座です。運動習慣のない方でも楽しく安全に行うことができます。	世田谷キャンパス
2 Aクラス4/21(金) Bクラス5/26(金) Cクラス8/31(木)	分子栄養学で美しい肌を手に入れる 応用生物科学部食品安全健康学科助教山根拓実	コラーゲン・ヒアルロン酸・セラミドなどに関するブレスは巷にあふれかえっています。しかしながら、これらの皮膚を構成する分子の具体的な構造・機能に関してご存知でしょうか？本講義では皮膚の構造・機能に関して詳細に解説し、これらの分子と食との関連、最新の知見に関して詳細に説明します。講義後には、実際に水分を含んだヒアルロン酸や鎖状の皮膚の構造を分子レベル・細胞レベルで観察してみてください。	世田谷キャンパス
3 4/22(土)	著名人の森林散策のエピソードと樹木の香りづくり 地域環境科学部森林総合科学科教授上原 巖	銀座アルビオンのエクステンション教室にて、夏目漱石、ジヨンレノ、ペートーベンなどの著名人たちの森林散策のエピソードをまずご紹介し、同時に複数種類の樹木の芳香水を講座中につくり、お土産としてお持ち帰りいただく、二重に楽しめる講座です。	銀座アルビオン サテライトキャンパス
4 4/22(土)・5/13(土)・5/20(土)・ 5/27(土)・6/10(土)	樹木の形を読みとく 東京農業大学非常勤講師堀 大才ほか	私たちが目にする樹木の形はすべてに意味があります。しかし、その意味を理解することは容易ではありません。本講座では、樹木の形を読みとくとき、実際の樹木管理に役立てられる知識の普及を目指します。	世田谷キャンパス
5 4/22(土)・5/13(土)・5/27(土)・ 6/10(土)・6/24(土)	健康で柔軟な身体作り～農大でストレッチ&ヨガ～ 応用生物科学部栄養科学科助教勝亦陽一ほか	初心者の方もご参加頂けるよう、特に肩甲骨、背骨と骨盤の仕組みを説明しながらストレッチとヨガを実践します。講座開始前後に柔軟性の測定を行います。2016年の講座では講座の前と後で、長座体前屈の値が平均約5cm以上向上しました。都心の憩いの場「農大」で日頃の多忙から開放され、ご自身の身体に目を向け、運動による身体の変化感じてみてはいかがでしょうか。	世田谷キャンパス
6 4/22(土)・5/6(土)・5/20(土)・ 6/3(土)・6/24(土)	日本遺産「大山詣り」の伊勢原で学ぶ食・農・環境 地域環境科学部森林総合科学科准教授橋 隆一ほか	日本遺産「大山詣り」の伊勢原にある国有形登録文化財山口家(公益財団法人雨岳文庫)を教場に、各分野のエキスパートから環境保全型農業・お茶の文化と製茶・森の役割と治山・環境とつづら・伊勢原の歴史と山口家・食と健康の講義と畑での農作業、製茶実習、歴史遺産の見学等の実習を通して幅広く学び体験する講座です。	伊勢原市雨岳文庫
7 4/22(土)・5/13(土)・5/20(土)・ 5/27(土)・6/24(土)	香りの科学と美学～いい香りを知る楽しさと創る面白さ～ 東京農業大学総合研究所客員教授藤森 嶺ほか	私たちが美味く食べるため、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もものであり、元気が出ます。この講座では科学の目で見つめたい香りについて学びます。調香実習にも力を入れています。単品の香気物質の香りを嗅ぐこともできます。構造も認めるようになります。講師陣のトークも楽しんでください。「フレイバー・フロンランス検定3級」受験のための授業内容を加えます。	世田谷キャンパス
8 A組4/22(土) B組5/28(日) C組6/10(土)	江戸と全国じものに学ぶ酒と食と文化のJAPAN再発見ツアー 応用生物科学部醸造科学科助教 和男	A組「番外編！ 眠りについた築地市場を歩く」：朝のせり売りを終え、11時には閉店する築地市場。開場50年の築地市場の歴史、その全容を学びます。 B組「江戸の地酒とワザ」：奥多摩深谷の山葵(ワサビ)畑で森林浴にひたり、山葵丼を食し、江戸の地酒「薄乃井」を飲みます。 C組「浅草の文化とシヤブシヤブ料理」：合羽橋道具街、池波正太郎文庫、浅草の界隈を歩き、魚清でシヤブシヤブ料理を食します。	築地市場
9 Aクラス4/22(土)・5/13(土)・ 5/20(土)・5/27(土) Bクラス7/1(土)・7/8(土)・ 7/22(土)	ブラジルの飲料・香辛料/コーヒーの美味しい淹れ方、飲み方 国際食料情報学部国際農業開発学科准教授三藤久夫ほか	Aクラス：日本の23倍の国土をもつブラジル。コーヒー、サッカー、カーニバルなど南米独特の文化を形成しています。コーヒー、マテ茶、コンゴウ、ガラナなどの庶民飲料を体験し、ブラジル食文化を身近に感じる入門講座です。 Bクラス：コーヒーについてもっと知りたい！「コーヒーをもっとおいしく飲む方法は？」そんな方にお勧めのコーヒー体験講座です。コーヒーの知識から、カップング、抽出、マイブレンド作りまで、嗜好品としてのコーヒーを体験して頂きます。	世田谷キャンパス
10 Aクラス4/22(土) Bクラス29(月) Cクラス7/10(月)	テンプルガーデニング 小さな楽しむ寄せ植えづくり グリーンアカデミー主任講師/地域環境科学部准教授大出英子	身のまわり季節の花々や緑があると、暮らしが華やか、気分が晴れやかになると思いませんか。広々とした庭やベランダがなくとも大丈夫。壁かけやテーブルの上でも、季節を感じられるガーデニングが楽しめます。寄せ植えを作りながら、一緒にさまざまな植物の上までのお話もしていきますよ。	グリーンアカデミー
11 Aクラス4/22(土) Bクラス4/23(日)	レゴマインドストームEV3「入門&制御・プログラミング」1日講座 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	「レゴマインドストームEV3」はレゴブロックにコンピュータやモーター、センサーを加えた教材です。小学生を対象に、トレーニングロボットによる入門編(組み立てとプログラミング)、EV3の特徴を知る制御・プログラミング編(ブリックプログラミングとPCLによるプログラミング)を、午前・午後の一日で学びます。関連の子ども講座の入門になりますので、是非ご参加ください！	世田谷キャンパス
12 Aクラス・Bクラス【新規・継続】 4/22(土)・5/13(土)・5/20(土)・ 5/27(土)・6/10(土) Cクラス【合同】6/24(土)・ 7/1(土)・7/8(土)・7/15(土)・ 7/22(土)	小学生のためのフエンシング教室(初級) ～紳士淑女のスポーツで身体と心を鍛えよう！～ 短期大学部醸造学科准教授・フエンシング部部長教頭孝幸ほか	オリンピックのフエ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つづく礼儀を重んじるスポーツです。体験してみませんか？本講座ではフエンシング3種目の中でも、世界で最も競技人口の多く、ルールもわかりやす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！ *はじめて受講される方(新規クラス受講者)はフエンシング用具を貸し出し可能です。	世田谷キャンパス
13 Aクラス4/22(土) Bクラス5/27(土)	親子で挑戦！たのしい食品づくりpart3! 応用生物科学部食品加工技術センター教授野口智弘	手作りアイスクリームを作ります。また、フルーツソースづくりにも挑戦！出来立てのアイスに、出来立てのソースをかけて試食します。 ※お持ち帰りも用意します。カップアイス6個、フルーツソース(150g)3程度	世田谷キャンパス
14 4/25(火)	さくらの文化史 国際食料情報学部准教授福島菜穂子	今回のテーマは「桜と仏教」です。仏教という菩提樹や沙羅双樹ですが、日本仏教は桜と深い関わりがあります。文化と自然観のちがった仏教と桜について考えていきます。講義とともにディスカッションしながら、進めていきます。仏教由来の名前をもつ桜にもふれます。	世田谷キャンパス
15 4/25(火)・5/9(火)・5/23(火)・ 6/6(火)・6/20(火)・7/4(火)・ 7/18(火)	植物画講座 ボタニカルアーティスト・グリーンアカデミー講師佐々木啓子ほか	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、花弁の形、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表現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、どんなでも楽しみながら学んでいくことでしよう。	世田谷キャンパス
16 5/13(土)・5/27(土)	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安藤信幸ほか	人類が作り出した食品の中で、もっとも傑作で栄養的にきわめて優れた食品といわれるチーズ。その数は、世界中で1000種類を超えるとわれています。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、講義とビデオ映像、簡単な実験、チーズの試食をまじえて学びます。	グリーンアカデミー
17 5/13(土)・5/20(土)・5/27(土)	モチベーションの科学 国際食料情報学部国際バイオビジネス学科准教授金間大介	モチベーションとは、日本語に訳すと「動機」「意欲」「やる気」のことです。モチベーションは人間社会にとって大変重要な要因であるため、古くから研究されてきました。しかし一方で、これらの研究成果から得られる知識と、現在の経済社会の現場で行われていることの間には、大きなギャップが存在することが明らかになっています。そこでこの講座では、モチベーションに関する最近の研究成果を分かりやすく解説していきます。	世田谷キャンパス
18 Aクラス5/13(土)・5/27(土) Bクラス6/24(土)・7/1(土)	家庭でできるプロのフルーツ加工 壽食品工業株式会社開発部課長杉本政弘ほか	ジャムを家庭で作った経験のある方、上手にジャムができましたか。思い通りのジャムが作ってみたい、市販品のようなジャムが作ってみたい、そんな方はぜひ当講座を受講してください。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。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。	世田谷キャンパス
19 5/13(土)・5/20(土)	家庭でできる食品加工 応用生物科学部食品加工技術センター助教 大貴ほか	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。今回は大人気の味噌と西洋菓子を作ります。味噌は買うものとお思いでしょうが、市販の味噌を食べれば簡単に作れます。仕込みを大学で行い、発酵・熟成は各家庭で行っていただきます。もちろん、熟成のポイントも伝授します。また、アーモンド風味の西洋版瓦せんい「チュイル」と、ドライフルーツをたくさん使った「バンドケーキ」を作ります。	世田谷キャンパス
20 5/13(土)・5/27(土)・6/10(土)・ 6/24(土)	生命の終わりと何だろう？～ヒトらしく生きるために必要なこと～ 応用生物科学部栄養科学科臨床栄養学研究室教授田中越郎ほか	生命の終わりに関係する様々な内容について、多様な角度からわかりやすくお伝えします。老化のメカニズムや国の推進する在宅医療のこと、死に向かう体の変化とそれに合わせた医療について、さらには治療費などお金の準備や死別についても学びます。また、例えは命に関わる重大な治療の選択など生命に関する「正解のない問い」への対峙のヒントも。教養的知識から実用情報まで、ゲームなども交えながら楽しく学ぶことができます。	世田谷キャンパス
21 5/14(日)	生き物を細胞から考えて、微生物パワーで醤油づくり！ 応用生物科学部醸造科学科助教 和男ほか	地球上の生き物は「細胞」でできています。人間の体は大人で60兆個の細胞で構成され、対して1つの細胞からなる生き物が、目に見えない小さな微生物です。微生物はスゴイ能力を持ち、微生物が人間に生きてゆかせる！生き物のつなかりを細胞から考え、微生物パワーで醤油づくりを体感します。	食と農の博物館
22 3級クラス5/20(土)・5/27(土) 2級クラス6/10(土)・6/24(土)	食の検定・食農級取得講座(3級・2級) 国際食料情報学部国際農業開発学科教授夏秋啓子ほか	食の検定とは、【食】の基本知識を、生産から消費まで横断的に捉え、検定という手法を通して、国民の誰もが気軽に参加・学習する機会を提供するものです。	世田谷キャンパス
23 5/20(土)	小学生プログラミング入門教室 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	小学校におけるプログラミング教育の必修化が予定されており、今後習得すべき知識・技術として、プログラミングが注目されています。本教室では、小学低学年・中高学年にクラス分けし、プログラミング入門、ソフトやアプリを使用したプログラミング入門を行う教室です。	世田谷キャンパス

開催日	講座名 / 講師名	内容	開催場所
24	5/21(日)・6/4(日)・6/18(日)・7/9(日)・7/30(日)	魚の透明骨格標本を作ろう！ 観察しよう！ 進進生物学研究所研究員/東京農業大学非常勤講師蝦名 元	食と農の博物館
25	5/25(木)	GIS入門教室～GISでみる狩猟と自然環境と人間生活～ 地域環境科学部生産環境工学科准教授佐々木 豊	世田谷キャンパス
26	5/26(金)	3Dプリンターによるパーソナルファブ리케이션入門 地域環境科学部生産環境工学科准教授佐々木 豊	世田谷キャンパス
27	5/26(金)～5/28(日)2泊3日	天空の大地でキヌア・エゴマ・アマランサスを栽培 国際食料情報学部食料環境経済学教授立岩寿一	長野県長和町
28	Aクラス5/27(土) Bクラス6/10(土) Cクラス6/24(土) Dクラス7/15(土)	北海道・オホーツク学への誘い ～オホーツクの流域循環から食育を考える～ 生物生産学部地域産業経営学教授黒瀬秀久ほか	世田谷キャンパス
29	5/27(土)・7/1(土)・7/22(土)	おいしいコーヒーとは？その楽しみ方とテイスティング 応用生物科学部栄養科学科教授古庄 律ほか	世田谷キャンパス
30	5/27(土)	レゴデジタルデザイナー入門教室 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	世田谷キャンパス
31	6/9(金)	プログラミング入門(社会人編) 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	世田谷キャンパス
32	2級クラス6/10(土) 1級クラス7/1(土)	日本化粧品検定試験付き対策講座(2級・1級) 東京農業大学総合研究所客員藤森 嶺ほか	世田谷キャンパス
33	6/10(土)	香辛料の歴史と魅力を学び、あなただけのカレー粉を作ろう 東京農業大学非常勤講師高橋和良ほか	世田谷キャンパス
34	6/10(土)	家庭版レゴマインドストーム EV3のアイデアロボット教室 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	世田谷キャンパス
35	6/24(土)・7/1(土)・7/8(土)・7/15(土)・7/22(土)	造園技能士をめざそう！ 3級コース・2級コース 短期大学部環境緑地学科学教授内田 均ほか	伊勢原農場
36	6/24(土)・7/1(土)・7/8(土)	はじめての植物組織培養～基本技術を体験してみよう！～ 農学部農学科学教授雨木若慶	厚木キャンパス
37	6/24(土)・7/1(土)・7/8(土)・7/15(土)・7/22(土)	6次産業化へ向けてヒット商品開発のためのプロの発想技術を学ぶ 東京農業大学非常勤講師高橋和良	世田谷キャンパス
38	6/24(土)	新たな食品ロス活用方法を学ぶ～フードバンクを知ってみよう～ 生命科学部バイオサイエンス学科学教授坂田洋一ほか	世田谷キャンパス
39	6/24(土)	本みりんの力を探る 短期大学部醸造学科学教授 博ほか	世田谷キャンパス
40	6/25(日)	キノコ入門・街のキノコ 地域環境科学部造園科学科教授鈴木 誠ほか	新宿御苑
41	6/25(日)	身近な生き物のスゴ技を体感しよう！ 進進生物学研究所研究員・東京農業大学非常勤講師蝦名 元	食と農の博物館
42	6/30(金)	はじめての盆栽に！モミジの小さな盆栽づくり 地域環境科学部造園科学科教授服部 勉	世田谷キャンパス
43	7/1(土)	地酒と舟屋の文化～向井酒造と伊根の舟屋群～ 応用生物科学部醸造科学科助教東 和男ほか	食と農の博物館
44	7/1(土)	酵素とその利用について学ぼう！ 生命科学部分子微生物学科学教授内野昌幸ほか	世田谷キャンパス
45	7/1(土)・7/8(土)	家庭菜園のための野菜生産技術(夏から冬まで) 短期大学部生物生産技術学科学教授五十嵐大造	世田谷キャンパス

開催日	講座名 / 講師名	内容	開催場所
46 7/8(土)	泡の出るワインの秘密(スパークリングワイン)～初級テイasting講座～ 短期大学醸造学科助教/日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー 本間裕人ほか	シャンパーニュに代表される発泡性のあるスパークリングワインは、清涼感のある繊細で気品高いワインとして、至福の一時を私たちに与えてくれます。このスパークリングワインですが、なぜ泡が立ち上るのか昔々からご存じですか？炭酸ガスを吹き込む？いえいえ、実は高級なスパークリングワインは酵母の発酵の力を上手に利用して作られています。本講座ではこの製造方法の秘密に迫りつつ、テイastingをしてゆきます。	世田谷キャンパス
47 7/8(土)・7/15(土)・7/22(土)	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 応用生物科学部醸造科学科助教 和男	醸造・発酵食品、酒類、そして微生物と酵素を「座学」し、自宅で「少量」のみそ、しょうゆ、酢、あま酒、麦汁、類似調味料、納豆、テンペを仕込みます。	世田谷キャンパス
48 7/8(土)	レゴマインドストームEV3“と3Dプリンターを使った、一足早い夏休みの自由研究 Aクラス・Bクラス 地域環境科学部生産環境工学科教授佐々木 豊	「レゴマインドストームEV3」はレゴブロックにコンピュータやモーター、センサーを加えた教材です。これと3Dプリンターを使った一足早い夏休みの自由研究を想定した教室を実施します。主な内容は準備された3Dプリンター出力パーツとレーザロボットをベースとしたオリジナルロボットの作製です。またオリジナルの3Dパーツを出力したいお子さんには、後日継続したサポートを予定しています。	世田谷キャンパス
49 7/15(土)・7/22(土)・8/26(土)	フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座 東京農業大学総合研究所客員教授藤森 嶺ほか	「フレーバー・フレグランス検定3級」取得に向けた対策講座。精油や香り物質の科学的理解、調査技術からアロマテラピーも含む香り全般の広い基礎知識を習得することを目的とする。2回の対策講座を行い、3回目に検定を実施。合格者にはフレーバー・フレグランス協会(代表理事:藤森 嶺)より合格証を発行する。	世田谷キャンパス
50 7/17(月)	海の日に魚拓を作ろう！ 進化生物学研究所研究員/東京農業大学非常勤講師蝦名 元	夏休み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！	食と農の博物館
51 7/23(日)	親子で挑戦！初めての昆虫標本作り！ 進化生物学研究所研究員/東京農業大学非常勤講師蝦名 元	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ります！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:カブトムシ)、夏休みの自由研究は昆虫標本作成に挑戦してみたいかがでしょうか？標本はもちろん、使った基本的な道具(薬品等は除く)はお持ち帰りできます。	食と農の博物館
52 7/26(水)	ボトルアクアリウムをつくらう！ 進化生物学研究所研究員/東京農業大学非常勤講師蝦名 元	ボトルアクアリウムとは、ガラスビンやコップなど、小さい容器で水草や魚などの生きものを飼育する、ミニチュア・アクアリウムのことです。機械などは使わずに、小さいので、机の上や窓辺などいろいろな場所に置けます。生態系や食物連鎖の基本を学びながら、ビンの中に動物、植物、微生物による生態系のような世界をつくらう！「アカヒレ」(最大2～4cm)という魚を1匹使います。	食と農の博物館
53 7/27(木)・7/28(金)	北アルプス白馬岳周辺の植物・盛夏の野生の花を愉しむ会 農学部植物園技術職員伊藤 健ほか	北アルプス盛夏の「穂池温泉」・「八方尾根」2か所のニコウキスゲ、ユキワリソウ、キヌガサソウなどの高山植物や温泉植物を植物ガイドとともに訪ねてみませんか、なお、この講座は植物探検を目的に行うもので、多少山登りもありますが一般の方でも簡単に歩ける範囲でおこなうものです。	長野県北安曇郡白馬村
54 7/28(金)	メダカ博士になろう！ 進化生物学研究所研究員/東京農業大学非常勤講師蝦名 元	「メダカ」は私たちにとって、とても身近な生き物です。觀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」のことは膝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」の素晴らしいところを楽しみ、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！観察したメダカの標本はお持ち帰りいただけます！	食と農の博物館
55 8/22(火)	夏休みは化学実験に挑戦！ 生命科学部分子生命科学科准教授矢島 新	小学生・中学生を対象に、夏休みを利用して化学実験を体験してもらい「ジュニア化学者」を目指していただきます。まずは「原子」や「分子」に関する簡単な説明と、分子模型を使って原子が結合する仕組みを学びます。白衣を着て、安全眼鏡をかいたら準備OK！実際に実験器具に触れてみましょう。ノーベル化学賞を受賞した化学反応で物質を合成したり、光る物質に関する実験にも挑戦したらもうあなたは化学者です！	世田谷キャンパス

平成29年度 東京農業大学公開講座一覧

平成29年度の公開講座を以下のとおり開講します。公開講座は、広く地域社会・市民に提供するものです。

※事前予約不要・入場無料 午後4時20分～午後5時50分 場所：百周年記念講堂

No	開講日	テーマ	氏名	所属・役職
1	5月11日(木)	脱！人に合わせるコミュニケーション ～行き過ぎを防ぎ、わかり合うために今日からできること～	大野 萌子	社団法人日本メンタルアップ支援機構 代表理事
2	5月18日(木)	日本政治の昨日・今日・明日	島田 敏男	NHK解説委員
3	5月25日(木)	気象情報の各業種での活用事例について ～100%当たらなくても賢く使えば価値ある情報～	戸部 明	株式会社ウエザーニューズ 気象予報士 【本学農業工学科（現：生産環境工学科）OB】
4	6月1日(木)	苦あれば楽あり ～オリンピックに勝つまで～	森田 淳悟	日本体育大学教授 ミュンヘンオリンピック金メダリスト
5	6月8日(木)	日本の成長分野「農業」と「金融」	清水 浩徳	三井住友銀行 戦略部 部長
6	6月15日(木)	美と健康 今、求められる化粧品とは？！ ～最新の注目コスメ&トレンド分析～	小西 さやか	社団法人日本化粧品検定協会 代表理事
7	6月22日(木)	サイエンスコミュニケーションの魅力 ～サイエンスカフェが誘うバイオの世界～	佐々 義子	NPO法人 くらしとバイオプラザ21 常務理事
8	6月29日(木)	和食を知る ～おいしいの作り方～	柳原 尚之	柳原料理教室 副主宰 【本学醸造学科（現：醸造科学科）OB】
9	7月6日(木)	土地改良事業の役割について	根本 力	茨城県農地局農村計画課長 【本学農業工学科（現：生産環境工学科）OB】
10	7月13日(木)	農業のグローバルトレンド	野崎由紀子	三井物産戦略研究所 産業情報部産業調査第2室