

食卓の栽培学と実習

英名科目名	Cultivation and Farm Practice of Crops and Ornamentals on Dining Table		
大学名	京都大学		
連絡先			
担当教員	農学研究科附属農場 教授・北島 宣、准教授・中崎鉄也、助教・齊藤大樹、滝澤理仁、鍋島朋之、特定助教・間合絵里 前京都府立大学和食文化研究センター特任教授・山下満智子		
開講期間	2017年08月28日(月)～2017年09月01日(金) 1～7講時 4泊5日宿泊実習		
単位数	2	開講形態	夏期集中
履修年次	1～4年次		
会場	その他特記事項参照		
授業定員	35	単位互換定員	
試験・評価方法	評価基準及び達成度については、平成29年度京都大学農学部学生便覧記載の「評価基準及び達成度」による。		
超過時の選考方法	志望理由をもとに選考する。		
別途負担費用	宿泊施設使用料および食費の実費を徴収。(1万円程度) 負担費用の徴収は実習初日に行う。		
その他特記事項	本科目は京都大学農学研究科附属農場(京都府木津川市城山台4-2-1)で開講する宿泊実習である。 大学生の実験・実習を対象とする学生保険に加入していること。 農作業を行うので、作業に適した服装、帽子、長靴、タオルおよび着替え等を準備すること。 現地集合、現地解散とし、交通費は各自負担すること。 実習初日は午後1時から実習を開始するため、それまでに農場に集合すること。		

講義概要・到達目標

食卓にならぶご飯や野菜、果物そして食卓を彩る花々たち。それらはどのようにして作られているのだろうか。食卓からの視点で、おもに食、健康、教育、環境などを学んでいる学生を対象に、講義と実習を通じて農作物の栽培について理解するとともに、食卓にならぶ前の農作物の生育の姿を学ぶ。

本科目は、2016年に移転オープンし、先進的な農業施設や設備を整備した本学附属農場(木津農場)で開講する宿泊実習であり、栽培実習により農作物の生産について学ぶとともに、その農作物を収穫して食材として用い、調理実習により料理した夕食や朝食を食するものであり、農作物の栽培、収穫、調理、食の一連の実習により食についての理解を深める。また講義により、未来の豊かな食を目指したグリーンエネルギーファームについて学び、先端的な農学研究にもふれる。さらに、遺伝子組換え作物について学び、その「食」への評価について自ら判断する力を養う。一方、食や農業に関連するテーマについて、ファシリテーションによるグループワークを行い、その議論のなかでコミュニケーション能力や考える力、発想力などを引き出す。

講義スケジュール

1日目 ガイダンス(北島他)、施設案内(農場教員)、調理実習(山下)、グループワーク(齊藤・滝澤・鍋島他)、

2日目 イネの栽培学と実習(齊藤):イネの一生・水田生態系の特徴・稲刈り(種まきからお米へ、田んぼの不思議、雑草は稲の大敵、さあ田んぼに入ろう!)、
農の原風景講義(北島)、グリーンエネルギーファーム論講義(北島)、調理実習(山下)、グループワーク(齊藤・滝澤・鍋島他)

3日目 野菜の栽培学と実習(滝澤):耕起・畝立て・定植(なぜ畑を耕すの? 品種によって種まきや植付けの時期や適地が違うのはなぜ? さあ畑を耕して野菜の苗を植えよう!)、
花の栽培学と実習(鍋島):花卉の繁殖、育苗、鉢栽培(切花の花持ちはなぜ良くなるの? 鉢の水やりと肥料はどうすればいいの? 花を咲かせる季節の力、さあ花の苗を増やそう!)、
調理実習(山下)、グループワーク(齊藤・滝澤・鍋島他)

4日目 果樹の栽培学と実習(北島):果物の栽培学:開花から果実の成熟、果実成分とおいしさ、食味試験(ブドウやナシはどこに実がなるの? おいしい果物の秘密、さあ果樹園に行こう!)、
遺伝子組換え作物とゲノム編集講義(中崎)、調理実習(山下)、グループワーク(齊藤・滝澤・鍋島他)

教科書	授業でプリントを配布。
参考書	授業中に紹介する。