

G225		食卓の栽培学と実習			
テーマ	G. 自然・環境を学ぶ				
制度種別	単位互換				
京カレッジの受講形態					
英名科目名	Agricultural Technology and Farm Practice Related to the Dining Table				
大学名	京都大学				
学内科目コード					
学内科目名	食卓の栽培学と実習				
連絡先	農学部学部教務掛 TEL:075-753-6012 FAX:075-753-6005				
担当教員	農学研究科 教授 中野龍平 農学研究科 准教授 井上博茂 農学研究科 助教 長坂京香 農学研究科 助教 岩橋 優 農学研究科 助教 牧隆宏 農学研究科 助教 木下有羽 農学研究科 助教 村田和樹 非常勤講師 泉玲子				
自大学生の出願	不可				
開講期間	2024年 8 月 26 日（月）～ 8 月 29 日（木）を予定。 1～6講時 3泊4日宿泊実習 なお、本科目は全国の学生を対象としていることから、コロナ禍の中で宿泊実習が困難と判断される状況となった場合には実施を取りやめることがある。その場合は、7月中に告知することとする。				
開講曜日・講時					
単位数	2	開講期	夏期集中		
受講料					
授業形態	対面授業（オンキャンパス）				
遠隔授業として実施する	実施しない				
会場	その他特記事項参照				
対象年次	全回生				
授業定員		単位互換定員	20	京カレッジ定員	
試験・評価方法	試験の成績と平常点評価により評価する。なお、それぞれの比率は25%、75%を目安とする。平常点評価は、全ての講義・実習へ取り組み姿勢の評価を含む。				
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実習初日に木津農場で徴収する（1万～1.2万円程度）。食費の実費には実習期間中の調理実習（朝食と夕食）の食材費および昼の弁当代を含む。				
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ー2ー1）で開講する3泊4日の宿泊実習である。 ・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を履修の要件とする。 ・受講定員を上回る受講登録者があった場合は、提出させる受講動機等の内容を勘案して受講の可否を決定する。 ・別途案内する「事前ガイダンス（オンラインを予定）」への参加を履修許可の要件とする。 ・初日は午後1時（予定）から開始する。それまでに農場に集合すること。				

	・現地集合、現地解散とし、交通費は各自負担すること。なお、初日の木津農場への来場と最終日の木津農場からの退場の際、京都大学農学部発着のスクールバスを利用することができる場合がある。（希望する際は、履修登録時にその旨を申し出て可否を確認すること） ・自家用車、二輪車（バイク）による来場は認めない。 ・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各自で準備すること。 ・受講登録後の履修許可に関する連絡等、履修のために必要な連絡は、メールで行うので、登録したメールアドレスのメールを常に確認すること。
低回生受講推奨科目	
講義概要・到達目標	
講義概要 食卓に並ぶご飯や野菜、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、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、栽培実習経験を踏まえた調理実習により食について学ぶものである。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-グループディスカッションを行い、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。 到達目標 食用作物や園芸作物の栽培実習を通して、作物の生育過程や栽培技術の実際を学習・体得する。	
講義スケジュール	
1日目 ガイダンス(農場教員)、〔講義〕輸出促進に向けた高品質生産技術、低コスト貯蔵・流通技術の開発（中野）、〔調理実習〕(泉)、〔グループワーク〕導入講義（農場教員） 2日目 〔講義・実習〕イネの栽培学と実習（岩橋・村田）：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！)、〔講義〕農業生態系を考える（井上）、〔グループワーク〕グループディスカッション①（農場教員）、〔調理実習〕(泉)、〔講義〕農学研究紹介（農場教員） 3日目 〔講義・実習〕野菜の栽培学と実習（牧）：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！)、〔講義・実習〕果樹の栽培学と実習（長坂）：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！)、〔グループワーク〕グループディスカッション②（農場教員） 4日目 〔講義・実習〕花卉の栽培学と実習（木下）：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！)、〔グループワーク〕成果発表、〔総括〕試験、掃除・後片付け、解散 作物の生育状況やその他の事情で内容を変更する場合がある。	
教科書	授業でプリントを配布。
参考書	授業中に紹介する。