

Autumn
and
Winter

2021
10-3月
[後期]

東京農大 オープンカレッジ

9月2日(木)から順次申込スタート!

全50講座開講

Daita Campus,
Setagaya Campus,
and Online



新しい暮らしに
新しい発見を。

Produced by 株式会社農大サポート

創立130年迎えた東京農業大学は、次の130年に向かって始動しました。創設以来、持続可能な未来を築くための教育・研究を「実学主義」のもとで推進しています。それらの活動は、持続可能な開発目標（SDGs）と深く関係しています。

東京農大オープンカレッジは、2001年に開講してから21年の歴史を積み重ねてまいりました。現教職員と本学OBを中心とする講師陣、そして本学と連携する企業、自治体、団体の協力のもと運営され、毎年2000人以上の方に受講いただいております。

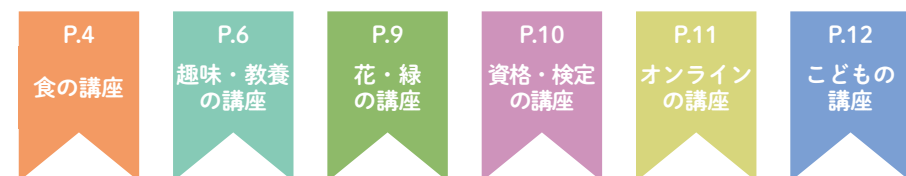
コロナ禍において感染対策を講じながら前期の講座は実施いたしました。後期講座もハイブリット方式等も講座に導入して「食」「教養」「花・緑」「こども」などをテーマとした講座を用意しています。

受講生の皆様が安心して受講いただけるよう環境を整えております。多くの皆様からのお申込をお待ちしております。

東京農業大学 学長 江口文陽

目次

講座のご案内（50 講座）..... P.4



東京農大オープンカレッジ受講規約..... P.13

オンライン講座の受講方法について..... P.14

キャンパスのご案内..... P.15

受講生のみなさまへのお願い

東京農大オープンカレッジでは、安心・安全にご開講いただくため、新型コロナウイルス感染症に対して、下記の衛生管理方針に則り、2021年後期講座を開講してまいります。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

受講生のみなさまへのお願い

- 発熱・咳の症状がある等、体調がすぐれない場合は、受講をご遠慮ください。
- 入室時には、必ずマスクを着用ください。
- 入室前の検温にご協力ください。熱が 37.5℃以上ある場合は、ご受講いただけません。
- 教室入口にアルコール消毒液を設置します。入室時に手指の消毒をお願いします。

講師および講座・教室内の対策

- 講師は、必ず検温を実施し、発熱等の症状や体調の変化がみられる場合は開講を取りやめます。
- 講師は、マスクを着用し、身体的距離を確保して講座を開講いたします。
- 教室は、講座終了後はもちろん、講座中にも定期的な換気を行います。
- 教室は、使用する度に机・備品等は、消毒をいたします。
- 受講生の方同士が一定の距離をとってお座りいただけるように机 1 台に 1 名の着席にご協力いただきます。

東京農大オープンカレッジスタッフの感染予防行動

- スタッフのマスク着用、毎日の検温、手指の消毒を徹底しています。
- テレワークの実施や出社時間帯の分散を行います。

個人情報の取り扱いについて

東京農大オープンカレッジでは、皆様からご提供いただきました個人情報は、株式会社農大サポート「個人情報保護方針」に基づき、適正な利用と保護に努め、必要な安全管理措置を講じてまいります。また皆様からご提供いただきました個人情報は、受講に必要な事務連絡、出欠簿など受講に関する資料の作成、講座連絡のご案内の目的のみに利用し、それ以外の目的には利用いたしません。ただし、受講申込及び運営上の必要不可欠な場合に限り、業務委託先業者に受講生氏名・連絡先を連絡する場合があります。



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 ワインと健康 日曜クラス・金曜クラス (定員各25名) 代田キャンパス オンライン 川邊 久之(エノリユーション代表) 申込受付期間：<日曜クラス> 2021/9/2 (木) ～ 2021/9/20 (祝) <金曜クラス> 2021/9/2 (木) ～ 2021/9/30 (木)	<日曜クラス> 10/3 (日) 14:00 ～ 15:30 <金曜クラス> 10/15 (金) 14:00 ～ 15:30	各 3,500 円	「ワインを知る事でより健やかに」をコンセプトに、楽しみながら学べる講座です。「ワインのもつ様々な効能」「健康を促進するワインの飲用方法」など、心も体も健やかになるワインとの付き合い方を学んでいきます。エノログ(ワイン醸造技術士)の資格をもち、日米合わせて30年以上醸造経験を持つ専門家とワインの世界と一緒に学びませんか? ワインの初心者の方から、既にワインの勉強を始められた方まで広く対応しています。※試飲はございません
 スリランカのシナモン農園に遊びに行つて、シナモンを知ろう! (定員25名) 代田キャンパス 高橋 和良(東京農薬大学 元非常勤講師) 諸橋 美枝子(ハーブ&スパイスコーディネーター) 申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/21 (火)	10/4 (月) 10:00 ～ 12:00	3,000 円	講師がスリランカで出会ったシナモン農園。そのスケールは大きく、シナモンの伐採から形成までをご紹介します。シナモンはグレードにも違いがあります。シナモンにまつわる歴史、日本における商品開発、シナモンを使った簡単なお料理のご紹介もします。現地にいる農園のオーナーとも交流しましょう。スリランカのシナモンの魅力をたっぷりお届けします。
 おいしいコーヒーを科学する (定員各20名) 代田キャンパス 古庄 律(東京農薬大学 国際食料情報学部 教授) 堀口 俊英(堀口珈琲研究所 代表) 申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/26 (日)	全3回 10/9 (土) 11/13 (土) 12/11 (土) 14:00 ～ 16:00	10,000 円	これまで研究室で行ってきた研究結果から科学的根拠にもとづいた良いコーヒーの評価についての講義と、誰でもできる簡単な測定機器を使ってpH(酸味の強さ)や糖度を測定する実験も加えて、コーヒーの品質としての良し悪しを見分けるテースティングを実習します。品質の良いコーヒーの中に本当のおいしさがあるということが理解できます。コーヒーの香味の多様性を楽しむために、コーヒーの香味のとらえ方や評価のしかたを学習します。
 ホヤのパスタソースを作ろう!! 午前クラス・午後クラス (定員25名) 代田キャンパス 谷口亜樹子(東京農薬大学 農学部教授) 福田久美子(デジタルブックプリント株式会社) 大石新市(6次産業化プランナー) 佐藤祐子(東京医療保健大学 講師) 申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/30 (木)	10/16 (土) <午前クラス> 10:00 ～ 12:00 <午後クラス> 14:00 ～ 16:00	4,000 円 持ち物 エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用袋	ホヤは海産動物であり、海のバイナツプルと呼ばれています。ホヤは、5味の甘味、酸味、塩味、苦味、うま味が揃った食品で、新鮮なホヤを一度食べると忘れられない美味しい食品です。今回はホヤの栄養価を学びながら、ホヤのパスタソースを実際に作ります。 対象…高校生以上
 台湾の健康美食を知る /2021年 冬 (定員25名) 代田キャンパス 松浦 優子(漢方上級スタイリスト) 申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/11/7 (日)	11/20 (土) 14:00 ～ 15:30	3,500 円	グルメで旅行者に人気の台湾。おいしいだけでなく、日々の食事を通じて健康を維持する「薬食同源」の文化が根づいています。季節や体調に合わせ、台湾で実際に広く行われている食の工夫について、現地の情報に加え、日本でも取り入れやすいものを知ることができる講座です。教室内での試食は行いませんが、台湾から取り寄せるなどした試食用食材を進呈しますので、ご自宅でお試しいただけます。

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 イトライト(良育) サポーター講座 Aクラス・Bクラス (定員各25名) 代田キャンパス 安武 郁子(食育推進団体イトライトジャパン代表) 申込受付期間：<講座A> 2021/9/2 (木) ～ 2021/11/11 (木) <講座B> 2021/11/1 (月) ～ 2022/2/27 (日)	<Aクラス> 11/25 (木) 13:30 ～ 16:30 <Bクラス> 3/12 (土) 13:30 ～ 16:30	各 7,100 円 持ち物 スマホまたはタブレット、テキスト(当日配布)	いつもどんな食べ方をしていますか? お口の機能を使って食べていますか? 良い食べ物も大切ですが、良い食べ方も大切です。食べ方が変わると生き方、人生も変わります。10年後、20年後の自分のために、そして大切な人に良い食べ方がサポートできるように、本講座で EAT RIGHT =良食を学び、ワークショップで自分の食べ方を確認してみましよう。良食検定の模擬試験も行います。受講料にテキスト代(3,300円)も含まれています。
 スパイスの形状を楽しみながらXmasリースを作ろう! (定員25名) 代田キャンパス 高橋 和良(東京農薬大学 元非常勤講師) 諸橋 美枝子(ハーブ&スパイスコーディネーター) 申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/11/14 (日)	11/29 (月) 10:00 ～ 12:00	6,000 円 (材料費込)	華やかなXmasにスパイスを添えましょう。Xmas直前のドイツのマーケットには、スパイスが沢山登場します。フレッシュなローリエ、ローズマリーをつかったリース、スパイスをつかうボマングー、装飾にスパイスの色や形状をいかして、アレンジしてみましよう。スパイスの色や形や香りを学び、親しみ、感じる講座になります。120分完結の1講座です。実習では共有は避けて、各自でリースなどそれぞれ仕上げます。
 美味&健康に役立つ台湾フルーツと養生茶 (定員25名) 代田キャンパス 松浦 優子(漢方上級スタイリスト) 申込受付期間：2021/10/1 (金) ～ 2021/11/19 (金)	全2回 12/4 (土) 1/15 (土) 14:00 ～ 15:30	7,000 円	マンゴーやパイナップルだけではない、台湾の豊富な南国フルーツの世界を、食文化と健康の観点から紹介します。また、台湾でよく飲まれている健康茶「養生茶」のレシピも学ぶことができます。主に中医学理論に基づいたおいしくて体に優しい養生茶を、日常生活に取り入れてみませんか。各回、台湾直送のドライフルーツや養生茶ティーバッグをお持ち帰りいただき、ご自宅で楽しんでいただけます。
 ワインのある暮らし 3回コース (定員25名) 代田キャンパス オンライン 川邊 久之(エノリユーション代表) 申込受付期間：2021/10/1 (金) ～ 2021/11/21 (日)	全3回 12/5 (日) 1/16 (日) 2/6 (日) 14:00 ～ 15:30	10,000 円	「ワインを知る事で生活がより豊かに」をコンセプトに、① はじまりを知る「ワインと自然」② 微生物を知る「ワインと発酵」③ 味わいを知る「ワインと風味」を楽しみながら学んでいける講座です。エノログ(ワイン醸造技術士)の資格をもち、日米合わせて30年以上の醸造経験のある専門家とワインの世界と一緒に学びませんか?ワインの初心者の方から、既にワインの勉強を始められた方まで対応しています。
 お正月を迎えるオリジナル七味唐辛子を作ろう! (定員25名) 代田キャンパス 高橋 和良(東京農薬大学 元非常勤講師) 諸橋 美枝子(ハーブ&スパイスコーディネーター) 申込受付期間：2021/10/1 (金) ～ 2021/12/5 (日)	12/20 (月) 10:00 ～ 12:00	6,000 円 (材料費込)	お正月を迎えるにあたり、年越しそば用にお節のきんぴら用、自分好みのマイ七味唐辛子を作りましょう。和風香辛料の代表格である七味唐辛子の歴史、原材料の秘密、名前の由来などエスビー食品で香辛料商品の開発責任者を長らく務めた講師から、さまざまなエピソードを聞いた後、各自で七味唐辛子の作成を体験します。作成はいくつか作れます。座学と実習の1講座です。実習では共有は避け、各自で配合します。
 スパイスで楽しむオリジナルのチョコレート (定員25名) 代田キャンパス 高橋 和良(東京農薬大学 元非常勤講師) 諸橋 美枝子(ハーブ&スパイスコーディネーター) 申込受付期間 2021/11/1 (月) ～ 2022/1/30 (日)	2/14 (月) 10:00 ～ 12:00	6,000 円 (材料費込)	チョコレートの原料であるカカオとスパイスの新たな相性を、体験しましょう!カカオとスパイスの歴史とエピソードを、エスビー食品で香辛料商品の開発責任者を長らく務めた講師から聞いた後、各自でスパイスを確かめ、香り、感じて、実際にチョコレートに相性のよいスパイスについて組み合わせ、体験します。座学と実習の1講座です。実習では共有は避け、各自で配合します。
 チーズ通になる(基礎講習) (定員25名) 代田キャンパス 小泉 詔一(雪印メグミルク株式会社) 申込受付期間 2021/11/1 (月) ～ 2022/2/6 (日)	2/19 (土) 14:00 ～ 16:00	1,500 円	栄養学的に優れた食品であり、1000種類を超えるといわれるナチュラルチーズの誕生から発展までの歴史、分類法、基本的な製法についてお話しします。また、動画を視聴しながらナチュラルチーズの作り方、乳の凝固のしくみについて説明します。 ※今回は、実習はございません



趣味・教養の講座

Hobby & Culture

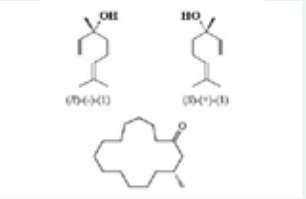


講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 自然に寄せて心を映す —俳句入門— (定員15名) 代田キャンパス 中川 純一(東京農業大学 名誉教授) 寺本 明子(東京農業大学 応用生物科学部 教授)	全 5 回 10/1 (金) 10/8 (金) 10/22 (金) 11/12 (金) 12/10 (金) 10:00 ～ 12:00	10,000 円 持ち物 ノート、辞書、 (歳時記)	農耕民族の日本人には、古来から自然を観察する習慣が備わっています。私たちの日常で感じた自然を、各人が自分の言葉で俳句にしてみると、いつしかそれは独自の心のアルバムになっていきます。この講座では、初心者や、多少経験のある方を対象として、俳句の基本を解説し、実際に俳句を作ります。毎回句会を催し、その中で添削指導もします。そしてコース終了後、一人十句程度から成る簡易な合同句集の作成を予定しています。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/20 (月)			
 毎日の暮らしに活かす 薬膳・中医学 火曜クラス (定員25名) 代田キャンパス 江口 美智(国際中医師 国際中医薬膳師)	全3回 10/5 (火) 11/9 (火) 1/11 (火) 14:00 ～ 15:30	8,000 円	薬膳のベースとなる中医学を毎日の暮らしに活かして、健康な体を作っていく実用的な講座です。 今期は不調の根本的な原因となることが多い消化器官にスポットを当て、消化器官の働きを改善する薬膳処方と生薬・スパイスや薬膳茶のブレンド法をご紹介します、スパイスセット (1 回目)、薬膳茶 (2 回目)、薬膳セット (3 回目) をお持ち帰りいただきます。代謝の第一歩でもある消化機能を整えて代謝力をつけましょう。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/24 (金)			
 意外と知らない食品表示 (定員25名) 代田キャンパス 食品表示活用研究会	10/6 (水) 10:00 ～ 12:00	500 円	日々の買い物で何気なく手に取っている食品のパッケージ。実は商品選びや健康づくりに役立つ多くの秘密が隠されています。この講座では普段は食品メーカーなどでパッケージ表示の作成やチェックに携わっている「食品表示のプロフェッショナル」たちと一緒に食品表示を読み解き、暮らしの中で活用するためのヒントの紹介や、「より良い食品表示」にしていくための意見交換を行います。 対象…高校生以上
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/23 (木)			
 植物画 火曜クラス (定員15名) 代田キャンパス 藤田 規子(ボタニカルアーティスト) ※本講座は、継続受講生が多数のため 新規募集は若干数になります	全12回 10/12(火), 10/26(火) 11/9(火), 11/30(火) 12/14(火), 12/21(火) 1/11(火), 1/25(火) 2/8(火), 2/22(火) 3/8(火), 3/22(火) 10:00 ～ 12:00	42,000 円 持ち物 6 ページ下を ご覧ください	植物画は、美しい花の絵を描くだけの絵画と違い、約束事がいくつかあります。植物の特徴が分かるように描くことが重要です。描く上で大事なことは、観察することです。植物の造形を知ることにより、下描きする時に資料として役立ちます。作品を仕上げるまでにはたくさんの過程がありますが、順を追って書くコツや工夫など解かりやすくお話しします。描く楽しさに加え、植物が持つ自然の美しさに、新しい発見を見つけれのるも植物画の魅力です。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/30 (木)			

植物画 火曜クラス・水曜クラス共通持ち物

- スケッチブック(ラウニー ラングトンパッド【細目】406mm × 305mm または、 ミューズ ストーンヘンジアクアブック Hot Press (12" × 16"))
- 鉛筆 (B または HB)
- 練り消し
- 絵の具 (ホルベイン 透明水彩絵具 ボタニカル アート 24 色セット)

- 面相筆 (小・中各 1 本)
- 筆洗
- パレット
- 筆拭き
- 筆巻き
- 花材用剣山 (必要な方)

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 植物画 水曜クラス 午前・午後 (定員各15名) 代田キャンパス 佐々木 啓子 (グリーンアカデミー講師 ボタニカルアーティスト) ※本講座は、継続受講生が多数のため 新規募集は若干数になります	全10回 10/13(水), 10/27(水) 11/10(水), 11/24(水) 12/8(水), 12/22(水) 1/12(水), 1/26(水) 2/9(水), 3/2(水) <午前> 10:30 ～ 12:30 <午後> 13:30 ～ 15:30	35,000 円 持ち物 6 ページ下を ご覧ください	植物画は、単にお花(植物)を描くのではなく、植物学とリンクさせながら花卉、おしべ、めしべの数や形、葉のつき方や葉脈、毛の有無など細部に至るまで、正確に書いていきます。植物をよく観察することによって、その素晴らしさを実感して頂けることと思います。また出来上がった作品を額装することも出来るので、楽しみながら進めていけることと思います。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/30 (木)			
 能と京菓子の世界 (定員25名) 代田キャンパス オンライン 河村 晴久(能学舎・同志社大学客員教授)	全3回 10/14 (木) 11/11 (木) 12/9 (木) 10:00 ～ 12:00	9,000 円 (世田谷代田) 7,500 円 (オンライン)	毎回能に因んだ京菓子を用意し、これを食しながら能の世界を御紹介します。能は七百年近く演じ継がれ、後代の芸能のみならず、文化、精神に大きな影響を与えています。お茶やお菓子、工芸の世界でも、能が共通の文化基盤として人々に話題を提供してきました。この講座では、京都に住む能楽師による御案内とともに、謡の一節を謡い、その風情に触れつつ、お茶お菓子を召上り、お楽しみいただきます。 ※オンライン講座には、お菓子はつきません
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/30 (木)			
 ヤマブドウの魅力を探る (定員25名) 代田キャンパス 平尾 正之(東京農業大学 非常勤講師)	全3回 10/23 (土) 10/30 (土) 11/6 (土) 14:00 ～ 16:00	5,000 円	昔は子供たちの野山のおやつであったヤマブドウは、現在では見ることも少なくなりました。講座では、日本固有種であるヤマブドウ等の野生ブドウ類のわが国での利用の歴史・文化をふり振り返りながら、その魅力を探ります。コロナ対応のため今年度も昨年同様座学のみとし、ヤマブドウ果実(第1回)、編組材料(第2回)、試飲用ワイン(第3回)の配布だけを行います。座学の基本的内容は昨年同様ですが、新たな内容も含めて紹介いたします。 対象…20歳以上
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/10/8 (金)			
 分子栄養学で 美しい肌を手に入れる (定員25名) 代田キャンパス 山根 拓実(東京農業大学 応用生物科学部 助教)	11/5 (金) 15:30 ～ 17:00	3,000 円 持ち物 電卓(携帯電話でも可)	コラーゲン・ヒアルロン酸・セラミドなど肌に関するフレーズ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、最近の知見に関して詳細に説明します。また、ヒアルロン酸をお土産として持ち帰れる特典付きです。 対象…高校生以上
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/10/24 (日)			
 香りの効能 ～医療・介護分野への展開～ (定員20名) 代田キャンパス 藤森 嶺(東京農業大学 客員教授) 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子 (一社) フレーバー・フレグランス協会) 下村 健司(東京農業大学生命科学部准教授)	全2回 11/6 (土) 11/20 (土) 10:00 ～ 12:00	6,000 円	私たちの身の回りにはいろいろな匂いがあります。特に医療や介護に携わるうえでは特有の匂いが問題となることもあるでしょう。本講座では香りの所在、香りの効能、匂いと人体、匂いのコントロール、悪臭と調香などを「香りの科学」として学び、心地よい環境を作り上げることが共に考えていくことを目的とします。匂いに関心のあるコメディカルの方歓迎です。 対象…高校生以上
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/10/27 (水)			
 毎日の暮らしに活かす 薬膳・中医学 木曜クラス (定員25名) 代田キャンパス 江口 美智(国際中医師 国際中医薬膳師)	全 3 回 11/18 (木) 12/2 (木) 1/13 (木) 14:00 ～ 15:30	8,000 円	薬膳のベースとなる中医学を毎日の暮らしに活かして、健康な体を作っていく実用的な講座です。今期は様々な不調の中で「不眠」、「高脂血症」、「糖尿(高血糖)」を改善する薬膳の食事法と薬膳茶のブレンドをご紹介します、薬膳茶をお持ち帰りいただきます。一言に「不眠」「高脂血症」「高血糖」と言っても改善法は体質によって異なります。薬膳で体内のバランスの乱れを整え、溜めない体に改善してゆきましょう。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/11/4 (木)			

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 江戸と全国地ものに学ぶ ～忠臣蔵ルート歩き、食文化を巡る～ (定員20名) 外会場 東 和男 (東発酵醸造研究所)	11/27 (土) 12:00 ～ 17:00	2,000 円 持ち物 歩きやすい服装・靴、飲料水	江戸は日本のへそで全国名産が集まり、現代も東京デバ地下の物産展は全国の食の台所です。元禄 15 年 (1702 年)、赤穂浪士が江戸で討入り首をあげ、引揚げたであろうルートを歩きます。JR 両国～吉良邸跡～両国橋東詰～乳熊味噌店～永代橋～浅野邸跡～泉岳寺～義士切腹跡地 (～ JR 高輪ゲートウェイ)。1) 史蹟家の猪瀬尚志氏 (東京都板橋区) の「忠臣蔵を歩く会」ルートに沿う。2) 忠臣蔵の門外漢、開講者の案内で、運河の時代を想起し歩く。 ※昼食を済ませ、食後休憩を取り、ご集合し即出発
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/11/11 (木)			
 榎本武揚と日本近代の序章 (定員25名) 代田キャンパス 佐々木 譲 (東京農薬大学 客員教授)	12/14 (火) 14:00 ～ 15:30	2,000 円	東京農薬大学の創設者・榎本武揚は、幕末から明治期にかけて、技術者・海軍軍人・外交官、技術系官僚、政治家として活躍した英傑です。地球的視点から未来を語ることのできる、当時としては稀有な知識人でありました。 今回は榎本武揚と、彼につながるふたりの技術系幕臣、浦賀奉行所与力・中島三郎助と蒔山代官・江川英龍を取り上げて、彼らが活躍した日本近代の序章を見ていきます。
申込受付期間：2021/10/1 (金) ～ 2021/12/2 (木)			
 「菌活の科学！」 ～味噌・醤油・納豆・テンペ・酢・甘酒・麦汁・味醂・清酒・焼酎・ビールへの懸け橋～ (定員25名) 代田キャンパス 東 和男 (東発酵醸造研究所) 蝦名 元 (進化生物学研究所 / 東京農薬大学 非常勤講師)	12/18 (土) 10:00 ～ 17:30	4,000 円	生き物は、細胞で構成され、ヒトは細胞 37 兆個から成り、菌は単一の細胞の生き物です。単細胞生物の菌から多細胞生物ヒトまでの連鎖を「生物」に知り、菌の発酵を悟ります。菌・酵素、麹・麦芽の機能、味噌・醤油・納豆・テンペ・酢・甘酒・麦汁・味醂・清酒・焼酎・ビールなどの醸造を学びます。 【確認 (お願い)：基礎編・「菌と酵素」に比し応用編・「醸造」は情報が多く高速で学びます。「醸造」：「菌と酵素」≒ 87：13】
申込受付期間：2021/10/1 (金) ～ 2021/11/30 (火)			
 香りの科学と美学 (定員25名) 代田キャンパス 藤森 嶺 (東京農薬大学 客員教授) 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子 ((一社) フレーバー・フレグランス協会)	全3回 2/5 (土) 2/12 (土) 2/19 (土) 10:00 ～ 12:00	10,000 円	香りの専門家から楽しく香りの知識を学んだり、オリジナルの調香品を作ります。通常体験できない様々な合成香料や天然香料の匂いを嗅ぎ、化学的な知識も学びます。香料の学科を持つ農大ならではの“香りの講座”です。2 日目にキンモクセイ、ピーチの香りを調合し、最終日にルームフレグランスにアレンジします。ご家庭で楽しんで頂けるよう、ご自分が作られた作品をお持ち帰り頂きます。 対象…高校生以上
申込受付期間 2021/11/1 (月) ～ 2022/1/25 (火)			
 埋れ木と仙台埋木 ー特性と文化の比較ー (定員25名) 代田キャンパス 成田 廣枝 (進化生物学研究所 客員研究員) 蝦名 元 (進化生物学研究所 / 東京農薬大学 非常勤講師)	2/20 (日) 13:30 ～ 15:30	3,000 円	埋れ木 (埋木) は、主として縄文時代に山崩れや火山噴火で土中にバックされて眠っていた樹木です。万葉集以降、和歌で詠まれた埋木、各地で掘出され神代銘木として利用されてきた埋れ木、そして江戸時代後期に発見された亜炭の一部を細工物にした仙台埋木との比較を古文書類と現代の科学実験結果とで行います。さらに会場に展示する埋れ木、仙台埋木、精油等に直接触れ、古代の自然からの贈り物とそれらを活用した文化とを体感しましょう。
申込受付期間 2021/11/1 (月) ～ 2022/2/6 (日)			



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 環境植栽学 No. 4 (定員25名) 代田キャンパス 堀 大才 (東京農薬大学 元非常勤講師) 内田 均 (東京農薬大学 地域環境科学部 教授) 三戸 久美子 (東京農薬大学 非常勤講師)	全3回 10/9 (土) 10/30 (土) 11/13 (土) 10:00 ～ 12:00	10,000 円	人間が、身の回りに樹木を植える目的は、人が健やかで心豊かな生活をするためには、良質の緑に囲まれている必要があることを知っているからです。しかし、人が樹林や樹木から恩恵を受けるためには、まず、樹木やそれを取りまく環境について、科学的に適切な知識をもっておく必要があります。そこで、樹木と樹木の育つ環境について、幅広い知識を得るために一緒に学んでいく機会にしたいと思います。受講後は、緑地を見る目が養われ、維持管理に対しても考え方が変化する講座を目指します。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/9/28 (火)			
 テーブルガーデニング おうち時間を彩る季節の寄せ植え作り Aクラス ー秋色の寄せ植えー Bクラス ークリスマスから初春の寄せ植えー Cクラス ー芽出し球根の寄せ植えー (定員各20名) グリーンアカデミー 大出 英子 (東京農薬大学グリーンアカデミー 副校長)	<A クラス> 10/4 (月) 13:30 ～ 15:00 <B クラス> 12/6 (月) 13:30 ～ 15:00 <C クラス> 2/14 (月) 13:30 ～ 15:00	各 3,800 円 持ち物 汚れ防止のエプロン、手拭きタオル、作業用手袋、ガーデニング用ハサミ	季節の寄せ植えを作ります。広々とした庭やベランダがなくても大丈夫。リビングやダイニングのテーブルの上でも、季節を感じる花や緑を楽しめます。寄せ植えを作りながら、さまざまな植物にまつわるお話もしていきましょう。(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。)(会場は、コロナ感染状況次第で教室よりも換気がよく距離を保てる、無加温のビニールハウス内で行う場合があります。)
申込受付期間：< A クラス> 2021/9/2 (木) ～ 2021/9/20 (月) < B クラス>: 2021/10/1 (金) ～ 2021/11/23 (火) < C クラス> 2021/11/1 (月) ～ 2022/1/31 (月)			
 季節のフラワーデザイン講座 Aクラス 生花で作るナチュラルブーケ (花束) Bクラス アーティフィシャルフラワーで作るお正月飾り (置物) Cクラス アーティフィシャルフラワーで作るフレームアレンジ (定員各20名) 代田キャンパス 平尾 洋子 (花の教室 ADEMAIN 主宰)	<A クラス> 11/27 (土) 14:00 ～ 16:00 <B クラス> 12/25 (土) 14:00 ～ 16:00 <C クラス> 3/4 (金) 14:00 ～ 16:00	各 5,500 円 持ち物 はさみ、カッター、ペンチ (または、ワイヤーが切れるもの)、持ち帰り用袋	四季折々の季節に合わせた花のある生活をテーマに作品を作成いたします。フレッシュな材料 (生花、野菜、果実を含む)、アーティフィシャルフラワー (高品質造花)、プリザーブドフラワー、ドライフラワー等様々な材料をその時々に合わせて使い作成いたします。視覚だけでなく、香りも楽しみながらミニ知識や技法を学ぶことで後で自身のアレンジ作成が可能となります。花を囲んでの一時をご一緒にませんか。 対象…小学生以上 (小学生は付添要)
申込受付期間：< A クラス> 2021/9/2 (木) ～ 2021/11/12 (金) < B クラス>: 2021/10/1 (金) ～ 2021/12/10 (金) < C クラス> 2021/11/1 (月) ～ 2022/2/20 (日)			
 樹木土壌学 (定員25名) 代田キャンパス 堀 大才 (東京農薬大学 元非常勤講師) 内田 均 (東京農薬大学 地域環境科学部 教授) 三戸 久美子 (東京農薬大学 非常勤講師)	全3回 11/27 (土) 12/11 (土) 12/25 (土) 10:00 ～ 12:00	10,000 円	無機物と生物との相互作用で生みだされる土壌は極めて複雑な世界であり、またそこに生育する植物の生育状態を左右します。特に樹木は長命で巨大に育ちますが、一度芽生えたと動くことがないので、その生育の良否に土壌条件が決定的な影響を与えます。そこで、土壌とはどのような世界か、また樹木の生育との関係はどのようなになっているか、について分かりやすく解説します。
申込受付期間：2021/9/2 (木) ～ 2021/11/14 (日)			

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 針葉樹香る フレッシュクリスマスリース作り (定員20名) グリーンアカデミー 大出 英子 (東京農業大学グリーンアカデミー 副校長)	11/29 (月) 13:30 ~ 16:00	4,000 円 持ち物 汚 れ 防 止 の エブロン、手 拭きタオル、 作業用手袋、 選定バサミ	生の針葉樹の枝葉を使ったクリスマスリースを作ります。クリスマスリースの始めも終わりもない輪の形には「永遠」や「不滅」の願いが、常緑の針葉樹や赤い実、松ぼっくりには、魔除けや豊穡を祈る意味が込められています。また、針葉樹の爽やかな香りには抗菌作用があることが知られています。今年は、緑香る生の枝を使ったリースを飾っておうちクリスマスを過ごしてみませんか？
申込受付期間：2021/9/2 (木) ~ 2021/11/14 (日)			
 はじめての冬芽観察 (初心者向け) (定員20名) 世田谷キャンパス 鈴木 純 (植物観察家/植物生態写真家)	全2回 <座学> 1/21 (金) <野外観察> 1/22 (土) 13:30 ~ 15:30	5,000 円 (一般) 1,000 円 (農大生) 持ち物 ノート、ルー ペまたは接写 できるカメラ	寒い冬は、木々も葉っぱを落として静かにしているように見えますが、枝先に近付くとじつはとってもユニークな姿を見せてくれます。人や動物の顔に見えたり、フサフサとした手触りが気持ちよかったりするなど、自然のデザインがひっそりと存在しています。冬芽のデザインが多様であることは、樹木の冬越し対策が種類によって様々あることを示しています。冬芽の観察を通して、植物の知恵や戦略にせまってみましょう。 対象…高校生以上
申込受付期間：2021/10/1 (金) ~ 2022/1/6 (木)			

Qualification and Test



資格・検定の講座

Qualification & test

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 フレーバー・フレグランス検定 3 級試験付き対策講座 (定員25名) 代田キャンパス オンライン 藤森 嶺 (東京農業大学 客員教授) 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子 (一社) フレーバー・フレグランス協会)	全 3 回 12/5 (日) 12/26 (日) 1/16 (日) 10:00 ~ 12:00	15,000 円 持ち物 参考書「エッ セ ン ス! フ レーバー・フ レ グ ラ ン ス」 当日購入可	香りの化学を基礎からしっかり学び「フレーバー・フレグランス検定 3 級」取得を目指す対策講座です。アロマに興味がある方、香りに関わる仕事に就いている方、とにかく香りに興味のある方には最適の資格です。講座 3 回目に検定を実施、合格者には一般社団法人フレーバー・フレグランス協会より合格証を発行します。 受験料 5,500 円 (税込) は、初日にご持参ください。 対象…高校生以上
申込受付期間：2021/10/1 (金) ~ 2021/11/23 (祝)			
 フレーバー・フレグランス検定 3 級合格者向け講座 (定員20名) 代田キャンパス 藤森 嶺 (東京農業大学 客員教授) 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子 (一社) フレーバー・フレグランス協会)	3/6 (日) 10:00 ~ 12:00	10,000 円	「フレーバー・フレグランス検定 3 級」合格者の為の香料調合実習講座です。講座終了時全員にアロマブレンダー®の認定証を授与します。 対象…高校生以上
申込受付期間 2021/11/1 (月) ~ 2022/2/23 (祝)			

Online



オンラインの講座

Online

オンライン講座の申込は、Web 受付のみになります

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 料理とワインのマリアージュ (定員12名) オンライン かわごえ 直子 (料理研究家、Salon de rouge 主宰)	11/14 (日) 13:00 ~ 14:30	3,300 円	料理とワインのマリアージュを楽しく学べるオンライン講座です。あらかじめご用意いただくワインをご自宅で飲みながら、ワインの選び方や美味しいおつまみのポイントを学べます。今回は、カベルネ・ソーヴィニヨンの赤ワインがテーマ。500 円 ~ 2500 円までの価格帯で好みのワインをご用意ください。簡単につくれるおすすめレシピも事前にお送りしますので、よりいっそうお楽しみいただけます。 対象…20 歳以上
申込受付期間：2021/9/2 (木) ~ 2021/10/31 (日)			

以下の講座は、キャンパスでもオンラインでも受講できます。詳しくは各講座の項目をご確認ください。			
講座名		日時	受講料
P.4 食の講座	ワインと健康 日曜クラス・金曜クラス (定員各25名)	<日曜クラス> 10/3 (日) 14:00 ~ 15:30 <金曜クラス> 10/15 (金) 14:00 ~ 15:30	3,500 円
P.5 食の講座	ワインのある暮らし 3 回コース (定員25名)	全3回 12/5 (日)・1/16 (日)・2/6 (日) 14:00 ~ 15:30	10,000 円
P.7 趣味・教養の講座	能と京菓子の世界 (定員25名)	全3回 10/14 (木)・11/11 (木)・12/9 (木) 10:00 ~ 12:00	7,500 円
P.11 資格・検定の講座	フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座 (定員25名)	全 3 回 12/5 (日)・12/26 (日)・1/16 (日) 10:00 ~ 12:00 ※1/16(日)は、検定試験のため会場は、世田谷代田のみ	15,000 円



こどもの講座 For Kids



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 小学生のためのフェンシング教室 ～誰でもできるフェンシング～ (定員20名) 世田谷キャンパス 高橋 英一(東京農薬大学名誉教授 / 東京農大農友会フェンシング部 監督)	全12回 10/9(土), 10/16(土) 10/30(土), 11/6(土) 11/13(土), 11/27(土) 12/18(土), 12/25(土) 1/22(土), 1/29(土) 2/12(土), 2/19(土) 14:00 ～ 17:00	20,000 円 持ち物 上履き、膝上ハイソックス、Tシャツ(着替え)、タオル、飲料水	当講座は、地域の子供たちを中心に普段接する機会の少ないフェンシング競技を体験し、楽しみながら心身の健全な育成を目的としています。種目は、近年様々な国際大会で日本選手も活躍しており、世界で最も競技人口が多ルールも分かりやすいエペを行います。礼に始まり礼で終わるフェンシングで心身の向上を図りましょう。※本講座を初めて受講する方には、用具一式を開催期間お貸しします。 対象…小学3年生以上
申込受付期間：2021/9/2(木) ～ 2021/9/25(土)			
 目指せ香り博士！ ミカンの香り大研究 (定員25名) 代田キャンパス 日野原 千恵子(フレーバー・フレグランス協会)	12/19(日) 10:00 ～ 12:00	3,000 円	わたしたちの周りには、たくさんの香りがあります。花や草・果物などの植物や、食べ物、私たち動物にも匂いや香りがあります。今回は爽やかで温かみのある香りの「ミカン」を大研究します。ミカンの香り成分はジュースやお菓子に使われるだけではなく、実はお掃除にも大活躍!ミカンにはどのような香り成分が含まれているのかな?またその働きも勉強します。そしてミカンの香りを使って、オリジナルのキラキラ宝石ソープを作ります! 対象…小学生
申込受付期間：2021/10/1(金) ～ 2021/12/5(日)			
 親子で作るSweetsレッスン♪ Xmasクグロフケーキ&ブールドネージュ (定員6組) 代田キャンパス 池田 昌代(東京農薬大学応用生物科学部 准教授) 田中 真莉子(管理栄養士)	12/19(日) 14:00 ～ 16:00	4,000 円 持ち物 エプロン、三角巾、タオル、実習中の飲み物、持ち帰り用袋	お菓子作りには、ちょっとしたコツが必要です。目で見て、聞いて、実践して、基礎を知ること、美味しいお菓子を作ることが出来ます。農大卒業後、パンやフランス菓子作りを学んだ講師と、イベントを彩る楽しいお菓子作りを、親子で体験してみませんか?12月はクリスマス!クグロフ型を使用したフルーツケーキとブールドネージュというクッキーを作ります。作ったお菓子は、お持ち帰りして頂きます。 対象…小学生とその保護者
申込受付期間：2021/9/2(木) ～ 2021/12/5(日)			
 親子でクッキング (定員10組) 代田キャンパス かわごえ 直子(料理研究家、Salon de rouge 主宰)	2/12(土) 14:00 ～ 16:00	4,000 円 持ち物 エプロン、三角巾、タオル、実習中の飲み物、持ち帰り用袋	親子で楽しくお料理をしませんか? 子どもの五感を育み、好奇心を刺激して、仲よくふれあい、一緒につくる喜びに、なにより美味しく食べる幸せなひととき。栄養的な事、包丁の持ち方、食材について等、学びもある講座です。今回のメニューは、りんごのチョコブラウニー(持ち帰りあり)、りんごのチョコレートブラウニーは、バレンタインデーにもぴったりです。 対象…小学生とその保護者
申込受付期間 2021/11/1(月) ～ 2022/1/28(金)			
 生き物を感じて、環境と進化を学ぼう！ ～バックヤードもご案内～ (定員10組) 食と農の博物館 蝦名 元(進化生物学研究所 / 東京農薬大学 非常勤講師)	2月予定 詳細は、HPでご覧ください	3,000 円	私たち人間の生活は、様々な生き物に支えられています。その様々な生き物の作り出したのは「環境」と「進化」なのです。おもしろい進化をした動物・植物を実際に見ながら、生き物と私たちのつながり、生物多様性・環境・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接することで、新しい発見やおどろきが待っています!通常入れない研究所バックヤードにも入ります。お土産もありますのでお楽しみに! 対象…小学3～6年生とその保護者
申込受付期間：未定			

東京農大オープンカレッジ受講規約

受講申込について

- 受講のお申し込みは、**東京農大オープンカレッジホームページ** (<http://www.nodaisup.com/opencollege>) または **はがき** でお申込みください。講座によって申込期間が異なりますので、ご確認をお願い致します。

支払い方法について

- お支払い方法は各種クレジットカードまたは、コンビニ払いとなります。

<クレジットカードでお支払いの場合>

その場でお申し込み完了となります。受付完了メールが届きますのでご確認ください。

受付完了メールは、PC から自動的に送信されます。迷惑メールフィルタなどの設定をされている場合、届かないことがありますので、設定のご確認をお願いいたします。

<コンビニ払いでのお支払いの場合>

受付後、払込みハガキが届きますので、お近くのコンビニエンスストア等でお支払いをお願い致します。お支払い完了後、お申し込み完了となります。

キャンセル（お支払い後の取り消し）について

- 一旦お支払いいただいた受講料は、原則として払い戻しは致しません。但し、講座が閉講となった場合は、ご返金いたします。
- お支払い後にケガ事故等による入院などの諸事情によりキャンセルされる場合は、事務局にご相談ください。

受講生証について

- お申し込みされた方への受講生証の送付は行いません。申込画面のマイページよりご確認ください。(マイページログイン→講座申込状況→受講のご案内)
- ハガキでお申し込みの方には、コンビニ払いの控えが受講生証となっております。持ち物等についてはパンフレットをご確認ください。

開講・閉講のご案内について

- 開講閉講のご連絡は、「閉講」の場合のみご連絡いたします。
- 受講希望者が一定数に満たない場合ややむを得ず休講となる場合には、講座を中止する場合があります。休講となる場合は、TOPの「お知らせ」に掲載するとともに、別途該当講座の受講生の方へのE-mailまたは、電話で連絡いたします。

受講の当日について

- 受講申込者以外の方の同伴や見学はお断りしています。
- 講師が特別に許可した場合を除き、講座の写真撮影・ビデオ撮影・録音はお断りしております。
- 貴重品は、必ず手元に置き、盗難・紛失には十分にご注意ください。事務局では一切の責任を負いかねます。
- 世田谷キャンパスには、車・バイク・自転車の乗り入れはできません。世田谷代田キャンパスには、有料のスペースがございますが、台数に限りがございます。
- 教室内での食事・喫煙はご遠慮ください。

講座の中止・日程変更等について

<気象条件の悪化>

- 気象条件の悪化及び公共交通機関が不通になった場合の休講措置については、下記の通りになります。

午前6時の時点で23区西部・東部・多摩エリアに「暴風警報」(「暴風雪警報」を含む)が気象庁より発令された場合:

午前の講座は、休講といたします。

午後の講座については、午前10時の時点での予報を基準といたします。

<公共交通機関の不通>

小田急線・JR山手線が不通の場合は、休講といたします。

その他については、<https://nodaisup.sa-advance.com/> のお知らせでご確認ください。

- 講座を中止した場合は、返金をいたします。

オンライン講座の受講方法について

オンライン講座は、ご自宅からパソコンやスマートフォン、タブレット端末を使用して受講できる講座です。

オンライン講座で使用するツールは、**Zoom(ズーム)**です。受講を希望される方は、事前準備をしてご受講ください。

※事務局側での PC やスマートフォン等の操作・環境設定、Zoom インストール及び視聴に関するサポートはおこなっておりません。ご了承ください。

Step 1

パソコンやタブレット、インターネット環境を準備する

オンライン講座をご受講いただくには、下記の準備が必要です。

- パソコンやスマートフォン、タブレット端末のいずれか 1 台
- インターネット環境

※ Web カメラをご用意ください。(パソコンにカメラが内蔵されていたら大丈夫です)

※ 必要に応じて、ヘッドセットまたはマイク付きイヤホンなどをご用意ください。

Step 2

ZOOM をインストールする

Step1 の準備ができたなら、受講システム (Zoom) のアプリケーションをインストールする必要があります。

以下のページにアクセスしてアプリケーションをインストールしてください。

https://zoom.us/download#client_4meeting

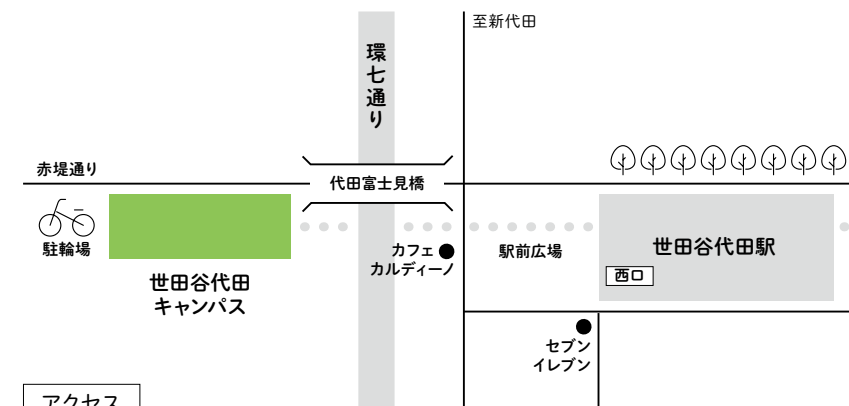


左記の画面が表示されたら
インストール完了です。
オンライン講座の事前準備は完了です。

ご希望のオンライン講座にお申し込み完了後、
ログイン ID(会議室ID)とパスコードを送付致します。
講座当日は「**ミーティングに参加**」をクリックし、ID・
パスコードを入力して、講座にご参加ください。
詳しくはお申し込み完了後、別途ご案内致します。

キャンパスのご案内

代田キャンパス



アクセス

〔住所〕〒155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7

〔電車〕小田急線「世田谷代田駅」西口から徒歩2分 / 京王井の頭線「新代田駅」から徒歩8分

※駐輪場は有料になります。(台数にも限りがあります)



世田谷キャンパス / 「食と農」の博物館 / グリーンアカデミー



アクセス

〔住所〕〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1 (世田谷キャンパス)
〒158-0098 東京都世田谷区上用賀 2-4-8 (「食と農」の博物館)
〒156-0054 東京都世田谷区桜丘 3-9-31 (グリーンアカデミー)

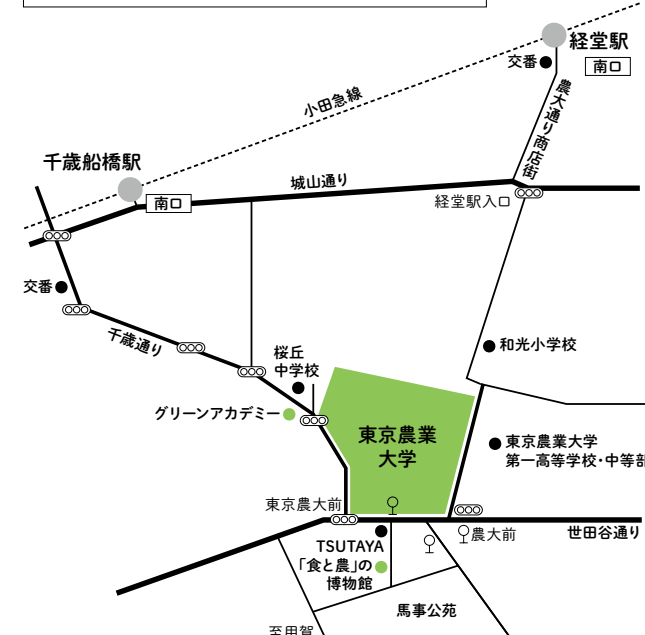
〔電車〕小田急線「経堂駅」または「千歳船橋駅」から徒歩15分

〔バス〕○小田急線「千歳船橋駅」からバス 約5分 (千歳船橋駅～農大前)

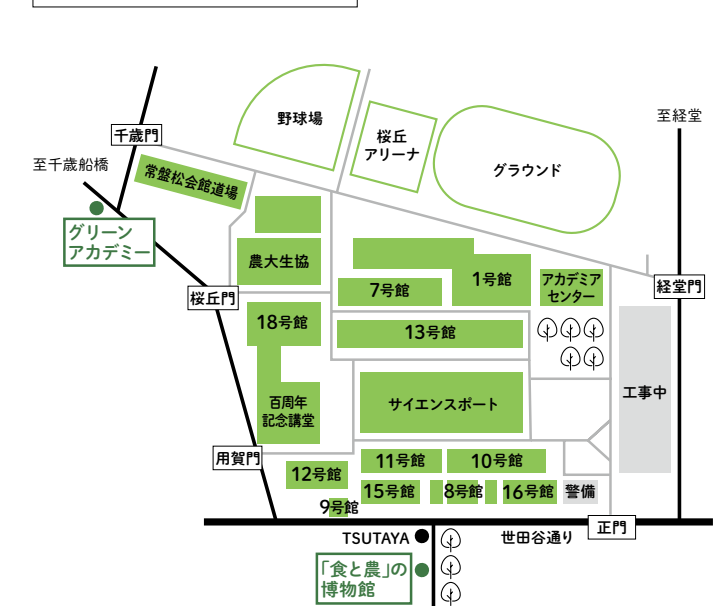
○JR「渋谷駅(西口)」からバス 約30分 (渋谷駅～農大前)

○東急田園都市線「用賀駅」からバス 約10分 (用賀駅～農大前)

小田急線 経堂駅・千歳船橋駅からのアクセス



世田谷キャンパス内近隣案内図



お申込みについて

お申し込みは、東京農大オープンカレッジホームページ (<http://www.nodaisup.com/opencollege>)

または、ハガキでお申し込みいただけます。

受講申込に際し、受講規約に同意いただく必要があります。**P.13**の内容をご一読いただきお申込みください。お申込みの時点で受講規約に同意いただいたものとさせていただきます。

受付開始日

9/2 (木) ・ 10/1 (金) ・ 11/1 (月)

※ご希望の講座の受付開始日をご確認ください ※受付初日は、午前10時から申し込みになります

ホームページ

利用登録（新規のみ）

希望の講座を選択

クレジットカード決済またはコンビニ決済を選択

決済後、受付完了

※申込情報・会場は、マイページからご確認ください

ハガキ

下記の内容を送付

- 希望の講座（※クラスがあるものはクラス名）
- 住所、氏名（ふりがな）、電話番号、生年月日
※こども講座の場合は、ご本人と保護者の両名の情報をご記入ください

<宛先> 〒155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7
株式会社農大サポート オープンカレッジ係

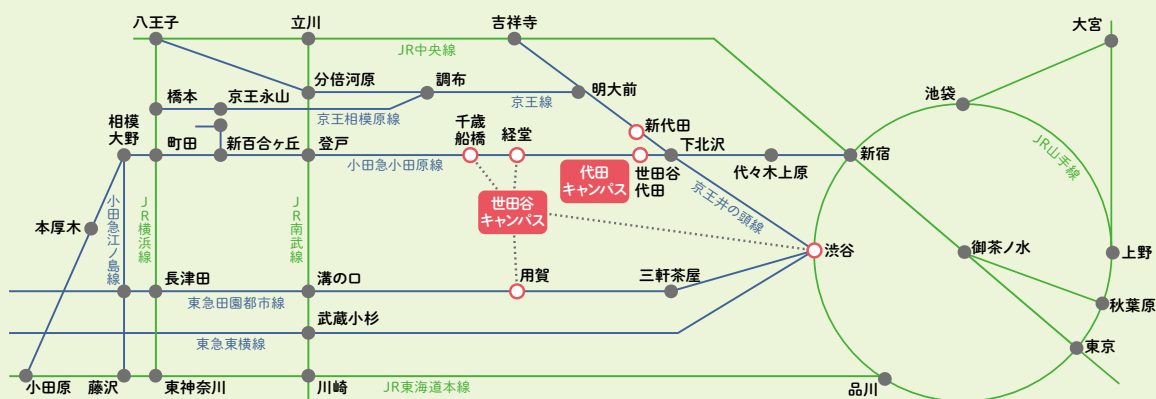
こちらから、払込ハガキ送付

振込後、受付完了

※受講生証の発行はありません。
払込ハガキの控えが受講生証となります。

会場のご案内

P.15 も合わせて
ご覧ください



代田キャンパス

〔住所〕 155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7
〔電車〕 小田急線「世田谷代田駅」西口から徒歩 2 分
京王井の頭線「新代田駅」から徒歩 8 分

世田谷キャンパス / 「食と農」の博物館 / グリーンアカデミー

〔住所〕 156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1 (世田谷キャンパス)
〔電車〕 小田急線「経堂駅」または「千歳船橋駅」から徒歩 15 分
〔バス〕 ○小田急線「千歳船橋駅」からバス 約 5 分
○JR「渋谷駅 (西口)」からバス 約 30 分
○東急田園都市線「用賀駅」からバス 約 10 分

農大サポート
NODAI Support Company Limited

株式会社農大サポート 東京農大オープンカレッジ事務局

03-6450-9157 (受付期間: 月曜-金曜 10:00~17:00)

インターネットからのお申し込み

<http://www.nodaisup.com/opencollege>

2021年10月発行 (第二版)

