

東京農大 オープンカレッジ

TOKYO NODAI OPEN COLLEGE



SPRING&SUMMER
2021年 前期

From 4月 to 9月



日々の暮らしに
学びを。



3/5 (金) から
順次申込
スタート



食・農・健康・環境・花緑・生命・生物など学びのジャンルはさまざま。オンライン講座も開講。

ご挨拶

東京農業大学は、今年創立130年を迎えます。東京農大の取り組むテーマは、食料・健康・環境・エネルギー、そして自然とともに歩む「生きる」を支える学びです。東京農大オープンカレッジは、2001年に開講、今年で21年目を迎え、現職教員と本学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2,000人以上の方に受講いただいております。昨年のオープンカレッジは、コロナ禍において、前期の講座を中止しましたが、後期は、感染防止対策のもと会場における人数を制限して開講、オンラインによる講座も導入しました。2021年前期は、感染防止対策のもと、53講座を開講、「食」「教養」「花・緑」「こども」をテーマとし、楽しく知的好奇心をもってより深く学ぶことができます。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。沢山の申込みをお待ちしております。

東京農業大学 学長

INDEX

講座のご案内（53講座）	1
お申込の流れ	8
オンライン講座の受講方法	9
受講規約	10
各会場案内図	12

東京農大オープンカレッジ

問い合わせ先 株式会社農大サポート

住所	〒155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7
TEL	03-6450-9157
E-mail	oc-daita@nodaisup.com
URL	http://www.nodaisup.com/
受付時間	月曜～金曜 10：00 ～ 17：00

食の講座

日程 4/18(日) 10:00 ～ 12:00



日本の煎茶を知る・おいしく淹れる

お茶と暮らしの研究者 平野 裕美
隠れ茶を守る会 齋藤 雅子

これまでの講座で参加の皆様から「やっぱりお茶を美味しく淹れられない」というお声を多々伺いました。原因は、「日ごろで自身が飲まれているお茶の特徴を把握できていない為」が多いようです。本講座では日本の煎茶の特徴を知り、なかでも「浅蒸し(普通蒸し)煎茶」「深蒸し煎茶」に焦点を当て、日々の煎茶をご家庭で美味しく淹れるコツを座学と実習で習得いただきます。日本の茶園の現状についてもご紹介いたします。

受付期間 3/5(金) ～ 4/4(日)

受講料 4,000円 会場 代田キャンパス

定員 12名

日程 4/18(日) 13:00 ～ 15:00



日本の紅茶・烏龍茶を知る

お茶と暮らしの研究者 平野 裕美
隠れ茶を守る会 齋藤 雅子

日本での紅茶生産は、19世紀後半に始まり100年以上の歴史があります。生産量が減少していた国産紅茶でしたが、今では日本各地で作られるようになり、また、国産烏龍茶の生産も少しずつ増えています。緑茶・紅茶・烏龍茶の作り方の違いを簡単に紹介、そして国産の紅茶・烏龍茶を実際に味わっていただきます。日本の食事や和菓子との相性も良い日本産の紅茶や烏龍茶を知りもっと気軽に楽しんでいただくための講座です。

受付期間 3/5(金) ～ 4/4(日)

受講料 4,000円 会場 代田キャンパス

定員 20名

日程 4/24(土) 14:00 ～ 16:00



台湾の食養生:概要とミニ体験

～食を通じた健康維持の工夫～

漢方上級スタイリスト 松浦 優子

台湾では、日常の食事を通じて体の調子を整えることが広く当たり前に行われています。「薬食同源」の考え方が浸透している台湾で、どんなときにどんな工夫をしているのか、具体例を紹介します。中医学(漢方)の基本的な考え方と、体調に合わせた食材の選び方を知ることができる講座です。台湾で定番の健康茶の試飲体験も行います。(2020年後期「台湾の健康美食を知る」講座から、ポイントを抜粋した内容です。)

受付期間 3/5(金) ～ 4/11(日)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス

定員 25名

日程 5/8(土)、6/12(土)、7/10(土)
13:00 ～ 15:00



おいしいコーヒーを科学する

本学国際食料情報学部 教授 古庄 律
堀口珈琲研究所 堀口 俊英

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基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い悪いを見分けるテ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、コーヒーの香味の捉え方や評価の仕方を学習します。

受付期間 3/5(金) ～ 4/25(日)

受講料 10,000円 会場 代田キャンパス

定員 20名

日程 5/15(土)、7/24(土)、9/25(土)
14:00 ～ 16:00



スーパーフードで巡るラテンアメリカ食文化の旅

本学名誉教授 豊原 秀和
日本キヌア協会 日高 憲三

アサイー、チアシード、カムカム、キヌアなど、ラテンアメリカは豊富な植物資源の多様性を背景にスーパーフードの宝庫でもあります。当講座では、現地の写真や映像を交えながらスーパーフードの栽培や利用法、栄養的価値、食生活に取り入れるためのコツなどについて学んでいきます。海外旅行が難しい現在、スーパーフードとそれらを取り巻く食文化に触れながら、ラテンアメリカが体感できる時間になればと思います。試食用のお土産付です。

受付期間 3/5(金) ～ 4/29(木)

受講料 8,500円 会場 代田キャンパス

定員 20名

日程 5/18(火) 10:00 ～ 12:00



スリランカシナモン農園に遊びに行こう

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

講師がスリランカで出会ったシナモン農園をオンラインで紹介します。シナモンの農園の様子や採採方法などの動画をつかい、スリランカと参加者の皆さまを繋ぎます。シナモンにまつわるエピソードや、レシピなどもナビゲート。シナモンに触れて感じて、現地での見学気分を味わいましょう。

受付期間 3/5(金) ～ 5/5(水)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス または、オンライン

定員 25名

日程 5/22(土) 14:00 ～ 16:00



江戸と全国地ものに学ぶ

～中定商店の豆味噌造り～

東発酵醸造研究所 東 和男
合名会社中定商店 代表取締役 中川 安憲

豆味噌は中部圏(愛知・三重など)の味噌で、大豆と僅少量の小麦で味噌玉麴を造り、次に麴と食塩を混合して仕込み、熟成させる。豆味噌は大豆主体で色調が濃く、硬めで濃厚な味である。特異な配合で仕込む豆味噌は、米味噌、麦味噌と異なり大豆主体ゆえに長期間の熟成を要し、酸味が高く濃醇に醸される。愛知県知多郡武豊町の中定商店の豆味噌造りを学び、持帰る豆味噌から家庭で味噌汁を作り、広大な発酵ワールドを体感します。

受付期間 3/5(金) ～ 5/9(日)

受講料 3,500円 会場 代田キャンパス

定員 25名 持ち物 ノート

日程 5/29(土)、7/17(土) 14:00 ～ 16:00



台湾の健康美食を知る(2021年夏)

～体を整える食材・料理・お茶の体験講座(試食試飲あり)～

漢方上級スタイリスト 松浦 優子

台湾の日常生活で活用されている様々な食材や料理を紹介し、身近な食材の効果的な利用法を知ることができる講座です。台湾で広く実践されている中医学(漢方)等の養生法に基づき、季節の変わり目の体調変化や体質に合わせて、体を整えるヒントが得られます。今回は、①梅雨時期の体調変化と②夏の暑さに備えるための食材や健康茶、料理やスイーツを扱います。※各回、試食または試飲を行い、実際に味わっていただくことができます。

受付期間 3/5(金) ～ 5/16(日)

受講料 7,000円 会場 代田キャンパス

定員 25名

日程

6/5(土) 14:00 ～ 17:40



菌活の科学!

～味噌・醤油・納豆・テンペ・酢・甘酒・麦汁・味噌・清酒・焼酎・ビールへの懸け橋～【菌・酵素サイエンス】～

東発酵醸造研究所 東 和男

本学非常勤講師 観名 元

生き物は細胞で構成され、多細胞生物のヒトは細胞37兆個から成り、1つの細胞でなる生き物が菌です。単細胞生物の菌から多細胞生物まで、生き物のつながりを「生物」に学び、菌の発酵を座学します。菌・酵素の作用、麹・麦芽の機能、そして味噌・醤油・納豆・テンペ・酢・甘酒・麦汁・味噌・清酒・焼酎・ビールなどの醸造理論が好奇心を掻き立てます。造りの理論を「座学」します。※理論を学ぶ講座ですので、仕込み等はありません。

受付期間

4/5(月) ～ 5/23(日)

受講料

3,500円

会場

代田キャンパス

定員

25名

持ち物

ノート

日程

Aクラス： 7/31(土) 10:00 ～ 12:00
Bクラス： 7/31(土) 13:30 ～ 15:30



ホヤってなんだろう?!ホヤの加工食品を作ろう!!

本学農学部教授 谷口 亜樹子

デジタルブックプリント(株) 福田 久美子

6次産業化プランナー 大石 新市

ホヤは、海産動物であり、海のバイナッブ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。ホヤの栄養価を学びながら、ホヤの加工食品を実際に製造します。

受付期間

A・Bクラス 4/5(月) ～ 7/18(日)

受講料

各4,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

対象

高校生以上

持ち物

エプロン、三角巾、タオル、持ち帰り用袋

趣味/教養の講座

日程

6/13(日) 15:00 ～ 17:00



「三麦三様」ご当地小麦パンの食べ比べ

パン食文化研究室 青沼 一彦

3品種の小麦を技巧派シェフによるパン(教材)で食べ比べます。受講方法は、①代田キャンパスでの受講、②オンライン受講(会場は、1.山梨県ヴァルト(富士吉田店KOMA)または、2.埼玉県リユネット(cafe)を選択)となります。代田キャンパスからは、ゲストスピーカーとして片根大輔シェフ、オンライン会場からは、山梨ヴァルト渡辺知彦シェフ、埼玉リユネット若松大輔シェフらにパンを解説していただきます。焼きたての風味だけでなく、2日目～3日目と熟成して私たちを楽しませてくれるハード系のパン、水和、発酵、酵母など焼き上げ後に変化する風味の製法に迫る講座です。各シェフのパンは、①群馬産オーガニック農林61号(予定)②山梨産ゆめかおり③埼玉産はなまんでん。教材は、3会場とも同じ、3種類をお配りします。(*別途パン代が1,000円程度かかります。(現地払))お申し込み時に参加会場をご明記ください。会場の詳細は、「パン食文化白書」Facebookで。

受付期間

4/5(月) ～ 5/30(日)

受講料

2,000円

会場

代田キャンパスまたは、オンライン

定員

20名(代田) 15名(各オンライン会場)

日程

8/28(土)、9/4(土)、9/11(土) 10:00 ～ 12:00



最新の情報に基づいて腸内フローラの役割を理解する

本学生命科学部教授 野本 康二

我々の腸内には、数百種もの細菌がお互いにバランスを取りながら生息しています。そのバランスが健康の維持やさまざまな疾病の発症や進行に影響を与えていることが最近の研究で示されています。本講座では、特に近年目覚ましい進展を見ている腸内フローラに関する最新の研究結果をわかりやすく解説します。さらに、プロバイオティクスに代表される腸内フローラコントロールを介した健康管理の在り方を考察します。

受付期間

5/6(木) ～ 8/16(月)

受講料

7,500円

会場

代田キャンパス

定員

25名

日程

4/21(水)、6/2(水) 13:30 ～ 15:00



毎日の暮らしに活かす薬膳・中医学 水曜クラス

国際中医師・国際中医薬膳師 江口 美智

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。今回は様々な不調の中で「便秘」と「水腫(むくみ)」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。一言に「便秘」や「むくみ」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。

受付期間

3/5(金) ～ 4/11(日)

受講料

6,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

日程

7/6(火) 10:00 ～ 12:00



スパイスの香りを確かめて実験しよう

本学元非常勤講師 高橋 和良

ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

メーカー開発責任者だった講師により、スパイスのエピソードを交えながら、歴史、形状、効能についてお話します。実際に煮出すなどして、スパイスの香りを確かめたり、スパイスをつかった簡単な染め物も紹介します。さまざまなスパイスを用意してお待ちしています。香りを存分に楽しんでもらいたい講座です。

受付期間

4/5(月) ～ 6/24(木)

受講料

6,000円

会場

代田キャンパスまたは、オンライン

定員

25名

日程

9/7(火) 10:00 ～ 12:00



カレー粉とガラムマサラの違いスパイスの形状と歴史を学ぶ

本学元非常勤講師 高橋 和良

ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

カレー粉、ガラムマサラにつかわれるスパイスの形状、歴史を学ぶ講座です。座学+実習です。実習では共有はせずに、各自でスパイスをブレンドします。カレー粉とガラム マサラの調査の違い、実際に仕上げて香りの違いを確かめましょう。

受付期間

5/6(木) ～ 8/27(金)

受講料

6,000円

会場

代田キャンパスまたは、オンライン

定員

25名

日程

5/11(火)、6/8(火) 13:30 ～ 15:00



毎日の暮らしに活かす薬膳・中医学 火曜クラス

国際中医師・国際中医薬膳師 江口 美智

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。今回は体内の水分バランスにスポットをあて、水分過剰で現れる「冷え」や「むくみ」、水分不足で現れる「乾燥」や「暑がる」などの症状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けます。体重の60%を占め、不調の元凶ともいわれる水分のバランスを整えて、体調を改善してゆきましょう。

受付期間

3/5(金) ～ 4/27(火)

受講料

6,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

日程

全10回 午前クラス 10:30～12:30
全10回 午後クラス 13:15～15:15



植物画講座 水曜クラス

午前クラス・午後クラス

ボタニカルアーティスト 藤田 規子

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つけて、花弁の形、葉脈の形、茎の形など、細部まで写実的に描くことにより、植物の持つ造形のすばらしさを実感いただけると思います。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けることでしょう。

受付期間

3/5(金) ～ 4/1(木)

受講料

35,000円

会場

代田キャンパス

定員

各15名

持ち物

右欄確認

日程

6/26(土) 10:00 ～ 12:00



能の香り

～小謡を覚えて能に触れる～

本学客員教授 藤森 嶺

フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

能の謡曲を聞き、学びます。さらに謡曲の中でも素人が学びやすい「小謡」の部分を見て楽しみます。指導は下掛宝生流能楽師の御厨誠吾さん。今回は「田村」を取り上げます。「田村」の雰囲気合う香を選び、その香りを楽しみ、お香についても松栄堂の柴木加谷子さんから話していただきます。下掛宝生流は夏目漱石など多くの文人が習った、迫力ある謡い方が魅力の流派です。

受付期間

4/5(月) ～ 6/16(水)

受講料

3,000円

会場

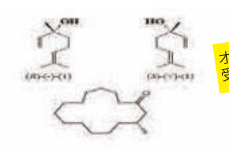
代田キャンパス

定員

20名

日程

7/17(土)、7/24(土) 10:00 ～ 12:00



香りの効能 ～ 医療・介護への展開 ～

本学客員教授 藤森 嶺

フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

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を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。

受付期間

4/5(月) ～ 7/7(水)

受講料

7,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

植物画講座
火曜クラス・水曜クラス共通
持ち物

(初回)
・花材・筆記具・スケッチブック(ラングトン)
(2回目以降)
・花材
・鉛筆(B、HB、F)
・ラングトン細目16インチ(406mm×305mm)
・ホルベイン透明水彩絵具24色ボタニカルセット
・ホルベイン水彩パレットNo.80(25.2cm×22cm)26仕切り
・筆洗器ミッキーW筆洗(容量950ml)
・コリススキー面相筆(中・小各2セット)
※店舗によって、中=3号、小=1号の表記あり

日程

7/2(金)、7/9(金)、7/16(金) 10:00 ～ 12:00



能の香り

～小謡を覚えて能に触れる～

本学客員教授 藤森 嶺

フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

能の謡曲を聞き、学びます。さらに謡曲の中でも素人が学びやすい「小謡」の部分を見て楽しみます。指導は下掛宝生流能楽師の御厨誠吾さん。今回は「田村」を取り上げます。「田村」の雰囲気合う香を選び、その香りを楽しみ、お香についても松栄堂の柴木加谷子さんから話していただきます。下掛宝生流は夏目漱石など多くの文人が習った、迫力ある謡い方が魅力の流派です。

受付期間

4/5(月) ～ 6/22(火)

受講料

7,000円

会場

代田キャンパス

定員

18名

日程

8/20(金)、8/27(金)、9/3(金) 10:00 ～ 12:00



香りの科学と美学

本学客員教授 藤森 嶺

フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

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日目にフルーツの香りを調査し、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スティックとボトルをお持ち帰り頂きます。

受付期間

5/6(木) ～ 8/5(木)

受講料

10,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

対象

中学生以上

日程

8/28(土) 14:00 ～ 15:30



コシアカツバメの行動生態を探る

本学客員教授 苗川 博史

日程

9/3(金)・9/10(金)・9/17(金)・9/24(金)・13:00 ～ 14:30



各地の庭・公園・神社 一石を楽しむー

本学名誉教授 小林 章

日程

9/9(木) 16:00 ～ 17:30



分子栄養学で美しい肌を手に入れる

本学応用生物科学部助教 山根 拓実

日程

Aクラス: 5/10(月) 13:30 ～ 15:00
Cクラス: 7/12(月) 13:30 ～ 15:00



テーブルガーデニング～小さく楽しむ季節の寄せ植えづくり～
Aクラス・Bクラス・Cクラス

グリーンアカデミー副校長 大出 英子

季節の寄せ植えを作ります。身のまわりに季節の花々や緑があると、暮らしが華やぎ、おうち時間の過ごし方も変わってくると思いませんか。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。なお、会場は換気を保つため半屋外のビニール温室内で行う場合もございます。ご了承ください。)
Aクラス: 癒しの緑を楽しむ観葉植物の寄せ植え
Bクラス: 梅雨も爽やか花の寄せ植え
Cクラス: 元気に過ごそう夏色の寄せ植え

受付期間

Aクラス 3/5(金) ～ 4/26(日) / Bクラス 4/5(月) ～ 5/31(月) / Cクラス 4/5(月) ～ 6/28(月)

受講料

各3,800円

会場

グリーンアカデミー

定員

20名

持ち物

汚れ防止のエプロン、作業手袋(またはゴム手袋)、手拭きタオル

日程

6/12(土)・6/19(土)・7/3(土) 10:00 ～ 12:00



樹形を読み解く

樹木生態研究会最高顧問 堀 大才
本学地域環境科学部非常勤講師 三戸 久美子
本学地域環境科学部教授 内田 均

日々の生活で、身の回りにある木を目にする機会は多いと思います。そのような樹木を、「形」に着目して見たことがあるでしょうか? 実は、木の形には、深い意味があります。樹木の「形」の意味を知るとは、人と樹木が、健やかに安心して共存する方法を考えることにつながります。樹木を見守るまなざしを豊かに育てることにより、真に緑豊かな環境で暮らしたい、と考える方々とともに学びたいと思います。ご参加をお待ちしております。

受付期間

4/5(月) ～ 6/2(水)

受講料

10,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

持ち物

ノート

花/緑の講座

日程

Aクラス: 4/17(土) 13:30 ～ 15:30
Cクラス: 9/18(土) 13:30 ～ 15:30



季節のフラワーデザイン講座 Aクラス・Bクラス・Cクラス

花の教室ADEMAIN主宰 平尾 洋子

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致します。フレッシュな材料(生花、野菜、果実を含む)、アーティシャルフラワー(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致します。視覚だけでなく香りも楽しみながらミニ知識や技法を知ることでご自分でアレンジ作成可能となります。花を囲んで一緒に過ごしませんか。
Aクラス: 生花で作る春色パステルカラーのアレンジメント
Bクラス: 生花で作るナチュラルブーケ(花束)
Cクラス: アーティシャルフラワー(高品質造花)で作る鳥カゴアレンジ

受付期間

Aクラス 3/5(金) ～ 4/4(日) / Bクラス 4/5(月) ～ 6/6(日) / Cクラス 5/6(木) ～ 9/5(日)

受講料

各5,500円

会場

代田キャンパス

定員

20名

対象

小学生以上

持ち物

はさみ、カッター、ペンチ、持ち帰り用の袋

資格/検定の講座

日程

Aクラス: 4/22(木) 13:00 ～ 16:00
Bクラス: 9/11(土) 13:00 ～ 16:00
※A、Bクラスの内容は、同じです。



食の検定オープン講座

一般社団法人食の学問体系化研究所 安武 郁子

食育してますか? 良い食べ物も大切ですが、良い食べ方も大切です。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るでしょうか?
食べ方が変わると生き方も変わります。10年後、20年後の自分のために良い食べ方を身につけましょう!
食の検定3級の公式テキストブック第1章〈eatright=良食〉、第2章〈選食力を身につける〉をテキストに座学と食べ方のワークショップを行う1 day講座です。
※食の検定インターネット受験の模擬体験あり

受付期間

Aクラス: 3/5(金) ～ 4/8(木)
Bクラス: 5/6(木) ～ 8/29(日)

受講料

各3,800円

会場

代田キャンパス

定員

20名

持ち物

スマホまたはタブレット、食の検定3級公式テキストブック 3,300円(税込) ※当日購入可

日程

5/16(日)・5/30(日)・6/13(日) 10:00 ～ 12:00



フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座

本学客員教授 藤森 嶺
フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

香りを基礎からしっかり学び、合格証が得られます。香りのことやアロマテラピーには関心があるが、香気成分そのものについては、よくわからないという方や香りの仕事に関わりたい人には、最適な講座です。精油や香り物質の化学的理解もできるようになり、調香技術の基礎も学べます。1, 2回で学び、3回目には検定試験を行います。※検定試験を受験する方は、受験料5,500円(税込)を当日ご持参ください。

受付期間

3/5(金) ～ 5/5(水)

受講料

15,000円

会場

代田キャンパスまたは、オンライン

定員

20名

持ち物

参考書「エッセンス! フレーバー・フレグランス」

日程

1回目: 4/30(金) ～ 5/1(土) 2回目: 5/29(土) 3回目: 6/26(土) 4回目: 8/28(土) 5回目: 9/25(土) 全て9:00～16:00



造園伝統技法の基礎実習

本学地域環境科学部教授 高橋 新平 / 本学地域環境科学部教授 鈴木 貢次郎

近年、目にすることが多くなってきたプラスチック製の竹垣や擬木などにみるように、長く培われてきた日本の伝統造園技術が失われつつあります。本講座では、日本の伝統的造園技術を修得し伝承すると共に、その応用力を養うために、造園技術者/技能者として活躍しているプロフェッショナルを招き、①木組みの技、②竹垣、③樹木支柱の設置技術、④舗装工(インターロッキング)、⑤敷石工を実地で学びます。
1回目: 木組みの技(小杉造園(株)熱海研修所) 講師:(株)植芳造園 井上剛宏
2回目: 竹垣処理(川崎市麻生区早野・梅ヶ谷特別緑地保全地区 早野野地公園) 講師:(株)昭立造園 阿部晋也
3回目: 支柱工(世田谷) 講師:(株)大場造園 大場淳一
4回目: 舗装工(世田谷) 講師:(株)豊和緑地 豊田弘
5回目: 敷石工(世田谷) 講師:(株)豊和緑地 豊田弘

受付期間

3/5(金) ～ 4/15(木)

受講料

30,000円 ※1回目は、宿泊費食事代は、別途現地で支払となります。

会場

1・2回目 : 他会場(現地集合現地解散)
3・4・5回目: 世田谷キャンパス

定員

20名

持ち物

作業着、作業靴、剪定鋏、剪定ノコギリ ※昼食は、各自でご用意ください

日程

5/8(土)・5/22(土)・5/29(土) 10:00 ～ 12:00



環境植栽学No.3

樹木生態研究会最高顧問 堀 大才
本学地域環境科学部非常勤講師 三戸 久美子
本学地域環境科学部教授 内田 均

人間が木々に囲まれた環境で暮らしたいと願うのは、健やかで心豊かであるために緑が必要不可欠であると知っているからです。ですが、樹木から多くの恩恵を受けるためには、適切な植栽や管理をする必要があります。そのためには、科学的に適切な知識が必要です。この講座では、樹木と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をもちたいと思います。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や実践方法が変化する講座を目指します。

受付期間

3/5(金) ～ 4/27(火)

受講料

10,000円

会場

代田キャンパス

定員

25名

持ち物

ノート

日程

6/6(日)・6/20(日)・7/18(日) 10:00 ～ 12:00



フレーバー・フレグランス検定2級(後期)試験付き対策講座

本学客員教授 藤森 嶺
フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

全6回の講座の後半3回。精油や香り物質の化学的理解も専門的になり、調香技術の基礎も学べます。本格的な香りの勉強ができます。3回目には検定試験を行います。検定試験は、検定3級合格者を対象者として、受講自体には、制限条件はありません。講義内容は、化粧品や食品など香料関係企業の新入社員研修レベル相当です。※検定試験を受験する方は、受験料8,800円(税込)を当日ご持参ください。

受付期間

4/5(月) ～ 5/26(水)

受講料

15,000円

会場

代田キャンパス

定員

12名

持ち物

参考書「エッセンス! フレーバー・フレグランス」

オンラインの講座

日程

5/16(日)・5/30(日)・6/13(日) 10:00 ～ 12:00



フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座

本学客員教授 藤森 嶺
フレーバー・フレグランス協会 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

香りを基礎からしっかり学び、合格証が得られます。香りのことやアロマテラピーには関心があるが、香気成分そのものについては、よくわからないという方や香りの仕事に関わりたい人には、最適な講座です。精油や香り物質の化学的理解もできるようになり、調香技術の基礎も学べます。1, 2回で学び、3回目には検定試験を行います。※検定試験を受験する方は、受験料5,500円(税込)を当日ご持参ください。

受付期間

3/5(金) ～ 5/5(水)

受講料

15,000円

会場

オンライン
3回目のみ代田

定員

20名

持ち物

参考書「エッセンス! フレーバー・フレグランス」

日程 5/18(火) 10:00 ～ 12:00



スリランカシナモン農園に遊びに行こう

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

講師がスリランカで出会ったシナモン農園をオンラインでご紹介します。
シナモンの農園の様子や伐採方法などの動画をつかい、スリランカと参加者の皆さまを繋ぎます。
シナモンにまつわるエピソードや、レシピなどもナビゲート。
シナモンに触れて感じて、現地での見学気分を味わいましょう。

受付期間 3/5(金) ～ 5/5(水)

受講料 3,000円 会場 オンライン

定員 25名

日程 7/6(火) 10:00 ～ 12:00



スパイスの香りを確かめて実験しよう

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

メーカー開発責任者だった講師により、スパイスのエピソードを交えながら、歴史、形状、効能についてお話します。実際に煮出すなどして、スパイスの香りを確かめたり、スパイスをつかった簡単な染め物もご紹介します。
さまざまなスパイスを用意してお待ちしています。香りを存分に楽しんでもらいたい講座です。

受付期間 4/5(月) ～ 6/24(木)

受講料 6,000円 会場 オンライン

定員 25名

日程 6/13(日) 15:00 ～ 17:00



「三麦三様」ご当地小麦パンの食べ比べ

パン食文化研究室 青沼 一彦

3品種の小麦を技巧派シェフによるパン(教材)で食べ比べます。
受講方法は、①代田キャンパスでの受講、②オンライン受講(会場は、1.山梨県ヴァルト(富士吉田店KOMA)または、2.埼玉県リュネット(cafe)を選択)となります。代田キャンパスからは、ゲストスピーカーとして片根大輔シェフ、オンライン会場からは、山梨ヴァルト渡辺知彦シェフ、埼玉リュネット若松大輔シェフらにパンを解説していただきます。
焼きたての風味だけでなく、2日目～3日目と熟成して私たちを楽しませてくれるハード系のパン、水和、発酵、酵母など焼き上げ後に変化する風味の製法に迫る講座です。
各シェフのパンは、①群馬産オーガニック農林61号(予定)②山梨産ゆめかおり③埼玉産はなまんでん。教材は、3会場とも同じ、3種類をお配りします。(※別途/パン代が1,000円程度かかります。(現地払))お申し込み時に参加会場をご明記ください。
会場の詳細は、「パン食文化白書」Facebookで。

受付期間 4/5(月) ～ 5/30(日)

受講料 2,000円 会場 代田キャンパス
または、オンライン

定員 20名(代田) 15名(各オンライン会場)

日程 6/20(日) 14:00 ～ 15:30



料理とワインのマリアージュ

料理研究家 Salon de rouge 主宰 かわごえ 直子

料理とワインのマリアージュを楽しむ学べるオンライン講座です。事前に指定のスパークリングワイン(黒いボトルのフレッシュゴールドネグロのフルボトル1,500円程度、又はハーフボトル1,000円程度)をご購入いただき、簡単なおつまみ(500円程度)をご紹介します。
レシピは事前送付します。オンライン講座当日はワインとおつまみをご準備いただき、何故相性よいか、さらに相性よくするには?意外な組み合わせは?など一緒に体験していきましょう。※対象は、20歳以上の方になります。

受付期間 4/5(月) ～ 6/6(日)

受講料 3,300円 会場 オンライン

定員 12名 持ち物 事前購入したワイン

日程 5/16(日) 14:00 ～ 16:00



親子で体験! 農大の総合理科

- 地球の大きさを測ってみよう -

農大一高 元教諭 村上 修一
農大一高 教諭 武中 豊

観察・実験を通して、“科学的に探究する態度と論理的に思考を組み立てて問題解決を図る能力”を高めるための、農大流の実学的学びを親子で実践してみませんか?
今回のテーマは、『地球の大きさを自分で測ってみよう』です。
“自分で測って??…”何をどうすれば測ることができるのか、いっしょに行動し、考えてみましょう。
教室での学びだけでなく、羽根木公園に行って実際に地球の大きさを知るための探究活動も行います。

受付期間 3/5(金) ～ 4/29(木)

受講料 3,500円 会場 代田キャンパス

定員 20組 対象 小学生の親子

持ち物 GPSアプリをダウンロードしたスマートフォン

日程 6/26(土)、7/31(土) 14:00 ～ 17:00



生き物を科学しよう!

本学教職課程教授 武田 晃治

本講座では、生き物の色や形に着目した科学的なものの見方・考え方を学びます。また、外来種アメリカザリガニをきっかけに、外来種問題やその対策、生き物の命について考えます。そのザリガニを資源とした科学教育への活用として、カラフルザリガニの作出原理を学び、実際に餌作りを行います。受講者には作った餌や白色ザリガニ(希望者)と共に環境科学を学んだ証として、オリジナルロゴマークの缶バッジをお持ち帰り頂けます。

受付期間 4/5(月) ～ 6/13(日)

受講料 3,800円 会場 世田谷キャンパス

定員 25名 対象 小学3年生から中学生

日程 8/1(日) 11:00 ～ 12:30



親子でボトルアクアリウムを作ろう!

(一財)進化生物学研究所/本学非常勤講師 観名 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、机の上や窓辺などいろいろな場所に置くことができます。
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りましょう!生き物を触りますので、汚れてもよい服装でお越しください。

受付期間 5/6(木) ～ 7/18(日)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス

定員 12組 対象 小学3年生から6年生の親子

日程 7/6(火) 10:00 ～ 12:00



スパイスの香りを確かめて実験しよう

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

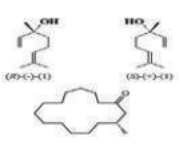
メーカー開発責任者だった講師により、スパイスのエピソードを交えながら、歴史、形状、効能についてお話します。実際に煮出すなどして、スパイスの香りを確かめたり、スパイスをつかった簡単な染め物もご紹介します。
さまざまなスパイスを用意してお待ちしています。香りを存分に楽しんでもらいたい講座です。

受付期間 4/5(月) ～ 6/24(木)

受講料 6,000円 会場 オンライン

定員 25名

日程 7/17(土)、7/24(土) 10:00 ～ 12:00



香りの効能 ～ 医療・介護への展開 ～

本学客員教授 藤森 嶺
フレーバー・フレグランス協会
佐々田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子

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、悪臭と調査などを「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。

受付期間 4/5(月) ～ 7/7(水)

受講料 7,000円 会場 オンライン

定員 25名

日程 9/7(火) 10:00 ～ 12:00



カレー粉とガラムマサラの違い
スパイスの形状と歴史を学ぶ

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

カレー粉、ガラムマサラにつかわれるスパイスの形状、歴史を学ぶ講座です。座学+実習です。実習では共有はせず、各自でスパイスをブレンドします。
カレー粉とガラムマサラの調合の違い、実際に仕上げて香りの違いを確かめましょう。

受付期間 5/6(木) ～ 8/27(金)

受講料 6,000円 会場 オンライン

定員 25名

日程 8/1(日) 14:00 ～ 15:30



親子で挑戦!初めての昆虫標本作り!

(一財)進化生物学研究所/本学非常勤講師 観名 元

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?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てもいいかがでしょうか?汚れてもよい服装でお越しください。マチ針を使用します。

受付期間 5/6(木) ～ 7/18(日)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス

定員 12組 対象 小学3年生から6年生の親子

日程 夏休み期間で開催予定
詳細は、HPをご覧ください



親子で体感!生き物のスゴ技!

(一財)進化生物学研究所/本学非常勤講師 観名 元・橘崎 二三夫

生き物は長い時間をかけ進化し、生き抜く能力を身に付けてきました。ビックリするような姿や技、さまざまな能力を持っているのです!
私たちの暮らしは、生き物の持つ「スゴ技」を利用したり、ヒントにして開発した新技術に支えられています。
生き物の「スゴ技」や不思議を感じて、自然の大切さ、素晴らしさを発見しましょう!生き物を触りますので、汚れてもよい服装でお越しください。

受付期間 HPまたは、お電話でご確認ください

受講料 3,000円 会場 「食と農」の博物館

定員 12組 対象 小学3年生から6年生の親子

日程 8/7(土) 10:00 ～ 12:00



夏休み 『カレーの王子さま』を知ろう!
本当に美味しいカレーの作り方

本学元非常勤講師 高橋 和良
ハーブ&スパイスコーディネーター 諸橋 美枝子

『カレーの王子さま』の開発責任者だった講師が、様々なカレーや商品開発にまつわるエピソードを交えながら、子どもにもわかりやすいカレーの基礎、歴史、カレーの不思議などの話をします。話を聞いた後は、実際に『カレーの王子さま』をつかったカレーの作り方をみてみましょう。
オンラインでの開講ですが、現地参加も可能です。

受付期間 5/6(木) ～ 7/28(水)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス
オンライン

定員 25名 対象 小学生以上

こどもの講座

全12回 14:00 ～ 17:00

日程 4/24(土)、5/1(土)、5/15(土)、5/22(土)、5/29(土)、6/5(土)、6/12(土)、6/19(土)、6/26(土)、7/3(土)、7/10(土)、7/17(土)



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 ～

本学名誉教授 高橋 英一

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培い、子供たちの交流を深めてゆくことを目的としています。フェンシングは近年では様々な国際大会で日本選手が活躍しています。
本講座では世界で最も競技人口が多く、ルールも分かりやすいエペ種目を行います。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。

受付期間 3/5(金) ～ 4/9(金)

受講料 20,000円 会場 世田谷キャンパス 定員 20名 対象 小学3年生以上

持ち物 上履き・ハイソックス(膝上まで覆う)・Tシャツ(着替え用)・タオル・飲料水

日程 8/21(土) 10:00 ～ 12:30



夏休み 親子でクッキング!

料理研究家 Salon de rouge 主宰 かわごえ 直子

親子クッキングで夏休みの思い出を作りませんか?
メニューは、大きなピザ、完熟バナナケーキ、オレンジスカッシュゼリー。
バナナケーキはパウンド型1本お持ち帰りできます。

受付期間 5/6(木) ～ 8/5(木)

受講料 1組4,000円 会場 代田キャンパス

定員 10組 対象 小学生の親子

持ち物 エプロン、三角巾、お手拭きタオル、実習中の飲み物、持ち帰り用袋

日程 8/22(日) 10:00 ～ 12:00



目指せ香り博士! ～ ミントの香り大研究! ～

フレーバー・フレグランス協会 日野原 千恵子

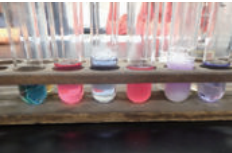
私たちの周りには、たくさんの香りがあります。花や草・果物などの植物や食べ物、私たち動物にも匂いや香りがあります。今回はスーッと爽やかな香りの「ミント」を大研究。ミントの香りはどんな製品に使われているか?どんな成分なのか?ミントの香りの成分やその働きも勉強します。
そして香りの成分(精油:エッセンシャルオイル)を使って、オリジナルの虫よけスプレーを作ります。
夏休みの自由研究にぴったりです!

受付期間 5/6(木) ～ 8/5(木)

受講料 3,000円 会場 代田キャンパス

定員 25組 対象 小学生の親子

日程 9/4(土) 14:00 ～ 16:00



身近なテーマでサイエンスショー! Part2

本学客員教授 苗川 博史

身のまわりにあるものを活用し、楽しめるサイエンスショーです。前回実施(2020.12.12)したものとは異なった内容のものを紹介、解説します。
まず、講師が今回紹介するものを演示します。次に、参加者が実際に体験する実習形式の講座です。
学校の授業では学べないさまざまな不思議な科学現象を学ぶ良い機会になると思います。
※携帯カメラがあると便利です。

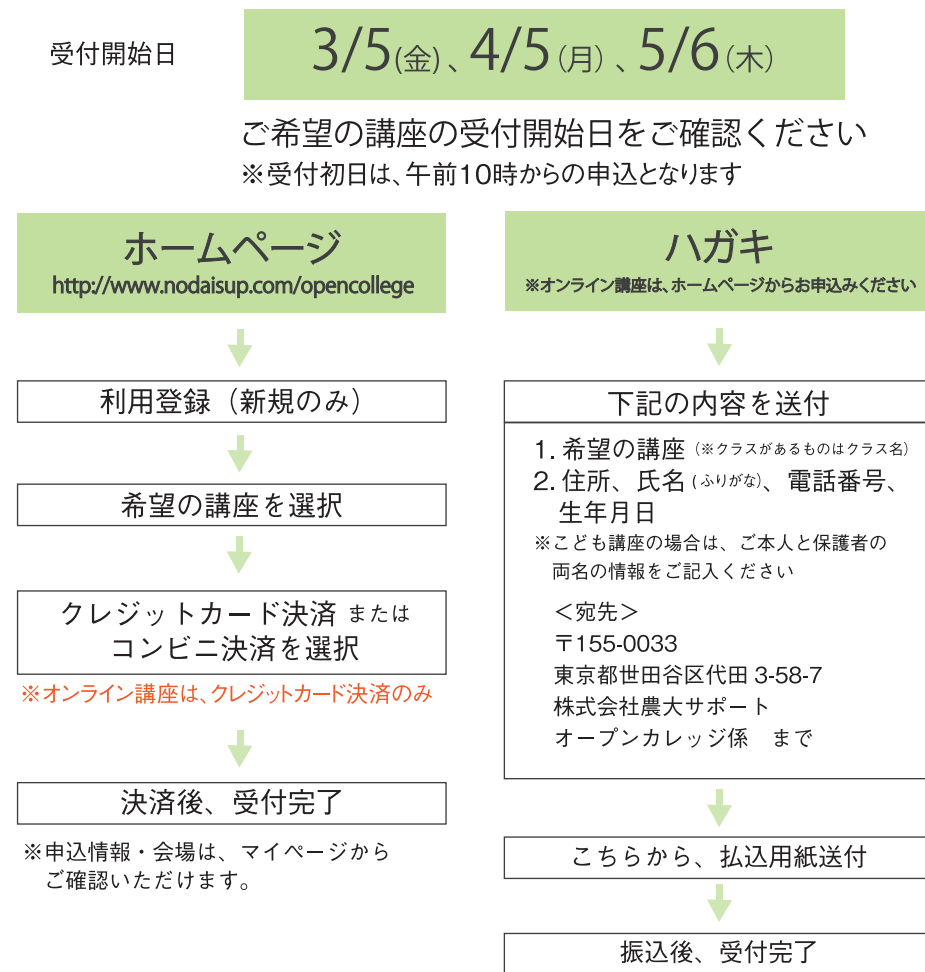
受付期間 5/6(木) ～ 8/25(水)

受講料 2,500円 会場 代田キャンパス

定員 20名 対象 小学生から中学生
※低学年生は、付添要

お申込みの流れ

お申込みは、[東京農大オープンカレッジホームページ](http://www.nodaisup.com/opencollege)(<http://www.nodaisup.com/opencollege>)または、**ハガキ**でお申込みいただけます。講座により、受付期間が違いますので、ご確認をお願いいたします。
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.10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。



よくある質問

Q. 申込受付は、先着順、抽選どちらですか？

先着順となります。ハガキの場合は、到着日が受付日となります。受付開始前に到着した場合は、開始初日扱いとなります。

Q. 申込をホームページからしましたが、申込完了メールが届きません

申込完了メールは、パソコンから自動でお送りしております。迷惑メールフィルタなどの設定をされている場合は、届かないことがございます。メールが届かない場合は、マイページの講座申込状況で申込状況をご確認いただけます。

Q. 連続の講座のうち 1 回だけ受講したいのですが受講できますか？

連続講座の 1 回だけの受講は、できません。受講料の支払いも全額となります。
但し、検定講座については可能な場合がありますのでお問い合わせください。

Q. ホームページから申込手続きしている途中でタイムアウトしてしまったのですが？

タイムアウトした場合は、お手数ですが、再度最初からお手続きをお願いいたします。
クレジットカード決済時にタイムアウトする事例がございますので、申込時にはお手元にカードをご用意ください。

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】になります。
受講を希望される方は、事前準備をしてご受講ください。

事前準備

Step1 オンライン講座をご受講いただくには、下記の準備が必要となります。

- ・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

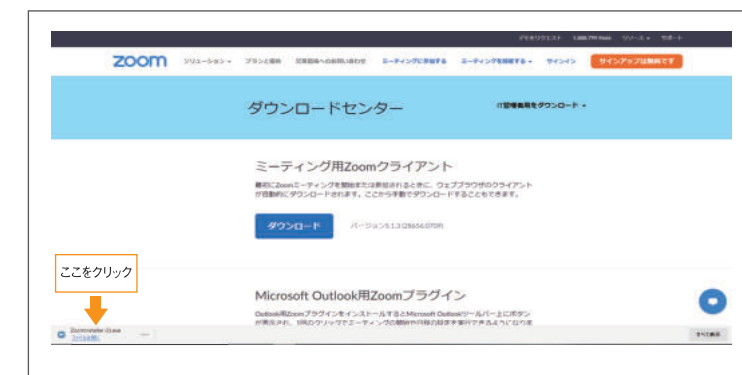
※Webカメラをご用意ください。（パソコンにカメラが内蔵されていたら大丈夫です）
※必要に応じて、ヘッドセットまたはマイク付きイヤホンなどをご用意ください。

Step2 Step1の準備ができれば、受講システム【Zoom】をセットアップする

オンライン講座を受講するには、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



「ダウンロードボタン」を押して
Zoomクライアントをダウンロードしてください。



ダウンロードが完了したら
ダウンロードしたファイルを
クリックしてください。



左記の画面が表示されたら
インストールが完了です！

**インストールが完了したら、
オンライン講座受講の準備は完了です。**

講座のお申込み完了後、ログインIDとパスワードを送付致します。
講座当日は、送付した【ログインID】と【パスワード】を入力して講座にご参加ください。
詳しくは、お申込み完了後、別途ご案内いたします。

受講申込について

お申込みは、[東京農大オープンカレッジホームページ](http://www.nodaisup.com/opencollege)(<http://www.nodaisup.com/opencollege>)または、[ハガキ](#)でお申込みいただけます。講座により、受付期間が違いますので、ご確認をお願いいたします。

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のお支払いの場合

その場でお申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、届かない場合がありますので、設定変更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、払込用ハガキがご自宅に届きますので、お近くのコンビニエンスストア等でお支払いをお願いいたします。お支払い完了後、お申込み完了となります。

キャンセルについて

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いたしません。

諸事情により振込後、キャンセルされる場合は、欠席扱いとし、当日の資料等を希望される場合、お送りいたします。但し、講座が閉講となった場合は、返金いたします。

受講生証について

申込完了後、受講生証は、原則として送付しません。

申込画面（マイページ）にある受講生案内でご確認ください。（マイページログイン→講座申込状況→

該当講座の受講のご案内→ダウンロード）

ハガキでお申込みの方は、コンビニ払いの払込ハガキの控えが受講生証となっております。

会場や持ち物については、パンフレットの内容をご確認ください。詳細をお伝えする場合のみお知らせをお送りいたします。

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は、ホームページのTOP画面「お知らせ」に掲載するとともに、申込締切後3営業日後を目安にE-mailまたは、お電話でご連絡いたします。

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及び「食と農」の博物館には、有料のスペースがございます。（数に限りがございます）

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

(気象条件の悪化)

午前7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)または大雪警報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。

上記事由により休講になった場合は受講料を返金いたします。

東京農大オープンカレッジでは、安心・安全にご受講いただくため、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年前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。

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出講を取りやめます。
- ・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。

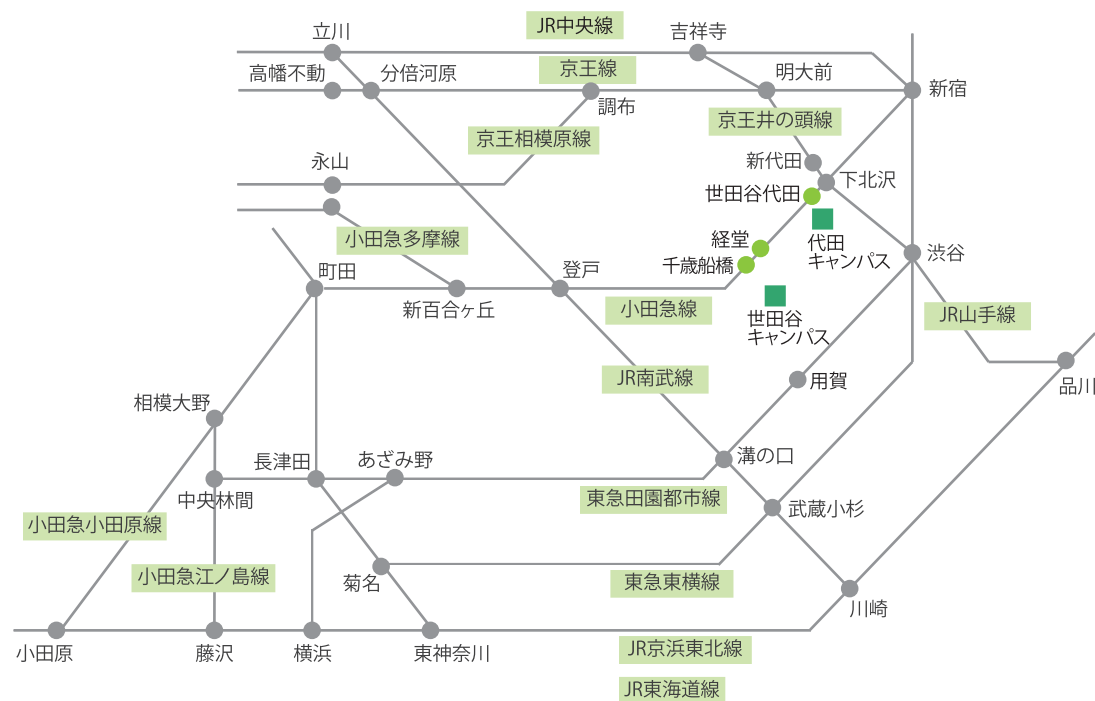
受講生の皆様へお願い

- ・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。

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。
- ・テレワークや出社時間帯の分散を行います。

最寄り駅までのアクセス



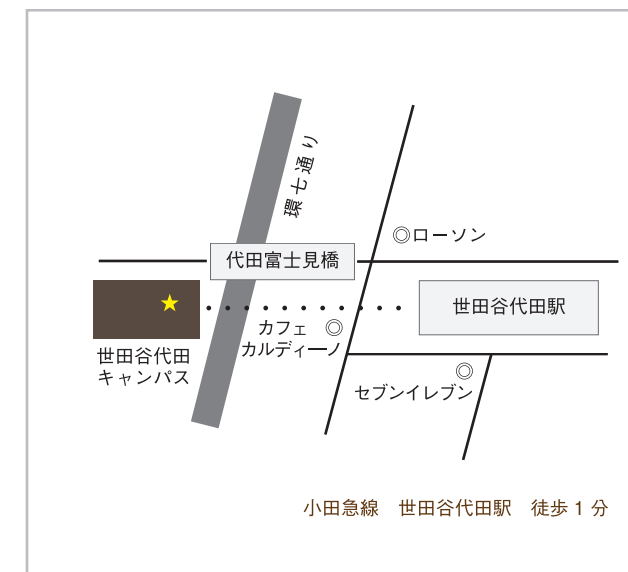
小田急線 世田谷代田駅 徒歩2分
京王井の頭線 新代田駅 徒歩10分

小田急線	経堂または千歳船橋駅	徒歩15分
東急田園都市線	用賀駅	徒歩20分
	用賀駅	バス10分（用賀⇄農大前）

代田キャンパス

[住所] 〒155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7

[交通] 小田急線 世田谷代田駅から徒歩2分

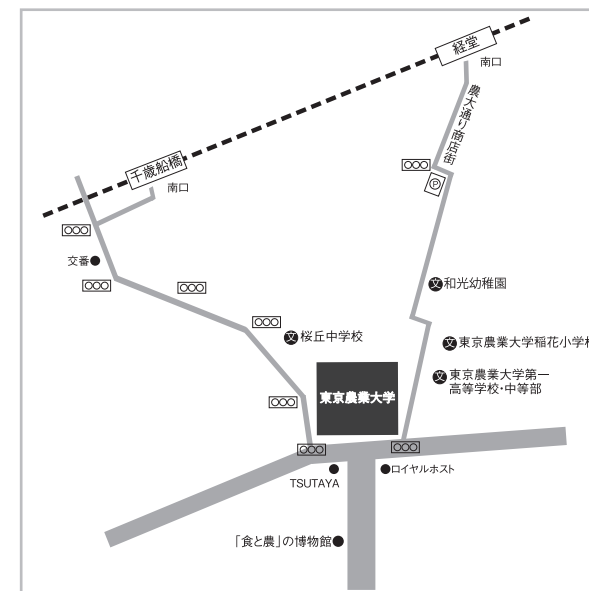


世田谷キャンパス / 「食と農」の博物館 / グリーンアカデミー

[住所] 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1 (世田谷キャンパス)

[交通] 小田急線 経堂駅または千歳船橋駅から徒歩 15 分

【アクセス】



【世田谷キャンパス内・近隣案内図】

