

東京農大 オープンカレッジ

2022
10月-3月
[後期]

9月2日(金)から順次申込スタート!



全65講座開講

Produced by 株式会社農大サポート

東京農大は創立131年を迎えました。新たなステージに向かって始動しています。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）と深く関係した「総合農学」です。

東京農大オープンカレッジは、2001年に開講してから22年の歴史を積み重ねてまいりました。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2000人以上の方に受講いただきました。

コロナ禍において感染対策を講じながら講座を実施いたします。講座は、対面方式やハイブリット方式等も導入して「食」「教養」「花・緑」「こども」などの「総合農学」がテーマとして用意されています。

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。多くの皆様からの申込みをお待ちしております。

東京農業大学 学長 江口文陽

目次

講座一覧 P.3

講座のご案内（65 講座） P.4



受講生のみなさまへのお願い P.12

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

講座一覧

日付	講座名	場所	頁
食の講座			
10/8(土) 他全3回	おいしいコーヒーを科学する	代田	4
10/8(土)	微生物の発酵によるお茶、後発酵茶の世界にようこそ	世田谷	4
10/22(土)	漢字で感じてEat Right!!	代田	4
10/29(土)	台湾の健康美食を知る(2022年冬)	代田	4
11/19(土)	チーズ通になる(基礎演習)	代田	4
12/10(火)	味噌づくりで発酵を理解する!	代田	4
12/17(土)	滋養をつける台湾のお肉の鍋・スープ講座	代田	4
12/24(土)	お正月を迎えるオリジナル七味唐辛子を作ろう!	代田	4
1/21(土)	ミニトマト(4種)の食べ比べをしてみよう!<トマトライス>	代田	5
1/21(土)	ミニトマト(4種)の食べ比べをしてみよう!<トマトピクルス>	代田	5
2/4(土)	ワインをより一層美味しく楽しむ	代田 オンライン	5
2/13(月)	スパイスで楽しむオリジナルのチョコレート	代田	5
2/18(土)	台湾の縁起の良い食べもの 土曜クラス	代田	5
2/19(日)	パン食文化研究室「パン用小麦・市場環境の変化」	代田	5
2/28(火)	台湾の縁起の良い食べもの 火曜クラス	代田	5
3/4(土)	Eat Right 菌から学ぶ良い食べ方	代田	5
3/11(土)	料理とワインのマリアージュ	代田	5
趣味・教養の講座			
10/4(火) 他全3回	毎日の暮らしに活かす薬膳・中医学 火曜クラス	代田	6
10/6(木) 他全3回	能と京菓子の世界	代田 オンライン	6
10/8(土)	「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・ビールは菌・酵素への懸け橋～	世田谷	6
10/8(土) 他全2回	香りの効能	代田	6
10/11(火) 他全12回	植物画 火曜クラス	代田	6
10/12(水) 他全10回	植物画 水曜午前クラス	代田	6
10/12(水) 他全10回	植物画 水曜午後クラス	代田	6
10/14(金) 他全4回	東京の庭と公園ー石を楽しむー	代田	6
10/15(土)	ヤマブドウの民俗誌	代田	7
10/20(木) 他全4回	毎日の暮らしに活かす薬膳・中医学 木曜クラス	代田	7
10/29(土) 他全3回	香りの科学と美学	代田	7
11/5(土) 他全3回	腸内フローラが我々の健康に及ぼす影響を正しく理解する	世田谷	7
11/11(金) 他全5回	自然に寄せて心を映す ～俳句入門～	代田	7
11/12(土)	榎本武揚と玉虫左太夫、その夢	代田	7
11/12(土)	菌活の科学 (パート2) ～食品の科学・微生物学を学んで発酵を極め、健康な食生活をゲット～	世田谷	7
11/22(火)	分子栄養学で美しい肌を手に入れる A	代田	7
1/17(火)	分子栄養学で美しい肌を手に入れる B	代田	7

日付	講座名	場所	頁
11/26(土)	知ってた?食品表示のキホン	代田	8
11/26(土)	江戸と全国各地ものに学ぶ～どぶろくと農文化(2期・造り)どぶろくと人が集う、米を緑の農文化～	世田谷	8
11/27(日)	スパイスの形状を楽しみながら Xmas リースを作ろう!	代田	8
12/11(日)	マイフレグランス～精油のみの調合で創るオリジナルの香り～	代田	8
1/18(水) 他全2回	香りを嗅ぐ	代田	8
2/3(金) 他全2回	能の香り	代田 オンライン	8
2/11(土)	古代より封印された香りー神代木・仙台埋木の魅力ー	代田	8
2/25(土)	地域の自然と生き物から学ぶ	代田	8
3/4(土)	三陸の恵みを味わいながら考える海の SDGs	代田	8
花・緑の講座			
10/3(月)	テーブルガーデニングA～秋の寄せ植え～	グリーン	9
10/8(土) 他全3回	樹木の診断	世田谷	9
10/21(金) 他全3回	はじめてのバラづくり	グリーン 世田谷	9
10/23(日)	季節のフラワーデザイン講座 Aクラス	代田	9
11/11(金) 他全3回	植物も旅をする?実と種の工夫を楽しもう(初心者向け観察会)	世田谷	9
11/12(土) 他全3回	樹勢の回復	世田谷	10
11/23(祝)	季節のフラワーデザイン講座 Bクラス	代田	9
11/28(月)	針葉樹香るフレッシュクリスマスリースづくり	グリーン	10
12/5(月)	テーブルガーデニングB～クリスマスの寄せ植え～	グリーン	9
12/11(月)	季節のフラワーデザイン講座 Cクラス	代田	9
2/6(月)	テーブルガーデニングC～芽出し球根を使った寄せ植え～	グリーン	9
2/13(月)	季節のフラワーデザイン講座 Dクラス	代田	9
資格の講座			
12/4(日) 他全3回	フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座	代田 オンライン	10
1/22(日) 他全3回	フレーバー・フレグランス検定2級試験付き対策講座	代田 オンライン	10
3/5(日)	フレーバー・フレグランス検定3級・合格者クラス	代田	10
こどもの講座			
10/8(土) 他全12回	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～	世田谷	11
10/15(土)	生き物の色のひみつを探してみよう!	世田谷	11
10/22(土)	食べて実験!アメリカザリガニ A	世田谷	11
11/19(土)	食べて実験!アメリカザリガニ B	世田谷	11
12/17(土)	目指せ香り博士!～ユズの香り大研究～	代田	11
1/21(土)	生き物を感じて、環境と進化を学ぼう!ーバックヤードもご案内ー	食と農	11
2/12(日)	親子でクッキング!	代田	11

代田.....	代田キャンパス	世田谷.....	世田谷キャンパス
グリーン	グリーンアカデミー	食と農	食と農の博物館



食の講座

Food



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 おいしいコーヒーを科学する (定員20名) 代田キャンパス 古庄 律 (東京農業大学 国際食料情報学部 教授) 堀口 俊英 (堀口珈琲研究所代表)	全3回 10/8 (土) 11/5 (土) 12/3 (土) 14:00～16:00	10,000 円	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、pH(酸味の強さ)や濃度を測定する実験も加えてテースティングを実習します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/21 (水)			
 微生物の発酵によるお茶、後発酵茶の世界によこそ (定員50名) 世田谷キャンパス 内野 昌孝 (東京農業大学 生命科学部 教授)	10/8 (土) 10:00～13:00	4,000 円	プーアル茶をはじめ、微生物による発酵を伴うお茶は、「後発酵茶」と呼ばれます。本講座ではお茶の分類、各種後発酵茶の特徴、試飲などを行います。 対象…中学生以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/21 (水)			
 漢字で感じて Eat Right!! (定員24名) 代田キャンパス 安武 郁子 (食育推進団体イートライトジャパン)	10/22 (土) 14:00～15:30	1,500 円	漢字は、古代からのタイムカプセル。馴染みのある漢字から、ためになるメッセージを受け取って、心身ともに健やかに。一緒に楽しく食育しませんか。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/6 (木)			
 台湾の健康美食を知る(2022年冬) (定員25名) 代田キャンパス 松浦 優子 (台湾情報ライター / 漢方上級スタイリスト)	10/29 (土) 14:00～15:30	3,500 円	「薬食同源」の文化が根づく台湾。季節や体調に合わせ、実際に行われている食の工夫について、冬の季節の食材・食習慣・料理を取り上げご紹介します。お土産あり。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/14 (金)			
 チーズ通になる (基礎演習) (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)	11/19 (土) 14:00～16:30	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。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/31 (月)			
 味噌づくりで発酵を理解する! (定員25名) 代田キャンパス 前橋 健二 (東京農業大学 応用生物科学部 教授)	12/10 (土) 10:30～12:30	5,000 円	味噌づくりは、滋養に富んだ大豆を、いつでもおいしく摂取できる発酵技術です。本講座では、味噌を作りながら発酵に関わる微生物、酵素、成分と健康効果について学びます。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/11/24 (木)			
 滋養をつける台湾のお肉の鍋・スープ講座 (定員25名) 代田キャンパス 松浦 優子 (台湾情報ライター / 漢方上級スタイリスト)	12/17 (土) 14:00～15:30	2,000 円	台湾の多種多様なスープには、体調を整えるための知恵が詰まっています。今回は肉に着目し、よく使われる食材や、漢方薬材の種類とそれぞれの効果を学びます。
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/12/1 (木)			
 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 (東京農業大学 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)	12/24 (土) 10:00～12:00	6,000 円	お正月を迎えるにあたり、自分好みのマイ七味唐辛子を作りましょう。七味唐辛子の歴史、原材料の秘密、名前の由来などもお話します。
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/12/8 (木)			

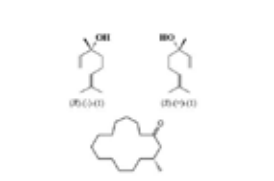
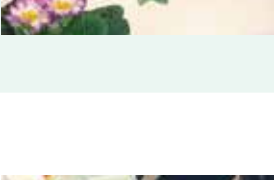
講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 ミニトマト(4種)の食べ比べをしてみよう! <Aクラス>トマトライス <Bクラス>トマトのピクルス (定員各25名) 代田キャンパス 谷口 亜樹子 (東京農業大学 農学部 教授) 伊藤 充治 (株式会社めぐりとまと代表取締役) 金子 周弘 (小沢ガーデン) 中村 正則 (ミニトマト生産者)	<Aクラス> 1/21 (土) 10:00～12:00 <Bクラス> 1/21 (土) 13:30～15:30	各4,000 円 持ち物 エプロン、三角巾、タオル、実際に作ったものを持って帰るための袋	ミニトマトは、グルタミン酸などの旨味成分や食物繊維が多く、リコピンなどの栄養成分も高い野菜です。本講座では、ミニトマト4種を食べ比べさらに加工品を作ります。
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2023/1/5 (木)			
 ワインをより一層美味しく楽しむ (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)	2/4 (土) 14:00～15:30	3,500 円	「ワインを知る事で、生活がより豊かになる」をコンセプトに風味やフレーバーを楽しむながらワインを学べるクラスです。 対象…20歳以上
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2022/1/19 (木)			
 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 (東京農業大学 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)	2/13 (月) 10:00～12:00	6,000 円	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もお話します。
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/1/29 (日)			
 台湾の縁起の良い食べもの 土曜クラス・火曜クラス (定員各25名) 代田キャンパス 松浦 優子 (台湾情報ライター・漢方上級スタイリスト)	<土曜クラス> 2/18 (土) 14:00～15:30 <火曜クラス> 2/28 (火) 14:00～15:30	各1,500 円	台湾の季節の節目や行事で食べる「縁起の良いもの (吉祥物)」について、食べもののや料理、その背景にある文化や社会事情とあわせて紹介します。
申込受付期間：<土曜クラス> 2022/11/1 (火) ～ 2023/2/5 (日) <火曜クラス> 2022/11/1 (火) ～ 2023/2/12 (日)			
 あなたの「未来を変えるパン」! (定員25名) 代田キャンパス 青沼 一彦 (パン食文化研究室)	2/19 (日) 14:00～15:30	2,500 円	小麦の自給率から見てくる私たちの暮らし。子どもたちに食べさせたいBrown Bread 等、健康長寿、持続可能なパン食について学びます。教材「3 日目がおいしいパン」は持ち帰り、ご自宅で試食。詳細は、QR コードから「未来を変えるパン」Topics 欄でご確認ください!
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2022/2/5 (日)			
 Eat Right 歯から学ぶ良い食べ方 (定員24名) 代田キャンパス 安武 郁子 (食育推進団体イートライトジャパン) 石川 明日香 (歯科衛生士 / イートライトサポーター)	3/4 (土) 14:00～16:30	3,000 円 持ち物 手鏡、良食検定公式テキスト (3,300 円 / 当日購入)	噛んで食べることは、成長とともに自然と身につくものではありません。私たちは、食生活の変化により食べる機能が低下しています。良食、口腔 (歯・舌・唾液)についてテキストを使って学びます。ワークショップもあります。
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/2/19 (月)			
 料理とワインのマリアージュ (定員20名) 代田キャンパス かわごえ 直子 (料理研究家・salon de rouge 主宰)	3/11 (土) 14:00～16:00	5,000 円	料理とワインのマリアージュと一緒に検証しながら学ぶ講座です。今回は、春にぴったりのロゼワインをオリジナルのおつまみと一緒にをご紹介します。 対象…20歳以上
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/2/26 (月)			

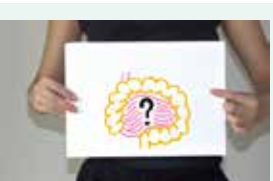


趣味・教養の講座

Hobby & Culture



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 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 国際中医薬剤師)	全 3 回 10/4(火)、11/1(火) 2/14(火) 14:00～15:30	8,000 円	薬膳のベースとなる中医学の基礎を学ぶ講座です。今回は「季節」ごとの不調を改善し、健やかに過ごすためのポイントと食事法、薬膳茶をご紹介します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/19 (月)			
 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(株式会社能楽舎 / 同志社大学 客員教授)	全 3 回 10/6(木)、11/10(木) 12/8(木) 10:00～12:00	9,000 円 (代田) 7,500 円 (オンライン)	この講座では、能に由縁の京菓子を取り上げ、京都より訪れる能楽師の話とともに、京菓子から見た能の世界を御紹介します。会場で受講される方は、毎回お茶とお菓子をお楽しみください。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/19 (月)			
 「菌活の科学!」～味噌・醤油・納豆・テンペ・甘酒・麦汁・味噌・清酒・焼酎・ビールは菌・酵素への懸け橋～ (定員60名) 世田谷キャンパス 東 和男(東発酵醸造研究所) 蝦名 元(進化生物学研究所 東京農業大学 非常勤講師)	10/8 (土) 10:00～16:50	5,000 円	ヒトは37 兆個の細胞で成り、菌は単一の細胞で成る。単細胞の菌で「生物」を知り菌・酵素の作用、麴・麦芽の機能、味噌・納豆・甘酒・清酒・焼酎などの醸造を学びます。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 香りの効能 (定員25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 (㈱) フレーバー・フレグランス協会)	全 2 回 10/8 (土) 10/22 (土) 10:00～12:00	5,000 円	香りの所在・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、心地よい環境作りについて学ぶ講座です。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 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)	全 12 回 10/11(火)、10/25(火) 11/8(火)、11/22(火) 12/13(火)、12/20(火) 1/10(火)、1/24(火) 2/14(火)、2/28(火) 3/14(火)、3/28(火) 10:00～12:00	42,000 円 持ち物 7 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順を追って描くコツや工夫などお伝えします。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 植物画 水曜 午前クラス・午後クラス (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)	全 10 回 10/12(水)、10/26(水) 11/9(水)、11/30(水) 12/14(水)、1/11(水) 1/25(水)、2/8(水) 2/22(水)、3/8(水) <午前クラス> 10:30～12:30 <午後クラス> 13:30～15:30	各35,000円 持ち物 7 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、植物学に沿って観察しながら描いていきます。細かい作業も多いですが、より深く植物を知る事ができます。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 東京の庭と公園ー石を楽しむー (定員20名) 代田キャンパス 小林 章(東京農業大学 名誉教授)	全 4 回 10/14(金)、10/21(金) 10/28(金)、11/4(金) 13:00～14:30	6,000 円 持ち物 東京・石と造園 100話(当日配布)	東京には、多数の造園作品があり、石の種類や技法を知ると、庭園や公園の鑑賞や散策の楽しみが増します。本講座では、テキストから見どころを解説します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/27 (火)			

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 ヤマブドウの民俗誌 (定員25名) 代田キャンパス 平尾 正之(東京農業大学 元教授)	10/15 (土) 13:30～15:30	3,000 円	本講座では、日本固有種であるヤマブドウなどの野生ブドウの利用の歴史・文化を振り返りその魅力を探ります。ヤマブドウ果実、葉なども配布します。 対象…20歳以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/29 (木)			
 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 / 国際中医薬剤師)	全 4 回 10/20(木)、11/17(木) 12/8(木)、2/16(木) 14:00～15:30	10,000 円 持ち物 前期使用テキスト(当日購入可)	今回は、薬膳・中医学の基礎を学ぶ初心者向けの講座(後半)です。薬膳レシピの立て方や生薬の使い方、舌診を中心とした体質診断などを学びます。※前期クラスに参加されていない方は、テキスト(2,500 円)が必要となります。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/5 (水)			
 香りの科学と美学 (定員25名) 代田キャンパス 藤森 嶺(東京農業大学 客員教授) 佐無田 靖・櫻井 和俊・日野原 千恵子 (㈱) フレーバー・フレグランス協会)	全 3 回 10/29(木)、11/12(土) 11/26(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びながら、各自オリジナルの調香品を作ります。今回はローズマリーでの水蒸気蒸留の実習を行います。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/19 (水)			
 腸内フローラが我々の健康に及ぼす影響を正しく理解する (定員50名) 世田谷キャンパス 野本 康二(東京農業大学 客員教授)	全 3 回 11/5(土)、11/12(土) 12/17(土) 10:00～11:30	7,500 円	本講座では、近年著しい進展を見させている腸内フローラに関する最新の研究結果を参考に、腸内フローラと健康との関わりについて分かり易く解説します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/25 (火)			
 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 11/11(金)、12/9(金) 1/13(金)、2/10(金) 3/10(金) 10:00～12:00	10,000 円 持ち物 ノート、辞書 (歳時記)	俳句の基本を解説し、芭蕉以来の農業や自然の詠まれた句を紹介し、実際に俳句を作ってみましょう。表現技術についても添削指導をします。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/31 (月)			
 榎本武揚と玉虫左太夫、その夢 (定員25名) 代田キャンパス 佐々木 譲(東京農業大学 客員教授)	11/12 (土) 15:00～16:30	2,000 円	本講座は、幕末の仙台藩士で開明的知識人だった玉虫左太夫の激動の生涯を紹介します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/27 (木)			
 「菌活の科学(パート2)」～食品の科学・微生物学を学んで発酵を極め、健康な食生活をゲット～ (定員50名) 世田谷キャンパス 東 和男(東発酵醸造研究所)	11/12 (土) 10:00～16:20	5,000 円	食品の化学組成、食品に関わる微生物、食品の衛生を学び発酵食品を健康な食生活に活かし、厚労省の食生活指針を読み解きます。米麹を持ち帰り、家庭で酵素力価を実感します。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/27 (木)			
 分子栄養学で美しい肌を手に入れる A・B (定員各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 准教授)	<Aクラス> 11/22 (火) 16:00～17:30 <Bクラス> 1/17 (火) 16:00～17:30	各3,000 円	本講座では、コラーゲン・ヒアルロン酸・セラミドなどこれらの皮膚を構成する分子の具体的な構造・機能に関して解説し、最近の知見もお伝えします。
申込受付期間：<A クラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/11/10 (木) <B クラス>2022/10/3 (月) ～ 2022/12/25 (金)			

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 F6 サイズ以上 (推奨:ウィンザー&ニュートン社コットマン細目、またはミューズ ストーンヘンジ細目) ● 鉛筆 B または HB 各 2.3 本 (推奨:三菱 Hi-uni) ● 絵の具 (ホルベイン社 ボタニカルアート用 24 色組) ● 面相筆 (イタチ毛) 小・中各 2 本 (推奨:イタチ黒軸 1 号・3 号(取扱店舗) 日本画材料喜屋)	● 練り消し ● 筆洗 ● バレット ● 筆拭き ● 筆巻き ● カッター小

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 知ってた？食品表示のキホン (定員25名) 代田キャンパス (一社) 食品表示活用研究会	11/26 (土) 14:00～16:00	500 円	食品のパッケージには、賢い商品選びや健康づくりに役立つ秘密が隠されています。本講座では「食品表示のプロ」たちと一緒に食品表示を学びます。 対象…中学生以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/11/10 (木)			
 江戸と全国地ものに学ぶ ～どぶろくと農文化(2期)どぶろくと人が集う、米を緑の農文化～ (定員60名) 世田谷キャンパス 東 和男 (東発酵醸造研究所) 中川 卓夫 (農家民宿どぶろく荘代表)	11/26 (土) 13:00～15:00	3,000 円	「全国どぶろく研究大会」で最優秀賞を受賞した中川卓夫 (新潟県上越市)の「どぶろく」を聞き酒し、農地・用水を農業放棄から守るどぶろく醸造 (2期)を学びます。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/11/10 (木)			
 スパイスの形状を楽しみながらXmasリースを作ろう！ (定員16名) 代田キャンパス 高橋 和良 (東京農業大学 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)	11/27 (日) 10:00～12:00	6,000 円	スパイスの歴史やエピソード、色や形や香りを学んだ後、フレッシュなローリエ、ローズマリを使ったリース、スパイスを使うボマングー等を作ります。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/11/10 (木)			
 マイフレグランス ～精油のみの調合で創るオリジナルの香り～ (定員20名) 代田キャンパス 日野原 千恵子 ((一社) フレーバー・フレグランス協会 / Grazia Aromatics 代表)	12/11 (日) 10:00～12:00	7,000 円	精油だけの調合でオリジナルのナチュラルフレグランス (自然香水)を創ってみませんか?"マイフレグランス"はアトマイザーに入れてお持ち帰りいただきます。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/11/27 (日)			
 香りを嗅ぐ (定員25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)	全 2 回 1/28 (土) 2/4 (土) 10:00～12:00	5,000 円	一般の方向けに販売されていない単品香料を嗅ぎながら、どのような香りの香気物質が潜んでいるか、学べる貴重な講座です。
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2023/1/15 (日)			
 能の香り (定員20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) 御厨 誠吾 (下掛宝生流能楽師)	全 2 回 2/3 (金) 2/17 (金) 10:30～12:00	5,000 円	能を理解するためのユニークな入門講座。今期は季節に合わせた「東北」を取り上げ、その雰囲気合う香を京都・松栄堂の専門家が選び、楽しめます。
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/1/22 (日)			
 古代より封印された香り ー神代木・仙台埋木の魅力ー (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 東京農業大学 非常勤講師)	2/11 (土) 13:00～16:00	3,000 円	埋木は、主に縄文時代に山崩れや火山の噴火で土中にバックされて眠っていた樹木です。環境や埋没期間によって変化する香りの違いを体感しましょう。
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/1/29 (日)			
 地域の自然と生き物から学ぶ (定員25名) 代田キャンパス 苗川 博史 (東京農業大学元教授 / 神奈川大学非常勤講師)	2/25 (土) 14:00～15:30	2,500 円	神奈川大学湘南ひらつかキャンパスで観察記録した生きもの、湘南地域の自然環境や動植物など、貴重な生きものについて考える講座です。 対象…中学生以上
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/2/12 (日)			
 三陸の恵みを味わいながら考える海のSDGs (定員20名) 代田キャンパス 吉野 馨子 (東京農業大学 国際食料情報学部 教授) 阿部 浩信 (漁家 / 水産物加工販売業) 西山 直輝 (石巻市1ターン移住者)	3/4 (土) 10:30～12:30	4,000 円	宮城県石巻市で実際に水産業に従事している方々のお話とそこで採れる海藻やウニなどの試食をとおし、一緒に海と浜のSDGsを考えていきます。 対象…中学生以上
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/2/19 (日)			



花・緑の講座

Flower & Green



講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 テーブルガーデニング Aクラスー秋の寄せ植えー Bクラスークリスマスの寄せ植えー Cクラスー芽出し球根を使った寄せ植えー (定員各20名) グリーンアカデミー 大出 英子 (東京農業大学グリーンアカデミー 副校長)	<Aクラス> 10/3 (月) 13:30～15:00 <Bクラス> 12/5 (月) 13:30～15:00 <Cクラス> 2/6 (月) 13:30～15:00	各3,800 円 持ち物 汚れ防止のエプロン、作業用手袋(またはゴム手袋)、ガーデニング用ハサミ	身のまわりに季節の花々や緑があると、暮らしが華やぎ、おうち時間も変わってきます。寄せ植えを作りながら、植物にまつわるお話もしていきます。
申込受付期間：<Aクラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/9/19 (月) <Bクラス>2022/10/3 (月) ～ 2022/11/28 (水) <Cクラス>2022/11/1 (火) ～ 2023/1/23 (月)			
 樹木の診断 (定員60名) 世田谷キャンパス 堀 大才 (東京農業大学 元非常勤講師) 内田 均 (東京農業大学 地域環境科学部 教授) 三戸 久美子 (東京農業大学 非常勤講師)	全 3 回 10/8 (土) 10/29 (土) 11/5 (土) 13:00～15:00	10,000 円	何らかの恩恵を期待して植えた木が、健全に育っているかどうか? 必要な考え方を知り、具体的にどのようにして木を調べればよいのかを学びます。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 はじめてのバラづくり (定員20名) グリーンアカデミー 世田谷キャンパス 高橋 和彦 (東京農業大学グリーンアカデミー 講師)	全 3 回 10/21 (金) 1/20 (金) 2/17 (金) 13:00～15:00	10,000 円 持ち物 剪定ばさみ、作業用革手袋	はじめてバラ栽培を始めようとする方や、バラ栽培の知識や技術を基礎から学びたい方に向けた、「初歩から学ぶバラ講座」です。1回目は講義、2・3回目は、実習 (接ぎ木・剪定)となります。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/6 (木)			
 季節のフラワーデザイン講座 <Aクラス> 生花で彩る秋の花束 <Bクラス> クリスマス飾りガーランド(生花) <Cクラス> お正月壁飾り(アーティフィシャルフラワー) <Dクラス> BOXフラワーバレンタイン(生花) (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> 10/23 (日) 14:00～16:00 <Bクラス> 11/23 (祝) 14:00～16:00 <Cクラス> 12/11 (日) 14:00～16:00 <Dクラス> 2/13 (月) 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アレンジいたします。生花、高品質造花など様々な材料を使用してアレンジいたします。 対象…小学生以上(小学生は、付添要)
申込受付期間：<Aクラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/10/6 (木) <Bクラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/11/8 (火) <Cクラス>2022/10/3 (月) ～ 2022/11/27 (日) <Dクラス>2022/11/1 (火) ～ 2023/1/29 (日)			
 植物も旅をする?実と種の工夫を楽しもう (初心者向け観察会) (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> 11/11 (金) 13:30～15:00 <実習> 11/12 (土) 10:00～12:00	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	植物は芽生えた場所で一生を過ごしますが、実や種となった時に移動します。そんな実や種の移動の工夫が観察しやすい秋に植物観察を楽しみましょう! 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/27 (木)			

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 樹勢の回復 (定員60名) 世田谷キャンパス 堀 大才 (東京農業大学 元非常勤講師) 内田 均 (地域環境科学部 地域創成科学科 教授) 三戸 久美子 (東京農業大学 非常勤講師)	全 3 回 11/12 (土) 12/18 (日) 1/21 (土) 13:00～15:00	10,000 円 持ち物 汚れ防止のエプロン、手拭きタオル、作業用手袋	植えた木が育たず、その機能が得られないことは少なくありません。不良となる原因を知り、適切な方法で改善する方法をともに考えます。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/10/30 (日)			
 針葉樹香のフレッシュクリスマスリースづくり (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)	11/28 (月) 13:30～16:00	4,000 円 持ち物 汚れ防止のエプロン、手拭きタオル、作業用手袋	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。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。
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/11/14 (月)			

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20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 12/4 (日) 12/18 (日) 1/15 (日) 10:00～12:00	15,000 円 持ち物 教科書「エッセンス! フレーバーフレグランス」当日購入可	「フレーバー・フレグランス検定3 級」合格を目指す対策講座です。精油や香り物質の化学的理解、調香技術の基礎を含む香り全般の基礎知識を学びます。講座最終日に検定試験を実施します。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/11/20 (日)			
 フレーバー・フレグランス検定 2 級試験付き対策講座 (定員20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 1/22 (日) 2/5 (日) 2/26 (日) 10:00～12:00	15,000 円 持ち物 教科書「エッセンス! フレーバーフレグランス」当日購入可	2 級試験合格を目指す、前期講座に続く後半の3回講座です。後期講座では、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びます。前期・後期受講の受験希望者は最終日講座終了後に検定試験を実施します。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2023/1/8 (日)			
 フレーバー・フレグランス検定 3 級 合格者クラス (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)	3/5 (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。
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/2/22 (日)			

For Kids



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 (東京農業大学 名誉教授・東京農大農友会フェンシング部 監督) 数岡 孝幸 (東京農業大学 応用生物科学部 准教授)	全 12 回 10/8(土)、10/15(土) 10/29(土)、11/5(土) 11/26(土)、12/17(土) 12/24(土)、1/21(土) 1/28(土)、2/11(土) 2/18(土)、2/25(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	地域の子供たちを中心に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、子供たちの交流を目的とした講座です。 対象…小学3～6年生
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/25 (日)			
 生き物の色のひみつを探してみよう! (定員30名) 世田谷キャンパス 武田 晃治 (東京農業大学 教職課程 教授)	10/15 (土) 14:00～16:00	3,500 円	研究室で飼育している様々な色変わりの生き物をじっくり観察してみましょう。さらに、カラフルザリガニの作り方も講義します。 対象…小学生以上
申込受付期間：2022/9/2 (金) ～ 2022/9/29 (木)			
 食べて実験! アメリカザリガニ A クラス・B クラス (定員各30名) 世田谷キャンパス 武田 晃治 (東京農業大学 教職課程 教授)	<Aクラス> 10/22 (土) 14:00～16:00 <Bクラス> 11/19 (土) 14:00～16:00	3,500 円	本講座では、アメリカザリガニ食べてみて、カニのような味?を味わいます。また、余った殻も色素の分離実験を行い、色素の特徴について学びます。 対象…小学生以上
申込受付期間：<A クラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/10/6 (木) <A クラス>2022/9/2 (金) ～ 2022/11/2 (木)			
 目指せ香り博士! ～ユズの香り大研究～ (定員25名) 代田キャンパス 日野原 千恵子 ((一社) フレーバー・フレグランス協会 / Grazia Aromatics 代表)	12/17 (土) 10:00～12:00	3,000 円	爽やかで日本特産の「ユズ」の香りを大研究。香り成分とその働きを勉強します。今回は、オリジナルのバスボムを作ります! 対象…小学生以上
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2022/12/1 (木)			
 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 東京農業大学 非常勤講師) 橋詰 二三夫 (進化生物学研究所 東京農業大学 非常勤講師)	1/21 (土) 14:00～16:00	3,000 円	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! 対象…小学3～6年生とその保護者
申込受付期間：2022/10/3 (月) ～ 2023/1/8 (日)			
 親子でクッキング! (定員12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 (日) 10:30～12:30	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	バレンタインのお菓子を親子で楽しみませんか?ほうじ茶ミルクココアマフィン (6個)とショコラ胡桃おはぎ (6個)をお持ち帰りいただきます。 対象…小学生とその保護者
申込受付期間：2022/11/1 (火) ～ 2023/1/29 (日)			

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、2022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、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。
- 教室の机・備品等は、定期的に消毒いたします。
- 受講生の方向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。

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）](http://www.nodaisup.com/opencollege)または **ハガキ**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、ご確認をお願いいたします。

支払い方法について

- お支払い方法は、クレジットカードまたは、コンビニエンスストア決済となります。

<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。

<コンビニエンスストアでのお支払いの場合>

申込受付後、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いたしません。但し、講座が閉講となった場合は、ご返金します。
- 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

- 受付確認用にお送りしておりました受講生証は、現在お送りしておりません。講座当日の申込確認は、出席簿にて確認いたしますので、受講生証のご提示をしていただく必要はございません。※万が一、申込が確認できない場合は、受講生証をご提示していただくことがございます。
- 【web 申込】お申込みが完了された方には、マイページ（講座申込状況→受講のご案内）に受講生証が添付されております。
- 【ハガキ申込】払込ハガキの控えが受講生証となっております。

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止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、HP の申込画面の「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 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・自転車での来校はできません。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。
- 教室内でのお食事・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、事前にパソコンやタブレット、インターネット環境をご準備の上ご受講ください。

※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

ZOOM をインストールする

パソコンやタブレットから受講システム (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

Step 2

事前準備をする

当日使用する資料は、マイページからダウンロードすることができます。事前にご準備をお願いします。

詳しくは、申込画面のお知らせ「オンライン講座：受講方法について」でご確認ください。

例)

フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座 【オンライン受講】						
講座回	開講日	時間	開催場所	連絡事項	オンライン	配付資料PDF
第1回	2022/06/05 (日)	10:00 ～ 12:00	オンライン	受講ボタンを押してご参加ください。 ホストが許可すると、Zoomが始まります。	受講	DL
第2回	2022/06/19 (日)	10:00 ～ 12:00	オンライン	受講ボタンを押してご参加ください。 ホストが許可すると、Zoomが始まります。	受講	DL
第3回	2022/07/10 (日)	10:00 ～ 12:00	代田キャンパス	第3回目は、代田会場での受講となります。	—	—

Step 3

講座を受講する

講座当日、**受講** ボタンを押すと、自動的に Zoom のアプリケーションが開きます。

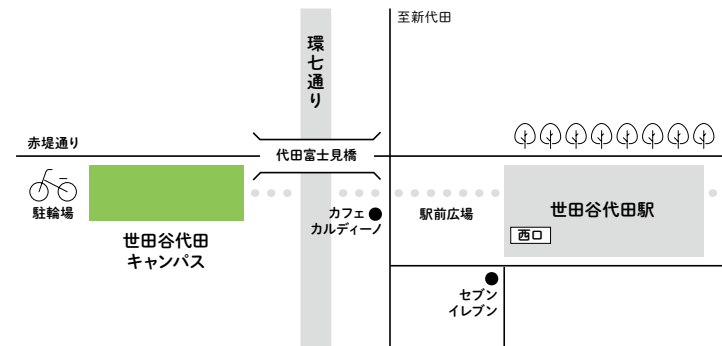
ホストが許可すると受講が可能になります。

例)

フレーバー・フレグランス検定3級試験付き対策講座 【オンライン受講】						
講座回	開講日	時間	開催場所	連絡事項	オンライン	配付資料PDF
第1回	2022/06/05 (日)	10:00 ～ 12:00	オンライン	受講ボタンを押してご参加ください。 ホストが許可すると、Zoomが始まります。	受講	DL
第2回	2022/06/19 (日)	10:00 ～ 12:00	オンライン	受講ボタンを押してご参加ください。 ホストが許可すると、Zoomが始まります。	受講	DL
第3回	2022/07/10 (日)	10:00 ～ 12:00	代田キャンパス	第3回目は、代田会場での受講となります。	—	—

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

※駐輪場は有料です。(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」から徒歩約15分

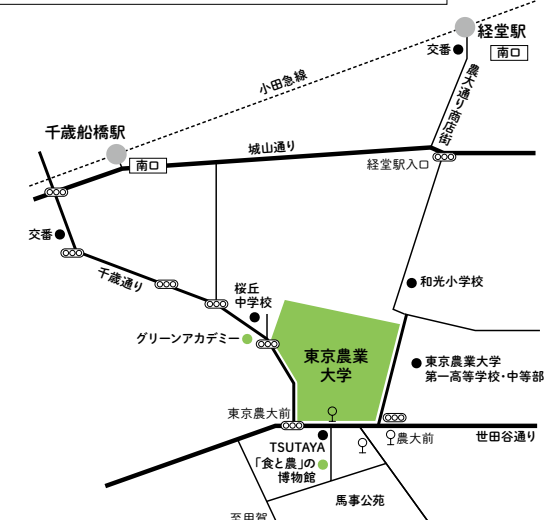
〔バス〕○小田急線「千歳船橋駅」からバス 約5分(千歳船橋駅～農大前)

○JR「渋谷駅(西口)」からバス 約30分(渋谷駅～農大前)

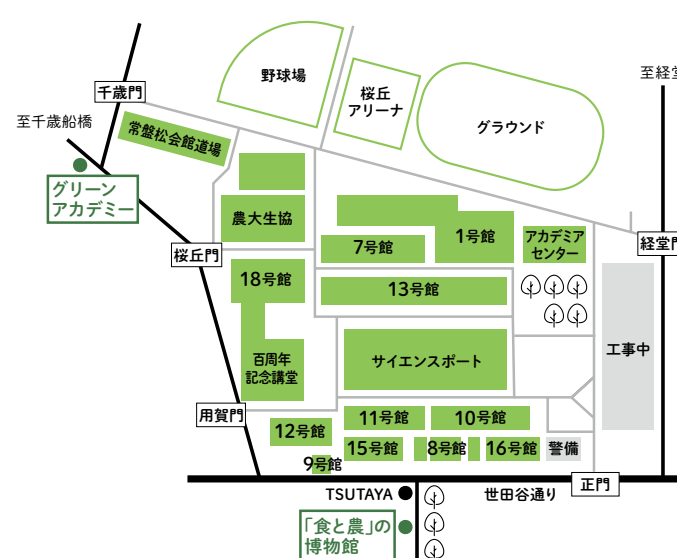
○東急田園都市線「用賀駅」からバス 約10分(用賀駅～農大前)



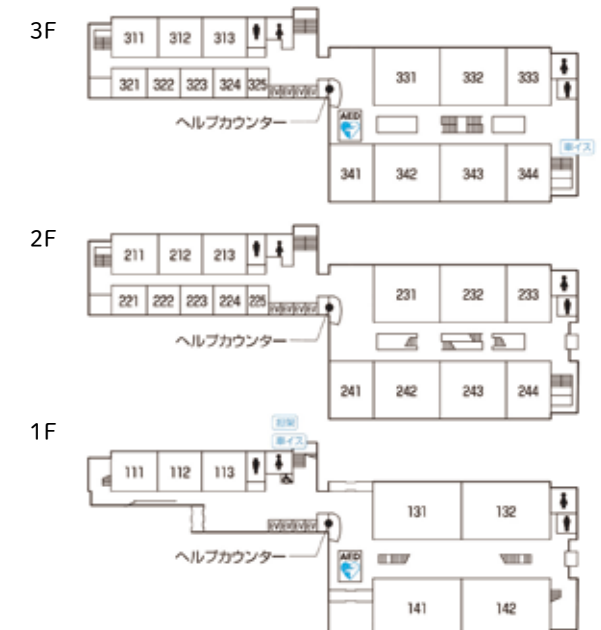
小田急線 経堂駅・千歳船橋駅からのアクセス



世田谷キャンパス内近隣案内図



世田谷キャンパス 1号館案内図



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 (金) ・ 10/3 (月) ・ 11/1 (火)

※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

希望の講座を選択

利用登録（新規）又は、ログイン

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

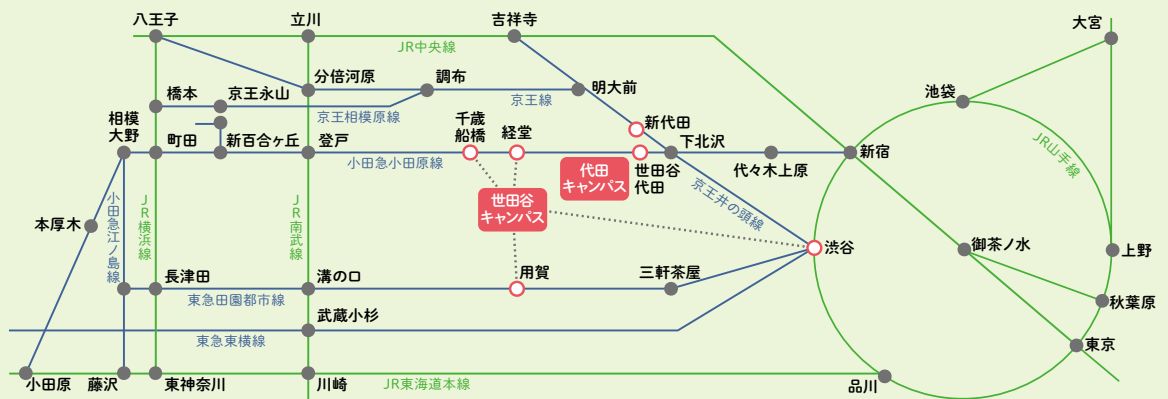
こちらから、払込ハガキ送付

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」から徒歩約 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

Tel 03-6450-9157 (受付時間: 月曜～金曜 10:00～16:00)

E-mail oc-daita@nodaisup.com

インターネットからのお申し込み

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

2022年8月発行

