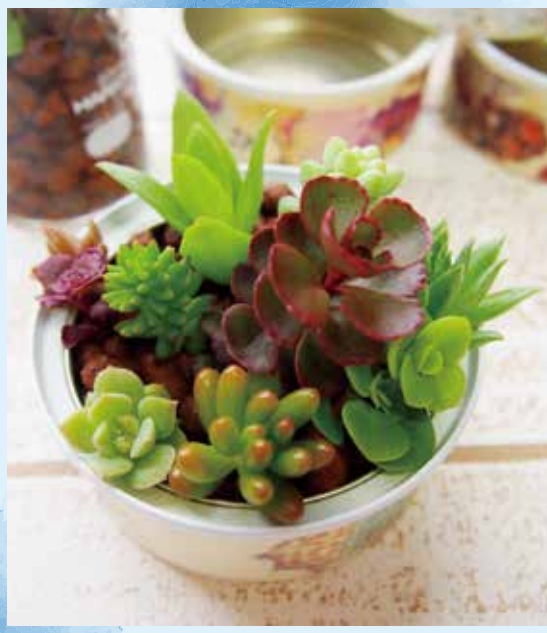
東京農大
オープンカレッジ

2022
4月-9月
[前期]

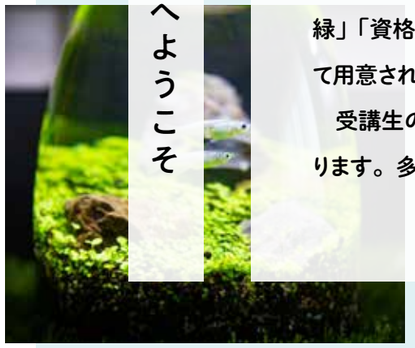
3月10日(木)から順次申込スタート



全57講座開講

お子さんの自由研究にもオススメ

Produced by 株式会社農大サポート



東京農大オープンカレッジへようこそ

昨年東京農大は創立130 年を迎えました。本年度は新たな一年に向かって始動します。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 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いております。

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、ハイブリット方式等も導入して「食」「教養」「花・緑」「資格・検定」「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

講座のご案内（57 講座）.....P.4

P.4 食の講座 / P.6 趣味・教養の講座 / P.8 資格・検定の講座 / P.9 花・緑の講座 / P.10 こどもの講座 / P.12 オンラインの講座

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。

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。

食の講座

Food

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
台湾の健康美食を知る（春夏編） 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）	5/7（土） 14:00〜15:30	3,500 円	中医学思想が基礎にある台湾では、食物は健康を守る「薬」だと考えられています。気候や体質に合わせてどんな工夫をしているのか、台湾の実例を紹介します。お土産付き。
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/24（日）		
おいしいコーヒーを科学する 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 5/14（土） 6/11（土） 7/9（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テースティングの実習に加えて、簡単な測定機器を使って実験を行い、コーヒーの香味のとらえ方を学習します。 対象…20歳以上
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/27（水）		
スリランカ「シナモン」について詳しくなろう！ 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）	5/16（月） 10:00〜11:30	3,500 円	講師が訪問したスリランカのシナモン農園についてオンラインと動画でナビゲート。現地での見学気分を味わいましょう。スリランカ産地直送シナモンを参加者全員プレゼント。
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/27（水）		
料理とワインのマリアージュ 代田キャンパス かわごえ 直子（料理研究家・salon de rouge 主宰）	5/21（土） 14:00〜16:00	4,500 円	料理とワインのマリアージュを一緒に検証しながら楽しく学んでいただきます。今回のテーマは、スパークリングワイン。ちょっとしたおつまみの工夫でより素敵なマリアージュになります。デモストレーションでオリジナルの数種の人気のおつまみもご紹介。 対象…20歳以上
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/5/8（日）		
食生活の科学！ 〜食品の化学と微生物〜 世田谷キャンパス 東 和男（東発酵醸造研究所）	5/28（土） 10:00〜17:20	5,000 円	食品を安全に保つため食品の化学・心身の健康などの食生活指針（厚生労働省）、微生物の挙動、食中毒を学びます。1日30品目、低塩・低脂肪食、野菜食などで食生活を楽しみ健康を考えます。
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/5/15（日）		
ワインの楽しみを科学する、味わいの奥深さ 3回コース 代田キャンパス オンライン 川邉 久之（エノリューション代表）	全3回 5/28（土） 6/25（土） 7/23（土） 14:00〜15:30	10,000 円	「ワインと料理をより一層おいしく楽しむ」①ワインを知る「白・赤・ロゼ・発泡性ワインの概要」②ワインと食材「素材・調味料の科学」③ ワインとの相性を究める「ワインと料理をつなぐ科学」を楽しみながら学んでいける講座です。*試飲は、ございません。 対象…20歳以上
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/5/15（日）		

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
和食を支える本みりん 代田キャンパス 舘 博（東京農業大学 名誉教授）	6/18（土） 10:00〜11:30	1,500 円	本みりんはやわらかな甘さを持つ日本の伝統的な調味料ですが、その製法や調理効果についてはあまり知られていません。本講義で、本みりんのすばらしさを体感してください。 対象…20歳以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/6/5（日）		
江戸と全国地ものに学ぶ 〜どぶろくと農文化(1期) どぶろくと人が集う、米を緑の農文化〜 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）	6/18（土） 13:00〜15:00	3,000 円	新潟の中川卓夫は農文化の象徴どぶろくを醸し全国どぶろく研究大会・最優秀賞を、日本農業賞大賞を受賞。耕地・水路を守る中山間地農業とどぶろくの関りを、唄き酒し学びます。農文化（令和 4）・醸造（令和 5） 対象…20歳以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/5/29（日）		
カレーを知ろう！ 「カレー粉の簡易調合体験」と「オンライン工場見学」 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）	6/20（月） 12:30〜14:30	6,000 円	ヒット商品「カレーの王子さま」を作った講師が、子どもから大人まで、わかりやすいカレーの話をします。カレー粉の簡単な調合体験と、オンラインで工場見学もします。 対象…小学生以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/6/6（月）		
良食を学ぼう Aクラス・Bクラス 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代表）	<Aクラス> 6/26（日） 13:30〜16:30 <Bクラス> 9/17（土） 13:30〜16:30	7,100 円（テキスト代込） 持ち物 良食検定公式テキストブック（当日配布）	あなたは、どんな食べ方をしていますか?食べ方は生き方です。良い食べ方は成長とともに自然と身につくものではありません。良い食べ方を学び、より良い人生へ。本講座で良い食べ方を学びましょう。 対象…いつまでもおロから味わって食べたい方
	申込受付期間：< A クラス> 2022/4/1（金）〜 2022/6/12（日） < B クラス> 2022/5/9（月）〜 2022/9/4（日）		
台湾に学ぶ、夏の体を整える養生茶とスープ 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）	全 2 回 7/2（土） 8/27（土） 14:00〜15:30	7,000 円	夏の健康維持に役立つ食材の活用法を、台湾の実例で学びます。今回は、体質や目的に合わせてブレンドする「養生茶」と「スープ」を紹介します。試飲・試食とお土産付き。
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/6/19（日）		
スパイスを煮出して「クラフトコーラ」を作ってみよう！ 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）	7/11（月） 10:00〜12:00	6,000 円	エスビー食品の香辛料の責任者だった講師から、香辛料の特徴や効果効能、使い方などについて学んだあと、実際にスパイスを煮だして独自の『クラフトコーラ』を作ります。 対象…小学生以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/6/27（月）		
ホヤのお菓子を作ろう！！ 午前クラス・午後クラス 代田キャンパス 谷口 亜樹子（東京農業大学 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（鎌倉女子大学講師）	7/30（土） <午前クラス> 10:00〜12:00 <午後クラス> 13:30〜15:30	4,500 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、海のパイナッ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。ホヤの栄養価を学びながら、ホヤのお菓子を実際に作ります。米粉のケーキ、団子のたれ、他 対象…高校生以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/18（祝）		

趣味・教養の講座

Hobby & Culture

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
植物画　火曜クラス 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 4/12(火),4/26(火) 5/10(火) 5/24(火) 6/14(火),6/28(火) 7/12(火),7/26(火) 8/23(火),8/30(火) 9/13(火),9/27(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、植物の特徴が分かるように描くこと、観察することが重要です。作品を仕上げるまで沢山の過程がありますが、順を追って描くコツや工夫など解りやすくお話します。
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/3（日）			
植物画 **水曜 午前クラス・午後クラス** 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）	全 10 回 4/13(水),4/27(水) 5/11(水),5/25(水) 6/8(水),6/22(水) 7/13(水),7/27(水) 9/14(水),9/28(水) <午前クラス> 10:30〜12:30 <午前クラス> 13:30〜15:30	35,000 円 持ち物 6 ページ下をご覧ください	植物をじっくり観察しながら、正確に描いていきます。植物の細部まで見ることによって新しい発見があり、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：2022/3/10（木）〜 2022/4/3（日）			
毎日の暮らしに活かす薬膳･中医学 **木曜クラス** 代田キャンパス 江口 美智（国際中医師　国際中医薬膳師）	全 4 回 4/21（木） 5/19（木） 6/16（木） 7/14（木） 14:00〜15:30	12,500 円 （テキスト代込）	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講座です。今期はリクエストをいただいている初心者向けの中医学の基礎講座を開講します。
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/10（日）			
世田谷代田学 **〜代田に学ぶ、環境、森林、文化〜** 代田キャンパス 橘 隆一（東京農業大学 地域環境科学部 教授）	4/23（土） 15:00〜16:30	500 円	根津山（羽根木公園）で育った代田出身の講師とともに，東京・世田谷の代田という地を見つめ直し，環境や森林，そして文化について足元から学ぶ楽しさを共有しませんか。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/13（水）			

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 2 〜 3 本）
- 練り消し
- 絵の具（ホルベイン社 ボタニカルアート用 24 色組）
- 面相筆（小・中各 2 本）
- 筆洗
- パレット
- 筆拭き
- 筆巻き
- 花材用剣山（必要な方）
- カッター小

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
香りの科学と美学 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 3 回 4/23（土） 5/14（土） 5/21（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、オリジナルの調香品を作ります。天然香料や合成香料の匂いを嗅ぎながら調香の基礎を実感できる、香料の学科を持つ農大ならではの講座です。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/13（水）			
毎日の暮らしに活かす薬膳･中医学 **火曜クラス** 代田キャンパス 江口 美智（国際中医師 国際中医薬膳師）	全 2 回 5/10（火） 6/28（火） 14:00〜15:30	5,000 円	薬膳のベースとなる中医学を毎日の暮らしに活かし健康な体を作っていく実用的な講座です。 今期は季節の不調を改善する薬膳処方と薬膳茶ブレンド法を紹介します。
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/26（火）			
自然に寄せて心を映す **〜俳句入門〜** 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 5/18（水） 6/15（水） 7/20（水） 8/17（水） 9/21（水） 10:00〜12:00	10,000 円 持ち物 ノート、辞書（歳時記）	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て、コース終了後、合同句集を作成します。
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/5/8（日）			
能の香り 代田キャンパス 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 5/20（金） 5/27（金） 13:30〜15:00	6,000 円	能は日本独特の舞台芸術で世界無形遺産に指定されています。謡の一部　小謡を覚えて、能の香りを感じてみましょう。能楽師御厨さんによる謡指導、京都松栄堂の柴木さんのお香の話、そして香りの科学と内容盛りだくさんです。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/5/5（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･ビールは菌･酵素への懸け橋〜** 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）	6/4（土） 10:00〜17:20	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、麹･麦芽の機能、味噌･醤油･納豆･テンペ･酢･甘酒･麦汁･味醂･清酒･焼酎などの醸造を学びます。
申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/5/22（日）			
うんこから考えよう､環境問題とは何か? **〜ごみ箱、九相図、糞尿〜** 代田キャンパス 橘 隆一（東京農業大学 地域環境科学部 教授）	7/16（土） 15:00〜16:30	1,000 円	臭いものにフタをするな!を合い言葉(?)に、ごみ箱を覗き、仏教美術「九相図」を眺めつつ、誰もがひり出す糞尿から物質循環や環境問題について考えていきます。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/3（日）			
東アジア･北朝鮮から考える環境問題 **〜自然や生態系に国境はない〜** 世田谷キャンパス 橘 隆一（東京農業大学 地域環境科学部 教授）	7/23（土） 15:00〜16:30	1,500 円	東アジアの自然環境保全や環境問題を考える上において、国交のない国に対して無関心を決め込んで良いのでしょうか?自然や生態系とは何なのか?ともに考えていきます。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/10（日）			
地域の自然と生き物から学ぶ 代田キャンパス 苗川 博史（東京農業大学 元教授）	8/6（土） 14:00〜15:30	2,500 円	本講座は、神奈川県茅ケ崎市の里地・里山における自然環境や生き物について、これまで観察された①長距離・移住生物、②周辺域・移住生物、③水田・近隣域・移住生物、④水田・移住生物を紹介いたします。 対象…中学生以上
申込受付期間：2022/5/9（月）〜 2022/7/24（日）			

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 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 6/5（日） 6/19（日） 7/10（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学び「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。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 円を初日持参ください。** 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/5/22（日）			
 フレーバー・フレグランス検定 2 級試験付き対策講座（前期） 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 8/28（日） 9/4（日） 9/11（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	「フレーバー・フレグランス検定2級」合格を目指す対策講座です。全6回のうちの前半3回になります。講座の受講に関してはどなたでも受講できます。また、匂い嗅ぎの試験も加わるため、受験希望者は「匂いを嗅ぐ」の講座の受講をお勧めします。香料関係企業の新入社員研修レベル相当です。 **※試験は、後期の最終回に行います。** 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/5/9（月）〜 2022/8/16（火）			

Flower and Green

花・緑の講座

Frower & green

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 季節のフラワーデザイン講座 <Aクラス> 生花で作る春の花束（ラッピングつき） <Bクラス> 多肉植物フレームアレンジ（アーティフィシャルフラワー） <Cクラス> ハーフムーンリース（アーティフィシャルフラワー） 代田キャンパス 平尾 洋子（花の教室 ADEMAIN 主宰）	<Aクラス> 4/24（日） 14:00〜16:00 <Bクラス> 6/12（日） 14:00〜16:00 <Cクラス> 7/8（金） 14:00〜16:00	各5,500 円 持ち物 はさみ、カッター、ペンチ、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作成いたします。フレッシュ（生花、野菜、果実含む）、高品質造花、プリザーブドフラワー、ドライフラワーなど様々な材料を使用して作成いたします。 対象…小学生以上（小学生は、付添要）
申込受付期間：<A クラス >2022/3/10（木）〜 2022/4/10（日） <B クラス >2022/4/1（金）〜 2022/5/29（日） <C クラス >2022/4/1（月）〜 2022/6/26（日）			
 樹木の形の意味 世田谷キャンパス 堀 大才（東京農業大学 元非常勤講師） 三戸 久美子（東京農業大学 非常勤講師） 内田 均（東京農業大学 地域環境科学部 教授）	全 3 回 5/7（土） 5/21（土） 5/28（土） 13:00〜15:00	10,000 円	樹木の形による分類法や形の作られ方などについて学び、樹木の形の読み解き方を知り、樹木の理解を深めます。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/24（日）			
 テーブルガーデニング <Aクラス> 一年草が主役の花の寄せ植え <Bクラス> 梅雨を爽やかにすごす季節の寄せ植え <Cクラス> 夏を楽しむ季節の寄せ植え 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> 5/9（月） 13:30〜15:00 <Bクラス> 6/6（月） 13:30〜15:00 <Cクラス> 7/4（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	広々とした庭がなくてもベランダやリビングのテーブルの上で楽しめる、季節の花や緑の寄せ植えを作ります。作業をしながら、さまざまな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 >2022/3/10（木）〜 2022/4/25（月） <B クラス >2022/4/1（金）〜 2022/5/23（月） <C クラス >2022/4/1（金）〜 2022/6/20（月）			
 剪定の理論と技術 世田谷キャンパス 堀 大才（東京農業大学 元非常勤講師） 三戸 久美子（東京農業大学 非常勤講師） 内田 均（東京農業大学 地域環境科学部 教授）	全 3 回 6/11（土） 6/18（土） 6/25（土） 13:00〜15:00	10,000 円	剪定が木に与える影響を知るために樹木の構造や防御反応について学び、望ましい剪定方法について考えてみます。 理解を助けるために木片を用いて解説します。 対象…高校生以上
申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/5/29（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〜** 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、東京農大農友会フェンシング部 部長）	**全 12 回** 4/23(土),5/7(土) 5/21(土),5/28(土) 6/4(土),6/11(土) 6/18(土),6/25(土) 7/2(土),7/9(土) 7/23(土),7/30(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	フェンシング競技体験で、楽しみながらの心身の健全な育成と子供達の交流を深めることを目的としています。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。 対象…小学生
	申込受付期間：2022/3/10（木）〜 2022/4/13（水）		
   生き物の色や形の意味を考えてみよう！ **<第1回>** **生き物の観察ツアー** **<第2回>** **色から観るサケの食物連鎖** **<第3回>** **カラフルザリガニの餌づくり・ザリガニSDGs** 世田谷キャンパス **武田 晃治**（東京農業大学 教職課程 教授）	**<第1回>** **5/21**（土） 14:00〜16:00 **<第2回>** **6/18**（土） 14:00〜16:00 **<第3回>** **7/23**（土） 14:00〜16:00	**<第1回>** **2,500 円** **<第2回>** **3,000 円** **<第3回>** **3,500 円** 持ち物 カメラ（記録用）	生き物の見た目の色や形・色のもととなる物質に着目して、観察・実験などを含んだ3回のシリーズ講座です。夏休みの自由研究の題材にヒントがいっぱいです！ 第1回目は、様々な生き物を見て・触れて、生物の面白さを体験！　第2回目は、実験からサケの色のもとを探る！　第3回目は、最近話題のカラフルザリガニ餌づくり！ 各回で完結する内容なので興味のある回のみ参加でも楽しんでいただけます 対象…小学3年生以上
	申込受付期間：<第1回>2022/3/10（木）〜 2022/5/8（日） <第2回>2022/4/1（金）〜 2022/6/5（日） <第3回>2022/4/1（金）〜 2022/7/10（日）		
 親子で作るSweetsレッスン♪ **フランス菓子の基本「洋梨のタルト」** 代田キャンパス **池田 昌代**（東京農業大学 応用生物科学部 准教授） **田中 真莉子**（管理栄養士）	**7/22**（金） 10:00〜13:00	**5,000 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、基礎を知ることで、美味しいお菓子を作ることが出来ます。農大卒のお菓子講師と親子で体験してみませんか?フランス菓子の基本「洋梨のタルト」を作りましょう♪ 対象…小学生とその保護者
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/7（木）		
 夏休み「カレーの王子さま」の開発者から美味しいカレーを学ぼう！ 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）	**7/23**（土） 10:00〜11:30	**3,500 円**	『カレーの王子さま』を作った講師が子どもにも分かりやすいカレーのお話をします。作り方の実演とカレー粉の簡易調合体験があります。「カレーの王子さま」のお土産つき。 対象…小学生以上
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/10（日）		
 スズメバチの観察と標本作り！ **午前クラス・午後クラス** 代田キャンパス **蝦名 元** （進化生物学研究所 東京農業大学 非常勤講師） **丸沢 丸**（スズメバチ芸人・お笑いコンビかにゃ）	**7/31**（日） <午前クラス> 10:30〜12:00 <午後クラス> 14:00〜15:30	**4,000 円**	スズメバチ芸人の丸沢丸（農大 OB）がスズメバチの怖さや凄さを解説！昆虫についての基本も学び、スズメバチを観察して標本作りに挑戦しよう！※汚れても良い服装でお越しください 対象…小学3〜6年生とその保護者
	申込受付期間：2022/4/1（金）〜 2022/7/18（月）		

講座名 / 講師	日時	受講料 / 持ち物	内容
 夏休み 親子でクッキング！ 代田キャンパス **かわごえ 直子** （料理研究家 salon de rouge 主宰）	**8/7**（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	メニューは、完熟バナナケーキとコロコロまん丸クッキーになります。バナナケーキはパウンド型1本、クッキーは、袋に入れてお持ちかえりいただきます。お菓子作りの基本、器具の使い方、材料について楽しく学びもある講座です。 対象…小学生とその保護者
	申込受付期間：2022/5/9（月）〜 2022/7/24（日）		
 目指せ香り博士！ **〜ラベンダーの香り大研究〜** 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） **藤森 嶺**（東京農業大学 客員教授） **佐無田 靖・櫻井 和俊** （(一社）フレーバーフレグランス協会）	**8/21**（日） 10:00〜12:00	**3,000 円**	大人気のハーブ「ラベンダー」の香りを大研究します。様々は製品に活用されているラベンダー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。そしてラベンダーの香り（精油）を使って、オリジナルの虫よけスプレー作ります!香りを抽出する実験（水蒸気蒸留実験）も実演します!夏休みの自由研究にピッタリです！ 対象…小学生
	申込受付期間：2022/5/9（月）〜 2022/8/4（木）		
 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〜** 代田キャンパス **村上 修一**（学校法人東京農業大学 参与 / 東京農業大学第一高等学校 元教師） **武中 豊** （東京農業大学第一高等学校・中等部 教諭）	**8/27**（土） 10:00〜12:00	**3,500 円** 持ち物 GPS測定器（スマホアプリ可）	農大系列中学の入試問題で実際にテーマにした地球の円周、日本の歩測での計測を親子で体験。中学入試や理科の学びに必要な論理的な見方、考え方を実学を通して学びます。 対象…小学5・6年生とその保護者
	申込受付期間：2022/5/9（月）〜 2022/8/16（火）		
 親子で体感！生き物のスゴ技！ 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）	**詳細はHPで** **ご覧ください**	**3,500 円**	生き物は生き抜くために、ビックリするような技、さまざまな能力を持っています! 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! ※汚れても良い服装でお越しください。 対象…小学3〜6年生とその保護者
	申込受付期間：詳細は HP でご覧ください		
 親子でボトルアクアリウムを作ろう‼ 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）	**詳細はHPで** **ご覧ください**	**3,000 円**	ボトルアクアリウムとは、ガラスビンなどで作るミニ・アクアリウムです。 生態系や食物連鎖の基本を学び、動物、植物、微生物による生態系のような世界をつくろう! ※汚れても良い服装でお越しください。 対象…小学3〜6年生とその保護者
	申込受付期間：詳細は HP でご覧ください		
 親子で挑戦!初めての昆虫標本作り! 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）	**詳細はHPで** **ご覧ください**	**3,000 円**	標本を実際に作成することで、昆虫の色・形・仕組み・命の不思議さを体感できます! 自由研究は昆虫標本作成に挑戦してみてはいかがでしょうか?（教材：カブトムシ） ※汚れても良い服装でお越しください。 対象…小学3〜6年生とその保護者
	申込受付期間：詳細は HP でご覧ください		
 化石のレプリカを作ろう！ 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）	**詳細はHPで** **ご覧ください**	**4,000 円**	中生代を代表する生物、アンモナイトの本物の化石をもとに、レプリカを作ってみよう! 使用したアンモナイトはお持ち帰りいただけます。 ※汚れても良い服装でお越しください。 対象…小学3〜6年生とその保護者
	申込受付期間：詳細は HP でご覧ください		

Online

オンラインの講座

オンライン講座の申込は、Web 受付のみになります

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	ワインの楽しみを科学する、味わいの奥深さ 3回コース	全3回 5/28（土）・6/25（土）・7/23（土）14:00 ～ 15:30	10,000 円
P.8 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	全3回 6/5（日）・6/19（日）・7/10（日）10:00 ～ 12:00	15,000 円
P.8 資格・検定の講座	フレーバー・フレグランス検定 2 級試験付き対策講座	全 3 回 8/28（日）・9/4（日）・9/11（日）10:00 ～ 12:00	15,000 円

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://noudaisup.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

Step 2 ZOOM をインストールする

Step1 の準備ができたら、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

ダウンロード
ボタンをクリックして
Zoom 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
ファイルをクリック

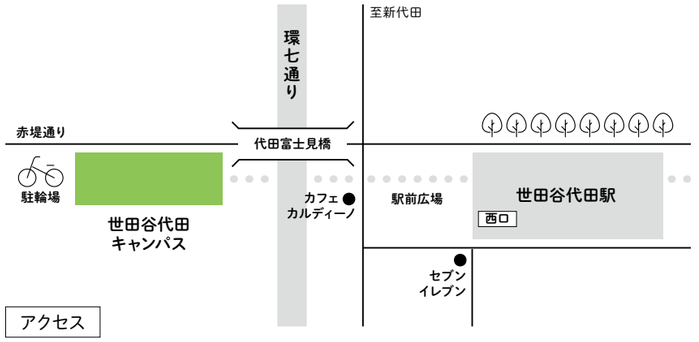
左記の画面が表示されたら
インストール完了です。
オンライン講座の事前準備は完了です。

Step 3 講座を受講する

講座当日は、今期よりマイページに表示された受講画面から講座にご参加ください。
講座資料もマイページよりダウンロードが可能になります。
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。

キャンパスのご案内

代田キャンパス

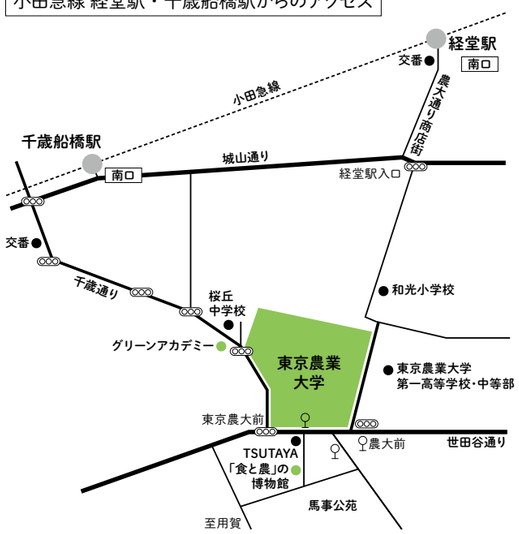


アクセス
〔住所〕〒155-0033 東京都世田谷区代田 3-58-7
〔電車〕小田急線「世田谷代田駅」西口から徒歩2分 / 京王井の頭線「新代田駅」から徒歩8分
※駐輪場は有料です。（台数にも限りがあります）

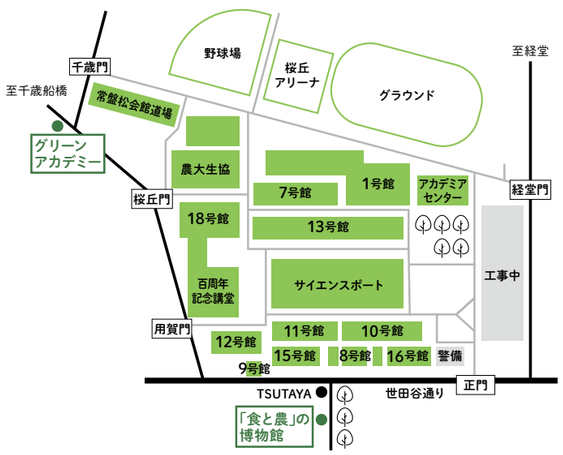
世田谷キャンパス /「食と農」の博物館 / グリーンアカデミー

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



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

3/10（木） ・ 4/1（金） ・ 5/9（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

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いただけます

ハガキ

下記の内容を送付

1. 希望の講座（※クラスがあるものはクラス名）
2. 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

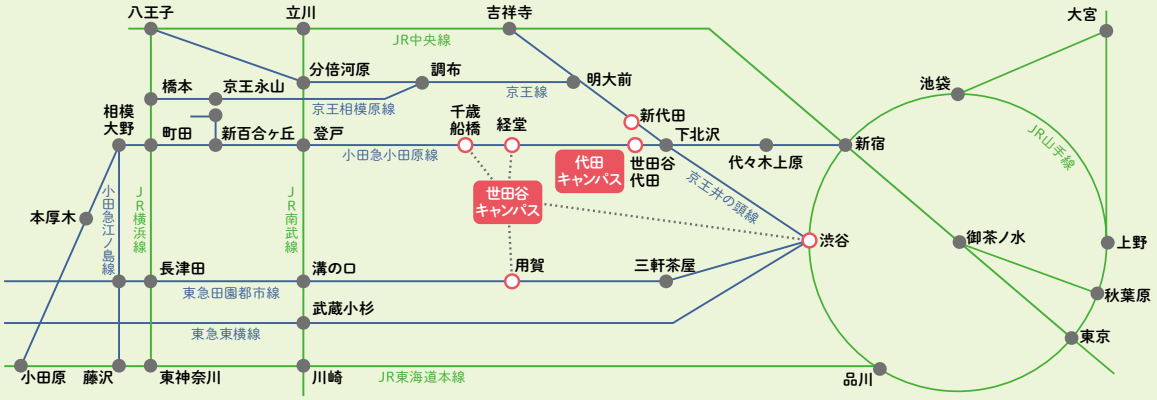
▼

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
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

2022年2月発行