

TOKYO NODAI OPEN COLLEGE

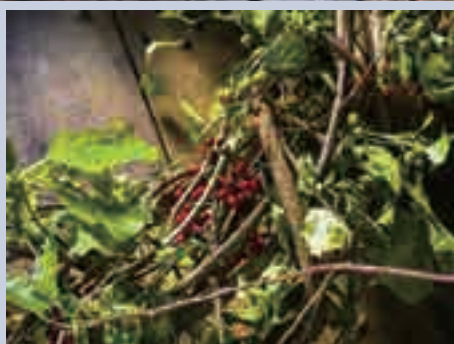
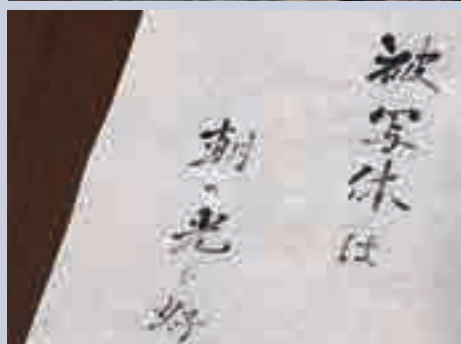
AUTUMN & WINTER

# 東京農大 オープンカレッジ

2020年  
後期

10月 → 3月

ここではない学びがあります



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  
オンライン講座もスタート

9/4 (金)から  
順次申込  
スタート

ご挨拶

東京農業大学は、来年創立130年を迎えます。

この間、東京農大が続けてきた教育・研究は生物学、分子生物学、化学、生物化学、栄養学、工学、経済学など幅広い専門領域からなる「農生命科学」であり、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20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、毎年約2800人に受講いただいております。

2020年後期は、58講座を開講します。内容は本学の教育研究の蓄積から展開する「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。

この機会にワクワクする学びを体験してみてはいかがでしょうか。積極的な参加をお待ちしております。

東京農業大学 学長 高野 克己

INDEX

講座のご案内（58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

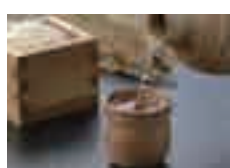
TEL 03-6450-9157

E-mail oc-daita@nodaisup.com

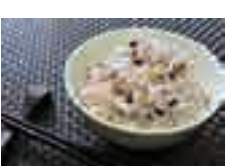
URL http://www.nodaisup.com/

受付時間 月曜～金曜 10：00 ～ 17：00

食の講座

| 受付期間<br>会場                     | 講座名 / 講師 / 内容                                                                         |                                                                                                           | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 受講料 / 持ち物                                                          |                                                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/22<br>代   |    | 日本のお茶 世界のお茶<br>初級「お茶を知る」<br>お茶と暮らしの研究者<br>平野 裕美<br>隠れ茶を守る会<br>齋藤 雅子                                       | 人とお茶との出会いは薬として始まり約 5000 年の歴史があると言われています。最初に緑茶、その後、紅茶・烏龍茶等へと発展しました。長い歴史の中で人を魅了し続けてきたお茶、身近な日本茶・知らない日本茶から世界のお茶まで様々なお茶をご紹介します。また実際に味わっていただきます。「お茶との出会いが楽しくなる」講座です。                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 全3回<br>10/4(日)、11/15(日)、<br>12/6(日)<br>10:00～12:00<br><br>定員 20名   | 13,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                              |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/22<br>代   |    | 日本のお茶 世界のお茶<br>中級「お茶を淹れる」<br>お茶と暮らしの研究者<br>平野 裕美<br>隠れ茶を守る会<br>齋藤 雅子                                      | 緑茶にも蒸し茶・炒り茶・大きな葉・小さな芽のお茶 烏龍茶にも緑色・茶色様々なタイプのお茶があります。同じ名前のお茶でも個々に味も淹れ方も違うお茶。どんなお茶が目の前に現れた時も迷うことなく特徴を見極め美味しく淹れるコツがあります。実際にお茶を淹れながら感じ取っていただきます。「お茶を淹れることが楽しくなる」講座です。                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 全3回<br>10/4(日)、11/15(日)、<br>12/6(日)<br>13:00～15:00<br><br>定員 12名   | 13,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                              |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/27<br>代   |    | おいしいコーヒーを<br>科学する<br>東京農業大学<br>国際食料情報学部 教授<br>古庄 律<br>堀口珈琲研究所<br>堀口 俊英                                    | 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イスティングを実施します。<br>1 回目：コーヒーの基礎知識とテイスティング<br>2 回目：コーヒーの風味の差のテイスティング<br>3 回目：優れた 6 種のコーヒーのテイスティング                                                                                                                                                                                                                                                           | 全3回<br>10/10(土)、10/24(土)、<br>11/8(日)<br>13:00～15:00<br><br>定員 20 名 | 10,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                              |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/16<br>オ  |    | 料理とワインの<br>マリアージュ<br>料理研究家<br>Salon de rouge 主宰<br>かわごえ 直子                                                | 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。事前に指定のワイン(赤ワイン2,000円程度)を購入いただき、オリジナルの簡単なおつまみ(500円程度)をご紹介します。レシピは、事前送付します。<br>当日は、ワインとレシピの中から選んだおつまみをご用意いただき、何故相性がいいのか？さらに相性をよくするには？意外な組み合わせは？などを一緒に体験してきましょう。                                                                                                                                                                                                                                                         | 11/6(金)<br>14:00～15:30<br>※オンライン受講方法<br>→9ページを参照<br><br>定員 15名     | 3,500円<br>※別途、事前にワイン等の<br>購入が必要になります<br><br>持ち物<br>事前にご案内したワイン、<br>おつまみ、ワイングラス、<br>筆記用具 |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/27<br>代  |  | 世界一辛い<br>トウガラシを作る<br>研究開発戦略<br>東京農業大学<br>農学部 准教授<br>杉山 立志                                                 | 世界一辛いトウガラシは、どんどん辛くなり新しい品種が発表されています。研究により、辛味成分の生合成のされ方、蓄積している場所、辛味の違うトウガラシは何か違うのか？など多くのことがわかってきました。これらと他の植物で得られている知見を組み合わせると、最大の辛味を引き出すことができるはずです。その理論値を計算し、達成するための手段と解決すべき問題点を解説し、実際に世界一を目指した現在の取り組みを紹介します。                                                                                                                                                                                                                                         | 11/7(土)<br>10:00～11:30<br><br>定員 25名                               | 500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                 |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/22<br>代  |  | 江戸と全国地ものに<br>学ぶ ～田中酒造場の酒造り～<br>東発酵醸造研究所<br>東 和男<br>田中酒造場<br>代表取締役社長 田中 康博                                 | 創業・天保 6 年、姫路の田中酒造場「名刀正宗」、3 代目は内閣の運輸大臣に就任し、農家とともに栽培した播磨の酒造好適米で「地酒」を仕込む。<br>現 6 代目は全国の機関・酒蔵とのネットワークで研究し、現代科学にそって清酒を造る。<br>江戸期の「石掛け式天秤搾り」で機械搾りにない円やかな酒に仕上げる。清酒蔵の歴史は全国の平均が 200 年以上あり、その「地酒」の本質を学び好き酒します。                                                                                                                                                                                                                                                | 11/7(土)<br>14:30～16:30<br><br>定員 25名                               | 3,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具、ノート<br><br>対象<br>20 歳以上                                       |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>11/11<br>代  |  | 「ブラウン・ブレッドの<br>楽しみ方」～基本編～<br>「パン食文化研究室」青沼 一彦<br>(ゲスト登壇者)<br>ムールアラムール 本杉 正和シェフ<br>ドイツパン職人工房ヴァルト<br>渡辺和彦シェフ | 食糧資源の観点からパン食文化を掘り下げるシリーズ。日本人にとってパンと言えば、白い「食パン」ですが、ヨーロッパでは茶色いパン「ブラウン・ブレッド」が主流。小麦の中心（胚乳）だけ粉にして作る「白いパン」と違い、ミネラルを多く含む外皮も粉にする全粒粉パンの魅力を、おいしい食べ方とセットで学びます。<br>第1回は、湘南小麦・ムールアラムール「黒い食パン」、山梨県・ヴァルト「全粒粉カステンブロート」、十勝・風土火水「くらぼん」の3種類、乳製品やフィリングを合わせて食べ比べます。詳細は、Facebook/パン食文化白書にて確認いただけます                                                                                                                                                                        | 11/25(水)<br>16:00～18:00<br><br>定員 30名                              | 4,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具<br><br>対象<br>高校生以上                                            |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>11/19<br>代 |  | 台湾の健康美食を知る<br>体を整える食材・料理・スイーツ・<br>お茶の活用法体験講座<br><br>東京農業大学 名誉教授<br>豊原 秀和<br>漢方上級スタイリスト<br>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から、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。季節の変わり目の体調変化や体質に合わせ、食を通じて体を整えるヒントが得られます。毎回の試食または試飲で、実際に味わうこともできます。<br>【第1回】台湾固有の雑穀・赤キヌアと身近な雑穀たち 近年注目を集めている台湾固有種の「赤キヌア：紅藜（ホンリー）」を中心に、台湾でよく使われる雑穀と料理について、栄養価や活用法などを紹介します。<br>【第2回】秋冬の体を整える台湾の食材活用法 食べ物を通じて体の調子を整える「食養生」。台湾では、一般の食材や漢方薬材を活用し、体調を崩す前にいち早く対応してしまいます。台湾の秋冬の食養生を紹介します。<br>【第3回】季節や体質に合わせた台湾の健康茶いろいろ 日本茶やウーロン茶など、茶葉を使った「お茶」ではなく、台湾には様々な素材を使った健康茶があります。季節や体調・体質に合わせて飲める健康茶レシピを覚えてみましょう。 | 全3回<br>12/5(土)、1/23(土)、<br>2/20(土)<br>13:00～15:00<br><br>定員 25名    | 10,000 円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                             |



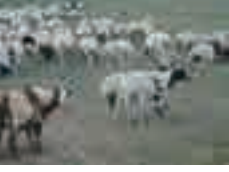
| 【会場】                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                 | 【会場】                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                             |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <div>代</div> 代田キャンパス <div>世</div> 世田谷キャンパス <div>グ</div> グリーンアカデミー <div>オ</div> オンライン講座 |                                                                                     |                                                                                                                 | <div>代</div> 代田キャンパス <div>世</div> 世田谷キャンパス <div>グ</div> グリーンアカデミー <div>オ</div> オンライン講座                                                                                                                                                                                             |                                                                                             |                                                                               |
| 受付期間<br>会場                                                                             | 講座名 / 講師 / 内容                                                                       |                                                                                                                 | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                                                                            | 受講料 / 持ち物                                                                                   |                                                                               |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>12/7<br>代                                                          |    | お正月を迎えるオリジナル<br>七味唐辛子を作ろう<br><br>東京農業大学元非常勤講師<br>高橋 和良<br>ハーブ&スパイス コーディネーター<br>諸橋 美枝子                           | お正月を迎えるにあたり、年越しそば用に或は、お節のきんぴらこぼう用に、自分好みでブレンドしたマイ七味唐辛子を作りましょう。<br>和風香辛料の代表格の七味唐辛子の歴史や原材料の秘密、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、色々なエピソードを聞いた後、各々独自の配合で七味唐辛子の作成を体験します。60分座学、60分実習の1講座です。<br>実習では、共有は避け、各自で調べます。                                                                    | 12/21(月)<br>10:00～12:00<br><br>定員 15名                                                       | 6,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                     |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>12/15<br>代                                                         |    | 「菌活の科学！」<br>～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～<br>【菌・酵素サイエンス】<br><br>東発酵醸造研究所<br>東 和男<br>進化生物学研究所<br>蝦名 元 | 生き物は細胞から成り、多細胞生物のヒトは細胞約 37 兆個で構築されますが、菌は 1 つの細胞からなるものもあります。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、菌の発酵メカニズムを「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・ビールなどの醸造のエピソードが科学的な好奇心を揺さぶります。                                                                                     | 1/9(土)<br>10:00～15:00<br>※お昼は各自でご持参ください。<br><br>定員 30名                                      | 3,500 円<br><br>持ち物<br>筆記用具、ノート<br><br>※理論を学ぶ講座ですので<br>仕込み等はありません。             |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>12/18<br>オ代                                                        |    | 再現性のある美味しい<br>料理レシピ<br><br>料理研究家<br>Salon de rouge 主宰<br>かわごえ 直子                                                | 料理は得意でも、再現性のある料理レシピを作るには、料理基礎、経験、想像力、アレンジ力が必要です。企業のメニューや商品開発を多々行ってきた料理研究家 30 年の経験で、料理の基礎をお伝えしながら、レシピにしておくコツを伝授します。<br>1、2 回目はオンライン講座、3 回目は、実習付き講座でテーマを決め、オリジナルレシピを作成いただきます。料理初心者の方も、楽しく参加できる講座で進めていきます。毎日の食事作りにも役立ち、美味しい講座です。                                                      | 全3回<br>1/13(水)、2/17(水)<br>13:00～14:30<br>3/17(水)<br>10:00～13:00<br>※1、2回は、オンライン講座<br>定員 10名 | 15,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具、エプロン、<br>お手拭きタオル、マスク<br><br>※オンライン受講方法<br>→9ページを参照 |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>1/12<br>代                                                          |    | スパイスの特質を知り<br>自分好みのカレー粉を<br>つくろう<br><br>東京農業大学元非常勤講師<br>高橋 和良<br>ハーブ&スパイス コーディネーター<br>諸橋 美枝子                    | 1月22日はカレーの日です。<br>『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、実際にスパイスに触れて、香りを楽しみながら、独自のカレー粉を作ってみましょう。カレー粉をつかったアイデアレシピもたくさん紹介します。<br>60分座学、60分実習の1講座です。実習では、共有は避け、各自でカレー粉をブレンドします。                                                          | 1/22(金)<br>10:00～12:00<br><br>定員 15名                                                        | 6,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                     |
| 開始<br>11/2<br>締切<br>2/4<br>代                                                           |  | 「ブラウン・ブレッドの<br>楽しみ方」～実践編～<br><br>「パン食文化研究室」青沼 一彦<br>(ゲスト登壇者)<br>ブロートコネクター 早川ゆかり                                 | ヨーロッパには、小麦を含め多様な「パン食文化」があり、ドイツのライ麦やイギリスのオーツ麦など伝統的な製法で作られた「ブラウン・ブレット」は、2日目、4日目と風味の変化を楽しみ食べられています。「焼きたて!」と言う日本の価値とは真逆ですね。山梨県でパンと人、パンと地域をつなぐ仕事を続ける早川ゆかりブロートコネクターをお招きし、旬の食材をタルティーヌやスモークブローに調理してもらい試食。保存料や冷蔵庫がなかった時代のレシピに忙しい現代人に役立つ時短食法を学びます。<br><b>詳細は、Facebook「パン食文化白書」にて確認いただけます</b> | 2/18(木)<br>16:00～18:00<br><br>定員 30 名                                                       | 4,500 円<br><br>持ち物<br>筆記用具<br><br>対象<br>高校生以上                                 |
| 開始<br>11/2<br>締切<br>2/18<br>代                                                          |  | 身体に良い雑穀料理を<br>作ろう!!<br><br>東京農業大学 農学部 教授<br>谷口 亜樹子<br>料理研究家<br>KAORUKO KITCHEN主宰<br>松野 薫子                       | 雑穀は、あわ(粟)、ひえ(稗)、きび(黍)などの米、小麦、大麦を除く穀類を一般に言います。ミネラルや食物繊維が多く、身体に良い栄養成分が多く含まれています。今回の講座は、雑穀を用いた料理を作り、雑穀の栄養成分について学びます。                                                                                                                                                                  | Aクラス<br>3/2(火) 10:00～12:00<br>Bクラス<br>3/2(火) 13:30～15:30<br><br>定員 各24名                     | 4,500 円<br><br>※クラスごとにお申込ください。<br><br>持ち物<br>エプロン、三角巾、<br>マスク、持ち帰り用袋          |

| 【会場】                                                                                   |                                                                                       |                                                                                                                | 【会場】                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>代</div> 代田キャンパス <div>世</div> 世田谷キャンパス <div>グ</div> グリーンアカデミー <div>オ</div> オンライン講座 |                                                                                       |                                                                                                                | <div>代</div> 代田キャンパス <div>世</div> 世田谷キャンパス <div>グ</div> グリーンアカデミー <div>オ</div> オンライン講座                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                        |
| 受付期間<br>会場                                                                             | 講座名 / 講師 / 内容                                                                         |                                                                                                                | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 受講料 / 持ち物                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                        |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/22<br>オ                                                           |    | 昆虫日本農業の現在と<br>未来 ～うつせみテクノと創る<br>昆虫日本食文化～<br><br>東京農業大学<br>地域環境科学部 教授<br>佐々木 豊                                  | FAO(国連食糧農業機関)は昆虫食が温暖化・エネルギー・食料問題などを解決するとしています。現在日本でも次第に新しい昆虫食が誕生してきましたが、まだマイナーな存在であることは否定できません。そこで、農大発の新しい昆虫日本食・文化・農業を創造する活動を開始しました。この中心である「うつせみテクノ」の活動をメインテーマに昆虫日本農業の現在と未来についてお話しします。特定食品ロスで飼育した農大ブランドコオロギ「農大ちちろ」に加え、地域社会を活性化する埼玉県産ブランドコオロギ「彩ちちろ」などについてもご紹介いたします。<br>Zoom用「昆虫キャラクター」アイコン画像のプレゼント付 | 10/3(土)<br>13:00～14:30<br><br>対象<br>小学生以上<br><br>定員 250名                                                                                                                                                         | 2,000円<br><br>準備するもの<br>PCまたは タブレット、<br>ネット環境<br><br>※オンライン受講方法<br>→9ページを参照                                            |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/21<br>オ代                                                          |    | 能の香り<br>～小謡を覚えて能に触れる～<br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>下掛宝生流能楽師<br>御厨 誠吾                                          | 古典芸能の能を実感し、楽しむ講座。能に登場する香りに関する講義も行います。能を全く知らない方でも楽しみ、愛好者の方には新鮮な切り口での能の見方を示します。今期は「小鍛冶」をとりあげ、下掛宝生流能楽師御厨誠吾講師の謡曲実演と解説を中心に行います。小謡を覚え、謡うことにより能の魅力を実感してください。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。                                                                                                        | 全3回<br>10/9(金)、10/16(金)<br>10/23(金)<br>10:30～12:00<br>※代田キャンパスまたはオンライン<br>どちらかでお申込みください<br>定員 15名(代田)<br>30名(オンライン)                                                                                              | 7,000円(代田キャンパス)<br>3,500円(オンライン講座)<br><br>準備するもの(オンラインのみ)<br>PCまたは タブレット、<br>ネット環境<br><br>※オンラインで受講の方は<br>→9ページを参照ください |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/29<br>オ代                                                          |    | 香りの効能<br>～医療・介護分野への展開～<br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレジャーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子                 | わたしたちの周りには良い匂い、悪い匂いなど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の問題もあるでしょう。心地よい香りの環境を築くために、香りの効能という観点から香りの科学を学び、考える場を作りたいと思います。好ましくない匂いを調査的に好ましいものにしていく方法についても考えていきましょう。主な内容：1. 香りの効能の講座について、2. テルペン化合物とその効能、3. 効能を有するとされてきた化合物の香りについて、4. 香り物質の植物細胞内での所在について、5. 香りの効能の最新情報                                   | 全2回<br>10/11(日) 10:00～12:00<br>10/31(土) 13:30～15:30<br>※代田キャンパスまたはオンライン<br>どちらかでお申込みください<br>定員 20名(代田)<br>30名(オンライン)                                                                                             | 7,000円(代田キャンパス)<br>3,500円(オンライン講座)<br><br>準備するもの(オンラインのみ)<br>PCまたは タブレット、<br>ネット環境<br><br>※オンラインで受講の方は<br>→9ページを参照ください |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/29<br>代                                                           |    | キヌアまるごと体験講座<br>～映画と音楽で体感するキヌアの<br>故郷アンデスの世界～<br><br>東京農業大学元非常勤講師<br>日本キヌア協会 事務局長<br>日高 憲三<br>チャランゴ演奏家<br>福田 大治 | 「キヌアまるごと体験講座」を今回は少し趣向を変え、キヌアの故郷アンデスが舞台の映画と音楽を通してキヌアに対する総合的な理解を深めていきます。映画は、数々の賞を受賞した「バチャママの贈りもの」、バチャママとは母なる大地の神様のこと。キヌアが伏線として重要な意味を持つ素晴らしい作品。音楽は、日本を代表するチャランゴ演奏家、福田大治氏によるフルクローレ演奏とアンデス文化のトークをお楽しみいただけます。                                                                                            | 10/11(日)<br>13:30～16:30<br><br>定員 30名                                                                                                                                                                            | 2,500円                                                                                                                 |
| 火曜クラス<br>開始<br>9/4<br>締切<br>9/29<br><br>水曜クラス<br>開始<br>9/4<br>締切<br>9/30<br>代          |  | 植物画講座<br><br>火曜クラス<br><br>水曜クラス<br><br>ボタニカルアーティスト<br>グリーンアカデミー講師<br>佐々木 啓子<br><br>ボタニカルアーティスト<br>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立って、花卉の形、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していただけることと思います。植物が好きで、絵を描いてみたい方なら、どんなでも楽しみながら学んでいけることでしょう。                                                                                                                                           | 火曜クラス(全10回)<br>10/13、10/27、11/10、<br>11/24、12/8、12/22、<br>1/12、1/26、2/9、3/9<br>すべて 9:45～11:45<br><br>水曜クラス(全10回)<br>10/14、10/28、11/11、<br>11/25、12/9、12/23、<br>1/13、1/20、2/10、2/24<br>すべて 10:30～12:30<br><br>持ち物 | 1回 3,500円<br>※全10回分まとめて<br>先払いとなります<br><br>定員<br><br>各クラス<br>新規 12 名<br>継続 16 名                                        |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/29<br>代                                                           |  | 毎日の暮らしに<br>活かす薬膳・中医学<br>火曜クラス<br><br>国際中医師<br>国際中医薬膳師<br>江口 美智                                                 | 薬膳のベースとなる中医学の基礎をわかり易く学んでいただく講座です。中医学を通して一人ひとりの身体(体質)に対する理解を深め、自分に本当に適した食事や生活習慣を習得して毎日の暮らしに活かすことで、病気に負けないバランスの取れた体を作っていくための実用的な内容です。今回は新型コロナウイルス感染症の薬膳的予防法に加えて内臓にスポットをあて、1回目は「肺」、2回目は「腎臓」、3回目は「肝臓」の働き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。内臓の働きを知ることご自分の体質と内臓の関係が理解できるようになり、体質改善がより身近になります。  | 全3回<br>10/13(火)、11/17(火)、<br>1/19(火)<br>13:30～15:00<br><br>定員 25 名                                                                                                                                               | 8,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                                              |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/1<br>オ                                                           |  | うつせみテクノと昆虫で<br>学ぶプログラミング入門<br><br>東京農業大学<br>地域環境科学部 教授<br>佐々木 豊                                                | うつせみテクノとは、昆虫に学び、Society5.0の中で常に、メタモルフォーゼしていき、新しい昆虫日本食・文化・農業の創造する学生ベンチャーです。うつせみテクノサポーターであるバイオロボティクス研究室の教員が彼らとともに、昆虫をキーワードにプログラミングを学べる教室を企画しました。ビジュアル型プログラミング言語「Scratch3.0」を用い、昆虫を対象とした様々なプログラミングを遊びながら学ぶ演習型教室です。資料ファイル、キャラクター&背景、お手本サンプルプログラムもデジタル教材として配布します。                                       | 10/17(土)<br>10:00～12:00<br><br>対象<br>小学生以上<br><br>定員 250名                                                                                                                                                        | 3,500円<br><br>準備するもの<br>PCまたは タブレット、<br>ネット環境<br><br>※オンライン受講方法<br>→9ページを参照                                            |



【会場】  
代 代田キャンパス 世 世田谷キャンパス  
グ グリーンアカデミー オ オンライン講座

【会場】  
代 代田キャンパス 世 世田谷キャンパス  
グ グリーンアカデミー オ オンライン講座

| 受付期間<br>会場                                                        | 講座名 / 講師 / 内容                                                                       |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                    | 日時 / 定員                                                                               | 受講料 / 持ち物                                                                                   | 受付期間<br>会場                     | 講座名 / 講師 / 内容                                                                         |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                | 日時 / 定員                                                                          | 受講料 / 持ち物                                                |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/3<br>代                                      |    | ヤマブドウの魅力を<br>探る<br><br>東京農業大学 非常勤講師<br>平尾 正之                                     | 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。<br>第1回：日本の野生ブドウ類、その利用と文化<br>第2回：樹皮利用の昔と今、第3回：果実利用の昔と今<br>今年度は感染症予防のため実習・試飲は行わず、果実、ブドウ蔓、ジュース・ワインの配布のみとします。                                                  | 全3回<br>10/18(日)、11/22(日)<br>12/13(日)<br>13:30～15:30<br><br>定員 30名                     | 5,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具、持ち帰り用袋                                                            | 開始<br>10/1<br>締切<br>12/24<br>代 |    | 古代より封印された香りー埋木の魅力ー<br><br>進化生物学研究所 客員研究員<br>成田 廣枝<br>進化生物学研究所<br>東京農業大学 非常勤講師<br>蝦名 元 | 埋木は、主として縄文時代に山崩れや火山の噴火で土中にバクされて眠っていた樹木です。万葉集にも出てくるほど古くから知られていた数千年前の埋木と、江戸時代後期に仙台で発見された数百万年前の亜成性埋木との違いを古文書や国語辞典類で紐解きましょう。<br>さらに、ニュージーランドでの大木カウリ(ナンヨウスギ科)の埋木の豪快な発掘作業もビデオでご紹介します。自然のなせる技のスケールを実感しましょう。※1人1テーパー、1香炉。香りを楽しむ時のみ、マスクをずらしします。                         | 1/16(土)<br>13:30～15:30<br><br>定員 25名                                             | 3,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/12<br>オ 代                                   |    | 実学・稼ぐビジネス講座（地域創生編）<br><br>東京農業大学<br>農生命科学研究所 教授<br>木村 俊昭                         | 「地域創生・SDG s」による社会貢献を実現し、事業持続するために、実学・稼ぐビジネスの「あるべき姿」（ひと・こと・もの）を具体的な事業構想と実践実例を交えて解説します。<br>(先行研究：経営学・行動経済学・社会学・文化人類学)<br>(1)地場産業振興・未来産業創発ー「五感六育」事業構想と実践（6次産業化、自販機等による国内外販売事業、ザリガニ・カニ・エビ等養殖事業ほか）<br>(2)地元が創る「五感六育」映画の制作（独自の動画制作・発信）<br>(3)「地域創生講座」による人材養成事業（東京農大・東大他） | 10/21(水)<br>18:00～19:30<br>※代田キャンパスまたは オンラインどちらかで申込みください<br><br>定員 20名(代田) 10名(オンライン) | 5,000円(受講料同額)<br>※受講料には、講座テキスト代「決定版地域創生の本質」(1,430円)が含まれています<br><br>※オンラインで受講の方は→9ページを参照ください | 開始<br>10/1<br>締切<br>12/24<br>代 |    | モンゴル遊牧民に学ぶヒツジとヤギの飼養管理技術<br><br>東京農業大学 客員教授<br>苗川 博史                                   | ヒツジとヤギの大群を管理するモンゴル遊牧民は、日常的に自らの家畜群をどのように認識し識別しているのか、体系だった科学的知識として私たちに十分に伝えられていない。<br>本講座は、担当者が1995年～2018年までモンゴル国の遊牧民が所有するヒツジとヤギの放牧調査の中で得られた知見について、モンゴル遊牧民がヒツジとヤギをどのように個体・群管理しているのか飼養管理技術に関する内容を紹介いたします。                                                         | 1/17(日)<br>14:00～15:30<br><br>定員 24名                                             | 2,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/15<br>代                                     |    | 自然に寄せて心を映すー俳句入門ー<br>東京農業大学 名誉教授<br>中川 純一<br>東京農業大学<br>応用生物科学部 教授<br>寺本 明子        | 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。<br>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、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す。簡易な合同句集の作成を予定しています。                                                                           | 全5回<br>10/26(月)、11/2(月)、11/9(月)、11/16(月)、11/30(月)<br>18:00～20:00<br><br>定員 15名        | 10,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具、ノート、辞書（できれば歳時記入り電子辞書）                                            | 開始<br>10/1<br>締切<br>1/7<br>代   |    | 商品の売り（USP）に繋がるアイデアと商品の作り方<br><br>東京農業大学 元非常勤講師<br>高橋 和良                               | ヒット商品にはUSP（Unique Selling Proposition）、俗にいう「商品の売り」が必要不可欠だと言われます。そのUSPをどのように生み出し、どのように商品に反映するのか、ディテールへの拘り方について、商品開発責任者として実績を持つ講師が、成功談、失敗談を交え分かりやすく解説します。様々な発想法を用いて行うUSPを生み出す思考技術は、一般的な業務改善や組織改革の具体的なアイデア出しにも役立つはず。                                              | 全5回<br>1/20(水)、1/27(水)、2/3(水)、2/10(水)、2/17(水)<br>19:00～20:30<br><br>定員 30名       | 12,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                               |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/15<br>代                                     |   | 毎日の暮らしに活かす薬膳・中医学木曜クラス<br>国際中医師<br>国際中医薬膳師<br>江口 美智                               | 薬膳のベースとなる中医学の基礎をわかり易く学んでいたく講座です。中医学を通して一人ひとりの身体(体質)に対する理解を深め、自分に本当に適した食事や生活習慣を習得して毎日の暮らしに活かすことで、病気に負けないフランスの取れた体を造っていくための実用的な内容です。<br>今回は新型コロナウイルス感染症の薬膳的予防法に加えて、1回目は「咳」、2回目は「老化」、3回目は「風邪」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。                             | 全3回<br>10/29(木)、11/26(木)、1/21(木)<br>13:30～15:00<br><br>定員 25名                         | 8,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                   | 開始<br>10/1<br>締切<br>1/11<br>代  |   | 生物の進化と生態学のつながりを見る<br>『種の起原』原書第6版の訳者と学ぶ<br><br>樹木生態研究会 最高顧問<br>東京農業大学元 非常勤講師<br>堀 大才   | 生態学は極めて複雑な生物の世界でおきる現象を理解するための学問ですが、一般に誤解されていることも少なくありません。一方、進化論で著名なC.ダーウィンは、その有名な古典的著書『種の起原』において、生態学的な概念を豊富な事例を挙げて述べており、ダーウィンは「生態学の創始者」と言っても過言ではないほどです。ダーウィンの考え方を学ぶことは、生物の複雑な生態の世界を理解する一助になるでしょう。そこで、ダーウィンの種の起原の世界から生態学の本質を理解するために、生物相互の「つながり」を理解する目を養おうと思います。 | 全3回<br>1/23(土)、1/30(土)、2/6(土)<br>10:30～12:00<br><br>定員 25名                       | 9,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/22<br>代                                     |  | ヒツジとヤギの違いについて知ろう<br><br>東京農業大学 客員教授<br>苗川 博史                                     | 本講座では、ヒツジとヤギの動物としての分類、性質・気質、用途、泌乳能力、品種、からだの特徴などの違いについて、知りたいこと気になることを講義いたします。<br>また、モンゴル国で調査してきたヒツジとヤギの母子関係や放牧下における鳴き声によるコミュニケーション・行動について、明らかにになったことなどお話しします。                                                                                                       | 11/1(日)<br>14:00～15:30<br><br>定員 24名                                                  | 2,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                   | 開始<br>10/1<br>締切<br>1/19<br>代  |  | 意外と知らない「食品表示」<br><br>食品表示活用研究会<br>消費者部会一同                                             | 食品表示の読みとり方を消費者のみなさんにわかりやすく知っていただくための講座です。<br>企業の現場で活躍する食品表示のエキスパートがスライドを使って解説いたします。<br>その後、食品表示全般について、みなさんの生の声を聞かせていただくディスカッションをさせていただきます。普段から食品表示に感じていることをお聞かせください。                                                                                           | 1/29(金)<br>13:30～15:30<br><br>定員 25名                                             | 500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                  |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/31<br>オ                                     |  | Scratch3.0とPythonで学ぶプログラミング入門<br><br>東京農業大学<br>地域環境科学部 教授<br>佐々木 豊               | 本講座は、1コマ目：プログラミング入門＆スクラッチ3.0を使用したアルゴリズム学習、2コマ目：Python（パイソン）を用いたコーディング入門です。<br>ビジュアル型のプログラミング言語でアルゴリズムを意識し、それと対照させてAI分野で活用されているPythonを学ぶことができ、プログラミング初心者にとって敷居が低いことが特徴となっています。今後ご自宅などで学習できるよう支援するプログラミング入門教室です。<br>デジタル教材を配信します(受講料込)。                              | 11/14(土)<br>13:00～16:00<br><br>対象<br>小学生以上<br><br>定員 250名                             | 7,000円<br><br>準備するもの<br>PCまたはタブレット、ネット環境<br>※オンライン受講方法→9ページを参照                              | 開始<br>11/2<br>締切<br>1/30<br>代  |  | 香りの科学と美学<br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子      | 香りの専門家の指導で、自分オリジナルの調香品を作りましょう。フレーバー・フレグランスの基礎知識を楽しく学ぶとともに、調香の基礎を学ぶことができます。香料物質からしっかり学ぶ、農大ならではの講座と言えます。アロマテラピーを学んでも香料のレベルでの理解が不十分と思われる方やアロマを好む方に特に受講していただきたい講座です。楽しみながら香り学べます。今年で13年目になる講座です。                                                                   | 全4回<br>2/6(土) 13:30～15:30<br>2/27(土)、3/6(土) 3/13(土)<br>10:00～12:00<br><br>定員 20名 | 12,000円<br><br>対象<br>高校生以上                               |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>11/10<br>代                                     |  | 香りを嗅ぐ<br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子    | 生活の中で単品の香料の匂いを嗅ぐチャンスは、ほとんどないはず。一般の人では入手できない香料単品の香りを知り、解説を聞く貴重な講座です。<br>フレーバー・フレグランス2級検定試験の匂い嗅ぎテストにも対応した講座。<br>1回目はフレーバー香料、2回目はフレグランス香料を中心に解説します。                                                                                                                   | 全2回<br>11/21(土)、12/26(土)<br>13:30～15:30<br><br>定員 25名                                 | 5,000円<br><br>持ち物<br>参考書「エッセンス！フレーバー・フレグランス」(三共出版)                                          | 開始<br>11/2<br>締切<br>2/13<br>代  |  | ヒツジのマスコットをつくる<br><br>東京農業大学 客員教授<br>苗川 博史                                             | 羊毛の感触を楽しみながら、モールを骨組みにして、さまざまな大きさ・形のヒツジのマスコットをつくります。<br>講座では、参加者が思う存分のヒツジのマスコットをつくりあげ、好きなだけ持ち帰ってください。<br>ヒツジのことを知る良い機会になると思います。                                                                                                                                 | 2/27(土)<br>14:00～16:30<br><br>定員 24名                                             | 2,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具、携帯カメラがあると便利<br><br>対象<br>中学生以上 |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>11/12<br>代                                     |  | スパイスを使ったXmasリースをつくろう<br><br>東京農業大学元非常勤講師<br>高橋 和良<br>ハーブ&スパイス コーディネーター<br>諸橋 美枝子 | 香辛料No1メーカーで長年商品開発責任者を勤め、全日本スパイス協会では、技術委員長をも務めたスパイスの専門家である講師が、Xmasリースの歴史や材料の特徴・エピソードなどを解りやすく話します。<br>知識を学んだ後は、香辛料の香りとし形を活かした個性的なXmasリース作りの実習です。<br>ハーブ&スパイス コーディネーターが優しく教えます。60分座学、60分実習の1講座です。実習では、共有は避け、各自で自分専用のリースを作ります。                                         | 11/27(金)<br>10:00～12:00<br><br>定員 15名                                                 | 6,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                   | 開始<br>11/2<br>締切<br>2/19<br>代  |  | アイデアマン1日養成講座<br><br>東京農業大学 元非常勤講師<br>高橋 和良                                            | 新製品や新サービス、新規事業、新企画、コストダウンや業務改善のアイデア等々、ビジネスの現場では職種に関係なく常に気の利いたアイデアの提案が求められます。そんな時「どうしたら、もっと良いアイデアを出すことが出来るのだろうか?」と思ったことはありませんか?アイデア出しとは思考の技術です。この技術を身に付ければ、誰でもアイデア出しに対するストレスを解消することが出来ます。理論を学び、実習で身に付ける1日講座です。                                                  | 2/28(日)<br>10:00～16:00<br><br>定員 30名                                             | 10,000円<br><br>持ち物<br>筆記用具                               |
| 開始<br>Aクラス 10/1<br>Bクラス 10/1<br>締切<br>Aクラス 12/3<br>Bクラス 1/11<br>代 |  | 分子栄養学で美しい肌を手に入れる<br><br>東京農業大学<br>応用生物科学部 助教<br>山根 拓実                            | 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？<br>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。                                                                                       | Aクラス 12/14(月)<br>Bクラス 1/22(金)<br>18:00～19:30<br><br>定員 各27名                           | 各クラス3,000円<br><br>※クラスごとにお申込ください。<br><br>持ち物<br>電卓(携帯可)、筆記用具<br><br>対象<br>高校生以上             |                                |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |                                                          |



## 花・緑の講座

| 受付期間<br>会場                                                                                                                |                                                                                     | 講座名 / 講師 / 内容                                                                                          |  | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                            |  | 受講料 / 持ち物                                                                                                                                                     |  |                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------|--|
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/24<br><br>代                                                                                          |    | 環境植栽学 No.2                                                                                             |  | 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。 |  | 全5回<br>10/3(土)、10/10(土)、<br>10/18(日)、10/31(土)、<br>11/8(日)<br>10:30～12:00                                                                                      |  | 18,000 円<br><br>対象<br>高校生以上                                               |  |
|                                                                                                                           |                                                                                     | 樹木生態研究会最高顧問<br>東京農業大学元非常勤講師<br>堀 大才<br><br>樹木生態研究会副代表<br>東京農大非常勤講師<br>三戸 久美子<br><br>地域環境科学部 教授<br>内田 均 |  | 1 回目：環境植栽学の意義と No.1 の復習<br>2 回目：地球温暖化と樹林・樹木的作用<br>3 回目：都市のヒートアイランド現象と樹林・樹木的作用<br>4 回目：大気汚染の樹林への影響<br>5 回目：森林・樹林の環境保全機能                                                                                                             |  | 定員 30名                                                                                                                                                        |  |                                                                           |  |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/24<br><br>世                                                                                          |    | 造園伝統技法の基礎実習                                                                                            |  | 近年、町で目にすることが多くなってきたプラスチック製の竹垣などにみるように、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、日本の伝統的な造園技術を修得し、伝承するために、造園技術者として活躍しているプロフェッショナルを招き、①京都式の剪定、②竹垣(竹林の活用)、③垂高木レベルの移植技術の基礎、及び④舗装工(インターロッキング)、を実地で学びます。                                          |  | 全4回<br>10/3(土)世田谷キャンパス<br>10/17(土)世田谷キャンパス<br>11/14(土)川崎市麻生区早野<br>12/12(土)世田谷キャンパス<br>すべて 10:00～16:00<br>※会場が回ごとに違います。<br>現地集合・現地解散になります。<br>※お昼は、各自でご持参ください。 |  | 40,000 円<br>(一般)<br><br>10,000 円<br>(農大生・留学生)<br>※1回ごとに参加については<br>ご連絡ください |  |
|                                                                                                                           |                                                                                     | 地域環境科学部 教授<br>高橋 新平<br>地域環境科学部 教授<br>鈴木 貢次郎                                                            |  | 1回目：京都の剪定技術(世田谷キャンパス内)<br>講師：井上剛宏((株)植芳造園)<br>2回目：移植工(2019年実施の植付け、世田谷キャンパス)<br>講師：大場淳一((株)大場造園)<br>3回目：竹垣(川崎市麻生区早野・梅ヶ谷特別緑地保全地区、早野聖地公園)<br>講師：阿部晋也((株)昭立造園)<br>4回目：舗装工(世田谷キャンパス)<br>講師：豊田弘((株)豊和緑地)                                 |  | ※今後の感染状況により、世田谷キャンパス内入構が不可となった場合、開講となる可能性があります。                                                                                                               |  | 持ち物<br>作業着、作業靴、<br>剪定鋏、剪定ノコギリ                                             |  |
| 開始<br>Aクラス 9/4<br>Bクラス 10/1<br>Cクラス 11/2<br>締切<br>Aクラス 10/5<br>Bクラス 11/23<br>Cクラス 2/1<br><br>グ                            |   | テーブルガーデニング<br>～小さく楽しむ<br>季節の寄せ植えづくり～                                                                   |  | 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よ。                                                                         |  | Aクラス 10/19(月)<br>Bクラス 12/7(月)<br>Cクラス 2/15(月)<br>13:30～15:00                                                                                                  |  | 各クラス3,800円<br><br>※クラスごとにお申込ください。                                         |  |
|                                                                                                                           |                                                                                     | グリーンアカデミー副校長<br>大出 英子                                                                                  |  | Aクラス:おとなシックな秋色の寄せ植え<br>Bクラス:クリスマスから楽しむ冬の寄せ植え<br>Cクラス:癒しのグリーン、苔の寄せ植え<br>(写真は、イメージです。実際には、時期の植物を使います)                                                                                                                                |  | 定員 各22名                                                                                                                                                       |  | 持ち物<br>汚れ防止のエプロン、<br>手拭きタオル、筆記用具                                          |  |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>11/14<br><br>グ                                                                                         |  | 針葉樹香るフレッシュ<br>クリスマスリースづくり                                                                              |  | 生の針葉樹の枝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、魔除けや豊穣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？(生の枝を使いますので、日にちが経ち茶色く枯れたり葉が落ちることがあります。)              |  | 11/28(土)<br>13:00～15:30                                                                                                                                       |  | 3,800円                                                                    |  |
|                                                                                                                           |                                                                                     | グリーンアカデミー副校長<br>大出 英子                                                                                  |  | 定員 24名                                                                                                                                                                                                                             |  | 持ち物<br>汚れ防止のエプロン、<br>手拭きタオル、筆記用具<br><br>対象<br>小学5年生以上                                                                                                         |  |                                                                           |  |
| 開始<br>Aクラス 9/4<br>Bクラス 9/4<br>Cクラス 10/1<br>Dクラス 11/2<br>締切<br>Aクラス 10/11<br>Bクラス 11/15<br>Cクラス 12/5<br>Dクラス 1/30<br><br>代 |  | 季節のフラワー<br>デザイン講座                                                                                      |  | 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、後でご自分でアレンジ作成可能ともなります。花を囲んでご一緒しませんか？                                              |  | Aクラス 10/25(日)<br>Bクラス 11/29(日)<br>Cクラス 12/19(土)<br>Dクラス 2/13(土)<br>13:30～15:30                                                                                |  | 各クラス5,500円<br><br>※クラスごとにお申込ください。                                         |  |
|                                                                                                                           |                                                                                     | 花の教室 ADEMAIN 主宰<br>平尾 洋子                                                                               |  | Aクラス:高品質造花アーティシャルフラワーで作るキャンドルスタンドアレンジ<br>Bクラス:クリスマスドア壁飾り(ガーランドタイプ)<br>Cクラス:お正月ドア壁飾り<br>Dクラス:生花で作る/バレンタインアレンジ                                                                                                                       |  | 定員 各20名                                                                                                                                                       |  | 持ち物<br>はさみ、カッター<br>持ち帰り用の袋<br><br>対象<br>小学生以上                             |  |

## 資格検定の講座

| 受付期間<br>会場                                                       | 講座名 / 講師 / 内容                                                                        |                                                                                                                                 | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 受講料 / 持ち物                                                                                                                           |                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開始<br>Aクラス 9/4<br>Bクラス 9/4<br>締切<br>Aクラス 10/3<br>Bクラス 11/12<br>代 |   | <b>食の検定講座</b><br><br>食育推進団体イートライトジャパン<br>食育実践ジャーナリスト<br>安武 郁子<br>東京農業大学 元助教<br>辻 聡<br>イートライトサポーターコーチ<br>歯科衛生士 / 管理栄養士<br>宮下 茉友子 | 「良い食べ物」も大切ですが、「良い食べ方」も大切。<br>世代を問わず、Eat to Win!!<br>健康寿命延伸を目指す講座です！<br><br>Aクラス:発酵食品を学ぶ&醤油のワークショップ<br>しょう油博士が登場!!<br>知っているようで知らない?<br>日本の食文化を代表する発酵食品「醤油」。<br>発酵と腐敗の違い・醤油の歴史、醤油の規格など、<br>クイズやワークショップを交えて楽しく発酵食品<br>について学びます。<br>Bクラス:eatright・選食力を学ぶ&食べ方ワークショップ<br>知っているようで知らない?「良い食べ方」。<br>無意識に食べていませんか?<br>いつも使う「口」のことどれくらい知ってるでしょう?<br>ワークショップを通じて、今の自分の食べ方を<br>見直し、「eatright=良食」を学びましょう。 | Aクラス 10/17(土)<br>13:30～16:00<br><br>Bクラス 11/28(土)<br>13:30～16:00<br><br>定員 30名                                                      | Aクラス 3,500円<br>Bクラス 3,300円<br><br>持ち物<br>筆記用具、<br>食の検定 3 級公式<br>テキストブック<br><br>食の検定 3 級公式テキスト<br>ブックは、公式ストアにて<br>販売中<br>※当日、会場にて購入可<br>3,000円(税別)<br><br>対象<br>小学4年生以上 |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>11/7<br>オ代                                    |   | <b>フレーバー・フレグランス検定<br/>2級試験付き対策講座(前期)</b><br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子                | フレーバー・フレグランス2級検定試験のための対策講座。<br>全6回のうちの前半3回になります。2級検定試験は、後期<br>最終回に実施します。3級検定合格者を主な対象としてま<br>すが、受講自体は制限条件は無くどなたでも受講できます。<br>3級と比べるとレベルは上がりますが、この講座の受講と<br>指定教科書の学習で合格を目指します。<br>香料関係企業の新入社員研修レベル相当です。                                                                                                                                                                                         | 全3回<br>11/21(土)、11/28(土)、<br>12/5(土)10:00～12:00<br>※代田キャンパスまたは オンライン<br>どちらかでお申込みください<br>定員 20名(代田)<br>20名(オンライン)                   | 15,000円(受講料同額)<br><br>持ち物<br>指定教科書「エッセンス」フレー<br>バー・フレグランス」(三共出版)<br>※オンラインで受講の方は<br>→9ページを参照ください                                                                       |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>11/28<br>オ代                                  |   | <b>フレーバー・フレグランス検定<br/>3級試験付き対策講座</b><br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子                    | 香りを基礎からしっかり学び、「フレーバー・フレ<br>グランス検定 3 級」取得を目指す対策講座。<br>精油や香り物質の化学的理解、調査技術の基礎など<br>香り全般の広い基礎知識を習得することを目的とし<br>ます。2回の対策講座を行い、3回目に検定を実施。<br>合格者にはフレーバー・フレグランス協会より合格<br>証を発行します。<br>対象 高校生以上                                                                                                                                                                                                       | 全3回<br>12/12(土)、12/19(土)、<br>1/16(土)10:00～12:00<br>※代田キャンパスまたは オンライン<br>どちらかでお申込みください<br>3回目は、代田キャンパスのみ<br>定員 20名(代田)<br>20名(オンライン) | 15,000円(受講料同額)<br><br>※受験希望者は、受験料5,000円<br>(税別)を当日ご持参ください。<br>※オンラインで受講の方は<br>→9ページを参照ください                                                                             |
| 開始<br>11/2<br>締切<br>2/25<br>代                                    |  | <b>フレーバー・フレグランス検定<br/>3級合格者向け講座</b><br><br>東京農業大学 客員教授<br>藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖 / 櫻井 和俊<br>日野原 千恵子                     | フレーバー・フレグランス検定3級合格者がアロマブレん<br>ダー®の取得をするための実習講座。<br>ローズベースおよびアップルベースの調合を行い、<br>フレーバーフレグランスへ応用します。<br>調合手法の基礎を習得しながら、フレーバーとフレグら<br>ンスの考え方を実践的に学びます。                                                                                                                                                                                                                                            | 3/6(土)<br>13:30～15:30<br><br>定員 25 名                                                                                                | 7,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                                                                                              |

## こどもの講座

| 受付期間<br>会場                     | 講座名 / 講師 / 内容                                                                         |                                                                                                                   | 日時 / 定員                                                                                                                                                                                                                                                  | 受講料 / 持ち物                                                                                                   |                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開始<br>9/4<br>締切<br>9/21<br>世   |  | <b>小学生のための<br/>フェンシング教室</b><br><br>応用生物科学部 准教授<br>数岡 孝幸<br>東京農業大学 名誉教授<br>高橋 英一                                   | 当講座は、地域の子供達を中心に普段接する機会の少ない<br>フェンシング競技を体験し、楽しみながら心身の健全な<br>育成を培い、子供達の交流を深めてゆくことを目的として<br>います。本講座では、世界で最も競技人口が多く、ルールも<br>分かり易いエペ種目を行います。礼に始まり、礼で終わる<br>フェンシングで心身の向上を図りましょう。<br>対象は、小学3年生～6年生になります。<br>※今後の感染状況により、世田谷キャンパス内入構が<br>不可となった場合、開講となる可能性があります。 | 全12回 土曜日クラス<br>10/3、10/17、10/31、11/7<br>11/21、12/5、12/19、1/9<br>1/30、2/6、2/20、3/6<br>14:00～17:00<br>定員 20 名 | 20,000 円<br><br>持ち物<br>フェンシング用具一式<br>(初受講者には無料貸出可)、<br>室内用運動シューズ、<br>ハイソックス(膝まで覆う<br>長いもの)、Tシャツ2枚、<br>タオル、水分補給用飲料 |
| 開始<br>9/4<br>締切<br>10/3<br>博   |  | <b>生き物に触れて<br/>環境と進化を学ぼう!</b><br>～バックヤードもご案内～<br><br>進化生物学研究所<br>東京農業大学非常勤講師<br>蝦名 元 / 橋詰二三夫                      | 私たち人間の生活は、様々な生き物に支えられています。<br>その様々な生き物の作り出したのは「環境」と「進化」なの<br>です。おもしろい進化をした動物・植物を実際に見ながら<br>生き物と私たちのつながり、生物多様性・環境・進化につ<br>いて楽しく学びましょう!<br>生き物の不思議や魅力に接することで、新しい発見や<br>おどろきが待っています!<br>通常入れない研究所バックヤードにも入ります。<br>お土産もありますのでお楽しみに!                          | 10/17(土)<br>14:00～16:00<br><br>対象<br>小学3～6年生の親子<br>定員 10組                                                   | 1組 3,000円<br><br>持ち物<br>汚れてもよい服装、<br>筆記用具                                                                         |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>11/30<br>代 |  | <b>身近なテーマで<br/>サイエンスショー</b><br><br>東京農業大学 客員教授<br>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<br>ーです。まず、講師がこれまでの大学授業等で紹介して<br>きた身近な動物の骨や毛皮を提示し、参加者が実物に<br>触れます。<br>次に、「取れる?取れない?」「割れる?割れない?」「変わる?<br>変わらない?」「倒れる?倒れない?」のサイエンスショーを<br>演示します。最後に、さまざまな不思議な科学現象を体験<br>する実習形式の講座です。学校では学べない理科の実験・<br>観察を体験する良い機会になると思います。       | 12/12(土)<br>14:00～16:00<br><br>対象<br>小中学生<br>※低学年生は、要付添<br>定員 24名                                           | 2,500 円<br><br>持ち物<br>筆記用具、携帯カメラ<br><br>※低学年生は、要付添                                                                |
| 開始<br>10/1<br>締切<br>12/17<br>代 |  | <b>目指せ香り博士!<br/>レモンの香り大研究</b><br><br>フレーバーフレグランス協会<br>日野原 千恵子<br>東京農業大学 客員教授 藤森 嶺<br>フレーバーフレグランス協会<br>佐無田 靖/櫻井 和俊 | レモンは、食品として使われるだけではなく、化粧品や<br>洗剤などの生活雑貨にも利用されているとても身近な<br>フルーツです。<br>まずはじっくり観察して、どこに香りの成分があるのか<br>調べてみよう。レモンの香りの成分やその働きも勉強し<br>ます。そして香りの成分(精油:エッセンシャルオイル)を<br>採ってみよう。<br>採った香りの成分を使って、オリジナルの泡ハンドソープ<br>を作ります。                                             | 12/26(土)<br>10:00～12:00<br><br>対象<br>小学1～6年生<br>定員 20名                                                      | 2,500円<br><br>持ち物<br>筆記用具                                                                                         |



## 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、ご確認をお願い致します。  
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.9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

**9/4(金)、10/1(木)、11/2(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時からの申込となります

### ホームページ

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

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

※オンライン講座は、クレジットカード決済のみ

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

※オンライン講座は、ホームページからお申込ください

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 まで

こちらから、払込用紙送付

振込後、受付完了

こちらから、受講のご案内を送付

## 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、届かない場合がございます。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致します。  
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

2020年後期講座より、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が始まります。オンライン講座で使用するツールは、教育現場や企業で広く使われている【Zoom】です。  
オンライン講座の受講を希望される方は、講座開講日前に下記の事前準備をお願い致します。

### 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の準備ができたら、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](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。

講座のお申込完了後、こちらから講座に参加するためのご案内を送付致します。  
講座当日は、お送りしたご案内に従ってログインし、講座に参加してください。

詳しくは、お申込み完了後、別途ご案内致します。

## 東京農大オープンカレッジ受講規約

### 受講申込について

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。

(迷惑メールフィルターなどでEメール受信を制限されているお客さまは、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、返金致します。

### 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、詳細をお伝えする場合は、こちらから受講生証をお送りする場合があります。

### 開講・閉講のご案内について

開講閉講のご連絡は、「**閉講**」の場合のみご連絡致します。

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。

## 講座運営の衛生管理方針

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、2020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。

### 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致します。
- ・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

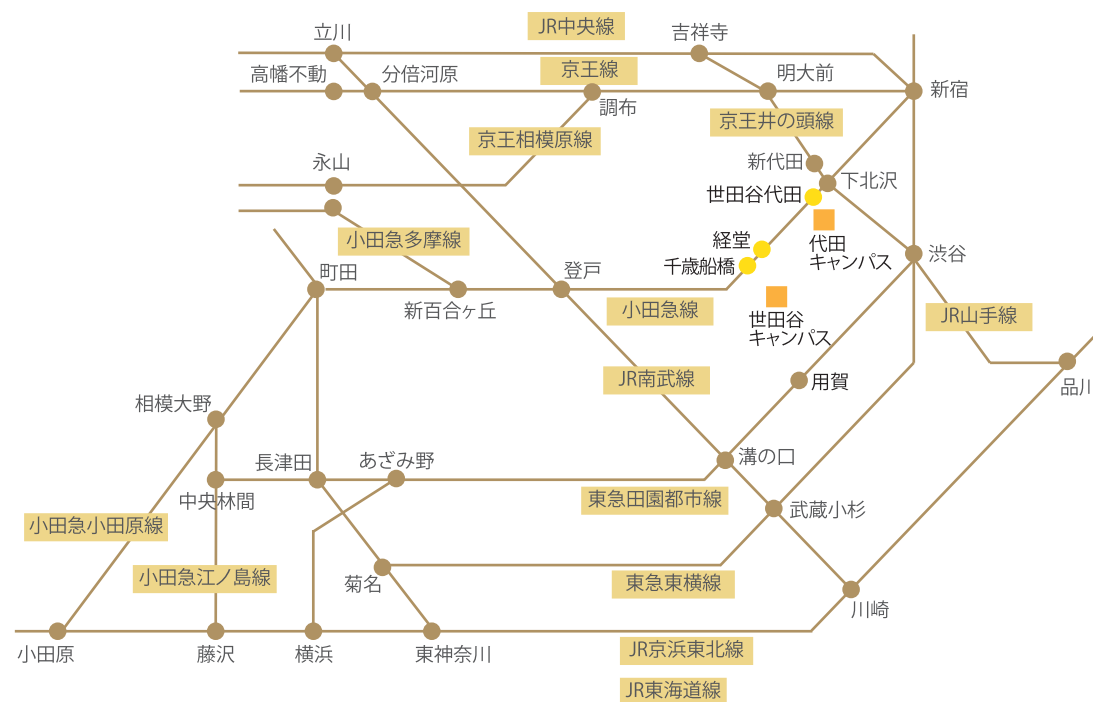
- ・スタッフのマスク着用、毎日の検温、手指の消毒を徹底しています。
- ・テレワークや出勤時間帯の分散を行います。

### — 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。

アクセスのご案内

## 最寄り駅までのアクセス



## 代田キャンパスまでのアクセス

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

## 世田谷キャンパスまでのアクセス

|         |            |               |
|---------|------------|---------------|
| 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） |

キャンパスマップ

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】

