



東大生態調和農学機構 (旧東大農場) で 農業に関する学びと体験をしませんか?

大豆の栽培を通して生態調和型農業や食と健康について 考える「講義」と「実習」がセットになった講座です。 収穫した枝豆や大豆の試食、加工も行う予定です!

内 容:大豆栽培体験(播種、管理、収穫、脱穀等) 生態調和農学、農と食などに関する講義 大豆の加工・調理実習等

※詳細裏面。内容については変更の可能性があります。

場 所:東京大学大学院農学生命科学研究科附属生態調和農学機構 (西東京市緑町 1-1-1)

対 象:18 歳以上

性別、居住地、農作業経験の有無を問いません。 ※平日(主に火曜日)に行う10回程度の農作業のうち、 6回程度以上参加できる方

定 員:30人 / 費 用:3,000円

お申込:多摩六都科学館ウェブサイトまたははがきにてご応募ください。 はがきの場合、『農と食の体験塾』、氏名、年齢、性別、郵便番号、住所、 電話番号、メールアドレスを明記のうえ、下記の応募先まで。

※応募多数の場合抽選し、当選者のみに郵送にてご連絡します。

締切日:5月19日(土)必着

応募・問合せ先:多摩六都科学館「農と食の体験塾 塾生公募担当係」

〒188-0014 西東京市芝久保町 5-10-64

Tel 042-469-6100 https://www.tamarokuto.or.jp

プログラム日程

塾生決定の通知 5月23日(水)頃

概要説明会 5月29日(火)9:00~11:00頃

第 1 回実習 6 月 5 日 (火) 9:00 ~ 12:00 頃

第 2 回実習 6 月 12 日 (火) 9:00 ~ 12:00 頃

第3回実習&講義 6月26日(火)9:00~12:00頃

第 4 回実習 & 講義 7 月 10 日 (火) 9:00 ~ 12:00 頃

※第5回以降は、大豆の生育に合わせて決定します。



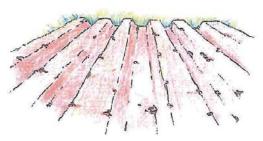
農と食の体験塾 2018 大豆編 予定プログラム

農と食の体験塾は、旧東大農場において生態調和農学について「農」を通じて、学び、 体験するプログラムです。

プログラムは年間10~12回程度、月に1~2回、平日(主に火曜日)の日中に実習 及び講義を行います。実習では、大豆栽培について実際に作業を行いながら基礎から 学びます。収穫した枝豆や大豆は食味試験をし、味噌づくりなどの加工も行います。 また、東京大学をはじめ各界の講師をお呼びして、生態調和農学や農業、まちづくり、 栄養などに関する講義を行います。頭を使い、体を動かし、生態調和農学について、 都市農業と市民参加のまちづくりについて一緒に考えませんか?

大豆の栽培、加工、食味体験 全 10 回程度

- •在来大豆(東京八重成、比丘尼、小笠原在来、目黒、錫杖、五葉茶豆、黒千石等)、 育成大豆(エンレイ、タチナガハ等)の栽培
- ・うねたて、種まき、除草等の圃場管理、収穫、脱穀
- ・枝豆の食味試験、味噌や豆腐等の加工・食味試験
- ・大豆図鑑の作成
- ・大豆を使った調理実習
- ※生育・天候等の状況によって変更の可能性があります。





講義・研究 全5回程度

- ・生態調和農学について
- ・大豆の栽培について
- ・ポストハーベストについて
- 害虫防除について
- ・その他
- ※講義内容は講師の都合により変更になる可能性があります。







