

# 旧東大農場で学びと体験 農と食の体験塾2023 「大豆編」塾生募集

全15回（予定）  
初回 6月13日（火）

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）

多摩六都科学館（西東京市芝久保町5-10-64）、他

対 象：18才以上（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15回程度の農作業と講義に  
参加できる方

定 員：25人 / 費 用：4,000円

申 込：多摩六都科学館ウェブサイトにてご応募ください。

※応募多数の場合抽選し、当選者のみに郵送にて  
ご連絡いたします。

締切日：5月23日（火）必着

問合わせ先：多摩六都科学館「農と食の体験塾 係」

〒188-0014 西東京市芝久保町5-10-64

☎042-469-6100 <https://www.tamarokuto.or.jp>

## 🔗 プログラム日程 🔗

塾生決定の発送 5月26日（金）頃

概要説明会と大豆図鑑づくり

6月13日（火）10:00～12:30

播種

6月27日（火）9:15～12:00

間引きと除草

7月11日（火）9:15～12:00

除草と生育観察

7月25日（火）9:15～12:00

※以降は、大豆の生育にあわせて決定します。  
※作業状況により終了時間は前後します

東京在来大豆栽培や  
味噌作りも！





農と食の体験塾では、月に1~2回（年間15回程度）、平日（主に火曜日）の日中に実習および講義を行います。実習では、実際に作業を行いながら大豆栽培について基礎から学びます。収穫した枝豆や大豆の食味試験や、味噌づくりなど加工実習も行います。講義では、東京大学はじめ各界の講師をお呼びして、生態調和農学や農業、作物の保存・栄養などについて学びます。

頭を使い、体を動かし、生態調和農学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15回程度

- ・ 在来大豆（目黒、みすず、青梅在来、東京大豆等）、育成大豆（エンレイ、タチナガハ等）の栽培
- ・ 畑の準備、種まき、除草等の栽培管理、収穫、脱穀
- ・ 味噌や豆腐等の加工・食味体験
- ・ 大豆図鑑の作成
- ・ 大豆を使った調理実習



### 講義・エクサカーション 全4回程度

- ・ 生態調和農学について
- ・ 害虫防除について
- ・ 西東京市内の農家の大豆栽培見学
- ・ 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。

※講義はオンラインで行う予定です。

※講義が多摩六都科学館で行われる場合、別途入館料が発生します。

