

授業科目名 <英訳>	京野菜の栽培を習う Practice cultivating traditional Kyoto vegetables		担当者所属 職名・氏名	農学研究科 教授 間藤 徹 地球環境学舎 准教授 吉野 章 農学研究科 准教授 小林 優 農学研究科 助教 落合 久美子			
群	キャリア形成科目群	分野(分類)	COCOLO域		使用言語	日本語	
旧群		単位数	2単位	週コマ数	2コマ	授業形態	実習
開講年度・ 開講期	2016・前期	曜時限	火4・5	配当学年	全回生	対象学生	全学向

【授業の概要・目的】

みなさんは京野菜といえば何を思い浮かべるだろう？ 賀茂ナス？ 鹿ヶ谷南瓜？ 堀川ゴボウ？ 水菜？ 壬生菜？ 九条葱？ 筍？ 京都の野菜生産者は野菜の品質について料理人の厳しい要求にきてきた。では、京野菜の種子を東京で栽培した場合、中国で栽培した場合、それは京野菜だろうか？ 京野菜は野菜工場で栽培できるだろうか？ また、京都で栽培されたキウリやタマネギは京野菜ではないのか？ これらの疑問への答えを求めて、南区吉祥院のJAS有機農家石割照久氏から京野菜の蘊蓄と栽培方法を、座学と実技を通して習い、京都の文化と京都人の生活を支える京都の農業について理解を深める。

石割氏の講義を基本として、京都の野菜の流通について吉野章氏、三俣延子氏（同志社大学経済学部）、伏見の日本酒醸造について木村紫晃氏（招徳酒造）、茶業について藤井孝夫氏（京都府生物資源研究センター所長、前京都府茶業研究所所長）にご講義をいただき京都の食の成り立ちについて理解を深める。

本授業は、文部科学省「地(知)の拠点整備事業（大学COC事業）」(京都学教育プログラム)における「まなびよし」として開講されるものである。

【到達目標】

本講義の目標は、野菜をはじめとする作物の栽培を実地に経験して、土作り、栽培の困難さ、収穫物を販売するうえでの問題点、土壌、周辺環境を保全するための配慮、特産物の栽培を継続する困難さ、を体験を通して理解することにある。

【授業計画と内容】

4月の講義開始から7月下旬まで14週にわたって、春野菜の収穫、土作り、夏野菜の播種、苗作り、移植、防除、収穫を行う。作物としてはハナナ、ソラマメ、エンドウマメ、春キャベツ、キウリ、ナス、トマト、カボチャ、スイカ、ダイズ枝豆を予定している。

開講日は14:45講義室に集合し16:00まで座学。その中で、その日の作業について説明する。16:00から圃場へ移動し作業を開始する。

雨天の日、あるいは作業が軽微な日には、上に述べた座学を予定している。

圃場での作業に適した服装で参加すること。ロッカーは用意できないが施錠できる講義室に荷物を預かることはできる。

【履修要件】

特になし

京野菜の栽培を習う(2)

[成績評価の方法・観点及び達成度]

平常点と作物の出来映えで単位の認定を行う。

11回以上の出席者を成績評価対象者とし、そのうえで授業への参加態度、作業の理解、収穫物のできばえ、などを総合的に判断する。

[教科書]

使用しない

[参考書等]

(参考書)

菊池昌治 『現在にいきづく京の伝統野菜』(誠文堂新光社) ISBN:978-4-416-40610-6

高嶋四郎 『京の伝統野菜と旬野菜』(トンボ出版) ISBN:4-88716-153-0

小西茂毅 『日本茶の魅力を探る』(大河書房)

[授業外学習(予習・復習)等]

実習中心の授業となるが、作業の意義や使用する資材について、各自で調べること

[その他(オフィスアワー等)]

鎌、耕運機などを使用するので学生教育研究災害傷害保険に加入していること