



平成26年度  
「命の尊厳を涵養する食農フィールド科学演習」  
(9月9日～11日)は終了しました。

平成26年度「命の尊厳を涵養する食農フィールド科学演習」が開講されました

1. 本授業開講の趣旨

本演習は農学の専門知識を有していない学生が、教育共同利用拠点の認定を受けた本農場(附属瀬戸内圏フィールド科学教育研究センター西条ステーション)をはじめとした食品製造実験実習棟や精密実験圃場において、草と家畜と土の循環の中でミルクや肉を生産し食品に加工していく過程を体験的に学ぶことで、他の生き物の命によって生かされている人間の存在について、「食」とその源となる「命」との関わりについてより深く考えることを目指した内容で構成されています。

2. 受講生

平成26年度の受講生の所属大学および学部、学科等別の人数は以下のとおりでした。

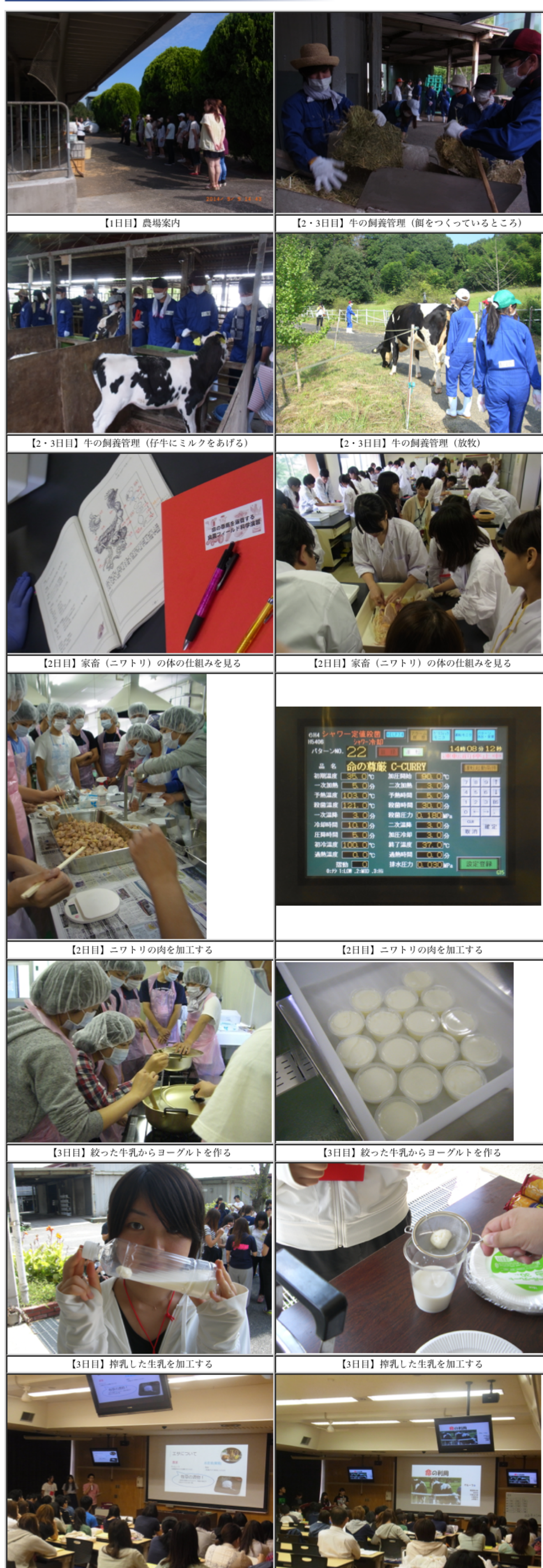
大学名	学部	学科	人数
福山大学	生命工学部	生命工学科	4
		海洋生物科学科	4
		生命栄養科学科	3
広島女学院大学	人間生活学部	管理栄養学科	2
長浜バイオ大学		アニマルバイオサイエンス学科	4
朽郡商船高等専門学校		情報工学科	1
呉工業高等専門学校		建築工学科	2
		環境都市工学科	4
		機械工学科	1
計			25

3. 講義および実習内容

今年度の演習では、昨年度と比べて管理作業の時間を削減し、実習生への体力的負担を軽減しました。2日目は鳥の解剖→鶏肉の加工、3日目は、牛の餌となる牧草の生産から牛乳が生産されるまでの講義→牛乳をバターに加工→さらにヨーグルトに加工、という酪農と乳製品にまつわる一連の流れを実践的に経験することにより、より家畜としての乳牛と私たちが普段口にして食との関連性に対する理解を深められる内容になっています。

日付	時間	内容
9月9日	13:00	R山陽線 西条駅集合→広島大学西条ステーションへバスで移動
	14:40	農場案内、注意事項についての説明
	15:20	バスで研修センターへ移動
	16:00	「演習ガイダンス」
	17:00	入浴・夕食
	19:30	「交流会」
	21:00	「課題テーマの説明と班員間での交流会」
	22:00	就寝
9月10日	7:00	起床・洗顔・朝食→バスで西条ステーションへ移動
	8:30	「家畜の飼養管理と搾乳作業①」(90分) *管理作業
	10:30	「家畜(ニワトリ)の体の仕組みをみる」(120分) *ニワトリの解剖
	12:30	昼食・休憩
	13:30	「ニワトリの肉を加工する」(120分) *レトルトチキンカレーづくり
	16:00	入浴・夕食
	19:10	「農場技術専門員によるミニ講座」(50分)
	20:00	「発表準備」
22:00	就寝	
9月11日	7:00	起床・洗顔・朝食→バスで西条ステーションへ移動
	8:30	「家畜の飼養管理と搾乳作業②」(90分) *管理作業
	10:00	「牧草から牛乳ができるまで」(50分) *牛の餌についての講義
	11:10	「搾乳した生乳を加工する」(50分) *バターづくり
	12:00	昼食・休憩
	13:10	「絞った牛乳からヨーグルトを作る」(100分) *ヨーグルトづくり
	15:00	記念撮影・発表準備など
	17:00	入浴・夕食
20:00	「発表準備」	
22:00	就寝	
9月12日	7:00	起床・洗顔・朝食→バスで生物生産学部へ移動
	9:05	課題発表会(120分)
	11:05	終了書の授与・昼食・アンケート記入
	13:00	バスで西条駅へ、西条駅にて解散

4. 演習の様子



【1日目】農場案内

【2・3日目】牛の飼養管理(餌をつくっているところ)

【2・3日目】牛の飼養管理(仔牛にミルクをあげる)

【2・3日目】牛の飼養管理(放牧)

【2日目】家畜(ニワトリ)の体の仕組みを見る

【2日目】家畜(ニワトリ)の体の仕組みを見る

【2日目】ニワトリの肉を加工する



【2日目】ニワトリの肉を加工する

【3日目】絞った牛乳からヨーグルトを作る

【3日目】絞った牛乳からヨーグルトを作る

【3日目】搾乳した生乳を加工する

【3日目】搾乳した生乳を加工する

【4日目】課題発表会

【4日目】課題発表会