



●●●平成25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. 本授業開講の趣行

平成21年に本農場が「教育関係共同利用拠点」に認定され(認定期間：平成22年6月10日～平成27年3月31日)、非農学系の学部学生を対象とした「命の尊厳を涵養する食農フィールド科学演習」も4年目の開講を迎えました。本年も昨年度の改善点を踏まえた上で、平成25年度9月3日(火)～9月6日(金)にかけて3泊4日の集中演習が実施されました。

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

受講者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(五十音順)。

大学等	所属	受講者数
県立山口大学	看護栄養学部栄養学科	4名
呉工業高等専門学校	環境都市工学科	1名
	電気情報工学科	2名
長浜バイオ大学	アニマルバイオサイエンス学科	9名
比治山大学	短期大学部美術学科	4名
広島経済大学	経済学部国際地域経済学科	1名
	経済学部経営学科	1名
広島女学院大学	人間生活学部管理栄養学科	1名
福山大学	生命工学部生物工学科	1名
	生命工学部生命栄養科学科	2名
	生命工学部海洋生物科学科	5名
安田女子大学	家政学部管理栄養学科	3名
受講者数(合計)		34名

3. 講義および実習内容

詳細は演習スケジュールPDFファイルをご覧ください。

4. 演習の様子

本演習では最終日にパワーポイントを用いた課題発表会が設定されており、受講生らは事前に知らされた課題テーマ『家畜という生き物から私たちの食を生産する体験を通して』について、講義や実習で学んだり体験したことを基に班ごとに発表会の準備に取り組みました。大学や専門分野、学年の異なる学生らがそれぞれの視点から意見を述べ、毎晩活発な意見交換を行いながら「食」とその源になる「命」について理解を深め、最終日のプレゼンテーションに挑みました。

 <p><歓迎会/交流会> 初日の夜には受講生や教職員が一人ずつ自己紹介を行い、これから4日間をともに過ごす仲間たちと親睦を深めました。</p>	 <p><ウシの乳搾り体験> 受講生らはウシを目の前にしてその大きさに驚きながらも、その体に触れて実際に自分達の手でミルクを搾ることで、食(ミルク)が命あるもの(家畜)から作り出されていることを実感している様子でした。</p>
 <p><ヨーグルトとチーズの製造> 乳製品の製造実習ではヨーグルトとフレッシュチーズ作りを体験しました。各乳製品が生乳からどのような菌の働きによって、どのようなメカニズムでできるのかを講義と実習を通して学びました。</p>	 <p><技術職員による講義> 2日目の夜には農場の技術職員(飼育管理や草地管理を行う専門職員)による乳牛のライフサイクルに関する講義が行われました。受講生からは様々な質問があり、酪農に対する興味や関心の高さがうかがえました。</p>
 <p><家畜の世話> 実習期間中の午前中は農場で様々な家畜の世話を体験しました。餌作りや餌やり、放牧場への誘導や体重測定など、いづれの体験も家畜を身近に感じる内容となっていました(上図：育成牛の放牧場面、下図：搾乳ロボットの見学)。</p>	 <p><鶏肉の加工：レトルト食品の製造> レトルト食品の製造では、レトルト加熱殺菌装置を用いて、チキンカレーのレトルトパウチを作りました。実習で作ったカレーはその日の夕食として出され、前日に実施された「鶏の体のしくみ(解剖)」との繋がりを考えることで、普段は意識することのなかった「食」と「農業」に対する認識に気づく受講生も見られました。</p>
 <p><発表会準備> 2日目、3日目の夜は研修センターで班ごとに分かれて課題発表会で発表するためのパワーポイントの作成が行われました。専門の異なる受講生らが様々な意見を出し合いながら1つの発表スライドを完成させました。</p>	 <p><課題発表会> 最終日には班ごとにパワーポイントによる課題発表プレゼンテーションが行われました。フロアからは発表に対して多くの質問があり、活発なディスカッションが行われました。</p>