

福岡・朝倉校 四期生 カリキュラム一覧表

科目名	主な概要		頻度目安 1コマ：60分
1 農業基礎（植物・微生物）	担任の寺崎氏が植物の生理学や土作りに欠かせない微生物の特徴などについて講義します。学生の頃に勉強した光合成の話は農業の世界ではとても重要だということに気づきます。※講義の進み具合によっては栽培実技やホームルームに変更する場合があります。	座学	22
2 農業基礎（土壌）	野菜作りの土台となる土壌について基礎知識を学びます。農業で使う基礎的な用語など学術的に詳しく説明いたします。	座学	25
3 実践有機農業	長崎県佐世保市より現役農家でもあり、NPO法人大地といのちの会理事長の吉田氏より、有機農業の栽培から収穫まで一連の流れを座学、実習の両方から実践的に学ぶことが出来ます。主に堆肥作り、土作りを中心に行っていきます。食育への働きに力を入れている吉田氏の指導はとても分かりやすく丁寧です。	座学・実習	32
4 有機JAS	有機JASとは何か？どんな目的で必要なのかを現場目線に落とし込み考えていきます。	座学	4
5 土壌分析応用学	熊本県（株）生科研より、土壌分析、診断、そして対処法を学んでいきます。特に微量要素であるミネラルやPH、根についての話、営農として捉えたときにスピーディーに対応する手法などをお話しいただきます。土づくりと健康という視点で中嶋農法（ミネラル栽培）の考え方を習得出来ます。	座学・実習	8
6 BLOF理論	今年度から始まる講義です。BLOF（Bio Logical Farming＝生態調和型農業）理論に基づき、高品質、多収穫、高栄養の仕組みを分かりやすく解説していきます。夏には太陽熱養生処理という土作りにも挑戦していきます。	座学・実習	14
7 雑草学入門	児嶋氏の長年の研究「雑草学」。見落とされがちで目立たない雑草ですが、本当はすごい力を秘めています。雑草の種類や役割を学び、野菜作りの過程で応用していきます。この分野の研究者は日本でも少ないのでとても貴重な授業となります。	座学・実習	6
8 野菜の健康学	野菜がもつ機能性（免疫力・解毒力・抗酸化力）を、データを用いながら説明していきます。野菜の健康と人の健康の関連性を見ていきます。	座学	6
9 中山間地域学	梨の産地である朝倉市黒川の秀幸農園代表、鳥巣氏の畑で梨栽培を中心に1年を通して指導いただきます。黒川の歴史や気候風土も教わりながら、地域に合った農業の重要性、獣害問題、中山間ならではの問題と一緒に見て考えていきます。	実習	8
10 植物療法学	NPO法人インターナショナルフィットセラピーアカデミー小原氏による東洋医学の基礎知識をベースとした花やハーブ、野菜などの色・香りとデザインによる植物療法を学びます。植物の持つ力、人へ及ぼす影響、豊かな農業生活を送るためのポイントを身につけます。	座学	8
11 ホリスティック栄養学	私たちの体は食べ物からできています。食は健康を作るもとですが、心と体の関連性、個々の体質、メンタルの影響も含め広い視野で物事を捉えるための知識を身につけます。。この講義は後期に予定をしています。	座学	4
12 農業ビジネス概論	農業の現状や流通の仕組みを解決しつつ、新しいビジネスモデルの企画・実践について考えていきます。現場で実践している専門家をお呼びして講義をします。	座学	4～6
13 農業経営マネジメント（各論）	今年より始まる講義です。農業を経営していく上で必要な現場（圃場）で起こりうるリスクに備えた対処法、今後の市場の動向、世界の動きなど幅広い知識をご提供していきます。	座学	4
14 特別講義	講義の進み具合を見ながらスポット的にカリキュラムを作ります。5月の後半には「食育」の講演を予定しています。その他、卒業生による講義も後半に予定したいと思います。	座学	6～8
15 調理加工実習	ゆず胡椒作りや、低温スチームの調理方法、ベジブロスや塩麴など、学校で栽培した野菜の調理方法を展開していきます。	実習	6
16 圃場見学	実践有機農業実技の吉田氏の圃場「菌ちゃんふぁーむ」へ見学に行きます。他、随時検討。	見学	4～6
17 栽培実技	担任寺崎氏、AGSAファーム指導のもと畑に入り土作りから栽培、野菜の手入れと観察をします。観察日誌をつけたり、基本的な農機具の使い方などその時々に必要な実習を臨機応変に身につけていきます。雨の日は室内での作業やホームルームに変更します。	実習	毎週2～4 コマ

※開校日 水・木曜日。 GW、祝日、夏休み、冬休みは休講です。