



アグリガーデン スクール & アカデミー

福岡・朝倉校
4月入学三期生募集中!

参加費(無料)
先着25名

オープンスクール 2016年 3月9日(水) - 10日(木)

3月9日(水)		
9:45	受付開始	
10:00~10:20	代表挨拶 AGSA説明	(株)AGSA 代表取締役社長 堂脇 広一
10:30~11:20	講義：新時代の有機農業について	AGSA 福岡・朝倉校 担任 兼 教務主任 寺崎 博史氏
	(10分休憩)	
11:30~12:50	昼食：生命食試食会	二期生 今村 寛シェフ 他
13:00~14:30	講義：生命食とは？野菜の機能性について	デザイナーフーズ(株) 研究開発 室長 服部 玄氏
	(15分休憩)	
14:45~15:45	講義：菌ちゃん野菜を科学する	九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授 農学博士 比良松 道一氏
	解散	
	※宿泊希望の方は「美奈宜の杜」へ移動	

3月10日(木)		
9:45	受付開始	
10:00~11:00	畑実習 (※長靴や手袋がある方はお持ちください)	AGSA 福岡・朝倉校 担任 兼 教務主任 寺崎 博史氏
	(15分休憩)	
11:15~12:15	講義：土が変われば野菜も人も変わる!?	NPO法人 大地といのちの会 理事長 吉田 俊道氏
12:15~13:30	昼食：スパイスカレー	二期生 井上 善雄シェフ 「旅するクーネル」
13:40~15:00	一・二期生による活動成果報告	
15:00~15:30	質疑応答、アンケート記入、まとめ	
	解散	

アグリガーデンスクール&アカデミー 福岡・朝倉校 オープンスクール 講師紹介

3/9 10:30~11:20



寺崎 博史 HIROSHI TERASAKI
AGSA 福岡・朝倉校 担任

1950年福岡県久留米の兼業農家に生まれで昭和の農業を体験。
牛をひいて畑を耕したことの経験もあり。

長年損害保険代理店を経験したのち、三重県の(株)赤塚が提唱する土着土壌有効菌を活用するFFC農法をベースに、農業土壌指導に取り組んできた。またこの農法で栽培した農産物の付加価値を実証するため、同生産者をネットワーク化し、月2回の朝市を12年間継続している。AGSAでは農業基礎(植物)を担当。

3/9 13:00~14:30

服部 玄 GEN HATTORI
デザイナーフーズ株式会社 研究開発 室長 服部 玄

1980年生まれ。2008年東京農工大学大学院 連合農学研究科修了 博士(農学)を取得。
学位論文名:「アブラナ科葉緑体ゲノムにおける属間細胞融合および種間キメラ由来オグラ型細胞質雄性不稔系統の比較解析」。

2008年4月デリカフーズグループ 東京デリカフーズ(株)入社。商品管理課(現仕入部)にて、商品の仕入れ・検品・在庫管理を担当。同年9月デリカフーズグループ デザイナーフーズ(株)へ転籍。現在に至る。



3/9 14:45~15:45



比良松 道一 MICHIKAZU HIRAMATSU
九州大学 持続可能な社会のための決断科学センター 准教授

1965年、福岡県福岡市生まれ。農学博士。福岡県農業総合試験場を経て九州大学へ。園芸植物の生態や進化、保全に関する研究に明け暮れていた頃、研究室の女子学生が始めた「弁当の日」に参加し、食育に目覚める。当時、保護者会長を務めていた宗像市立河東小学校学童保育において、即、弁当の日を実践。学童保育所の弁当の日としては全国初の取り組み。

近年は、野菜の循環型有機栽培にも取り組んでおり、土壌水分コントロールによる、土壌中の微生物の研究をメインとしている。

吉田 俊道 TOSHIMICHI YOSHIDA
NPO法人大地といのちの会 理事長

1959年長崎県生まれ。九州大学 農学部 大学院修士課程修了後、長崎県の農業改良普及員に。

1996年に県庁を辞め、有機農家として新規参入。

1999年に市民グループ「大地といのちの会」を結成し、有機農業の傍ら食育などの講演、普及活動を展開。

2007年に同会が総務大臣表彰(地域振興部門)を受賞。

2009年、食育推進ボランティア表彰(内閣府特命担当大臣表彰)

生ゴミリサイクルを提唱し、「菌ちゃん先生」の愛称で知られる。AGSAでは「有機農業実技」を担当し、堆肥作りやばかし作りなどの畑実技と分かりやすい座学で人気を集めている。

3/10 11:15~12:15



3月9日(水) 二期生 今村 寛シェフ 他
「(株)アルテルゴ」



- ・フランス酒場 ルプー
- ・タバスとピオワイン酒場PIC
- ・パリ食堂 コアンペルジュ

Special
LUNCH

デザイナーフーズ(株)様にご指導をいただき生命食にチャレンジしました。朝倉市産野菜をふんだんに使った簡単なコースをご用意いたします。

3月10日(木) 二期生 井上 善雄シェフ
「旅するクーネル」



スパイス料理人である井上氏によるカラダが喜ぶカレーを朝倉バージョンでお届けします!

※料理提供写真はイメージです。