



生物資源学類取組の概要



生物資源学類では、食および環境の分野で自律的市民を育成するプログラム「食と緑のマイスター育成講座」に、生物資源学類生を運営スタッフとして参加させる、通年２単位のインターンシップ科目、「食と緑のインターンシップ」を開設した。

「食と緑のマイスター育成講座」は、①食と緑に関する包括的な課題に関する講義、②８コースからなる実習、③受講市民が設定した課題を研究する課題別学習、からなり、市民には自分の希望する一つの実習コースを選択させた。学生は１人の市民に１人の学生がサポートすることを基本とし、市民の実習および課題別学習に関する文献情報の検索や整理、調査研究のサポートを通して課題別学習のとりまとめを支援した。

講義は①食べ物の生産から消費まで（納口るり子准教授）、②遺伝子組換え作物と生物多様性（大澤　良准教授）、③旨味と微生物のはたらき（吉田滋樹講師）、④畜産物の安全性（平林美穂講師）、⑤世界と日本の水と田畑（佐藤政良教授）、⑥環境を守る微生物たち（中村　顕准教授）、⑦環境保護と自然再生（上條隆志講師）、⑧人がかかわる森づくり（志賀和人准教授）が５月～１月の土曜日に各２時間行われた。実習コースに関連した25の学類講義科目を関連授業科目として選定し、市民の希望により無料で履修できることを認めた。

実習は食育に関し①雑穀を用いた食育（林　久喜准教授、大澤　良准教授、齋藤　明技術職員）、②自家製チーズを楽しむ（本間秀彌元助教授、田島淳史准教授）、③フューチャーダイニング～安全・安心な食卓づくり～（北村　豊准教授、吉田滋樹講師、福田直也講師）の３コース、環境に関し④自然観察指導の基本と自然環境の保全（田村憲司准教授、上條隆志講師、阿部淳一助教、小幡和男茨城県自然博物館主席学芸員）、⑤森林の自然とそのはたらき（餅田治之教授、増田美砂教授、志賀和人准教授、中村　徹教授、小鹿勝利教授、真板秀二准教授、門脇正史助教、今泉文寿助教、遠藤好和技術職員）、⑥ガーデニングマイスタープログラム（半田　高准教授、瀬古澤由彦助教）の３コース、計６コースが年間を通して実施された。

食と緑のマイスター育成講座／インターンシップの概要

