

開設講習名	【選択】植物の光合成から栽培管理まで～茶～		講 師	柴田 勝	
講習会場	山口大学吉田キャンパス		会場所在地	山口県山口市	
開 設 日	平成 29 年 6 月 24 日		時間数	6 時間	受講予定人数 20 人
受講者募集期間	平成 29 年 4 月 7 日～平成 29 年 4 月 15 日		履修認定時期	平成 29 年 8 月 10 日まで	
履修認定対象職種	教諭	主な受講対象者	幼稚園・小学校教諭, 中学校理科教諭, 高等学校理科・農業教諭		
受講料等総額	6,000 円	(うち受講料以外の経費)			
<p><b>【到達目標】</b></p> <p>「作る(栽培)」、「加工する」、「飲む(食べる)」をとおして、幼稚園・小学校～高校で学ぶ、植物のかたち、生育、栽培、加工、調理を含めた、ものつながり重視した総合的な理解ができる力を得ることを目標とする。</p>					
<p><b>【講習の概要】</b></p> <p>農家は作物を単に育てるだけでなく、消費者の多様なニーズに対応した農産物を安定供給することが重要である。小中学校を含めた学校現場では、栽培技術の修得や作物を通じた環境学習を目的とする場合が多く、各単元の関連性が分かりにくくなっている。このため、身近な食品のお茶【チャノキ(<i>Camellia sinensis</i>)】を取り上げることで、各農産物に最適化された栽培や加工が多岐にわたることを知り、身近な農産物(日本茶)がどのようにして作られ、私たちの手に届いているのかを理解する。</p> <p><b>本講習は、農業高校教諭を含めて、小学校の栽培や中学校の植物单元にも対応し、高校の生物も一部含めた総合的な内容構成となっている。幼保園での栽培や園芸などにも応用できるために、校種にとらわれず、できる限り受講者全員が理解できる内容とする。</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 日本茶独特なうまみを科学的に理解し、その栽培法について学習する。 実際にお茶の新芽を観察し、その後、釜入り緑茶を作り、煎じて飲みます。自分自身が行ったお茶の加工を通じて、製茶法や様々なお茶の種類、栽培法の違いについて実習・学習する。</li> <li>2. 単年作付けの作物とは違った年間栽培管理が必要な農作物について学ぶことで、多様な農作物について理解する。 畑に植えてから 40 年間収穫できるお茶は、春の一番茶以外にもたくさんの手間をかけた管理が必要なために、作付けから数ヶ月で収穫される農産物とは大きく異なっている。四季を通じた茶の栽培管理について学ぶ。</li> <li>3. 嗜好品としてのお茶を見ることで農産物の開発、研究について学び、文化的な要素も含めた農産物の在り方について理解する。 日本茶は、海外の緑茶とは異なる発展をしてきており、また、文化とも強く結びついている。今、どのようなお茶が求められ、需要があるのかを解説しながら、それに答える栽培方法の選択や問題点について学ぶ。</li> </ol>					
<p><b>【評価の方法・評価基準】</b></p> <p>評価の方法： 筆記試験(配布資料の持込可)。 評価基準： 合格:講義の内容を理解し、説明できる。実験方法・操作の意味を理解し、正しく安全に操作ができる。 不合格:上記以外</p>					
<p><b>【テキスト・参考文献】</b></p> <p>事前に簡易テキスト(資料)を配布予定。 詳細な資料は、当日配布。</p>					
<p><b>【受講者への伝達事項】</b></p> <p>運動靴、汚れても良い格好、タオルを持参してください。食物アレルギーのある方は、事前に相談してください。 茶の試飲を行いますので、お茶を飲むと気分が悪くなる方、発疹(かゆみなど)が出る方も、必ず、受講前に相談してください。</p>					