

平成 18 年 9 月 14 日

# 京都府立大学農学部

## 附属農場報告



中村助教授の講義に熱心にメモを取る学生達

どの房が一番おいしそうだろう？



### 京野菜の機能性を学び、農場での収穫を楽しむ (同志社大学現代 GP プロジェクト科目「食育と健康」)

9月14日(木曜日)に同志社大学の現代 GP プロジェクト科目「食育と健康」の講義の2回分が精華農場で開催されました。この科目は木津町にある薬膳レストラン「あわさい」の井原社長が企画されたもので、午前は食保健学科中村考志(なかむらやすし)助教授の「京野菜と食効」の講義を受け、午後は農場案内の後、果樹園でのリンゴ袋はずしの作業とマスカットブドウの収穫体験を行いました。学生達は初めて聞く果物づくりの苦勞と工夫に感心すると同時に、取り立てのおいしさを体験できたようです。