# 令和3年度 教員免許状更新講習 シラバス

翻番号	1 3	講習名	【選択⑬】現代の食と農に関する課題解決アプローチ							
担当講師		開催地	時間数	主な受講対	象者	受講人数	講習形式		試験方法	
原田 浩幸 馬渕 良太谷垣 悠介		インターネット	6時間	高等学校農業教諭		10人	同時双方向型講義 (Z00M 等)		Forms	
開催日		8月10日(火曜日)			予備 日		月	日(	)	

#### 【到達目標】

- 1) 次世代農業として期待される植物工場ではあるが、問題点など負の面や既存農業との共存・違いを理解する。
- 2) 農産物の品質評価法について現状と課題について理解し、従来の方法から新しい方法まで知る。
- 3) 食品ロスと食品リサイクルの内容について理解する。

#### 【講習の概要】

- 1) 次世代農業の代表である植物工場とは何なのか、どのように農業を変えるのかを説明する。
- 2) 食品の様々な品質評価法について従来の方法から最新の方法まで紹介する。また、食品の品質評価についての現状や課題について解説する。
- 3) フードロスを防ぐために考えられている流通法や食品リサイクルについて法律から方法までを解説する。

# 【講習の内容】

# 講義 1: 工場で作物を生産する農業-植物工場の現状-(谷垣 悠介)

日本農業は少子高齢化や従事者の減少などの問題に直面しており、従来の農業作業とは異なる効率的な農業が求められている。そこで近年、植物工場に代表される次世代農業が注目されている。しかし、初期投資やランニングコストなどの問題を抱えている。これらの問題も含め、植物工場の実態、研究を紹介する。

#### 講義 2:食品の品質評価法の現状と課題ー従来の方法から新しい方法の提案までー(馬渕 良太)

食品は正しく品質を判断することが大事である。また、食品ごとに適した品質評価法が開発されている。しかしながら、様々な方法があり食品の品質を客観的に判断するには多くの手法を組み合わせなければならない。本講習では、農産物を中心に食品の品質評価について従来の方法から新しい方法の提案まで紹介する。

# 講義3:食品ロスとリサイクルー現状と今後の方向性についてー(原田 浩幸)

SDGs の達成目標に「飢餓をゼロに」が挙げられている。世界では毎年 40 億トンの食糧が生産されていて、これは全人口の食を賄うには十分な量である。にもかかわらず、実際は食料が余る国と食料が不足する国が存在するのは、食品ロスとリサクルの不足が原因の一つと考えられる。

本講習では現状を説明し、解決するための方策について紹介する。

### 【備考】