

# 令和元年度 市民大学後期講座プログラム(案)

協議資料 1

## 現代の社会問題コース

### 「 農と食で地域をプロデュース 」

#### 1 趣 旨

私たちの食生活を支える農業・食料生産。現場では、高齢化や気象変動、国際的な貿易交渉などのリスクを抱えながらも、若い担い手が新たな取り組みを始めています。私たちができることは何でしょうか。また、どのような農業を育んだらよいのでしょうか。都市と農村がより良い関係を築き、支え合い、つながりあう地域社会の実現を、農業・農村の現場を訪問しながら、一緒に考えましょう。

2 学習方法 後期 ゼミナール (※前期 講義)

3 曜日・時間 水曜日 19時 ～ 21時 なお現地訪問は土日を想定

4 講座コーディネーター 新潟大学農学部 助教 伊藤 亮司 先生  
新潟大学農学部 助教 粟生田 忠雄 先生

#### 5 プログラム・指導講師

回	月日	テーマ	内 容	講 師
1	10/30 (水)	問題提起－ 地域農業の応援団として 何ができるか	前期での学びを踏み台に、新潟市の農業を概観し、若い世代を中心とした新たな取り組みに注目しつつ、市民の立場から農の応援団としての役割発揮を考える。	新潟大学農学部 助教 伊藤 亮司 粟生田 忠雄
2	11/3 (日)	現地見学 1 (にいがたオーガニック フェスタ 2019) in 長岡	昨年からはまった、にいがたオーガニックフェスタ。新潟も他県に負けない有機農業の展開が始まっていることを確認し、また、それら有機食材を活用したプロのシェフ達とのコラボの可能性に注目しよう。	新潟大学農学部 助教 伊藤 亮司 粟生田 忠雄 オーガニックフェスタ実行委員長 安野 検一
3	11/13 (水)	グループ討議・ 発表 10人ずつ	現場を訪問した上での受講者の感想を出し合い、担当を決めて、プレゼン発表を行う。各受講者の興味・関心を報告しあう。	受講者がお互いに講師 でもある
4	11/20 (水)	グループ討議・ 発表 10人ずつ	現場を訪問した上での受講者の感想を出し合い、担当を決めて、プレゼン発表を行う。各受講者の興味・関心を報告しあう。	受講者がお互いに講師 でもある
5	11/24 (日)	現地見学 2 (おひさま日曜日・宮尾農場)	おひさま日曜日に集う生産者、消費者、流通・外食業者などの個々のビジネス展開とともに互いのネットワーク形成の実際を学ぶ	新潟大学農学部 助教 伊藤 亮司 粟生田 忠雄 新潟市 稲作・養鶏農家 宮尾 久美子
6	12/4 (水)	グループ討議・ 発表 10人ずつ	現場を訪問した上での受講者の感想を出し合い、担当を決めて、プレゼン発表を行う。各受講者の興味・関心を報告しあう。	受講者がお互いに講師 でもある
7	12/11 (水)	グループ討議・ 発表 10人ずつ	現場を訪問した上での受講者の感想を出し合い、担当を決めて、プレゼン発表を行う。各受講者の興味・関心を報告しあう。	受講者がお互いに講師 でもある
8	12/14 (土)	現地見学 3 (置賜地域自給圏)	前期で学んだ、置賜地域の自給圏構想の実際を目にし、その理念および実現への課題を学ぶ。飯豊町や長井市など。森林管理、エネルギー生産、有機農業などの現場を見て歩きましょう。美味しいものも食べましょう。	一般社団法人 置賜自給圏推進機構 代表 菅野 芳秀 常務理事 江口 忠博
9	1/15 (水)	最終提案・ プレゼンテーション	新たな農業・農村のライフ・スタイルおよび産業連関について、市民との協働や行政支援のあり方を含めて学びを総括しつつ、今後の地域のあり方への提案を行う。提案内容は冊子にして成果を取りまとめる。	受講者がお互いに講師 でもある

※全回にファシリテーターとして、講座コーディネーターの伊藤 亮司先生と粟生田 忠雄先生が出席予定。

# 令和元年度 市民大学後期講座プログラム(案)

## 新潟学コース

### 「 日本酒学への招待 」

#### 1 趣 旨

日本酒の製造・販売の最前線で活躍している講師から日本酒の魅力を多角的に学び、日本酒のより深い理解につなげる。

2 学習方法 後期 ゼミナール (※前期 講義)

3 曜日・時間 火曜日 19時 ～ 21時 土曜日(酒蔵訪問) 13時 ～ 16時

4 講座コーディネーター 新潟大学農学部 教授 鈴木 一史 先生  
新潟大学経済学部 准教授 岸 保行 先生

#### 5 プログラム・指導講師

回	月日	テーマ	内 容	講 師
1	9/28 (土)	日本酒の出荷と管理	日本酒の出荷と管理について学びます。	朝日酒造製造部 調合精製 佐藤 優子
2	10/5 (土)	日本酒の文化・歴史	日本酒の文化と歴史について学びます。	菊水酒造株式会社研究開 発部文化研究室 高野 良子
3	10/12 (土)	商品開発①	営業(消費者)視点での商品開発について 学びます。	麒麟山酒造営業部 販売企画 向田 絵梨子
4	10/24 (木)	商品開発②	蔵元視点での商品開発について学びます。	鮎正宗酒造 6代目蔵元 飯吉 由美
5	10/29 (火)	酒蔵から考える 地域活性化	「学校蔵」に見る、日本酒が繋ぐ新たな地 域連携について学びます。	尾畑酒造 5代目蔵元 尾畑 留美子
6	11/5 (火)	海外での日本酒イベント の実施とその効果	これまでの海外での日本酒イベントの実 施状況について学びます。	元ジェトロ新潟 高橋(森) 早紀恵
7	11/12 (火)	日本酒と食との 食べ合わせ	日本酒と食材のマリアージュについて学 びます。	料理研究家 中島 有香
8	11/19 (火)	海外での日本酒マーケテ ィングと若者目線での 日本酒について	海外での日本酒マーケティングの可能性 と若者目線での日本酒の可能性について 学びます。	新潟大学大学院自然科学 研究科大学院生 鈴木 聖袈
9	11/26 (火)	まとめ	にいがた市民大学「日本酒学への招待」前 期・後期の講座を通じて学んだことをプレ ゼンしてもらい、参加者でディスカッショ ンします。	新潟大学農学部 教授 鈴木 一史 新潟大学経済学部 准教授 岸 保行