

第5章

附属農場講演会・附属農場見学会

石川久美

学びの杜特別講座「名古屋大学附属農場講演会・見学会」を開催した。講演会の日時や内容は、以下の通りである。(講演概要の部分は、講演会のお知らせプリントの引用である)

日 時：10月24日(土) 講演：14：00～15：30
農場見学：15：45～16：30

講演テーマ：「いつも食べてるお米の話」

講師：西内 俊策 先生

(名古屋大学大学院生命農学研究科)

講演概要：

「日本には1000品種以上のイネが存在しており、「コシヒカリ」や「あきたこまち」といった有名な品種から、「亀の尾」や「銀坊主」といったほとんど耳にしたことのない古い品種まで、各地で沢山のイネが作られています。近所のお米屋さんに行くと、「森のくまさん」や「ゆめぴりか」といった比較的新しい品種から、元々50年も前の品種でありながら根強い人気を誇る「コシヒカリ」まで、好きなお米を選べる素敵な時代になっています。今回は、そんな身近だけど奥の深いお米に少しでも興味を持って貰える様、その品種や味といった身近な話から、育種や日本のイネの今後といった難しい話について、幅広い分野から少しずつ話題を取り上げたいと思います。

新米の美味しい季節になってきましたので、一人でも多くの方がスーパーでのお米選びを楽しんでいただける

ようになることを願っております。」

講演では、普段食べている米にも様々な品種があり、改良を重ねられていることを学んだ。これまでは、主に低い気温に耐えられるよう品種改良されてきたが、温暖化に対応するために、高温に対応できる品種の研究が行われていることも紹介された。

講演会の後の見学会では、“鎌いらず”と呼ばれる、手で簡単に茎を折ることができる品種など、商業的な農業では見ることができない多様な品種のイネを見学した。また、長年に渡って、区画ごとに異なる肥料を与えている畑における白菜の生育状況の違いを観察することができた。これも、通常の畑では見ることができない光景で、生徒たちも興味を持って観察していた。また、生まれたての子ヤギを抱くなど、農場でしかできない貴重な体験をすることができた。

牛への給餌も行い、牛糞から肥料をつくる過程も見学した。飼育されている牛はすべてメスであり、農場で飼われている牛も数ヶ月後には、食肉として売られるという畜産業の流れの一端を学ぶことができた。自分の手からおいしそうに餌を食べている牛を、自分が食べることもあり得るという現実を学び、衝撃を受ける者もいた。ペットショップや動物園で接する動物とは異なり、食肉にするために飼育されている動物に接する機会が少ないため、これも生徒にとってよい機会となった。

