IT食農だより

発行元：豊橋技術科学大学　先端農業・バイオリサーチセンター
住所：〒441-8580　愛知県豊橋市天伯町雲雀ヶ丘1-1
TEL：0532-44-6655　　E-mail：info@recab.tut.ac.jp

2023年10月15日
No.93

開講式（第12期生　来賓・スタッフと）

東海地域の6次産業化推進人材育成が開講

9月2日（土）、「東海地域の６次産業化推進人材育成」が開講し、12期生10名を迎えてプログラムがスタートしました。

開講式は、来賓として連携自治体、企業担当者が列席され、高山弘太郎先端農業・バイオリサーチセンター長、来賓の挨拶などと続き、受講生の自己紹介がありました。それぞれの受講動機や目標などに、来賓の方々、出席者が興味深く耳を傾けていました。お互いに交流を深め、約4ヶ月のプログラムで充実した時間を過ごされることを期待しています。

（文責：前田紀子）

「スマート農業　特別講義」が開講しました！

10月4日（水）、新しい人材育成講座として、「スマート農業　特別講義」がスタートしました。Society 5.0の実現に向けて今後ますます注目されるスマート農業について、本学の教員が研究の最前線を紹介します。オンライン（一部、オンデマンドに対応）で行い、時間は１回当たり90分（16:00～19:30まで）です。近隣のみならず全国から、38名の方が申し込まれました。

10月4日（水）は、高山弘太郎センター長より、「生育状態の見える化”植物生体情報計測”の活用最前線」というテーマで行われました。農業のスマート化の必然性やそれに伴う、データ駆使型農業に必要なデジタル化の段階として、①デジタイゼーション、②デジタライゼーション、③デジタルトランスフォーメーションを説明された後、具体的な植物生態情報計測の最前線等について、分かりやすい説明がなされました。その後、受講者から、質問フォームを通して、いくつか質問がありました。

＜今後の日程＞

②10月16日（月）野田俊彦准教授「次世代半導体・センサ科学が目指す農業用センサー 」
③11月22日（水）金澤　靖准教授「ドローン最前線と農業利用（画像計測の事例）」
④12月20日（水）山内高弘特任准教授「持続的な農業に向けた”LCA（ライフサイクルアセスメント）”」
⑤2024年1月24日（水）井上隆信教授「農業生産の環境インパクト～ゼロ・エミッションを目指して～」

最新トピックに関する講義を実施します

＜お知らせ＞

来年度、「最先端植物工場マネージャー育成プログラム」と「IT食農先導士養成プログラム（最先端土地利用型IT農業コース）プログラム」が大幅にリニューアルしたものとなります。この「スマート農業　特別講義」は、そのプログラムの必修科目となります。

（文責：山内高弘）

課題研究計画検討会を実施

７月15日（土）午前、課題研究計画検討会を実施しました。植物工場マネージャー11期生6名、IT食農先導士（土地利用型）7期生2名が参加しました。受講生は１人１研究課題を設定し、「なぜその研究に取り組むのか」、「研究の目的」、「実験方法」、「予想される結果」等を報告しました。報告の後には、質疑応答時間が設けられ、先生方からの質問に緊張気味に答える姿などもみられました。春から研究の準備をし、順調に進んでいる受講生、まだ計画段階の受講生と課題研究の進捗状況は様々ですが、来年2月の発表会に向けて本格的に研究がスタートしました。
（文責：前田紀子）

第5回先端施設・先端IT農業研修

計画検討会の後、午後には研修が実施され、事前に申し込みのあった修了生の皆さんとトヨタネ㈱の研究農場、柴田農園（柴田隆夫氏）を視察しました。暑い中ではありましたが、参加者からは都度熱心な質問があり、修了生、受講生が情報交流をする姿がみられました。
（文責：前田紀子）

視察の様子　トヨタネ㈱

視察の様子　柴田農園

先進事例の視察研修（食品加工研修）を行いました。

東海地域の６次産業化推進人材育成12期生の先進事例調査研修/食品加工研修）を9月16日（土）

㈱Ｇ・ファームで説明を聞く様子

サンテパルクたはらでハム作りを行う様子

に実施しました。

研修先は、午前は田原市の養豚、食肉加工の㈱Ｇ・ファーム、午後には農業公園サンテパルクたはらを訪問しました。

当日は、受講生5人が参加して行われ、Ｇ・ファームでは、田原市道の駅「めっくんハウス」で、食肉加工の作業場や売店を見学した後、鈴木雄大氏（6次4期生）等から、環境を考慮した経営概要（食品残渣等を豚のエサとする循環農業の取り組みや豚の排泄物によるメタン発電、その発電熱による熱帯果樹栽培）や、６次産業化の取り組み（ハムやウィンナーの加工品や地ビールの製造、販売）等をお聞きました。Ｇ・ファームの先進的な取り組みの説明では、その経営の発展の経緯や、苦労した事など、受講生から、熱心な質問が多く出されました。

また、午後は、農業公園サンテパルクたはらにおいて、ウィンナー加工研修を行いました。ウィンナー加工研修では、先生から、作成についての丁寧な説明を聞いた後、2班に分かれて、皆で協力してウィンナー作りを行いました。豚のひき肉に、スパイスとかき氷を加えた後、羊腸に詰め込んで、作成しました。その時、腸が破れたりして、多少うまくできないところもありましたが、作成後には皆で作ったウィンナーをおいしくいただきました。
（文責：山内高弘 ）