

科目名	野菜実習	教員名	大道 雅之 小山 初枝	開講 コース	作物生産 花 園 芸	2 年次	前・後期
<p>・目的と内容</p> <p>野菜は種類、栽培法、作型也多岐にわたっている。また、農業経営の中で、高収益を目指し野菜を導入することが多くある。この授業では、実際の野菜の生産と栽培管理に対応できるような実践的栽培力の養成に力を入れた実習内容を用意した。</p> <p>ウリ類の接ぎ木法、育苗期間とトマトの生育及び栽培管理、高糖度トマトの栽培、カボチャの省力栽培、アスパラガスのハウス立茎栽培法と品種選定、夏期高温期のハウレンソウ灌水量と生育、高設イチゴ栽培、北海道でめずらしい野菜の栽培（サツマイモ、ラッカセイ等）を学生が責任分担しながら栽培し、観察、調査、データ解析およびとりまとめを行う。作業は担当者を中心に全員で行います。</p>							
<p>・授業計画 [単位数：2 単位、授業週数：2 3 回]</p>				<p>2 コマ連続授業</p>			
<p>[前期]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 . 作業ながれおよび作物分担、接ぎ木実習 (ウリ科) 播種、トマト播種 2 . フルオープンハウス展張、ハウス土壌 pH、EC 測定、 3 . カボチャ播種、接ぎ木 4 . アスパラ収穫と品質 5 . イチゴ高設設置、定植 6 . サツマイモ定植 7 . アスパラガス立茎方法 8 . トマト定植、管理 9 . イチゴ高設栽培方法と管理 10 . ラッカセイ播種 11 . トマト収穫、品質 12 . アスパラガス整枝、夏芽収穫管理、カボチャ整枝 				<p>[後期]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 . トマト品質、アスパラガス品質と糖度 2 . イチゴ品質と日持ち性 3 . カボチャの収穫適期判定と品質 4 . サツマイモ収穫、品質 5 . サツマイモの加工 6 . ラッカセイの収穫 7 . 市場視察調査 8 . 貯蔵カボチャ品質調査 9 . 各作物収量・品質調査のとりまとめ 10 . 高設栽培片付け 11 . アスパラ、トマト他 ハウス片付け 			
<p>・講義の進め方</p> <p>栽培計画から処理、調査、データとりまとめなど学生が主体的に行う。</p>							
<p>・試験と成績評価</p> <p>作業日誌、随時レポート、小テスト、出欠状況により総合的に成績を評価する。</p>							
<p>・担当教員から受講生諸君へ</p> <p>新規野菜や新しい栽培方法に取り組む時、正しい情報をどう選び出せるか、実践をとおして技術を習得し、自分でよりよい栽培また農業経営のできる技術の習得をめざす。</p> <p>実習の時間内でできることは限られてくるので、意欲的な実習時間外での作業に期待する。</p>							
<p>・使用教材</p> <p>教科書：『北海道野菜地図その33』北海道農業協同組合連合会 参考書：授業内で紹介する</p>							