

## ④ 厚木キャンパスガストロノミー

### 農学部

- ・農学科
- ・動物科学科
- ・生物資源開発学科
- ・デザイン農学科

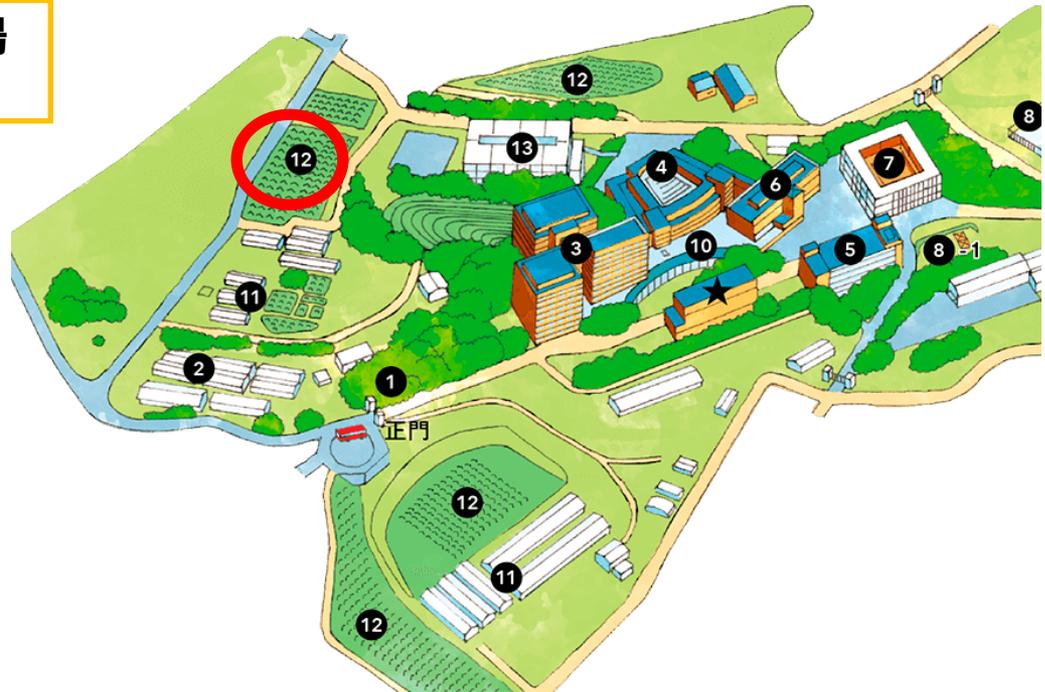


# 厚木キャンパスガストロノミーについて

## 活動のコンセプト

厚木キャンパスの最大の特徴として、広大な圃場を所有していることが挙げられる。そのため厚木ガストロノミーでは、「一つの料理が作られるまでにどんな努力や過程があったのか、この料理や食材を作っている人はどんな思いで作っているのかという部分を考え、より良い食や豊かな食とは何か？を考え学ぶ」ための方法として、キャンパスの畑で学生が作物を実際に栽培し、収穫物をキャンパス内においてどのような「食」にするのか(生産～加工～食べる)を考えるプログラムとしていく。

栽培拠点： 湘北短期大学向かい側の圃場  
赤丸印(12)



## 厚木ガストロノミー活動概要

### 厚木ガストロノミーのポイント

厚木キャンパスには、構内で出た動植物残渣由来の堆肥を作ることの出来る堆肥舎を備えている。そのため、作物残渣・実験材料の廃棄物・学食からの食材残渣などを畑に還すことが可能であり、キャンパス内で発生した廃棄物を農作物生産に活用することで、限りある資源を循環させ、生ごみ廃棄のゼロシステムが構築される。なお、他大学におけるそのような例は少ないと考えられる。

「キャンパスで発生した廃棄物を活用して生産された農作物」というストーリーがあることで、食材ならびに作られた料理・加工品に美味しさを生み出し、そこに「美食」が生まれる。

また、最近の大学の傾向として、分析研究に比重が置かれるようになり、学生が畑に出て直接土に触れる、という機会が疎かにされているように思われる。実学主義を掲げる農大として、現場・土に触れる機会が少ない現状は良くないと考えられる。

そこで、学生を中心として作物の栽培を行い、教員や職員なども、栽培ならびに収穫物の調理・加工などの活動にも携わってもらうように仕掛けていく。そうすることで、料理人だけでなく生産・加工に関わった方々もガストロノミーの主人公となる。

### 何を栽培するのか？

東京農業大学の全学応援団が、  
歌って応援する際に手に持つ作物  
→ダイコン(東京農大と言えば・・・ダイコン)



## ダイコン栽培の作業予定

- 7.21. : 堆肥施与、土壤消毒剤施与
- 8.21. : 肥料施与、畝立て、播種(1回目)・・・青首ダイコン
- 9.1. : 畝立て、播種(2回目)・・・青首ダイコン、三浦ダイコン、聖護院ダイコン、赤ダイコン
- 9.15. : 畝立て、播種(3回目)・・・青首ダイコン、三浦ダイコン、聖護院ダイコン、赤ダイコン  
辛みダイコン、青長ダイコン
- 10.4. : 畝立て、播種(4回目)・・・青首ダイコン



# ダイコン栽培作業の様子



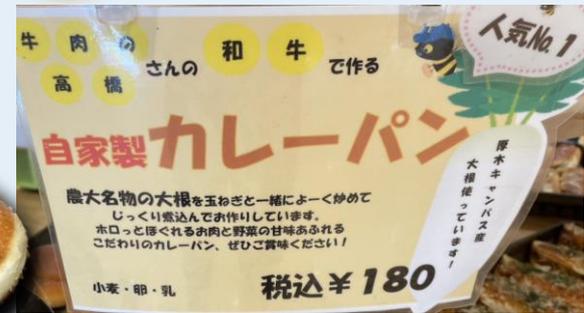
# 収穫したダイコンの利用予定

## 収穫したものをどうするのか？

- 1年生の農業実習(加工実習:ピクルス作り)での利用



- BunBunのダイコン入りカレーパンへの提供



- BunBun・けやき 合同企画「創作メニューコンテスト」での利用

