



平成26年5月21日

香川大学(農学部)と香川県との連携による「オリーブ学」の開設について

香川大学農学部では、平成26年度後期より、香川県農政水産部の関係機関と連携し、フィールド体験を含む専門科目「オリーブ学」を開設します。

地中海沿岸原産で約100年前に小豆島に導入された“オリーブ”は、今日、香川県を代表する特産作物として地域に根付き、近年は健康機能性食品素材や観光資源として注目されています。本科目では、オリーブの歴史的背景、栽培方法、活用方法、健康機能性、関連産業等を解説するとともに、フィールドでの収穫や搾油の実習を行います。これにより、地域特産であるオリーブを多面的に理解し、新たな産業や生活に活かすための素養を身に付けることを目指します。

この度、下記日程で科目開設に向けた担当者会議を開催いたします。

「オリーブ学」担当者会議

1. 日時／平成26年5月28日(水)16:00～17:30
2. 場所／香川大学農学部キャンパス(木田郡三木町池戸 2393) A棟3階 A304講義室
3. 議題／①香川県のオリーブ産業の現状と課題
②オリーブ学実施に関する協議
4. 出席予定者(敬称略)

香川大学農学部・医学部関係者

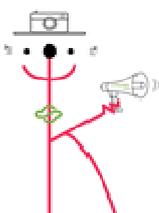
片岡郁雄(学部長), 別府賢治(果樹学), 小川雅廣(食品タンパク質化学)

望岡亮介(果樹学), 市川俊英(応用昆虫学), 岡崎勝一郎(細胞工学), 深井誠一(花卉学)

田村啓敏(食品化学), 武藤幸雄(農業経済学), 村尾孝児(先端医療・臨床検査医学)

香川県農政水産部関係者

柴田英明(小豆オリーブ研究所), 大山憲一(赤潮研究所), 田中宏一(畜産課)



問い合わせ先

香川大学農学部庶務係 宮脇

TEL:087-891-3008 FAX:087-891-3021

科目コーディネーター(別府教授 3075, 小川教授 3098)

参考資料

「オリーブ学」概要

授業区分:農学部専門科目(共通展開科目・3年次後期配当)

授業の概要:

地中海沿岸原産で約100年前に小豆島に導入された「オリーブ」は、今日、地域を代表する特産作物として根付いている。従来のオイル生産や果実塩蔵などへの利用に加え、健康機能成分を活かした飲料や化粧品、高品質のハマチや牛肉生産のための飼料、装飾・緑化への活用など新たな機能を付加した活用法が広がりつつある。本授業は、香川大学と香川県の連携教育プログラムとして、地域特産である「オリーブ」について、歴史的背景、栽培、活用、機能性、産業等を体系的に学ぶ。また、現地を訪れ、収穫や搾油の実際を体験する。

授業の目的:

「オリーブ」の特性、生産や活用について、歴史的な経緯を踏まえつつ、最新の動向を把握して、地域特産物としての位置づけを正しく理解するとともに、現状の様々な課題を認識し、今後の展開を考える。

到達目標:

- 1) 地域特産である「オリーブ」の歴史・産業、生産と活用法、機能性を説明できる。
- 2) 地域特産である「オリーブ」の現状の課題を考察できる。

授業計画:

1. ガイダンス
- ▼オリーブをたどる
2. オリーブの歴史(世界と日本・香川) [県オリーブ研／柴田]
- ▼オリーブをつくる
3. オリーブの生育特性と環境、品種 [農学部／別府]
4. オリーブの栽培(苗づくりから果実生産まで) [農学部／望岡]
5. オリーブをまもる(害虫と防除) [元農学部／市川]
- ▼オリーブをいかす
6. オリーブの活用1(オイル・果実製品の製造法) [県オリーブ研／柴田]
7. ※オリーブの活用2(果実の収穫と搾油実習) [県オリーブ研／柴田]
8. ※オリーブの活用2(果実の収穫と搾油実習) [県オリーブ研／柴田]
9. オリーブの活用3(化粧品) [農学部／岡崎]
10. オリーブの活用4(水産・畜産飼料) [県赤潮研／大山・畜産課／田中]
11. オリーブの活用5(装飾・緑化) [農学部／深井]
12. オリーブの活用6(新食品) [農学部／小川]
- ▼オリーブをさぐる
13. オリーブオイルの成分とテイスティング [農学部／田村]
14. オリーブと健康 [医学部／村尾]
- ▼オリーブをあきなう
15. オリーブ産業の過去、現在、未来 [農学部／武藤]
16. 試験(オリーブ学検定)

※7回, 8回は, 同日(土曜日)香川県農業試験場小豆オリーブ研究所で実施予定