

## 作物学汎論

講師名	仲條 眞介	実務経験等	農業改良普及センター・農業研究センターでの普及指導員・専門研究員としての経験を活かし、水稻及び小麦、大豆の特性、栽培技術、利用に関する基礎的な知識についての講義を担当する。
-----	-------	-------	--

科目区分	学科・経営科	必修・選択 (必修、自由)区分	履修 学年	開講 学期	標準 時間	単位数
全学科共通・専門科目	全学科	選択(必修)・D群	1	通年	30	2
使用教科書・副教材	教科書:「農学基礎シリーズ作物学の基礎Ⅰ 食用作物」 (社団法人農山漁村文化協会)					
授業の目的	農業生産の基礎を理解するため、水稻及び小麦、大豆の特性、栽培技術、利用に関する基礎的な知識を得る。					
授業の到達目標	水稻の栽培技術と品質・食味及び小麦、大豆の特性と利用について理解する。					

月日	学習項目	学 習 事 項	時 間	授業 形式	備 考 (提出物等)
4月14日	米の生産状況、水稻の主要品種、育苗	米の生産状況、国内・県内の主要品種について理解する。 水稻の種子予措、育苗について理解する。	2	講義	
5月19日	水稻苗の生育、本田の準備	水稻苗の生育と種類、本田の施肥、耕起、代かきについて理解する。	2	講義 実習	
6月7日	水稻の移植、直播栽培	水稻の移植と活着及び直播栽培の概要について理解する。	2	講義 実習	
6月16日	水稻の初期生育と雑草防除、	水稻の分けつ及び水田雑草の防除について理解する。	2	講義 実習	
8月19日	水稻の水管理、病害虫防除	水稻の水管理と主要病害虫の防除について理解する。	2	講義	
9月7日	米の適期刈り取り	高品質米の刈り取り適期について理解する。	2	講義 実習	
10月25日	米の収穫・乾燥・調製	米の収穫・乾燥・調製の機械、施設について理解する。	2	講義 実習	
10月25日	米の収量構成要素	水稻の収量構成要素について理解する。	2	講義 実習	
12月21日	米の食味	米の食味と関連成分、関係する要因について理解する。	2	講義	
1月11日	米の流通と消費	米の流通と消費、関連する制度の概要を理解する。	2	講義	
1月18日	小麦の品種と利用	小麦の生産・輸入の状況、小麦粉の種類と用途について理解する。	2	講義	
1月25日	小麦の栽培体系	小麦の主要品種と栽培体系について理解する。	2	講義	
2月1日	大豆の品種と栽培	大豆の生産・輸入の状況と用途について理解する。	2	講義	
2月16日	大豆の栽培体系	大豆の栽培体系、主要品種について理解する。	2	講義	
2月16日	後期のまとめ	後期の学習内容のまとめ	2	講義	
合計			30	時間	

成績評価の方式(評価項目、評価の観点、割合等)

定期試験70%、平常点(授業時の小テスト、学習態度、出席状況)30%

履修に当たっての留意点等

教科書、配布資料、小テストで復習すること。  
実習については事前に連絡するので確認のこと。