

幹事会。昨年度は「開拓農業をめざして」「高齢化対策」の二テーマで、各五回の講座を行い、合わせて約百六人が受講した。

一方、各校が一六回の講座を企画する社会人講座では、昨年度は、県内の大学唯一法科大学を除くノースアジア大学(ア大学)が法律講座を開いたり、国際教養大学の外国人教授がアメリカ音楽について講義したり、美術から教養まで各校が特色ある講座を行った。企画部は各校はそれなりにリソースがあ

県内の大学、短大、専門が運営し、満足三年目を迎えた「大学コンソーシアムあきた」。大学や短大が互いに他校の学生に授業を公開して単位取得を認める単位互換制度の運営だけでなく、地域資源の一環として、高齢者が大学などの講義を受ける高齢者事業や、社会人を対象とした講座を企画。一般の人々が地域の知的財産として大学や短大を活用できる事業を行っている。本年度は、来月から本格的に事業がスタートする。

高校生が対象の高大連携事業は昨年度、秋田市と大館市で、前後合わせて二十七講座を開催。県内各地から延べ五百六十九人が申し込みだ。大学はその特徴を高校生にアピールでき、高校生は進路のミスマッチを防ぐことができると、双方に好評。昨年度は横手市で出張講座を開いたが、大学や短大がない地域でも開催していく予定だ。

社会人向には二種類の講座を実施。連携公認講師は、一つのテーマについてリレ式に複数の教員が

## 大学コンソーシアムあきた3年目

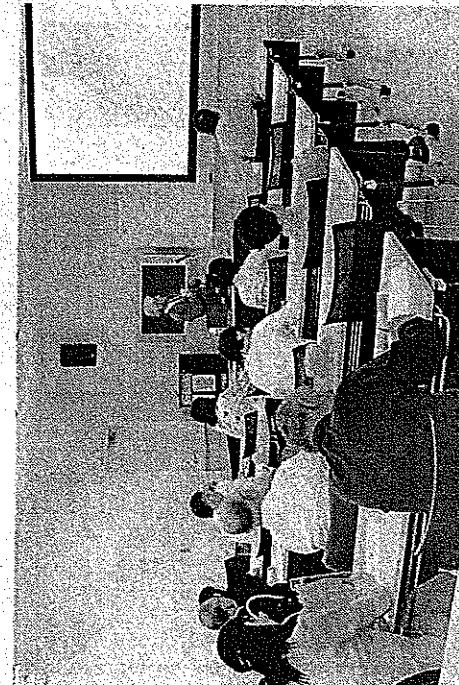
# 各校の知識的財産

父さんたちが通った。来月十二日から、本年度の社会人講座が始まる。第一弾は、聖霊短大のアンネリーゼ・テーケン教授による四回講座「生と死を考える」より美しく生きるには。

同講座はテーケン教授が昨年度まで二十年間、生死観などをテーマに同短大で一般市民向けに開いてきた「土曜勉強会」を引き継いだもの。本年度は新たに参加者を募り、コンソーシアムの呼び掛けに応えて、通常の便のいカレッジア

## 来月から社会人講座

# 新たな試みに 講師と討論も



昨年5月に開かれた社会人講座。幅広い年代が参加した=秋田市のカレッジア

が語り合を持つのは新しい試み」と期待を寄せている。コンソーシアムは、県内の大学や短大などの連携を深めることで、各校が生徒的に知的財産を開放、県民に還元することを目的に、十七年三月に発足した。現在は十三校が加盟している。企画部では「大学などが生き残るために、地域に研究内容を理解してもらいたい。根付いてこがるが、そこでも高等教育を受けられる機会を設けていきたい」としている。

講座などについて問い合わせは、カレッジアサ内大学コンソーシアムあきた企画部 018-8215-5455

# 園芸療法で生活充実

## 高齢者に効果や事例紹介

講座で秋田河北

20.1.17(木)

同地

を必要としていない高齢者

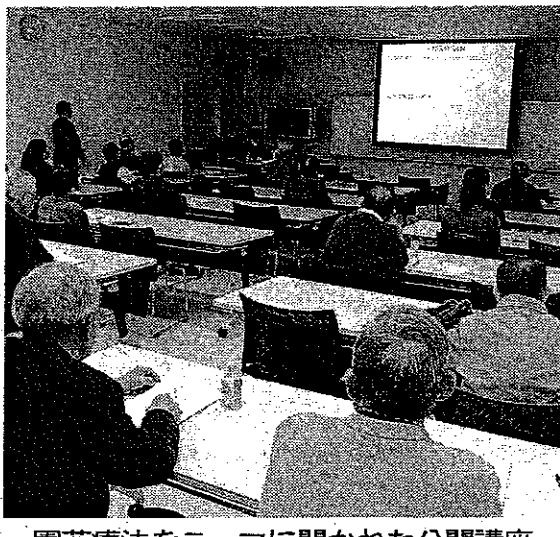
よって活動の幅を広げて

いくことの必要性を強調

した。

課題としては、園芸療法が限られた施設や病院でしか行われていないことを指摘。「出前園芸講座などの形で、手軽にどんな場所でもできるよう普及していくことが大切だ」と話した。

秋田県大潟村の特別養護老人ホームで、二〇〇一年から継続的に園芸療法を取り組んできた秋田県立大の神田啓臣准教授（花き園芸学、社会園芸）が、具体的な取り組みを紹介しながら、効果や課題などを話した。また、介護者が入所者たちに適切なアドバイスや手助けを行いながら作業を進めていくことや、園芸活動や植物との触れ合いを通じ、高齢者の健康づくりや生きがいづくりにつなげようと「園芸療法」に関する公開講座が十五日、秋田市中通のカレッジプラザで開かれた。高齢者を中心に約二十五人が聴講し、実践活動の内容に耳を傾けた。

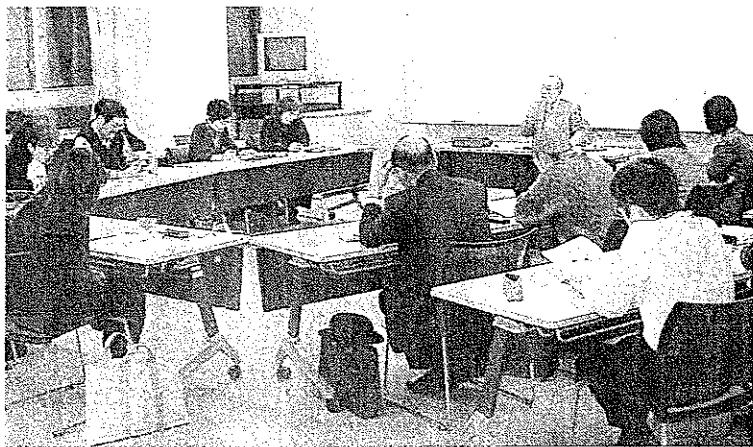


園芸療法をテーマに開かれた公開講座

園芸療法は一九九〇年代、米国の実践例が日本に紹介され、高齢者とガーデニングアームを背景に、各地に広がっているという。

# 大学コンソーシアムあきたの公開講座

# 大人の向学心満足



「日本人のための、英語講座」をテーマに開かれた公開講座=昨年11月20日

幅広く専門的な内容を提供してくれ、講師と受講者の議論にも発展するよつた意義のある講座だ」。スキルアップのために初年度から毎年複数回受講している秋田市の団体職員杉本勇人さん(33)は、社会人講座の利点をこう指摘する。

公開講座は秋田市中通のカレッジプラザで、二〇〇五年八月にスタートした。医療や健康、経済、語学、教育、科学、芸術、文化、法律など幅広いジャンルからテーマを選び、ほぼ月一度のペースで開講している。

講師はコンソーシアムを組織する大学、短大の

秋田県内の大学、短大、高専など十三の高等教育機関で組織する「大学コンソーシアムあきた」(理事長・三浦亮、秋田大学長)が秋田市で開催する社会人向けの公開講座が、県民の貴重な生涯学習の場になっている。他の大学コンソーシアムでは一度限りの公開講座が多いのに対し、秋田は一つのテーマを複数回繰り返して学習する方法を採用しており、講師と受講者の「双向性」が喜ばれています。

**双向性 内容濃く**  
**生活に役立つ3コマ授業**

20.1.20(日)河北

座のコンセプトにした井上忠男教授と小川里が、全体的に硬い内容と美講師が「世界の紛争地が、少しだけでも楽しくなるため、昨年度から、ながら学べること」を重視している。

現在は秋田市内を中心

に少ない時でも七人程度

が受講し、定員オーバーになる講座もあるとい

う。

同課の佐藤昭主任は

「受講者が興味を持つて

楽しく熱心に勉強できる

環境づくりを考えてい

る。大学側からの提案に

とどまる」となく、事務

局が講師の人材を発掘し

たり、積極的なPRに努

めるなど働き掛けてい

る」と話す。

本年度最終の講座は二

月一、八、十五日の三コ

マ。日本赤十字秋田短大

教授らの「手掛け方式」で、事務局の県学術国際政策課の職員二人がコーディネーター役となり、具体的な内容などを調整している。

各テーマ三コマの講座が基本。定員二十人で受講料は一コマ当たり四百円の計算だ。初年度は大学の講座そのままで

講師らの「手掛け方式」で、事務局の県学術国際政策課の職員二人がコーディネーター役となり、具体的な内容などを調整している。

各テーマ三コマの講座が基本。定員二十人で受講料は一コマ当たり四百円の計算だ。初年度は大学の講座そのままで

海洋生物の生態やおじいちゃん理法を学ぶ講座がこのほど、秋田市中通の明徳館ビルカレッジアラザで開かれた。サイエンスアラザ「食べる生物学—身近な魚介類を美味しく学ぶ生命の不思議」と題された

講座で、普段食卓に上る魚介類を題材に、魚物を解剖したり、味わつたりしながら、生態や生命倫理について考えてこうと試みた。

試食へ移行。石井准教授は、ポン酢やしそ油で食べる刺し身のほか、煮身ある殻焼きやバターバーを振舞。「独特の臭みが強いときは、カレー粉でいためると食べやすくなる」などアドバイスした。本や好きの参加者も多く、奮まざぐ企画。秋田市公務員は、「毎年夏には木やを食べているけれど、体の構造を詳しく知ったのは初めて。これまで食べてないかった部分もあって、いろいろ新しい発見をした」と語った。

石井准教授は、現代は生き物と食のつながりを知る機会が少ないと言った。「今は、生き物がどうやって食材になるかが見えるくらい。食材を生物として知り、ほかの命を食べて人が生きていることを養感じて、視野を大きく広げよう」。しかし子どもを持つ親世代にこそ、興味を持つほどのテーマ」と語っている。

今月二十一日に第二話「シラスとマグリ—海洋生態系を知る」、二月十四日に第三話「イカ・背骨のない動物」が開かれる。いずれも午後六時半八時。参加無料。申し込みはカレッジアラザ 0180・88215・5455。

# 解剖学び問題「食卓の魚介類を題材に

## 科学者が包丁屋で講座「食べる生物学」



講義形式ではなく、科学者と参加者が気軽に对话してほしいと県内の高等教育機関の連携組織「太学コンソーシアム」で、秋田大学教育文化学部の石井照久准教授(動物生物学)が「案内人」を務めている。このほど開かれた第一話のテーマは「木やの生態や構造などを解説した後、解剖、調理を行った。木やには人間のルーツがある」と石井准教授。脊椎動物のルーツ。人間も木やも脊索動物の一種。脊索は、体を支える原始的な器官で、人間は初期の発生段階で脊索が脊椎に置換されるが、木やは変態して脊索を失う。木やは魚へと進化する一歩手前の段階の生物で、生物の進化などを研究する上で重要な研究対象。国内の専門大学で盛んに研究されているところ。世界に約三千種、日本近海には約三百種がされているところ。日本近海には約三百種い

るが、日本では食べられているのは、主に東北地方の大西洋側で壁に張り付けられている「アボヤ」と、北海道沿岸のみに生息する「アカボヤ」の二種類。鉄分やカリコケンミネラルが豊富で、抗がん食品としても注目されているところ。その後、アボヤを使つた解剖

実習を行つた。解剖用いた器具は、包丁にまな板。石井准教授が手本を見せながら、生きたままの木やを包丁できれいにさばいた。「上部の突起でプラスの記号のように見えるのが入水孔。マイナスのよう見えるのは出水孔」「木やにはヘモグロビンがないので、血液は白い」「胃を覆い隠すように包む黒っぽい部分は肝臓。苦いので食べにくく」。木やの生態から食べ方まで、多岐にわたる解説を聴きながら、参加者も包丁を握つた。

解説はそのまま調理、

講座で、普段食卓に上る魚介類を題材に、魚物を解剖したり、味わつたりしながら、生態や生命倫理について考えてこうと試みた。

試食へ移行。石井准教授は、ポン酢やしそ油で食べる刺し身のほか、煮身ある殻焼きやバターバーを振舞。「独特の臭みが強いときは、カレー粉でいためると食べやすくなる」などアドバイスした。本や好きの参加者多く、奮まざぐ企画。秋田市公務員は、「毎年夏には木やを食べているけれど、体の構造を詳しく知ったのは初めて。これまで食べてないかった部分もあって、いろいろ新しい発見をした」と語った。

石井准教授は、現代は生き物と食のつながりを知る機会が少ないと言った。「今は、生き物がどうやって食材になるかが見えるくらい。食材を生物として知り、ほかの命を食べて人が生きていることを養感じて、視野を大きく広げよう」。しかし子どもを持つ親世代にこそ、興味を持つほどのテーマ」と語っている。

今月二十一日に第二話「シラスとマグリ—海洋生態系を知る」、二月十四日に第三話「イカ・背骨のない動物」が開かれる。いずれも午後六時半八時。参加無料。申

込みはカレッジアラザ 0180・88215・5455。

[秋田] 広域秋田圏のビジネス &amp; カルチャーニュース

# 秋田経済新聞

AKITA KEIZAI SHIMBUN

2008年3月17日(月)

2008.2.26(火)掲載



## Wiiセット プレゼント!!



Wiiは任天堂の商標登録です。© 2006 Nintendo © 2007 Nintendo

### みん経トピックス

大阪インポートコレクション  
セカンドライフに神田明神  
カンフーくん来福で拳法も  
音楽好きの夫婦、カフェ開業  
文化放送旧社屋、一部再利用  
グルメサミット記者会見開催  
春の陽気、ボート遊びの姿も  
「びんアワード」に牛乳ビン  
立ち飲みバールで国際交流  
「オーケストラだるま」発売  
難病小児患者の宿泊施設完成  
新型ロマンスカー「MSE」  
もっと見る

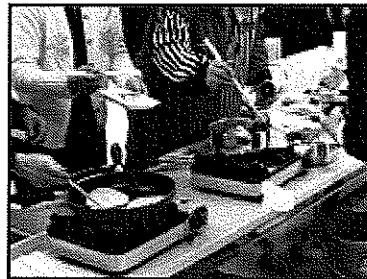
### みん経ネットワーク

北海道 札幌経済新聞  
岩手 盛岡経済新聞  
宮城 仙台経済新聞  
秋田 秋田経済新聞

群馬 高崎経済新聞  
東京 シブヤ経済新聞  
東京 六本木経済新聞  
東京 アキバ経済新聞  
東京 銀座経済新聞  
東京 新橋経済新聞  
東京 品川経済新聞  
東京 市ヶ谷経済新聞  
東京 新宿経済新聞  
東京 吉祥寺経済新聞  
東京 立川経済新聞  
東京 町田経済新聞  
東京 下北沢経済新聞  
東京 自由が丘経済新聞  
神奈川 ヨコハマ経済新聞  
神奈川 相模経済新聞  
長野 松本経済新聞

### ヘッドラインニュース

## 秋田で「食べる生物学講座」—身近な魚介類をテーマに MAP



写真を拡大

講座で教材のシラスとハマグリを調理する受講者

「大学コンソーシアム秋田」(秋田市中通2、TEL 018-825-5455)が開講する市民講座「食べる生物学講座—身近な魚介類で美味しい学ぶ生命の不思議」が定員を超える人気講座となっている。

魚介類をテーマに生物学を学ぶ同講座は、講義に使用した「教材」をそのまま「食材」として料理を楽しもうというもの。先月開講された「ホヤー脊椎生物のルーツ」講座につづいて2回目となる2月21日は、「シラスとハマグリー海洋生態系を知る」をテーマに開講され、約20人の市民が受講した。

生物学が専門で秋田大学教育文化学部の石井照久准教授による講義は、「ハマグリには2つの貝柱がある」「イワシやアユの幼魚が主体の『シラス干し』に、カニやイカの幼生などが混じっていることがあるが、これはそれらの生物がその海にいる証。食物連鎖の基盤をなす海が健康であることを意味する。食材としても海の栄養分を豊富に採ることができるので人の健康にも良い」ことなどを身近な視点から解説。受講者も顕微鏡で観察するなどし、生物学を楽しみながら学んだ。親子で参加した受講者は「普段何気なく食べている魚介類のことが分かって楽しい。買い物の参考にもなった」と話していた。

石井准教授は「スーパーで刺身がパック販売される現在、食がどのような過程を経て自分の口に入るか分からない学生も増えた。そのプロセスや生命の発生を、子どもやその親に伝えたい」と、食卓に並ぶことの多い魚介類を講座の教材に選んだという。

同講座を担当する佐藤昭さんは「市民の皆さんからは縁遠く思える大学の研究も、切り口を変えれば誰でも楽しく学ぶことができる。こういう機会を通じて知識を広げ、日々の生活が潤いを持つものになれば」と話している。

次回の講義は、「イカ—背骨のない動物」と題して3月14日に開講するが、すでに定員を超えたため募集は行っていないという。

### 大学コンソーシアム秋田

老舗和菓子店で一般向けに和菓子講習会(秋田経済新聞)

秋田の伝統食「しょっつる」をテーマにスローフード講座(秋田経済新聞)

秋田で無添加の手作り味噌講習会(秋田経済新聞)

## シラス・ハマグリ・ホヤ…

シラスやハマグリといった食事でおなじみの海産物の生態を学び、最後は調理して試食ーー。そんなユニークな生物学の講座が、秋田市で開かれている。県内13の大学や短大など)でつくる「大学コンソーシアムあきた」の主催。「ふだん食べてらるもののがこんな生き方をしているかを知り、食の安全や生命の不思議を感じてもらいたい」という。(岡林佐和)

(岡林佐和)

# 「不思議感じて」 秋田で無料講座



ハマグリを手に、体内のしくみを説明する石井照久准教授（左）。参加者たちが熱心に見つめた=秋田市中通2丁目で、岡林写す

萬葉松本誠ひん(66)。  
教室に香ほしいにおい  
が漂い始めた。石井准教

援がフライパンで調理始めたのだ。ギョーザの皮にシラヘナシソウドウをベースを巻いて焼いた「ラス干しギョーザ」はめでたべ、おつまみに使つて、このものだといふ。

てこじ開け、出水管や入水管、エラや心臓など体のしくみを説明する。両親と来た小学3年の湯本崇太朗君(9)も4個闇けた。「硬くて難しかった。でも学校の理科よりおもしい!」

られた科学講座をしたい」と考へていた。「見て触れて、食べる」といふまでやつたらおむろしいんじゃないか。酒席での企画会議で八人の思いが一致し、今回の講座が生まれた。講義室

「がいるんだからも」と石井准教授は喜ぶ。

た。初回の前回はホヤを題材に、体のつくりなどを学んだ後、バターいためや酒蒸しに。次回は最終回で、3月14日に「イカ一背骨のない動物」がある。体のしくみや生態系を学んだ後、解剖して調理する。参加無料だ。

「寝る前に飲むだけでマイナス15キロ」。そんなインターネット上の誇大広告を東京都内の3大学の学生が見つけ、行政による改善指導につなげた。若者が被書にありそうな不当表示を、若者自身の目で調べてもらいおうという都の取り組みで、着々と成果があがっている。（大隈泰）

(大限崇)

## 成果着々 37業者に改善指導

都消費生活部などは昨  
「やたら『つかぬだら  
るタエエチト商品のサイ

康管理

いる間に基礎体温を測れる世界  
初の温度計が開発され、5月に  
発売される。従来の基礎体温計  
は毎朝、決まった時間に口の中

開考

形II写真、キュートーエル提供  
IIで、ショーツのウエスト部分  
にクリップで挟む。皮膚に接触  
する部分とパジャマ側の2カ所  
にセンサーがあり、就寝中に10

寝ている間に基礎体温