

■ 社会貢献・連携事業

○ ライティング/キャリア支援、学部連携・研究所連携、ゼミ間交流等の実施を目指して

津田塾大学と包括連携協定を締結



▲津田塾大学千駄ヶ谷キャンパスにて行われた調印式で握手を交わす芝井敬司（関西大学学長）と高橋裕子（津田塾大学学長）

関西大学と津田塾大学は、より活発な相互交流を推進するため、幅広く連携を強化していくことに合意し、包括連携協定を締結。4月18日、津田塾大学千駄ヶ谷キャンパスにて調印式を行った。

両大学は、2012年に共同採択された文部科学省「大学間連携共同教育推進事業」を契機に、主体的に考え行動できる有為な人材の育成に向けたライティング/キャリア支援体制の構築をテーマとする連携を深めてきた。この度の協定は、両大学の理念、特色を生かした大学間連携を通じて、優れた人材の育成と真理の探求という大学が担う使命を実現し、地域社会ひいては国際社会の発展に寄与することが目的。今後は、これまで取り組んできたライティング/キャリア支援体制の継続実施はもちろん、図書館等各施設の相互利用、ゼミ間交流の推進、学部間でのカリキュラム連携、研究所における連携など、両大学の理念や特性を生かした教育・研究、地域貢献、国際学術交流等を推進していく。

芝井敬司学長は「ライティング教育の拡大・発展を柱に、リソースや人材など、お互いに協力的分野を作り上げていきたいと考えている」とあいさつし、津田塾大学の高橋裕子学長と共に、今後の活発な交流へ期待を込めた。

○ 世界に挑戦する子供を育てる

ロボフェス2017 大坂春の陣

—プログラミングで世界を広げよう!—



関西大学と夢見る株式会社のロボットプログラミング教室「ロボ団」による「ロボフェス2017大坂春の陣」が、5月5日、梅田キャンパスで開催された。

ロボフェスは、幼児・小学生をはじめ、保護者やプログラミングに興味のある人を対象にした夢見る株式会社主催のイベント。「小学生から学ぶプログラミング」の可能性を感じてもらい、世界に挑戦する子供を支援する環境を構築する場として、2016年に始まった。

今回のテーマは、「プログラミングで世界を広げよう!」。当日は、ロボットプログラミングの競技大会「ロボコン」が行われ、小学生たちが課題をクリアすることで得られるスコアとタイムで競

い合ったほか、関西大学総合情報学部とベンチャー企業によるロボットプログラミング体感ブースや、中学・高校生や大人も楽しめるさまざまな学びのコンテンツが展開された。

総合情報学部のブースでは、学生が「プログラミングで光と影をデザイン」、「触って実感するプログラミング」、「倒立ロボットでライトレース講座」、「ルンバを使ったロボットプログラミング」を披露し、集まった参加者は、未来のプログラミング技術を体感し、感嘆の声をあげた。

来場者数は1,000人以上となり、大盛況のうちに幕を閉じた。



(写真は全て「夢見る株式会社」提供)

「堺コッカラ体操」で、認知症予防や健康増進



▲体操を解説する弘原海教授（中央）

関西大学と堺市の地域連携事業の一環として、人間健康学部の弘原海剛教授の制作指揮の下、心も体も元気になる堺市版介護予防体操「堺コッカラ体操」が開発され、注目を集めている。

「コッカラ」というネーミングは「ココロ」と「カラダ」を元気にする体操」という意味の「ココカラ」を大阪弁で親しみやすくしたものだ。好きな音楽に合わせて動きを自由に組み合わせ、楽しく体を動かしながら、脳の活性化を促進することができる。また、小さな子供から高齢者まで、一人でも複数人でも行うことが可能であり、特に高齢者の認知症予防や身体機能の向上に効果的なことから、今後は普及に取り組み、市内の高齢者の健康増進につなげていくことが期待されている。



「堺コッカラ体操」第2弾 DVD完成の記念公演会で楽しみながら共に体を動かす参加者たち

同事業では、指導にあたる地域リーダーの養成も進めており、指導者養成講習会を開催している。また、2015年に自宅で見ながら体操を取り組めるようにDVDを制作し、映像の一部はYouTubeでも公開している。今年3月には好評につき、DVD第2弾を発表した。市民への普及推進を目的に、年に一度定期公演を行っている。3月に完成した「堺コッカラ体操」第2弾DVD▶



第10回「大学は美味しい!!」フェアに出展



▲みかんソルト/生フルーツ黒酢ピュアミノセット/やぶマヨ/和neチャージS

5月18日~23日、高島屋新宿店において、全国の大学ブランド商品を集積する催事「大学は美味しい!!」フェアが開催された。

関西大学からは「生フルーツ黒酢ピュアミノセット」、「みかんソルト」、「やぶマヨ」、「和neチャージS(わんちゃーじえす)」の4点を出品。「生フルーツ黒酢ピュアミノセット」は、長期熟成黒酢・梅志田(かくだい)に国産の生フルーツを漬けた黒酢のセットで、化学生命工学部の老川典夫教授と福山黒酢株式会社との共同開発商品。D-アミノ酸による旨味と果実の風味が楽しめ、ソーダ割りやヨーグルト等にかけるのもおすすめ。「みかんソルト」は、和歌山県田辺市のみかんジュースや梅酢からの抽出物などを用いた、ビタミンやクエン酸を豊富に含む塩。

全国の大学発ブランド商品が一堂に集結

環境都市工学部の山本秀樹教授と農業法人株式会社きてらとの共同開発商品。「やぶマヨ」は、関西大学と連携協定を結び兵庫県養父市の特産から作った体に優しくヘルシーなマヨネーズドレッシング。「和neチャージS」は、大阪府堺市の和菓子店「河月堂」とコラボした、手軽に効率よくエネルギー補給できるお餅。化学生命工学部の河原秀久教授が世界で初めて実用化に成功した「不凍タンパク質含有エキス」を用いることで、解凍してもつきたての食感が楽しめる。

また、イトイン特別コラボ企画では、ミシュランガイドにも掲載された名店「鮎 千陽(ちはる)」と、商学部・化学生命工学部の学生がタッグを組み、「生フルーツ黒酢」を用いた江戸前にぎり鮎のコース料理も提供。期間中は、商学部と化学生命工学部の学生が販促活動を行い、連日、多くの来場者で盛り上がった。



関西大学の学生がタッグを組み、「生フルーツ黒酢」を用いた江戸前にぎり鮎のコース料理も提供。期間中は、商学部と化学生命工学部の学生が販促活動を行い、連日、多くの来場者で盛り上がった。