

◎ 関西大学協賛の「大阪マラソン2024」開催

## 関大ランナーやボランティア、約500人が大活躍



みんなでかける虹。



2月25日、今年で12回目となる「大阪マラソン2024」(大阪府・大阪市・(公財)大阪陸上競技協会主催)が開催された。

“みんなでかける虹。”をスローガンに、7.2kmを走る「チャレンジラン」や、仲間と一緒にスタートできる「ペア・グループエントリー」、大阪ならではの食材でランナーをもてなす「まいどエイド」などの企画も復活。さらに、今大会は「パリ2024オリンピック競技大会」の日本代表選考レースも兼ねており、エンターテインメント性と競技マラソンの魅力を併せ持つ一大イベントとなった。

当日は小雨が降るあいにくの天気となったが、応募で選出された約3万4千人のランナーが、大阪府庁前を元気にスタート。京セラドーム大阪やあべのハルカスなど大阪の名所をまわり、ゴールの大阪城公園を目指して駆け抜けた。沿道には80万人もの人々が詰めかけ、熱いエールでランナーを激励した。

関西大学は第1回目からオフィシャルスポンサーとして大会運営に協力し、地元「大阪」を盛り上げるためにさまざまな形で参画してきた。今大会は、オリジナルウェアを着用した学生・教職員の関大ランナー40人をはじめ、給水ボランティアとして多くの学生や職員、校友が参加。沿道では「ランナー盛上げ隊!」として、応援団やカイザーズクラブチアダンスチーム、学生チーム漢舞による力強いパフォーマンスが大会に彩りを添えた。

また大会前の23日と24日にはインテックス大阪で「大阪マラソンEXPO 2024」が開催され、関西大学ブースでは、スポーツ・環境生理学を専門とする人間健康学部・河端隆志教授協力のもと、「ランニングフォームクリニック」を実施。河端ゼミの学生・大学院生らと共に、「二軸感覚のランニング・フォームとからだのしくみを考える」をテーマに、人間の構造的特徴に基づいた理想的な走行フォームなどについて解説・アドバイスをした。



「大阪マラソンEXPO 2024」の関西大学ブースを運営した学生たち

ランニングフォームの解説をする河端隆志教授(写真右)

◎ 第32回「関西大学体育振興大島鎌吉スポーツ文化賞」授与式を挙

## 2023年度に活躍した関大アスリートの功績を称えて



3月7日、千里山キャンパスにて、関西大学が誇る偉大なオリンピック・大島鎌吉氏に由来する、第32回「関西大学体育振興大島鎌吉スポーツ文化賞」授与式を挙

式した。本学学生個人の部では、アメリカンフットボール部でチャック・ミルズ杯に選出された須田啓太さん(文学部3年次生)、馬術部で第73回全日本学生賞典障害馬術競技大会の障害飛越競技で優勝した漆原竜吉さん(総合情報学部2年次生)、ゴルフ部で関西



▲早瀬万豊さん(体育会野球部前監督)による受賞記念講演

◀受賞学生を代表して前田裕学長から賞状を授与される体育会サッカー部西村真祈さん

大学初の男子プロゴルファーとなった釣浦郁真さん(人間健康学部4年次生)ら12人が受賞。団体の部では、拳法部、馬術部、ヨット部が受賞した。

また、「広く社会的なスポーツ文化の発展に貢献し、顕著な実績を残し、本学と関わりを持つ団体及び個人」では、早瀬万豊さん(体育会野球部前監督)、武田夏実さん(陸上競技部駅伝監督)の2人に同賞を授与した。

JOINT PROGRAM ■社会貢献・連携事業/地域連携

◎ 社会安全学部・社会安全研究科の学生が「被災高齢者等把握事業」で被災地へ

## 令和6年能登半島地震「誰も取り残さない被災者サポートプロジェクト」に参加

2月22日～26日、石川県が実施する被災高齢者等把握事業「誰も取り残さない被災者サポートプログラム」に社会安全研究科の大学院生2人、社会安全学部の学生1人が参加した。

「令和6年能登半島地震」では家屋の倒壊やライフラインの途絶で、相当数の被災者が避難所等での生活を強いられる一方、被害の実態や全体像が把握しづらい状況となっている。この事業は、特に孤立や体調の悪化が懸念される高齢者等の在宅避難世帯を戸別訪問して現在の生活状況や課題を明らかにし、今後の生活再建に必要な施策を検討するための情報を収集するもの。

今回の派遣では訪問調査員が生活する拠点の整備・運営を担うことになった。参加した菅ゼミ三嶋昂将さん(3年次生)は、3月4日から再び珠洲市の拠点に入って活動に参加している。

「現地では聞き取り調査のサポートと拠点のロジを担当しています。講義やゼミからは想像もつかない複雑な状況に、自分が今



▲珠洲市のほか、輪島市、穴水町でも活動したプロジェクトに参加した三嶋昂将さん

まで獲得してきた知見をどのように生かすことができるのか、日々問われています。被災者の方に直接何かできることは少ないですが、生活再建の一助になれば嬉しく思います」

◎ 第28回先端科学技術シンポジウムを開催

## AI時代における最先端の研究成果を披露

1/25・26 ◎ 第28回先端科学技術シンポジウム



●若山 正人氏  
九州大学名誉教授  
ZEN 大学初代学長就任予定

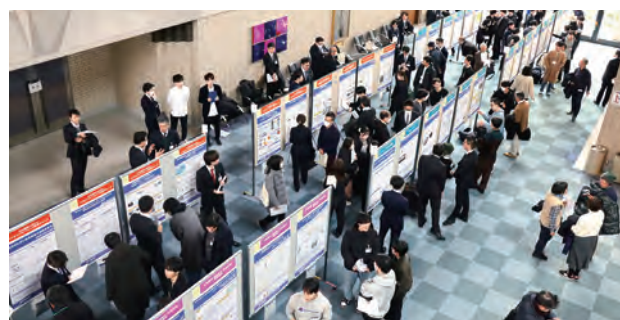


▲若山正人氏による特別講演「AI時代の研究と人材育成」

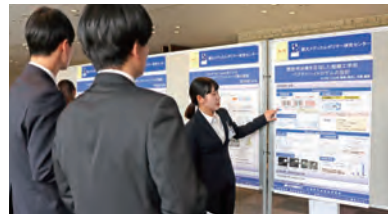
1月25日と26日、第28回先端科学技術シンポジウムが千里山キャンパスで開催された。

本シンポジウムは、関西大学先端科学技術推進機構が展開している多彩な分野の最先端研究の成果をとりまとめ、広く社会や企業、産業界へ発表するもの。4年ぶりの対面開催となった今回は、「AI時代の研究と教育」をメインテーマに据え、九州大学名誉教授・ZEN 大学初代学長就任予定の若山正人氏による特別講演「AI時代の研究と人材育成」で開幕。興隆が止まらないAIがもたらす利点や懸念事項を取り上げながら、研究や人材育成の分野において、AIと適切に向き合う方法について解説した。

続くテーマ別セッションでは、2日間で17件の招待講演、40件の一般講演、及びポスターセッションで研究内容を紹介。「次世代自動車のトライボトロニクス」「近未来ICTの社会実装」など、多種多様なテーマが取り上げられ、本学をはじめ、他大学や民間企業・研究所、自治体等から参加した約1,000人の研究者らが活発な学術交流を展開し、盛況のうちに終了した。



▲96件の研究テーマが発表されたポスターセッション



◀ポスターセッションで参加者に説明をする学生

同時開催 ▼ 先端科学技術シンポジウムの併催企画として、医学系研究機関との共同研究成果報告も行われた。

1/25 ◎ 関西大学・大阪医科薬科大学 医工薬連携科学教育研究機構 研究発表会



▲テルモ株式会社 山下恵子氏による招待講演

医学・工学・薬学・看護学の分野を教育面・研究面で融合し、医工薬連携科学分野を切り拓く「医工薬連携科学教育研究機構」が「企業から見た医工薬連携～企業と大学の連携～」をテーマに、テルモ株式会社イノベーションセンターの山下恵子氏による招待講演「新規テーマ創出における医工薬連携の役割」をはじめ、「理学療法初学者の臨床推論技術向上を目的とした知識共有基盤の構築に関する研究」「ルテニウムポリピリジル錯体の抗がん活性」など、幅広い内容の研究成果を発表した。

1/26 ◎ 関大メディカルポリマーシンポジウム

医薬用的高分子材料と医療機器の開発を目指す、関大メディカルポリマー研究センターが、大阪医科薬科大学医学部教授の大須賀慶悟氏による招待講演「血管塞栓物質の現状とアンメットニーズ」をはじめ、「ヒアルロン酸被覆高分子ミセルによる抗線維化薬剤の肝デリバリー」「強いゲルをつくる簡単な方法」など、大阪医科薬科大学との共同研究や医用工学研究への取り組みと成果を発表した。



▲大矢裕一教授の講演

◎ 関西大学とJAながのが特別なブランドきのこを共同開発

## 豊かなうま味と栄養が自慢の「豊茸(HOUDAKE)」を販売開始



▲阪急うめだ本店で売り場に立つ西岡ゼミの学生たち  
◀関西大学梅田キャンパスで開催された「豊茸(HOUDAKE)」の本格発売開始に関する共同記者発表

関西大学とJAながのは、従来品よりもうま味と栄養価の高い特別なブランドきのこ「豊茸(HOUDAKE)」を共同開発し、阪急百貨店の協力により、1月26日～28日、阪急うめだ本店地下食料品売場で期間限定販売を実施した。

きのこの生産量で全国1位の長野県では、近年きのこ栽培農家の減少が大きな課題となっている。その一因としてあげられるのが、低価格の商品では経営が成り立たないということ。この社会

課題を解決するため、本学商学部の西岡健一教授とJAながのが協働し、付加価値の高い新しいきのこをプロデュースする産学連携プロジェクトを始動。きのこの単価を上げることが生産者減少をくい止める第一歩と考え、

機能性の高いきのこの開発に着手し、約5年の歳月をかけて豊茸(HOUDAKE)ブランドのきのこ2種(ぶなしめじ、えのきたけ)の商品化を実現した。

新ブランドの開発には、うま味成分や栄養成分であるアミノ酸を研究する本学化学生命工学部の老川典夫教授の研究シーズを活用。脳の高次機能制御や美肌効果などに関与する「D-アミノ酸」を用いた世界的に例のない実験栽培を繰り返し、うま味成分に関わるアミノ酸含有量が従来品の約2倍となるぶなしめじを完成させた。販売価格は一般的なぶなしめじの約3倍で、臭みが少なく、しっかりと歯応えが特長だ。

また、販売戦略立案には、西岡ゼミの学生たちがブランディングからマーケティング、テスト販売を兼ねた市場調査などに取り組んだ。学生自身も売り場に立って客とコミュニケーションを取り、品質や開発ストーリーを伝えることで、高価格でも抵抗感なく購入されることを確認した。

さらに、阪急うめだ本店での販売に合わせ、本学卒業生の料理コラムニストの山本ゆり氏に豊茸(HOUDAKE)ぶなしめじのレシピ提供を受けるなど、大学ならではの研究力と総合力で商品の魅力を発信。将来的には海外市場も視野に入れ、国際特許の取得に向けた準備も進めている。



▲「豊茸(HOUDAKE)」ぶなしめじ(左)とえのきたけ(右)



料理コラムニスト 山本ゆりさん考案! 「豊茸(HOUDAKE)」レシピ

手軽でおいしいレシピを公開中!

01 たっぷり豊茸(ぶなしめじ)ポテサラ

02 たっぷり豊茸(ぶなしめじ)クリームスープ

03 たっぷり豊茸(ぶなしめじ)ホットサンド