REC News Letter

Ryukoku Extension Center ニューズレター

You, Unlimited

龍谷大学 RYUKOKU UNIVERSITY

No. 114 発行日：2016年10月25日

お知らせ 和歌山県印南町で合宿すると 1 人最大 6,000 円の助成が受けられます！

本学と連携協定を締結している印南町（和歌山県日高郡）では、「大学連携による若者あふれるまちづくり事業」の一環として、助成金制度を新設して合宿を実施しやすい環境整備をおこなっています。

印南町で合宿をおこなうと、運動施設や研修室などの公共施設の利用料が無料の上、地域住民との交流をおこなう事によって、1人最大 6,000 円の助成が受けられるなどの特典があります。今後、ゼミ合宿やサークルの合宿などを予定されている場合は、是非とも印南町での実施をご検討ください。



★特典について（指定の民宿の利用が条件）

①施設利用料無料

町内の公共施設（運動公園、体育館、武道館、公民館など）の施設利用料無料。

②民宿で郷土料理のおもてなし

民宿でイサキ料理やかきまでごはん等の郷土料理が提供されます。

③ひとり最大 6,000 円の助成

地域住民との交流をおこなうことにより、1 人 6,000 円の助成金が支給されます。（1 泊 2 日から適用）

※合宿利用の詳細については、印南町 HP またはパンフレット（学生部に設置）をご覧ください。

http://www.town.wakayama-inami.lg.jp/contents_detail.php?co=ser&frmId=749

ご報告 農学部とデニッシュ食パン専門店 ANDE が共同開発した食パンの試食会を開催しました！



農学部植物生命科学科の島教授、吉山実験助手とデニッシュ食パン専門店 ANDE<アンデ>が、京都の大文字山で採取した野生酵母を使用したソフト食パンの共同開発を行い、その成果についてのマスコミ向け試食会を開催しました。

2012～2013 年にかけて、島教授、吉山実験助手らが、樹木や草本といった植物の花や葉、幹、果実、さらに昆虫やハチの巣等約 400 種類を分離源とし、12 株のパン酵母を単離したところ、ユニークな特性を持つパン酵母 2 株を大文字山から採取することができました。そのパン酵母株を用いた発酵試験を行い、デニッシュパンや食パンの試作を繰り返す中で、風味豊かなパンの製造に成功しました。

開発された食パンは、株式会社 ANDE（http://ande-shop.jp）にてインターネット販売されています。

お知らせ ビジネスプランコンテスト「プレゼン龍（ドラゴン）2016」を開催します！

REC では、学生ベンチャー育成事業として、ビジネスプランコンテスト「プレゼン龍（ドラゴン）」を開催します。2016 年度は、「プレゼン龍再盛」をコンセプトに開催し、書類審査や予選（プレゼン面接）を通過したチームが、11 月 19 日（土）開催の本選に出場します。また、高校生を対象にした「第 11 回ビジネスアイデアコンテストーあったらいいなー」には、全国から 435 件の応募があり、「プレゼン龍（ドラゴン）」本選の際に最優秀賞等の発表と表彰式を行います。

現在、11 月 19 日開催の本選では、当日会場にお越しいただくオーディエンスを募集しています。ゼミ活動等を通じて、先生方から学生への周知をお願いいたします。

※詳細はホームページをご覧ください。

→http://rec.seta.ryukoku.ac.jp/info/presendragon/

「プレゼン龍 2016」本選
日時：11 月 19 日（土）13：00～17：00 ［受付開始 12：30］
会場：深草キャンパス和顔館 201 教室

お知らせ　REC イノベーションカレッジ「プラスチック材料の基礎と応用－基礎を学び実務に活かす－」講座を開催しています！

REC では、主に製造業に従事される技術者の方々の学び直しの機会として、本学の知見やネットワークを活用したリカレント教育「REC イノベーションカレッジ」を開催しています。

今回テーマとしたプラスチックは、私達の身の回りのいたるところで使われています。産業分野においては、主要な部材として多様な製品に用いられ、極めて重要な役割を果たしており、多くの企業では、プラスチック材料の科学・技術の基礎を理解し新しい応用分野の開発に従事できる人材が強く求められています。



今回の講座では、新しく基礎からプラスチックを学びたい方や、プラスチック材料の基礎を改めて確認することで新製品開発に活かしたい方々が企業から受講されており、REC で学びを深めています。

10/12（水）：プラスチックの基礎（Ⅰ）、プラスチックの基礎（Ⅱ）
　　龍谷大学　理工学部　物質化学科　教授　中沖　隆彦
10/19（水）：高分子材料の基礎、機能性高分子概論
　　名古屋大学名誉教授　名古屋産業科学研究所　上席研究員　小長谷　重次　氏
10/26（水）：エンプラ成形技術（1）、エンプラ成形技術（2）
　　東洋紡株式会社　エンプラ技術センター　/　エンプラ CAE センター　部長　山下　勝久　氏
11/2（水）：複合材料（1）、複合材料（2）
　　名古屋大学　特任教授　　石川　隆司　氏（元 JAXA 理事、名古屋大学教授（NCC 初代センター長））
　　名古屋大学　NCC 研究員　山中　淳彦　氏
11/9（水）：高分子材料解析の応用（1）、高分子材料解析の応用（2）
　　東洋紡株式会社　コーポレート研究所　膜構造開発グループ　部長　北河　享　氏
11/16（水）：紡糸方法と繊維の実際例、製膜法、延伸法とフィルムの実際例、表面・界面制御法とフィルムの実際例
　　龍谷大学 REC 顧問　石原　英昭（元東洋紡フイルム研究所長/先端材料研究所所長、元京都工芸繊維大学教授）

ご報告　大津市の伝統野菜「近江かぶら」の播種作業をおこないました！

9 月 26 日（月）、大津市と農学部が連携して取り組んでいる伝統野菜プロジェクトの一環で、大津市の伝統野菜である「近江かぶら」の播種作業をおこないました。



「近江かぶら」は、約 400 年の歴史を持つ古来からの白かぶで、京の伝統野菜である「聖護院かぶら」のルーツとも言われています。形状は上部が扁円で下部がくぼみ、見た目は“逆ハート型”をしています。

昨年度に引き続き、佐藤茂教授（農学部資源生物科学科）が温室で育てるプランターと学生サークルのベジタブルフェスタが活動している大津市堂圃場にて試験栽培を行います。今回播いた種は、昨年度に学生たちが同圃場にて育てた「近江かぶら」から形の良いものをより分けて採種したものです。

かぶらの発芽適温は 20℃～25℃であり、この時期に播種をし、12 月から翌年 1 月頃に収穫をする予定です。今後の「近江かぶら」の成長にぜひご期待ください。

お知らせ　11 月の REC の活動

11 月　2 日（水）龍谷大学生×大津市長×企業経営者“夢の交流会”
11 月　5 日（土）REC コミュニティカレッジ東京「大谷探検隊入門講座」〈築地本願寺講堂〉
11 月　12 日（土）REC コミュニティカレッジ東京「親鸞の高僧和賛を読む」〈明治大学駿河台キャンパス〉
11 月　12 日（土）龍谷ジュニアキャンパス「テニス教室」〈瀬田キャンパス〉
11 月　19 日（土）龍谷ジュニアキャンパス「茶道教室」〈深草町家キャンパス〉
11 月　19 日（土）龍谷講座　「食と健康　そしてたんぱく質」〈深草キャンパス〉
11 月　22 日（火）龍谷大学×同志社大学ジョイントセミナー

龍谷大学
RYUKOKU UNIVERSITY

REC News Letter
No.114

REC News Letter は毎月発行。
次回は 11 月 25 日頃発行します。
※バックナンバーは龍谷大学 HP→教職員向けサイト
→REC　京都サイトをご覧ください。

編集：REC 事務部
http://rec.seta.ryukoku.ac.jp/

●REC 滋賀　REC ホール　（内線 7279）
●REC 京都　紫光館 5 階　（内線 6505）
●REC 東大阪　クリエイション・コア東大阪
　産学連携オフィス　2212　号
（06-6748-8228）