REC News Letter

Ryukoku Extension Center ニューズレター

No. 121 発行日：2017年5月25日

お知らせ　2017 年度「龍（ドラゴン）起業塾」を開講します！

在学生を対象に、本学教員や企業経営者が起業に関する多様な専門知識を提供することで、アントレプレナーシップ（起業精神）や思考力を高め、常にチャレンジ精神を持ったビジネスリーダーの育成をめざす学生ベンチャー育成プログラム「2017 年度龍（ドラゴン）起業塾」を 5 月 27 日（土）から全 10 回開講します。

「龍（ドラゴン）起業塾」は、12 月 2 日（土）開催予定のビジネスプランコンテスト「プレゼン龍（ドラゴン）」へのエントリーをめざすプログラムですが、スポットでの参加も可能としますので、ゼミや授業に役立つ内容の講座がありましたら、ぜひとも学生に受講をおすすめください。

■開催場所　第 1 回（5/27）のみ：深草学舎 21 号館 502 教室
　　第 2 回～第 10 回：深草学舎 22 号館 304 教室

■開催日程　土曜日　13：00 から開講
　　第 1 回　5/27（土）「オリエンテーション」 講師：本学政策学部　深尾昌峰　准教授
　　第 2 回　6/ 3（土）「体験型　企業経営実践ビジネスゲーム」 講師：（一社）バトルクレイン・プロジェクト
　　第 3 回　6/10（土）「起業について」 講師：（株）リバネス
　　第 4 回　6/17（土）「失敗からの再生」 講師：わかやま地元力財団
　　第 5 回　6/24（土）「資金計画・調達方法」 講師：京都信用金庫　丹波寛志　氏
　　第 6 回　7/ 1（土）「本学卒業生の先輩起業家に学ぶ」 講師：（株）はたけのみかた　武村幸奈　氏
　　（株）渡邊コーポレーション　渡邊和憲　氏
　　第 7 回　7/ 8（土）「事業立案・企画書作成」 講師：（合）SARR　松田一敬　氏
　　第 8 回　7/15（土）「事業計画書」 講師：本学政策学部　深尾昌峰　准教授
　　第 9 回、第 10 回「プレゼン龍ブラッシュアップ講座」

※龍（ドラゴン）起業塾の開講案内、教室変更などは、随時ポータルサイトにてお知らせいたします。

ご報告　2017 年度前期 REC コミュニティカレッジ特別講演会「龍馬暗殺の謎ー徹底検証ー龍馬没 150 年記念」を開催しました！！

5 月 13 日（土）、REC コミュニティカレッジ特別講演会「龍馬暗殺の謎ー徹底検証ー龍馬没 150 年記念」を開催しました。今回は、坂本龍馬没後 150 年という節目に、NHK 大河ドラマ「龍馬伝」の企画展示委員を務められた幕末維新ミュージアム霊山歴史館副館長の　木村　幸比古　氏に、龍馬の暗殺現場の検証から見えてくる真実をお話いただきました。

本講演会には、350 名を超える応募があり、会場となった龍谷大学和顔館地下 1 階 201 教室は多数の参加者の熱気に包まれました。 参加者アンケートには、「新たな切り口で坂本龍馬の話が聞けて新鮮だった」、「非常に興味深い内容でたいへん勉強になった」といったご意見が多く見られ、満足度の高い講演会となりました。



満席となった会場



幕末維新ミュージアム
霊山歴史館副館長
木村　幸比古　氏

ご報告　「ラ・フォル・ジュルネびわ湖 2017」に参加しました！！

4 月 28 日（金）から 30 日（日）にかけて、滋賀県立芸術劇場びわ湖ホールを主会場に「ラ・フォル・ジュルネびわ湖 2017」が開催されました。

ラ・フォル・ジュルネとは、1995 年、フランス北西部の港町ナントで誕生したクラシック音楽祭で、昼夜をかけて各地でコンサートが開催され、音楽の楽しさを多くの人々に提供するイベントです。国内では、滋賀県の他、東京都や新潟県でも開催されています。

本学からは 4 月 30 日（日）に、吹奏楽部がピアザ淡海で楽器体験とミニコンサートを実施しました。楽器体験とミニコンサート合わせて、1,200 名を超える来場者があり、大盛況のうちに終了しました。



優しく指導する
吹奏楽部員

「にゃんばら先生」
指揮による演奏



ご報告　「漬物グランプリ 2017 決勝大会」で農学部食品栄養学科の学生が「一般審査特別賞」を受賞！！
農学部の学生が 滋賀第五営農組合との産学連携 により「若者が食べたいお漬物のレシピ」を開発、商品化へ！！

本学と「産学地域連携基本協定書」を締結（2014 年）した滋賀県中小企業団体中央会の会員組合である滋賀県漬物協同組合と、本学農学部食品栄養学科との産学連携による取り組みとして、「近江つけもの」のブランド化を目指す取り組みを行っています。

「近江つけもの」や関わりの深い近江の野菜等について学び、その後、同協同組合と本学教員・学生が連携し、新しい「近江つけもの」のレシピ開発を進めました。その成果として、出来上がった 11 種類のレシピを「漬物グランプリ 2017」に応募し、一次審査、二次審査を経て、3 組の学生が決勝大会まで勝ち進みました。そのうち、農学部食品栄養学科 3 回生の北村優典さんが「一般審査特別賞」を受賞しました（作品名：杉谷とうがらしの燻製醤油漬け）。



これらの取り組みの関連で、農事組合法人滋賀第五営農組合（滋賀県東近江市）と本学農学部食品栄養学科の学生が「若者が食べたいお漬物のレシピ」の開発・商品化を行いました。「お漬物」はコープきんき会員向けカタログ「よりすぐり」で販売されます。

1. 商品名 「龍谷大学農学部 × 滋賀第五営農組合 共同研究開発品「お漬物」
2. 商品内容 キャベツをベースに、きゅうりで食感を出し、梅しそ味のカリカリ梅で風味、彩り、及び食欲増進を図っています。また、旨味を出すために昆布だしを加え、さらに要望の多かった黒こしょうを調味液に混ぜました。
3. 販売価格 268 円（税込）

龍谷メルシーでも 6 月 2 日まで「お漬物」の予約販売の受付をしております。詳しくは龍谷メルシーまでお問い合わせください。



お知らせ　6 月の REC の活動

6 月 3 日（土） 龍谷ジュニアキャンパス「チアリーディング・バトントワリング教室」〈深草キャンパス〉
6 月 3 日（土） 龍谷ジュニアキャンパス「里山の昆虫を観察しよう」〈瀬田キャンパス〉
6 月 3 日（土） REC コミュニティカレッジ東京 シリーズ「『源氏物語』の人間関係」〈明治大学駿河台キャンパス〉
6 月 10 日（土） REC コミュニティカレッジ東京 シリーズ「親鸞の高僧和讃を読む」〈新国際ビル9階大会議室〉
6 月 24 日（土） 龍谷講座 シリーズ「日本国憲法を考える」〈深草キャンパス〉

龍谷大学
RYUKOKU UNIVERSITY

REC News Letter
No.121

REC News Letter は毎月発行。
次回は 6 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・発行：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）