REC NEWS LETTER

Vol.29

発行日：2009 年 2 月 27 日
Ryukoku Extension Center



REC 滋賀
（瀬田学舎　REC ホール）



REC 京都
（深草学舎　紫光館）



REC 東大阪
（クリエイション・コア東大阪）



お知らせ　２００９年度前期 ＲＥＣコミュニティカレッジ講座案内ができました！

講座案内はＲＥＣ事務室の他、学内守衛所等に配置しています。またホームページでも全217講座の内容が閲覧できます。どの講座も教職員の方は会員価格で受講することができますので、是非一度ご覧ください。

- 2009年度前期講座案内ホームページ版（3月9日公開）
  http://rec-ryukoku.jp/
- 申し込み開始日
  会員申込：３月　９日（月）　午前１０時～
  一般申込：３月１２日（木）　午前１０時～
  REC（京都）：075-645-7892（内線6500）
  REC（滋賀）：077-543-7848/7849（内線 7848/7849）



☆2009 年度前期　PICK UP 講座☆

年間6回（2シリーズ：各3回）開講してきたＲＥＣコミュニティカレッジ大阪を多彩な内容に充実し、講座数を大幅に増やして開講します。会場はJR大阪駅から徒歩5分、昨年10月に開設した本学の大阪オフィス斜め向かいの大阪駅前第1ビル7階です。2009年度前期は仏教・歴史・文学等、全25講座を開講します。

REC コミュニティカレッジは 2009 年度から新制度を導入します

終身会員制度・履修証明制度を導入します

- 終身会員制度
  講座ごとに設定しますアカデミックポイント（AP）を合計 150AP 以上を取得すると、ＲＥＣ終身会員資格が付与され、次年度以降のＲＥＣ個人会員の年会費が免除されます。
- 履修証明制度
  2007 年 12 月の学校教育法（第 105 条）の改正に基づいた制度で、2009 年度からは「古文書解読基礎プログラム」を実施します。

卒業生・在学生の保護者の方・教職員退職者の方は年会費不要でＲＥＣ会員になれます

本学卒業生や在学生の保護者、本学を退職した教職員が希望すれば、年会費（3000円）不要でREC会員になれる制度が始まります。これまで本学の学生・大学院生や在職教職員を対象としてきましたが、大学創立370周年を機に、「龍谷大学ファミリー」として卒業生や保護者の方へのサービスの一環として実施します。
（本学卒業生と在学生の保護者が本制度を利用するにはRECコミュニティカレッジを１講座以上受講することが条件となります。）

詳しくは講座案内をご請求下さい

REC（京都）：075-645-7892（内線6500）
REC（滋賀）：077-543-7848/7849（内線 7848/7849）

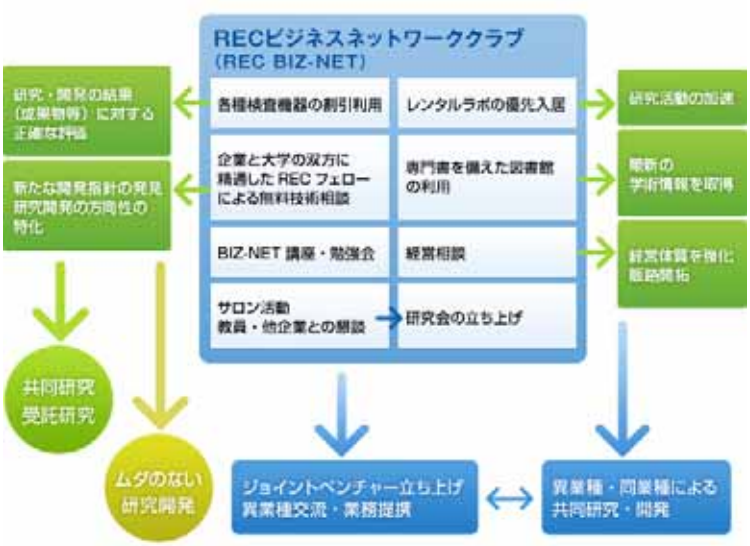
ご案内

産官学連携事業

2009年度 ＲＥＣ ＢＩＺ－ＮＥＴ会員企業を募集しています

ＲＥＣでは、産学連携のマッチングや共同研究・プロジェクトの創成に向けて、地域の中小企業・ベンチャー企業を対象としたビジネスネットワーククラブ（ＲＥＣ ＢＩＺ－ＮＥＴ）を組織・運営しています。「ＢＩＺ－ＮＥＴ（ビズネット）」では、定期的なセミナーの開催や課題別研究会の編成・プロジェクトの運営、ＲＥＣフェローやコーディネータによる技術相談・経営相談等を通じて、会員企業と本学の産学連携や、会員企業間の交流の場を提供しています。

只今、２００９年度のＢＩＺ－ＮＥＴ会員企業を募集しています。新規事業の起ち上げや新技術の開発を模索されている企業、産学連携に興味のある企業などをご存じでしたら、是非、ＲＥＣまでお声がけください。



【2009年度 REC BIZ-NETの活動方針】

①研究会活動を活発化させ、大学の有する研究シーズや特許情報を、会員企業に優先的に公開し、より積極的な産学連携マッチングをはかります。

②会員同士の交流・連携をはかるため、会員企業の有する技術・ニーズを把握し、分科会や課題解決型研究会の形成等、コーディネート活動に努めます。

③従来の会員特典（無料相談・図書館利用等）に加えて、2009年度から、RECコミュニティカレッジ（生涯学習講座）が会員価格で受講できることになりました。社員研修・福利厚生にご活用いただけます。

※詳細はＲＥＣまでお問い合わせください。

ご報告

産官学連携事業

ブラックバスを有効利用するための研究会を開催しました

滋賀県中小企業家同友会とＲＥＣ ＢＩＺ－ＮＥＴが共催して、瀬田学舎ＲＥＣホールにて、新産業創造に向けた「ビジネスチャンス研究会」を開催しました。

今回の研究会は、琵琶湖に生息するブラックバスを有効利用し、加工食品として販売（事業化）することで、地域産業の創造をはかることを目的に、株式会社精膳 河野武平氏の話題提供のもとで勉強会と試食会を開催しました。

実際に、押し寿司や西京焼きにして食するブラックバスは、たいへん美味であり、タイやスズキなどと遜色ない白身魚として、十分販売できる食材であると、参加者からも大変好評を得ていました。



3月のＲＥＣ活動

3月 5日（木） REC BIZ-NET 表面処理研究会開催
（理工学部 糟野 潤 助教）

3月 10日（火） 滋賀経済産業協会との懇談会

3月 14日（土） RECコミュニティカレッジ東京「キリシタンノ入洛と地名」 開講
（文学部 来田 隆 教授）

3月 24日（火） 京都工業会マッチング交流会開催（瀬田学舎）
（理工学部 堀川 武 教授）

REC NEWS LETTERは毎月発行。
次回は、3月25日頃発行します。

REC NEWS LETTER Vol.29

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

- ＲＥＣ滋賀 ＲＥＣホール（内線 7744）
- ＲＥＣ京都 紫光館５階 （内線 6503）
- 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）