

「ひと まち 暮らし～地域再考～」

本学教員 多彩な 8 人リレー講座

第 1 回 (4月15日:土) アニメ・マンガの「サザエさん」と小さなコミュニティ

サザエさんは昭和 26 年にはじまり、マンガがアニメに変わって現在で 65 年も経過した。それでも長寿番組として今もテレビで放映されているのはなぜだろうか。すでに『サザエさん』のような 3 世代家族は時代遅れだし夫は会社で働き、妻は専業主婦というスタイルも時代遅れだ。けれども、そこには、現代の社会の要求にマッチしたものが含まれているはずである。それを「小さなコミュニティ」というキーワードを使って解明しよう。



総合文化学部
鳥越 皓之

第 2 回 (5月20日:土) 教科書が語る戦争

共同主宰する私設教科書総合研究所 (大阪府堺市所在) では約 6400 冊の近現代教科書を所蔵しています。戦後 71 年、戦争体験者の語り部が年々減少していく中、近代教科書を検証し解題を作成して情報発信することが、戦争体験の記憶継承につながり、戦争の歴史の風化を阻止するために重要な役割を果たすと考えています。本講座では、「近代教科書にみる戦争と身体文化」について、国民学校の教科書を提示しながら、運動会・桃太郎・桜の花・村の鍛冶屋・少国民等をキーワードに考察します。



ライフデザイン
総合学科
北島 順子

第 3 回 (6月17日:土) 食の安全・安心は、今!

皆さんは、食中毒の経験はありますか? 食中毒になると、一般に嘔吐や下痢、発熱などの症状があり、重症化すると死亡することもあります。日本では、1,202 件 (平成 27 年) の食中毒事件が発生し、22,718 人が発症し 6 人が亡くなっています。一方、日本の食糧自給率は 39% と低く、約 6 割を海外から輸入している現状もあり、食品添加物や残留農薬などに不安を感じている方も多いと思います。今回は食中毒の種類、食中毒発生のメカニズムや予防方法などについてお話しさせていただき、皆さんの安全で安心な食生活の一助となれば幸いです。



健康栄養学部
三木 紳一郎

第 4 回 (7月15日:土) 知って得する! 体のしくみと栄養学

私たちの身の周りには、健康に良い食べものや元気に長生きするための生活習慣など、健康に関する情報が溢れています。「肉より魚の方が健康に良い」という情報もあれば、「肉を食べているの方が長生き」という情報も逆に「肉も魚も体に悪い」という情報まであります。さて、どの情報が正しいのでしょうか? 本講座では、日々の生活に役立つ正しい健康情報について、体のしくみと栄養学を中心にお話ししたいと思います。



健康栄養学部
吉澤 みな子

第 5 回 (9月16日:土) マンガと暮らし

「日本はマンガで出来ている!」このような表現をしても可笑しくないほど日本はマンガで溢れています。では、今の私たちの生活の中にどれだけマンガが入ってきているのでしょうか? 「生活の中にあるマンガ」の昔と今を比較し、なぜにも、こんなにマンガだけの世界になったのかをマンガ制作現場と制作過程を見ながら推測していきます。最後に、世界マンガ事情を見ながら、日本のマンガの将来はどうなっていくのであろうかの予測を話します。



メディア・芸術学部
倉田 芳美

第 6 回 (10月21日:土) 体重と健康～体に悪いのは肥満だけ?～

肥満は生活習慣病をはじめとする様々な病気の原因になることが知られており、体重を減らすために努力を惜しまない人が大勢います。しかしながら、過度な減量によるやせすぎも体に大きい負担を与えるので、決してよい状態ではありません。本講座では、肥満とやせすぎに関連した病気について学び、健康な生活を営むために目指すべき最も適切な体重である「標準体重」に近づくための望ましい生活様式について紹介します。



健康栄養学部
李明鎮

第 7 回 (11月18日:土) 色と心の不思議な関係

私たちは生まれたときから数え切れないほどの「いろ」に囲まれて生きています。けれど「思い浮かべてごらん」と言われると、それら全部を思い出すことはできずイメージとしての記憶でしかないことに気がきます。色と心の不思議な関係を研究事例から紐解きながら、環境色としての色を通して色を活用した豊かな暮らしの在り方を皆さまと共に考えていきたいと思ひます。



現代社会学部
山下 真知子

第 8 回 (12月16日:土) 暮らしの知恵は科学のエッセンス - どう伝えていくべきか -

伝統的な加工食品の製法や、「おばあちゃんの知恵」「料理のコツ」などと呼ばれる生活に役立つ知識は、親から子へ、また地域の中で伝えられてきました。しかし、生活に必要なものはほとんどが既製品として簡単に手に入る時代になりこれらの知識や技術は私たちの暮らしの中から消えつつあります。今回は、食にまつわる「知恵」を科学の視点から見直し、先人の知力と努力に思いを馳せつつ、どのように次世代に伝えていくべきか考えます。



ライフデザイン
総合学科
和田 珠子