

# 平成29年度 岩手県立大学盛岡短期大学部 公開講座

受講無料  
各講座定員 30名

【開催日】平成30年3月24日(土)

① 10:30~12:00 ② 13:00~14:00 ③ 14:30~15:30

【開催場所】岩手県立大学アイーナキャンパス学習室1

盛岡駅西通 1-7-1 いわて県民情報交流センター(アイーナ)7階



① 10:30~12:00 文化の講座

「人類学から見るラグビー：グローバル化とジェンダーの視点から」

講師：原 英子

(岩手県立大学盛岡短期大学部 国際文化学科)

2019年にラグビーワールドカップが釜石でも開催されフィジーのチームもやってきます。ラグビーではニュージーランドやフィジー、トンガなど私たちになじみの薄い太平洋の島々の人たちが活躍します。これについて取り上げたいと思います。また最近テレビコマーシャル等でしばしば登場する女子ラグビー選手ですが、ラグビーをジェンダーの視点からみていきたいと思います。

② 13:00~14:00 —いわての恵みを暮らしに取り入れる

「いわての森の恵みで家を建てよう」

講師：内田 信平

(岩手県立大学盛岡短期大学部 生活科学科 生活デザイン専攻)

岩手県は、豊富な森林資源に恵まれています。そして、建物を建てるための木材をはじめとした、いろいろな林産物の生産も盛んです。食べるものについては、「地産地消」という言葉をよく耳にするようになりましたが、家を建てるための木材についてはどうでしょうか？岩手の森の恵みを活かした家づくりには、どのような意味や価値があるのか考えてみましょう。



③ 14:30~15:30 —いわての恵みを暮らしに取り入れる

「いわての黒大豆をおいしく食べよう」

講師：長坂 慶子

(岩手県立大学盛岡短期大学部 生活科学科 食物栄養学専攻)

私達は黄大豆で作った豆腐、納豆、味噌、煮豆惣菜などをよく食べています。一方黒大豆は、煮豆、菓子、飲料などに使われていますが、黄大豆ほど利用されていないようです。岩手県では気候風土に適した黒大豆が作られ、食べ継がれてきました。岩手の大地で育った黒大豆にはどのような特徴があるのでしょうか。利用方法とあわせて検討した結果を紹介します。



【お申し込み期間・受付方法】平成30年2月23日(金)~3月23日(金) ※定員に達し次第終了

お電話かFAXにてお名前、ご連絡先(ご住所と日中の電話番号)、

希望講座、本講座をお知りになった方法、受講理由を下記までお知らせください

【お申し込み先】岩手県立大学盛岡短期大学部 事務室

電話 019-694-2900(平日9:00~17:00) FAX 019-694-2901

【お問い合わせ先】岩手県立大学盛岡短期大学部 加藤哲子 019-694-2930(電話・FAX)