

報道機関各位



学校法人尚綱学園
熊本市中央区九品寺 2 丁目 6-78
TEL 096-364-0116

令和元年 8 月 1 9 日

【 尚綱大学・尚綱大学短期大学部に関するお知らせ 】

人間探求 — 新たな時代を生きるために — 「尚綱公開講座」開催

(内容)

尚綱大学・尚綱大学短期大学部では、「人間探求— 新たな時代を生きるために —」をテーマに尚綱公開講座を開催します。

今回は、東海大学九州キャンパスと連携し東海大学の教員も講師陣に加え、教育・研究分野の原点を見定め、歴史を振り返りながら、最新の研究動向を分かり易くご紹介します。

記

テーマ 「人間探求 — 新たな時代を生きるために — 」

- 開催日 令和元年 9 月 2 日 (月) ~ 令和元年 9 月 6 日 (金)
- 場 所 九品寺キャンパス 大学 1 号館 1 0 階ホール (熊本市中央区九品寺 2 丁目 6-7 8)
※ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

3.内 容

開講日	I (9:30~11:00)	II (11:10~12:40)	
9月2日 (月)	身のまわりの食品の安全と品質を守る —おいしく安心して食べるために— 尚綱大学生活科学部 助教 當房 浩一	時代を超えて生きる 『星の王子さま』 尚綱大学・尚綱大学短期大学部 学長 大熊 薫	
9月3日 (火)	児童虐待防止にむけた 保育ソーシャルワークの必要性 尚綱大学短期大学部幼児教育学科 准教授 竹下 徹	サッカーの指導法 —技術・戦術を中心に— 尚綱大学短期大学部幼児教育学科 助教 佐藤 亮平	
9月4日 (水)	「人生の最期」を考える —多死社会が問う価値観の多様性— 尚綱大学短期大学部総合生活学科 准教授 中里 和弘	小説は「面白くなくても良い!」 —自然主義文学と“趣味”としての創作— 尚綱大学現代文化学部 助教 山本 歩	
9月5日 (木)	伝え継ぐ熊本の家庭料理 尚綱大学短期大学部食物栄養学科 助教 原田 香	新たな時代を生きるためのPDCAとOODA —仮説思考の重要性 尚綱大学現代文化学部 教授 所 吉彦	
9月6日 (金)	熊本県の発酵食品のすばらしさ 尚綱大学生活科学部 准教授 木村 宏和	バケツを分けること、 そして楽観が大切になる 東海大学経営学部経営学科 准教授 岩本 勝幸	開 講 式

閉講式後に「受講者と講師の懇談会(茶話会)」を開催します。

- 受講料 受講講座数に関係なく、資料代実費として2,000円徴収いたします。
※高校生以下は無料
- 申込先 〒862-8678 熊本市中央区九品寺 2 丁目 6-7 8
尚綱大学・尚綱大学短期大学部 庶務会計課
<http://www.shokei-gakuen.ac.jp/univ/> ※詳細はリーフレットをご参照ください。

以上

※送付資料 3 枚 (本紙を含む)

【本件に関する問い合わせ先】

担 当： 尚綱大学・尚綱大学短期大学部
庶務会計課 荒木
電 話： 096-362-2011
E-mail : kokai@shokei-gakuen.ac.jp

令和元年度

尚絅公開講座

主催：尚絅大学・尚絅大学短期大学部

人間探求

— 新たな時代を生きるために —

【開講日時と講座内容】

開講日	I (9:30~11:00)	II (11:10~12:40)	
9月2日 (月)	身のまわりの食品の安全と品質を守る —おいしく安心して食べるために— 尚絅大学生活科学部 助教 當房 浩一	時代を超えて生きる『星の王子さま』 尚絅大学・尚絅大学短期大学部 学長 大熊 薫	
9月3日 (火)	児童虐待防止にむけた 保育ソーシャルワークの必要性 尚絅大学短期大学部幼児教育学科 准教授 竹下 徹	サッカーの指導法—技術・戦術を中心に— 尚絅大学短期大学部幼児教育学科 助教 佐藤 亮平	
9月4日 (水)	「人生の最期」を考える —多死社会が問う価値観の多様性— 尚絅大学短期大学部総合生活学科 准教授 中里 和弘	小説は「面白く」なくても良い！ —自然主義文学と”趣味”としての創作— 尚絅大学現代文化学部 助教 山本 歩	
9月5日 (木)	伝え継ぐ 熊本の家庭料理 尚絅大学短期大学部食物栄養学科 助教 原田 香	新たな時代を生きるためのPDCAとOODA →仮説思考の重要性 尚絅大学現代文化学部 教授 所 吉彦	
9月6日 (金)	熊本県の発酵食品のすばらしさ 尚絅大学生活科学部 准教授 木村 宏和	バケツを分けること、そして楽観が大切になる 東海大学経営学部経営学科 准教授 岩本 勝幸	閉講式

閉講式後に「受講者と講師の懇談会（茶話会）」を開催します。

なお、今回は東海大学九州キャンパスとの連携協定に基づき、東海大学の教員を講師陣に加えています。

【開講場所】尚絅大学・尚絅大学短期大学部 九品寺キャンパス大学1号館 10階ホール

熊本市中央区九品寺2丁目6番78号 ※ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

【対象者】男女、年齢に関係なく、受講できます。

【受講料】受講する講座数に関係なく、資料代実費として2,000円をご負担いただけます。
なお、高校生は無料となります。

【申込期限】8月23日(金)締切

【申込方法】はがきに①郵便番号、②住所、③氏名(フリガナ)、④年齢と性別、
⑤電話番号、⑥受講希望講座名、⑦前回受講の有無、⑧懇談会の
出・欠を書いてお申し込みください。

なお、当学園webページ又はE-mailでもお申し込みできます。

個人に関する情報は、公開講座に関してのみ使用させていただきます。

【申込み・問い合わせ先】

尚絅大学・尚絅大学短期大学部
庶務会計課

〒862-8678

熊本市中央区九品寺2丁目6-78

TEL:096-362-2011

E-mail:kokai@shokei-gakuen.ac.jp

尚絅学園WEBページ

<http://www.shokei-gakuen.ac.jp/univ/>

※受講される方には受講証をお送りし、当日講義録をお渡します。

※全講座を受講された方には「修了証書」を授与します。

※本年度中(令和2年3月まで)尚絅大学図書館(本館)を利用いただけます。

令和元年度「尚綱公開講座」各講義の概要

テーマ：「人間探求 –新たな時代を生きるために–」

講師名	講義概要
當房 浩一	普段、何気なく食べる食品ですが、そこに意識を向けると、私たちの身の回りには溢れかえっていることに気がきます。さらに驚くことに、近年は素材のままではなく、加工された食品が多くを占めています。このような多様化する現代の食品の流通を受けて、消費者が安心して食べられるように食品には様々な情報が添えられています。新しい時代を生きるために食品に示される情報を正しく理解しましょう。
大熊 薫	20世紀フランスの小説『星の王子さま』をカトリックの視点から読み解いていきます。これにより、この小説が単なる子供の童話ではなく、時代を超えて生き続ける名作であるということを講義の中で主張したいと思います。
竹下 徹	子どもの心身の発達や人格形成に多大な影響を及ぼすといわれる児童虐待。いち早く、家庭における虐待の兆候をつかみ、その予防や子育て支援につなげていくための有効な方法として近年、保育ソーシャルワークという手法が注目を集めています。本講義では、児童虐待に関する内容について取り上げながら、保育ソーシャルワーク研究動向や知見についてご説明を差し上げます。
佐藤 亮平	現在の日本サッカーは海外で活躍する選手が増え、その競争力は日々向上している。こういった日本サッカーの発展には、現場の指導者が日々の実践から様々な指導方法を生み出し、その魅力を多くの子どもたちに伝えてきた功績があると思われる。本講義でも、サッカーの面白さや楽しさを子どもたちが「わかり」、そして「できる」ようになる指導方法について体育科教育学的視点から深めていきたい。
中里 和弘	我が国では、今後、団塊の世代が2025年に後期高齢者となり死亡者数の増加が見込まれ、多死社会を迎えると言われていています。そして終末期における医療や福祉サービスの充実、我々一人ひとりに「どこで、どのような最期を迎えたいのか」を問うことから、多死社会は価値観の多様性に富む時代でもあるといえます。講義では、終末期ケアや看取りに関する現状を整理すると共に、「人生の最期」について考えます。
山本 歩	20世紀初頭、日本自然主義文学の作家たちは、小説を「面白くない」ものにするに腐心しました。しかし後年、作家・正宗白鳥はその時代を「痛快」だったと語ります。我々は自然主義文学を読むことで何を得られるのか（あるいは得られないのか）？ 小説を読むこと／書くことに躊躇する皆さん、「面白くなくて良い」「面白いと思えなくて良い」という開き直りから、再出発してみましょう。（※創作講座ではありません。）
原田 香	熊本には、豊かな自然によって育まれた海の幸、山の幸、川の幸が多く存在しています。その食材を使った地域ならではの食文化が形成され、地域の味は親から子へ受け継がれてきたものです。今回は、県内各地での聞き書き調査により掘り起こした家庭料理について、その土地の歴史や生活習慣なども織り交ぜながらご紹介します。皆さまからも多くの人々に伝え継いでいただければと思います。
所 吉彦	本年4月より働き方改革関連法に基づく労基法が施行され、新たな仕組みを導入する企業が増えています。一方、形式的に仕組みだけを取り入れても、意識・行動変化が伴わなければ生産性低下要因になる恐れもあります。そこで、「意思決定→行動」について、改めて人生100年時代ともいわれる新たな時代を生きるため生産性について考えたいと思います。
木村 宏和	私達の日常生活には様々な発酵食品が存在しています。発酵食品は「多くの微生物の集合体」であり、それによって保存性が向上し、独特の風味や味が付与され、栄養成分が増加します。「発酵」は気候や風土に影響されるため、地域に根ざした発酵食品が広く存在し、それらは「地域の食文化」として継承されています。本公開講座では、熊本県の伝統的発酵食品である高菜漬け、豆腐の味噌漬け、魚醤などを紹介します。
岩本 勝幸	世界的な高齢化、人口減少の中で、日本は先頭をきっています。一方、今までと同じやり方をしていくのにもうまいかない。予想もしなかったことが煩雑に起きる、それだけ時代の変化が早いということです。先が見えない時代は、楽観が大切になります。南極点を目指したアムンセンとスコットの命運を分けたのは楽観であり、楽観を生むものは何かを探求し、日本で起きる大きな3つの変化について考えたいと思います。