

## 生涯学習まちづくり出前講座とは？

### 1. 利用できる方

原則として東広島市内に在住、在勤または在学するおおむね10名以上で構成された団体・グループ・有志等を対象とします。

### 2. 開催時間と会場

開催時間は、原則として平日の午前10時から午後5時までの間で90分以内とします。会場は、公民館や集会施設その他市内であればどこでも構いません。ただし、特定する会場でしか開催できない講座もあります。

### 3. 会場の準備等

この講座は、市民の皆さんのもとへ講師を派遣するものですので、会場の手配、受講者への周知などは、申込者（主催者）でお願いします。

### 4. 受講料

受講料は無料です。ただし、講座によっては交通費・教材費などがかかる場合がありますのでご注意ください。

### 5. 申し込み方法

講座を受講しようとする団体・グループ・有志等の代表の方は、メニューの中から希望のテーマを選び、開催希望日の3週間前までに、生涯学習課へお申し込みください。なお、業務の都合等により開催日時の希望にそえない場合もあります。

### 6. お願い

- (1) 講座は、当初に設定した時間内で終わるようお願いします。
- (2) その場で対応できないことがある場合も予想されますのでご了承ください。
- (3) この講座は学習の場であり、苦情、要望を受け付ける場ではないことをご理解ください。

## 広島大学マスターズが提供する出前講座

年度ごとに講座が新設されたり、廃止されたりしますが、多くの講座は年度に関係なく継続されています。各講座の概要は以下に示すとおりですが、詳細については事務局を通じてそれぞれの講師にお尋ねください。

なお、交通費、資料印刷費などの諸費用は、出前講座を開催する団体に負担していただくことを原則としていますが、もしお困りの場合は遠慮なく事務局などにご相談ください。またマスターズは講演に必要なスクリーンなどを用意していますので、ご用命ください。

## 出前講座 ピタゴラスとジャズ

講師 小方 厚

### お話の内容：

ジャズは即興音楽ですが、集団で演奏するためには最低限のルールは必要です。標準的なルールは「コード進行」で、その源はギリシャ時代(あの三平方の定理の)ピタゴラスにあるのです。コード進行に基づくジャズのしくみと、その根底にある音楽のしくみを、音楽と映像とともに考えます。

所要時間：90分

使用機器：液晶プロジェクタ, オーディオ設備

対象：高校生・大学生・一般市民・高齢者・男性・女性



## 出前講座 東広島市の大地

講師 沖村雄二

### お話の内容：

この講座では、高屋町地域に源流が求められるだけでなく（現在は並滝寺池付近）、酒都西条の水とは切っても切れない関係にある、黒瀬川流域の大地の成り立ちを探ってみようと思います。かつては”西条湖”にもとめられた「西条層」ですが、今は湖ではなく”古黒瀬川”がつくった地層だと考えられています。冷涼期と温暖期がくりかえした50～70万年前、川がつくった地層の特徴を、露頭を調べたり（地表地質）、350本におよぶボーリング資料をまとめ（地下地質）たりして、多くの映像をつかってお話します。踏みしめている大地の特徴を知ることが、自然環境の保全を考える基礎になることを一緒に勉強しましょう。

所要時間：120分（質疑、展示物の説明のための時間を含みます）

使用機器：スライドプロジェクター

対象：中学生・高校生・大学生・一般市民・高齢者・男性・女性



## 出前講座 磁石のふしぎ

講師 谷本 能文

### お話の内容：

紀元前十数世紀の中国で天然の磁石が発見されたといわれています。以来、ひとと磁石の間にはながい歴史があります。本講座では、ひとと磁石との関わりの歴史の一端に触れるとともに、磁気浮上・リニアモーターカーなど磁場にかかわる最新的话题を、簡単な化学実験やビデオを交えて、紹介したいと思っています。

所要時間：90分

使用機器：プロジェクター、スクリーン

対象：幼児、小学生、中学生、高校生・大学生・一般市民

## 出前講座 私の国際交流体験

講師 谷本 能文

### お話の内容：

講師はこれまでアメリカ留学や、中国の研究者との交流、ロシアの研究者等との交流などを行ってきた。このような海外での体験を基に、国際理解とは何か考えてきたことを紹介したい。

所要時間：90分

使用機器：プロジェクター、スクリーン

対象：幼児、小学生、中学生、高校生・大学生・一般市民



## 出前講座 身の回りの科学（全5回）

講師 谷本 能文

### お話の内容：

自然現象は、ある決まったルール（物理的な原理・法則）により、理解・説明される。本講座では、日常生活で観られる簡単な物理現象は物理学的にどのように説明されるか、いくつかの具体的な例について紹介する。

- 第一回 物理・化学の基礎知識
- 第二回 100℃のサウナに入ることができるか？（熱とは？）
- 第三回 シャボン玉がニジ色に見えるのはなぜか？（光の性質—幾何光学）
- 第四回 電子レンジをつかうとなぜ食べ物は暖くなるか？（電磁波の性質）
- 第五回 くもらない鏡の仕組みは？（光化学反応）

所要時間：90分 x 5回

使用機器：プロジェクター、スクリーン

対象：幼児、小学生、中学生、高校生・大学生・一般市民

## 出前講座 世界のなかのフランス語

講師 原野 昇

### お話の内容：

(1) 世界の国々のなかで、フランス語を公用語としている国（フランス語圏）、フランスの海外県、海外領土について紹介します。

(2) フランス語はラテン語が少しずつ変化してできた言語です。フランス語がどのようにしてできたのかその起こりと、フランス語と兄弟の言語（イタリア語、スペイン語、ポルトガル語、ルーマニア語など）について概観します。

(3) フランスの少数話者言語を紹介し、多言語国家フランスを認識します。

**所要時間**：60～90分

**使用機器**：プロジェクタまたは教材（実物）提示装置が有れば使用，無ければ不使用

**対象者**：高校生・大学生・一般市民



## 出前講座 香りの科学

講師 平田敏文

**お話の内容**：

1. 生き物にとって「香り」とはなにか？－香りによる情報伝達－
2. 「香り」と人間とのかかわりあい－香りの文化と歴史－
3. 植物の「香り」－香りの化学－
4. 「香り」はどのように利用されているか？－香料、食品フレーバー、アロマセラピー－

**所要時間**：90分（質問時間も含む）

**使用機器**：液晶プロジェクター、パソコン、スクリーン、暗幕など

**対象者**：中学生・高校生・大学生・一般市民



## 出前講座 生物多様性と環境問題

講師 山本 義雄

### お話の内容：

1. 生物多様性の問題は地球環境問題と密接に関連している。
2. 生物多様性はなぜ重要なのか。
3. 生物多様性とは何なのか。
4. 遺伝的多様性とどう違うのか。
5. 多様性の程度をどのようにして量るのか。

所要時間：90分（質問時間を含む）

使用機器：液晶プロジェクター（スクリーンと暗幕など）

対象：中学生・高校生・大学生・一般市民、高齢者・男性・女性



## 出前講座 ウォーキングと転倒回避講座

講師 渡部 和彦

### お話の内容：

- ・運動理論の簡単な解説と実技。
- ・運動生理学の理論に基づく、オリジナル「転倒予防体操」の紹介。
- ・健康づくりウォーキングの方法の紹介。
- ・「いきいき体操東広島」の実施方法の紹介。

所要時間：90分

開催日時の条件：無

使用機器：コンピューターとプロジェクターは、自前で準備できます。

会場の条件：スクリーン又は映写可能な壁がほしい。

対象：成人20名程度（運動のできる服装、タオルを用意）



## 出前講座 エネルギーの歴史と水素の贈り物

講師 藤井 博信

### お話の内容：

20世紀後半から始まった二酸化炭素ガスCO<sub>2</sub>の排出に伴う地球温暖化問題や化石燃料の枯渇に対処するため、再生可能エネルギーの利用と同時に、水素を媒体とする新しいクリーン・エネルギー体系の構築が提案されている。ここでは、これまで私達が利用してきたエネルギーの歴史を振り返り、地球環境問題の現状を紐解いた後、将来のクリーン・エネルギーである水素をどのようにして造り、どのように利用しようとしているかについてお話する。

所要時間：

開催日時の条件：

使用機器：

会場の条件：

対象：

## 出前講座 食と健康：日本食のすすめ

講師 室岡 義勝

### お話の内容：

乳酸菌と健康—日本の伝統乳酸菌発酵食品、お酢と健康—米酢と黒酢、お酒と健康—日本酒「Sake」は国際酒となり得るか、醤油とうま味、遺伝子組換え食品など、食と健康に関する種々の話題について解説する。（英語による講演も可能です。）

第1回 「食と健康」の開講にあたって

- 第2回 乳酸菌と健康—日本の伝統乳酸菌発酵食品
- 第3回 お酢と健康—米酢と黒酢
- 第4回 お酒と健康—日本酒「Sake」は、国際酒となり得るか
- 第5回 醤油とうま味
- 第6回 遺伝子組換え食品
- 第7回 味噌と健康—力の源
- 第8回 麹「Koji」—日本の発酵食品のキーマン
- 第9回 納豆—長寿の秘訣、健康食品の選び方
- 第10回 日本食の添え物、山菜、漬物、昆布は健康食品
- 第11回 肥満と健康
- 第12回 海外でも日本食が好まれる理由
- 第13回 外国の人の好きな日本食
- 第14回 食の安全
- 第15回 持続可能な農業のすすめ

**所要時間：**

**開催日時の条件：**

**使用機器：**

**会場の条件：**

**対象：**