

## 学長定例記者会見要項

日 時：平成29年10月19日(木) 11:00～11:45

場 所：法人本部第二会議室(小白川キャンパス法人本部棟4階)

### 発表事項

1. ペルー北海岸シカン遺跡における新発見
2. 頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラムの採択について
3. 食情報提供書「食べものカルテ」の運用と利用説明会の開催について
4. 西岡昭博教授が日本応用糖質科学会「技術開発賞」を受賞
5. 「第3回アルファ化米粉レシピコンテスト」の開催について

### お知らせ

1. 第10回学長特別講演会シリーズ「山形から世界へ」を開催します
2. 山形在来作物研究会設立15周年記念 公開国際フォーラム開催のお知らせ
3. 平成29年度エリアキャンパスもがみタウンミーティング  
「もがみの未来遺産を創造する」を開催します
4. 保健管理センター公開講座のご案内

(参 考)

○ 次回の学長定例記者会見(予定)

日 時:平成29年11月2日(木) 11:00～11:45

場 所:法人本部第二会議室(小白川キャンパス法人本部棟4階)

## 学長定例記者会見(10月19日)発表者

### 1. ペルー北海岸シカン遺跡における新発見

学術研究院 准教授(人類学)

まつもと 剛  
松本 剛

### 2. 頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラムの採択について

学術研究院 教授(素粒子・原子核実験)

いわた たかひろ  
岩田 高広

学術研究院 准教授(素粒子・原子核実験)

みやち よしゆき  
宮地 義之

### 3. 食情報提供書「食べものカルテ」の運用と利用説明会の開催について

学術研究院 助教(栄養生理学)

すずき たくじ  
鈴木 拓史

### 4. 西岡昭博教授が日本応用糖質科学会「技術開発賞」を受賞

学術研究院 教授(高分子物性工学)

にしおか あきひろ  
西岡 昭博

### 5. 「第3回アルファ化米粉レシピコンテスト」の開催について

学術研究院 教授(高分子物性工学)

にしおか あきひろ  
西岡 昭博

平成29年10月19日  
山形大学

## ペルー北海岸シカン遺跡における新発見

山形大学学術研究院 松本剛准教授（人類学）が率いる研究チームが、2017年8月10日から約7週間にわたり、ペルー北海岸シカン遺跡にて発掘調査を実施しました。従来の説では、当該社会は11世紀中頃の気候変動（大干ばつと大洪水）がきっかけとなって崩壊し、それに伴って首都であるシカン遺跡も放棄され、別の遺跡に遷都したと言われてきました。しかし、近年の同研究チームの調査から得られたデータは、気候変動後も遺跡は放棄されなかった可能性を示唆していました。今回の発掘調査において、大洪水やそれに伴う儀礼活動の痕跡が発見され、**気候変動の後にも遺跡は放棄されなかった可能性**が見えてきました。また、今回の発掘では、シカン以前の様式で埋葬された墓も見つかリ、**複数の民族が共存していた社会であった可能性**も出てきました。

### ■研究の背景と目的

発掘調査の対象は、ペルー北海岸で約千年前に栄えたシカンと呼ばれる社会です。宗教的な指導者を中心として、漁労や大規模な灌漑農耕、高度な冶金技術、遠距離交易などを基盤に繁栄しました（紀元後950-1100年頃）。今回発掘が行われたシカン遺跡は、最盛期の首都であったと考えられています。

一時は隆盛を誇ったシカンも、次第に衰退していきます。従来の研究では、首都中心部の神殿ピラミッドが燃やされていることを一般民衆による反乱の痕跡と見なし、遺跡放棄や社会衰退の原因を11世紀中頃に起こった大干ばつや大洪水などの気候変動とそれに続く社会混乱に求めました。しかし当研究チームによる近年の調査により、気候変動の後にも遺跡は放棄されずに様々な活動が行われた可能性が浮かび上がってきました。大規模な饗宴や儀礼活動の跡から得られた炭化物を年代測定したところ、得られた推定年代はいずれも12～13世紀のものだったのです。従来説のとおり、シカンは本当に気候変動が原因で崩壊したのでしょうか？

複雑社会の衰退や崩壊は一時の出来事ではなく、復興や拡大につながる動的なプロセスの1フェーズとして認識すべきです。ところが従来説では、環境因子を過度に強調した決定論的な議論が目立ち、近年盛んに議論されている社会生態系システムの弾力性や回復力といった概念が欠如しています。これに対し、本研究では人類社会と自然環境の相互作用とその通時的な変化を詳細に研究することによって、衰退から復興までのプロセスを長期的に見通し、従来説を見直すとともに、新しい説明モデルを構築・提供することを目標としています。

### ■新発見について

主に発掘を行ったのは、シカン遺跡中心部のピラミッド群に囲まれた大広場と呼ばれる空間です（図1）。□□神殿とベンタナス神殿の間に三つの発掘区（西から発掘区1, 2, 3）を設け、発掘調査を実施しました。

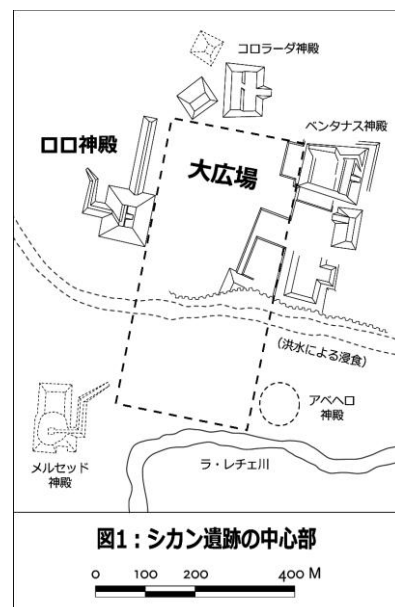


図1：シカン遺跡の中心部

（お問合せ先）学術研究院准教授 松本剛（人類学）  
gocito@human.kj.yamagata-u.ac.jp 電話 023-628-4220

● **発見1:** 上述の従来説で言及されている大干ばつや洪水の発生時期は、年輪のように一年ごとに層をなすアンデス山脈の山岳氷河（ケルカヤ氷河）のコアサンプルの分析結果から導き出されたものです。コアに含まれる砂塵や化学成分、氷の同位体の分析は、アンデス地域における1500年の気候変動を一年の時間分解能で示すことを可能にしました。しかしこれによってシカン遺跡が位置するラ・レチエ川流域における洪水そのものの年代が測定されたわけではありません。ペルー南部高地のケルカヤ氷河と北海岸のシカン遺跡の間には直線距離にして約1280キロ、高低差にして約5400メートルもの隔たりがあります。ラ・レチエ川流域での洪水の発生時期や、これによる影響をより正確に把握するためには、考古学発掘によって洪水堆積層そのものを特定し、含有遺物の年代測定によって発生年代を明らかにする必要があります。今回の発掘では、発掘区2における5メートルに及ぶ堆積層断面の詳細な観察と記録により（写真1）、いくつもの洪水の痕跡を見つけることができました。現在は、各種分析（年代測定、軟X線分析、粒度分析、珪藻分析など）のための試料輸出許可申請の準備をしています。



写真1: 地層断面と生贄遺体



写真2: 生贄遺体

● **発見2:** 上述の洪水層において、非常に保存状態の良い10体の生贄遺体が出土しました（写真2）。遺体は大きな窪地に投げ込まれるような形で埋まっていた。一部が欠損した不完全な遺体が多く、肉が付いた状態で解体されたことを示します。骨学分析の結果、いずれも25～30歳の男性であると推測されます。栄養状態が悪く、重労働に従事していたことを示す痕跡も見つかりました。また、堆積層の詳細な観察により、人身供犠は大雨や大洪水の最中もしくは直後に行われたことがわかりました。従来説で言われているように、気候変動は確かにあったようですが、人々はそれを黙って受け入れるのではなく、人身供犠という宗教儀礼によって抗おうとしたようです。今後は洪水の前後の様子を調査することによって、洪水と社会変化の関係性について詳しく追究していきます。

● **発見3:** 広場の中心近くで多量の副葬品とともに墓が見つかりました（写真3）。墓は冶金工房内の窯のすぐ横に作られていました。興味深いことに、遺体はシカン以前の文化様式（モチエ文化様式）で埋葬されていました。貴族のために金属製品を作っていたモチエ人の金属細工師が、死後に手厚く葬られたのであろうと推測されます。また、この新発見は、当該社会では文化的出自の異なる二つの集団が共存していた可能性を示唆しています。考古学的手法によって社会の多元性を証明するのは非常に難しいとされる中、このような形で発見されるのは極めて珍しいケースであるといえます。今後は、ナスカ研究所・坂井正人教授が「多言語であった」と主張しているナスカとの比較研究を予定しています。



写真3: 金属細工人の墓

今回の発見は、発掘現場でのインタビュー内容がペルー全国紙「エル・コメルシオ」やケーブルテレビ局Canal N、ナショナル・ジオグラフィック（スペイン版）、Archaeology Magazine（アメリカ）をはじめとする様々なメディアで報道されるなど、海外で大きな反響を呼びました。

平成29年10月10日  
山形大学

## 頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラムの採択について

本学理学部の「大型偏極標的によるクォークグルーオンレベルでの核子のスピン構造の研究」が、日本学術振興会の「頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラム」に採択されました。これによって、CERNでの国際共同研究COMPASSのために2名の教員と1名の大学院生をCERNに派遣するとともに、欧州からCOMPASS共同研究に参加する研究者を本学に招へいし、国際共同研究の活性化を図ります。

本学理学部では原子核を構成する陽子や中性子のスピンの起源をクォークグルーオンレベルで探る研究をCERNでの国際共同研究として行い、成果を挙げてきました。この研究をさらに活性化するために、日本学術振興会の「頭脳循環を加速する戦略的国際研究ネットワーク推進プログラム」に応募いたしましたところ、この度採択されました（申請47件中、採択は12件、うち理工系は本学含む6件採択）。本プログラムは国際共同研究ネットワークの核となる優れた研究者を育成し、我が国の学術の振興を図ることを目的として、実施されるもので大学等研究機関が、海外のトップクラスの研究機関と世界水準の国際共同研究を行うことを通じて、相手側への若手研究者の長期派遣と相手側からの研究者招へいの双方向の人的交流を展開する取組を支援するものです。これによって、山形大学理学部担当の教員2名と大学院理工学研究科の大学院生1名を2019年度末までCERNに長期派遣して研究を進めると共に、共同研究に参加する欧州各国の研究者を山形大学に招へいし、共同研究を通して人的交流を深めます。

COMPASS共同研究では大型偏極標的を用いて核子内部でのクォークやグルーオンの運動の様子を調べ、核子のスピンの起源を明かにするための研究を行ってきました。今後は、本プログラムの支援により、従来理論（クォークモデル）で想定されなかったクォークの公転運動の存在の是非に関する問題を中心に研究を発展させてゆきます。

右図はクォークから構成される核子のイメージ。大きな外側の球体は核子を矢印はその自転（スピン）を表す。小さな球と短い矢印はクォークとその自転（スピン）を表している。さらにクォークは公転運動をしているかもしれない（弧状の矢印）。スプリング状のシンボルは力を伝えるグルーオンを示している。



### （お問合せ先）

学術研究院 教授（素粒子・原子核実験） 岩田 高広  
電話023-628-4762  
学術研究院 准教授（素粒子・原子核実験）宮地 義之  
電話023-628-4551

## 【用語解説】

- **スピン**：電子、原子核、陽子などの粒子は一般的に自転の性質、スピンを持つことで、小さな磁石になっている。陽子スピンに伴って発現している小さな磁石の性質は医学でのMRIの技術としていかされている。
- **核子**：原子核を構成する陽子や中性子の総称。
- **クォーク・グルーオン**：核子はクォークと呼ばれる素粒子が結合してできている。この結合はグルーオンという素粒子を交換することによって生み出される。従って、核子はクォークとグルーオンの複合粒子と捉えることができる。
- **CERN（ヨーロッパ原子核研究機構）**：スイスのジュネーブにある素粒子、原子核の研究所。世界最大級の粒子加速器を用いて先端的な研究が行われている。
- **COMPASS国際共同研究プロジェクト**：欧州、米国、アジアなど世界13カ国から200名以上の研究者が参加するCERNでの国際共同研究。日本からは山形大学を代表研究機関として、宮崎大学、中部大学、高エネルギー加速器研究機構の研究者が参加している。なお、山形大学からは理学部担当の岩田高広教授、宮地義之准教授らのグループが参加している。主な研究テーマは陽子や中性子などのスピンの起源をクォークやグルーオンという素粒子のレベルで探究することである。2018年度には、陽子内部でのクォークの公転運動の状況を調べるための測定が予定されている。
- **偏極標的**：原子核のスピンの方向をそろえた特殊なターゲット。陽子偏極標的の場合、水素を含む物質（例えばアンモニア）中の水素核（陽子）のスピンをそろえている。COMPASSの偏極ターゲットは世界最大級の大きさを誇っている。
- **クォークモデル**：核子などが3つのクォークの組み合わせでできているという理論。この理論では核子中のクォークは自転（スピンを持つが）しているが公転はしていないと考える。

平成29年10月 19日  
山形大学

## 食情報提供書「食べものカルテ」の運用と利用説明会の開催について

高齢者や障がい者が、より安全でおいしい食べ物を一生涯食べ続けられるように、食べ物の形状などの最低限の食情報を多職種の方々またはご家族との間で共有するために、山形大学教員を中心として、医療・介護・福祉・看護などの食べ物を取り扱う専門家たちが連携して「食べものカルテ」を2016年に作成しました。既に2017年3月より運用を開始しており、山形県内の病院・高齢者福祉施設等での利用が始まっています。地域包括ケアの実現に向け、多職種間の連携をさらに推進していくために、「食べものカルテ」の利用拡大を目指しており、この度、山形県栄養士会の協力を得て、県内4ブロックで説明会を開催します。

### ● 「食べものカルテ」について

「地域包括ケア」が推し進められる中、健康・長寿を実現させるためには、「食べ物」をキーワードとした多職種間の連携が必須となります。とくに高齢者は、さまざまな施設間を行き来する例が数多くあります。このとき、食べ物を提供する専門職の方々は、移動する方がどのような食べ物を食べていたのか？などの食べ物に関する諸情報を必要とします。しかし、各施設で用いている食形態の呼称がそれぞれで異なることや多職種間での連携が取れていないことを理由に食情報の共有化ができていないのが現状です。

山形発の「食べものカルテ」（別添資料①、②）は、食べ物の情報に特化した食情報提供書であり、専門的な知識を必要とせず誰でも簡単に記入できる様式としました。また、同一様式を用いることで、よりスムーズな情報交換を可能とします。食に関連する多職種との連携を視野に入れた、地域が一丸となる取り組みとしては全国的にも珍しい取り組みです。「紙媒体での利用」と「Web入力による電子媒体(PDF)での利用」を併用運用することで汎用性を高め、より広範な利用を可能としました。

\* 詳しくは、「食べものカルテ」ホームページをご覧ください。(http://tabemonokarute-yamagata-u.aiyweb.com/)

**食べものカルテ**

①【記入日】	年 月 日	
②【氏名・性別】	氏名	性別 <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性
③【食生活】	<input type="checkbox"/> 在宅 <input type="checkbox"/> 施設 <input type="checkbox"/> 入院 <input type="checkbox"/> 要介護1 <input type="checkbox"/> 要介護2 <input type="checkbox"/> 要介護3 <input type="checkbox"/> 要介護4 <input type="checkbox"/> 要介護5 <input type="checkbox"/> 準要介護 <input type="checkbox"/> 準要介護2	<input type="checkbox"/> 実働 <input type="checkbox"/> 介助 <input type="checkbox"/> 介助2 <input type="checkbox"/> 介助3 <input type="checkbox"/> 介助4 <input type="checkbox"/> 介助5 <input type="checkbox"/> 介助6 <input type="checkbox"/> 介助7 <input type="checkbox"/> 介助8 <input type="checkbox"/> 介助9 <input type="checkbox"/> 介助10
④【食事をするときの状況】	<input type="checkbox"/> 一人で <input type="checkbox"/> 家族 <input type="checkbox"/> 介護士 <input type="checkbox"/> 職員 <input type="checkbox"/> 他 <input type="checkbox"/> 自分で食べられる <input type="checkbox"/> 介助が必要 <input type="checkbox"/> 介助なし <input type="checkbox"/> 介助あり <input type="checkbox"/> 食事内容に合わせる <input type="checkbox"/> 食べ物の盛り合わせ <input type="checkbox"/> 飲み物の盛り合わせ <input type="checkbox"/> 既成食品	
⑤【主治医について】	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> やわらかいごはん <input type="checkbox"/> お粥 <input type="checkbox"/> ミモサー製	
⑥【お好みについて】	<input type="checkbox"/> 調理法 <input type="checkbox"/> 通常の調理 <input type="checkbox"/> やわらか調理 <input type="checkbox"/> 調理法に詳しくない	
⑦-1【調理条件】	<input type="checkbox"/> 調理法に詳しくない <input type="checkbox"/> 調理法に詳しい <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Somewhat	
⑦-2【大きさや形状】	<input type="checkbox"/> ミモサー製 <input type="checkbox"/> せり-様(嚥下食/ソフト食) <input type="checkbox"/> 調理法に詳しくない	
⑧【お好みについて】	<input type="checkbox"/> 「食べもの」にこだわりがありますか？ <input type="checkbox"/> 不使用 <input type="checkbox"/> 使用 (調味料)	
⑨【特記事項】	<input type="checkbox"/> 「食べ物」にこだわりがありますか？ <input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ <input type="checkbox"/> どちらか <input type="checkbox"/> 不明	

【情報提供施設名】  
【情報記入者名】

### ● 「食べものカルテ」利用説明の開催について

地域包括ケアを実現するためには、多職種間の連携をより強固にする必要があります。その一助としての利用拡大を目指しており、山形県内4ブロック（合計5回）で説明会を開催します。（別添資料③）まずは、山形県内で現行の「食べものカルテ」を普及させ、多職種連携による地域包括栄養ケアの足掛かりとし、将来的には、専門的な嚥下調整食の基準を盛り込んだ新様式へと移行することで、山形だけに留まらず全国での利用を目指しています。

（お問合せ先）

学術研究院 助教 鈴木拓史（栄養生理学）

電話 023-628-4323

taksuzuk@e.yamagata-u.ac.jp

# 食べものカルテ

①【記入日】	年 月 日	
②【氏名・性別】	氏名	性別 <input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性
③【生年月日】	大正・昭和・平成 年 月 日	
④【要介護度】 該当するものをチェックしてください。	<input type="checkbox"/> 支援1 <input type="checkbox"/> 支援2 <input type="checkbox"/> 要介護1 <input type="checkbox"/> 要介護2 <input type="checkbox"/> 要介護3 <input type="checkbox"/> 要介護4 <input type="checkbox"/> 要介護5 <input type="checkbox"/> 申請中 <input type="checkbox"/> 未申請	
⑤【食事をするときの状況】 a,b,c全ての項目で該当するものをチェックしてください。	a	自歯 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし 入歯 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	b	<input type="checkbox"/> 自分で食べられる <input type="checkbox"/> 介助が必要 ( <input type="checkbox"/> 全介助 ・ <input type="checkbox"/> 半介助 )
	c	<input type="checkbox"/> 食事中にむせる ( <input type="checkbox"/> 「食べ物」をたべるとき ・ <input type="checkbox"/> 「飲み物」をのむとき ・ <input type="checkbox"/> 両方 ) <input type="checkbox"/> 食事中にむせない
⑥【主食について】 該当するものをチェックしてください。	<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> やわらかいごはん <input type="checkbox"/> おかゆ <input type="checkbox"/> ミキサー粥	
⑦【おかずについて】		
⑦-1 調理条件 aとbの該当するものをチェックしてください。	a 調理法	<input type="checkbox"/> 通常の調理 <input type="checkbox"/> やわらかく調理  
	b 刻み方	<input type="checkbox"/> 調理後に刻む <input type="checkbox"/> 調理後に刻まない <input type="checkbox"/> 1cm <input type="checkbox"/> 2cm <input type="checkbox"/> 3cmに切る <input type="checkbox"/> 5mm未満に切る   <input type="checkbox"/> ミキサー状 <input type="checkbox"/> ゼリー状(嚥下食・ソフト食)  
⑦-2 大きさと形状 該当するものをチェックしてください。		
⑧とろみ剤の使用 該当するものをチェックしてください。	⑧-1 「食べ物」にとろみ剤を使用しますか？ <input type="checkbox"/> 不使用 <input type="checkbox"/> 使用 (製品名: _____ )	
	⑧-2 「汁物・飲み物」にとろみ剤を使用しますか？ <input type="checkbox"/> とろみなし <input type="checkbox"/> とろみあり ( <input type="checkbox"/> 濃いとろみ ・ <input type="checkbox"/> 中間のとろみ ・ <input type="checkbox"/> 薄いとろみ )	
⑨【特記事項】	例) 食物アレルギー、特記すべき栄養補助食品、特定の食材(肉、魚、野菜)だけをミキサーにかける、食べる姿勢 等々	

【情報提供施設名】

【情報記入者名】



## 「食べものカルテ」って何??

高齢者、障がい者を問わず、利用者が、病院-病院間、病院-福祉施設間、福祉施設-福祉施設間、病院-在宅間、福祉施設-在宅間のように、さまざまな施設間、施設在宅間を行き来する例が数多くあります。このとき、食べ物を提供する専門職の方々は、移動する人がどのような食べ物を食べていたのか?どのような食べ物であれば食べることができるのか?などの食べ物に関する諸情報を必要とします。しかし、スムーズな情報収集や多職種間の情報の共有化ができていないのが現状です。そこで、これらの問題点を改善するために、栄養士間だけでなく、食べ物を扱う多職種間での食情報を共有することができ、かつ誰でも簡単に記入できる共通様式の食情報提供書「食べものカルテ」を管理栄養士、看護師、言語聴覚士、介護福祉士等の有識者を委員として召集して作成しました。

### 【食べものカルテの概要】

「食べものカルテ」は、食べ物の情報に特化した食情報提供書であり、専門的な知識を必要とせず誰でも簡単に記入できる様式としました。栄養士はもちろんのこと、他の職種あるいは一般の方々でも記入できる様式となっています。初回の入院・入所の際のチェックシートとして用いたり、施設間の移動の際に添付したりすることで、その人のこれまでの食べ物に関する必要最低限の情報を共有化できます。これにより不足した情報を補うための情報収集作業の負担も軽減できます。「紙媒体での利用」と「Web入力による電子媒体（PDF）での利用」を併用運用することで汎用性を高め、より広範な利用を可能としました。

**Webで利用登録を済ませれば、紙媒体も電子媒体も両方ご利用いただけます。**

Web ページアドレス (<http://tabemonokarute-yamagata-u.aiyweb.com/>)

\*必ず Web 上での利用登録をお願いいたします。

問い合わせ先：山形大学 鈴木拓史 (Tel: 023-628-4323,

E-mail: [taksuzuk@e.yamagata-u.ac.jp](mailto:taksuzuk@e.yamagata-u.ac.jp))

協賛団体：山形県栄養士会

# 食べものカルテ

## 利用説明会のお知らせ



主催：山形大学地域教育文化学部  
協賛：山形県栄養士会

医療・看護・歯科・介護・福祉などの分野で、給食・調理・食事介助等の食べ物を取り扱うお仕事に従事されている専門職種の方々を対象に「食べものカルテ」の利用説明会を開催いたします。「食べもの」をキーワードに、山形県全域で多職種間の連携を高めるための利用拡大を目指しております。つきましては、是非ともお近くの方々をお誘いの上ご参加ください。

### 【開催日時と場所】

- ・最上エリア：平成29年11月8日（水曜日）  
時間： 18：30～20：00 会場： 最上広域交流センター ゆめりあ 会議室
- ・庄内エリア：平成29年11月9日（木曜日）  
時間： 18：30～20：00 会場： 三川町公民館 多目的ホール
- ・置賜エリア：平成29年11月16日（木曜日）  
時間： 18：30～20：00 会場： アクティー米沢 第二会議室
- ・村山エリア1回目：平成29年11月21日（火曜日）  
時間： 19：00～20：30 会場： 天童市民文化会館 実習室
- ・村山エリア2回目：平成30年1月20日（土曜日）  
時間： 13：00～14：30  
会場： 山形大学小白川キャンパス 地域教育文化学部1号館114室

※事前申し込みは不要です。上記日程でご参加できる説明会会場に直接お越しください。  
各会場の詳しい情報は裏面をご覧ください。

・最上エリア：平成29年11月8日（水曜日）

時間： 18：30～20：00

会場： 最上広域交流センター ゆめりあ 会議室

住所： 山形県新庄市多門町1番2号

駐車場： 北口駐車場および東口駐車場をご利用ください。

・庄内エリア：平成29年11月9日（木曜日）

時間： 18：30～20：00

会場： 三川町公民館 多目的ホール

住所： 山形県東田川郡三川町大字横山字西田52-1

駐車場： 公民館駐車場をご利用ください。

・置賜エリア：平成29年11月16日（木曜日）

時間： 18：30～20：00

会場： アクティー米沢 第二会議室

住所： 山形県米沢市西大通1丁目5番5号

駐車場： 会場駐車場をご利用ください。

・村山エリア1回目：平成29年11月21日（火曜日）

時間： 19：00～20：30

会場： 天童市民文化会館 実習室

住所： 山形県天童市老野森1丁目1-1

駐車場： 文化会館駐車場をご利用ください。

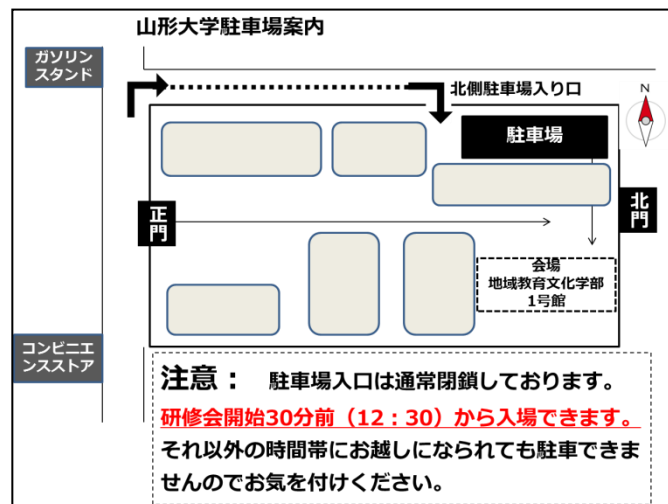
・村山エリア2回目：平成30年1月20日（土曜日）

時間： 13：00～14：30

会場： 山形大学小白川キャンパス 地域教育文化学部1号館114室

住所： 山形県山形市小白川町1-4-12

駐車場： 下記案内図をご覧ください。



平成29年10月19日  
山形大学

## 西岡昭博教授が日本応用糖質科学会「技術開発賞」を受賞

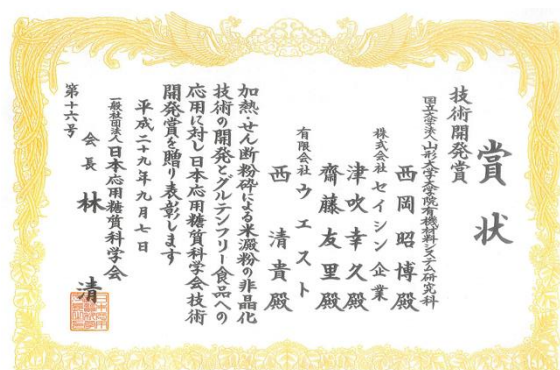
西岡昭博教授（高分子物性工学）が一般社団法人日本応用糖質科学会「技術開発賞」を受賞しました。対象となったのは、「**加熱・せん断粉碎による米澱粉の非晶化技術の開発とグルテンフリー食品への応用**」です。この技術は米粒を加熱しながら粉碎するだけでアルファ化米粉を一瞬にして製造できる画期的な技術です。単に米粒を粉碎して作る米粉と違い、水を加えるだけで炊飯せずに食べられるアルファ化米は、一般的にはまだ十分に知られていません。アレルギー患者の救世主となるべく、今後は、一般家庭へのさらなる普及を目指します。なお、本賞は（株）セイシン企業（東京都）、（有）ウエスト（新潟県長岡市）との共同受賞です。

### ◆受賞対象となった技術について

アルファ化米は、水を加えるだけで炊飯せずに食べられる機能性食品です。この特徴を利用し、現在は非常食などに利用されています。しかし、これまでのアルファ化米は製造工程が複雑でコストが高く普段食としては普及していません。今回受賞対象となった技術は、米粒を加熱しながら粉碎するだけでアルファ化米粉を一瞬にして製造できる画期的なものです。さらに本技術から得られたアルファ化米粉を用いることで、様々なグルテンフリー食品の開発も可能になります。今後一般家庭へのアルファ化米の普及とその応用が期待されます。

### ◆本技術による商品化例

本技術を用いた「加熱粉碎によるアルファ化穀物粉製造機」は（株）セイシン企業（東京都）からすでに市販化され、製粉メーカー等で活用されています。さらに本技術から得られたアルファ化米粉を用いることで、様々なグルテンフリー食品の開発が可能になりました。現在までに小麦を一切含まない米粉パン、米粉シュークリーム、米粉クッキーなどを県内外の企業と共同開発し、すでに上市しています。さらには最近では乳を一切含まないソフトクリームの開発にも、このアルファ化米粉を用いることで成功しています。近年世界中で増え続ける小麦アレルギー患者の救世主となるべく本受賞技術の普及活動を進めています。



（一社）日本応用糖質科学会「技術開発賞」賞状



アルファ化穀物粉製造機  
（株）セイシン企業



おいしいなめらか白粥  
（株）セイシン企業



米粉100%パン

### （お問合せ先）

山形大学 学術研究院（高分子物性工学）  
教授 西岡 昭博  
電話：0238-26-3207

#### ※学会概要と受賞規定

日本応用糖質科学会（正会員数976名）は、澱粉やその他の糖質に関わる産学官の研究者で構成される創立65年になる歴史ある学会です。「技術開発賞」は、澱粉関連の産業発展に対して顕著な貢献があった者に授与され、受賞者は5名以上10名以内の選考委員により厳正な審査の上、理事会の承認を得た上で決定されます。今年度は2件のグループに授与されました。

（一般社団法人）  
日本応用糖質科学会  
『技術開発賞』

【受賞題目】

『加熱・せん断粉碎による米澱粉の非晶化技術の開発と  
グルテンフリー食品への応用』



説明者：西岡昭博

（山形大学大学院有機材料システム研究科・教授）

本成果は、山形大学先進的研究拠点形成支援（YU-COE(C)）の活動の中で得られたものです。  
また、本研究は国際事業化研究センターの公募型研究プロジェクトにより実施しました。

## 製パン業界の常識

パンは小麦からしか作れない！

「米生地」と「小麦生地」の比較

「小麦生地はグルテンの効果により粘弾性を持つ」



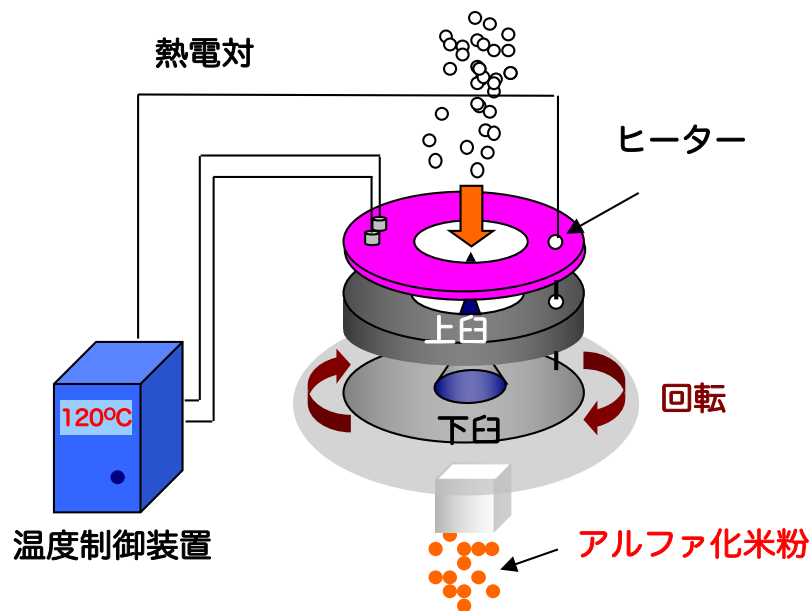
# 粉碎するだけでアルファ化米粉が出来る技術 ～小麦粉に変わる増粘成分として利用可能～

粉碎だけで瞬時にアルファ化米粉が作れる！

炊飯しなくても食べられる不思議な米粉です！

<加熱・せん断型石臼式粉碎法>

米粒（澱粉）投入口



従来の粉碎方法



本技術（加熱粉碎）



“アルファ化米粉”  
という。

特許

特許第4767128号 「 $\alpha$ 化穀粉の製造方法及び製造装置」 特許権者：西岡昭博他  
特許第5503885号 「アルファ化デンプン粉および・・・」 特許権者：西岡昭博

論文

K.Katsuno, A.Nishioka, T. Koda, K. Miyata, G. Murasawa, Y. Nakaura, N. Inouchi, *Starch-Stärke*, 62, 475-479(2010) / Corresponding Author:A.Nishioka



# グルテンフリー食品の開発が可能に！

(国プロや共同研究にて実施した研究成果の一部)

活用例①：小麦等の代用による  
グルテンフリー食品



米粉クッキー“まいこ”  
(有) ヘルシーハット

活用例②：増粘効果を利用した  
パンや菓子類



クッキーシュー  
じんだん本舗 大江



米粉100%パン  
「らぶらいす」  
ベーカリー中村屋

活用例③：レトルト食品（おかゆ）



おいしいなめらか白粥  
(株) セイシン企業

## 新たな利用用途の探索

家庭で簡単に作ることの出来る  
「介護食」の開発



写真：山形大地域教育文化学部 鈴木拓史助教より提供

「米粉ソフトクリーム」の開発  
～乳アレルギー対応～



不適切な配合比



適切な配合比

(一般社団法人)  
**日本応用糖質科学会**  
**「技術開発賞」受賞**

受賞者 (共同受賞)

山形大学：西岡昭博

株式会社セイシン企業：津吹幸久、齋藤友里

有限会社ウエスト 西 清貴



(一社)日本応用糖質科学会「技術開発賞」賞状



アルファ化穀物粉製造機  
 ((株)セイシン企業)



クッキーシュー  
 じんだん本舗 大江



米粉100%パン  
 「らぶらいす」  
 ベーカリー中村屋



おいしいなめらか白粥  
 (株)セイシン企業



米粉クッキー“まいこ”  
 (有) ヘルシーハット

『技術開発賞の概要』

日本応用糖質科学会 (正会員数976名) は、澱粉やその他の糖質に関わる産学官の研究者で構成される創立65年の歴史ある学会です。「技術開発賞」は、澱粉関連の産業発展に対して顕著な貢献があった者に授与され、受賞者は5名以上10名以内の選考委員により厳正な審査の上、理事会の承認を得た上で決定されます。今年度は2件のグループが受賞しました。

成果の見える化

# 第3回アルファ化米粉レシピコンテストの開催

本学で開発されたアルファ化米粉の利用促進や新規用途の開拓を目的に  
勉強会とレシピコンテストを開催・運営

開催日：12月2日（土）  
開催場所：山形県立米沢栄養大学

あなたも米粉料理で大発明！

第3回  
**アルファ化米粉  
レシピコンテスト**

アルファ化米粉を使った料理を考えて レシピコンテストに挑戦しませんか？

山形大学の西岡研究室ではアルファ化米粉の研究をしています。  
アルファ化米粉は水を加えるだけでネバネバして、炊かなくても食べられる特殊な米粉です。

～コンテスト本選(調理・試食)～

**日時** 平成29年12月2日(土)

**会場** 山形県立米沢栄養大学

小麦粉や卵の代わりにアルファ化米粉を使ったユニークなアイデアレシピをお待ちしています！

～応募方法のお知らせ～

下記の窓口まで応募用紙をメールまたは郵送にてお送りください！  
応募用紙はチラシの裏面をご利用いただくか、  
<http://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp/alpha> (またはQRコード)のHPから、  
ダウンロードしてください。  
E-mail) [alpha-rice@cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp](mailto:alpha-rice@cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp)  
郵送先) 〒992-8510 山形県米沢市城南4-3-16 山形大学工学部 西岡研究室  
宛先) アルファ化米粉レシピコンテスト担当

応募必切

10月30日(月)必着!!

応募資格

高校生以上

応募条件) アルファ化米粉を使用して下さい。  
小麦粉は使わないで下さい。

**審査方法**

書類審査によって、本選へ進む作品を複数選出します。  
書類審査の結果はメールでお知らせします。審査基準についてはHPをご参照ください。  
なお、本選に進んだ作品は、実際に調理していただき、試食審査を行います。

主催：AFTEC（先端フードテクノロジー研究開発拠点）、山形大学工学部、山形大学国際事業化研究センター、  
山形県立米沢栄養大学、株式会社はつらつ、米沢信用金庫  
後援：山形県、山形県教育委員会、米沢市  
協賛：株式会社セイシン企業、株式会社セゾンファクトリー、  
株式会社ベーカーリー中村屋、ほんろ株式会社 (50音順)



調理の風景



最優秀賞記念盾



最優秀賞受賞者の神田さんと



レシピの試食風景

昨年の第2回レシピコンテストの様様  
(今年度は米沢市内はもとより三重県からの参加者もありました)

# お問い合わせ先

山形大学 学術研究院  
(大学院 有機材料システム研究科)

教授 西岡 昭博

電話 & F A X : 0 2 3 8 - 2 6 - 3 2 0 7

電子メール

nishioka@yz.yamagata-u.ac.jp

平成29年10月19日  
山形大学

## 『第3回アルファ化米粉レシピコンテスト』の開催について

2017年12月2日(土)に、山形大学YU-COE(先端フードテクノロジー研究開発拠点(通称:AFTEC、拠点長:西岡昭博))等が主催する「第3回アルファ化米粉レシピコンテスト」が開催されます。アルファ化米粉は、水を加えるだけで炊いたお米と同じ状態になり、炊飯をすることなく食べられる米で、非常食などに应用されています。

AFTECではアルファ化米粉を従来の製法よりも格段に簡便に製造できる画期的な手法を有しており、今年日本応用糖質学会「技術開発賞」を受賞しました。このアルファ化米粉を用いることで、従来不可能とされていた米粉100%による製パンも可能になりました。本技術により、すでに小麦粉を全く含まないパン、シュークリーム、アレルギー対応クッキーなどが開発され、市販化もされています。

「アルファ化レシピコンテスト」は、これらの研究の取り組みの「見える化」を目的に企画されたもので、今年で3回目の開催となります。本イベントを通じて、アルファ化米粉の可能性や魅力を参加者自身が発見できます。

### ◆本イベントの概要

このレシピコンテストは、参加者がアルファ化米粉を用いた料理レシピを自ら考え、実際に料理を行うことで互いに競い合うものです。料理のアイデアや味などの審査は、県内外の食品系企業の方々や本学が大学間研究交流を締結しているタイ王国ソクラ大学の研究者らが担当します。開催概要は以下の通りとなっています。

- 行事名： 第3回アルファ化米粉レシピコンテスト(本選)  
日時： 2017年12月2日(土) 13:00~16:30  
場所： 山形県立米沢栄養大学  
応募締切： 2017年10月30日(月)  
主催： 山形大学先端フードテクノロジー研究開発拠点(YU-COE)、  
山形大学工学部、米沢栄養大学、株式会社はつらつ、米沢信用金庫  
後援： 山形県、山形県教育委員会、米沢市  
協賛： (株)セイシン企業(東京都)、(株)セゾンファクトリー(高畠町)、  
(株)ベーカリー中村屋(米沢市)、ぼんち製菓(株)(寒河江市)

なお応募多数の場合は、一次審査(書類審査)を行い、通過した応募者(レシピ)が本選に進みます。応募方法などは下記のホームページをご覧ください。  
(<http://cisweb.yz.yamagata-u.ac.jp/~alpha>)



前大会最優秀賞楯



前大会最優秀賞作品  
生ハツ橋

### (お問合せ先)

山形大学 学術研究院(高分子物性工学)  
教授 西岡昭博  
電話: 0238-26-3207

平成29年10月19日  
山形大学

\* 詳細は別添の資料をご覧ください。

## 1. 第10回学長特別講演会シリーズ「山形から世界へ」を開催します

平成26年度からシリーズで開催している学長特別講演会の第10回目は、「グローバル社会における日本の存在感向上のために」と題して、米国先端政策研究所上級研究員のグレン・S・フクシマ氏にご講演いただきます。

日 時：平成29年11月6日（月）16：30～18：00

場 所：人文社会科学部1号館301教室

## 2. 山形在来作物研究会設立15周年記念 公開国際フォーラム開催のお知らせ

山形大学農学部の教員有志が幹事になって平成15年11月30日に発足した山形在来作物研究会は、ことし発足15周年目を迎えます。ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市との共催で公開国際フォーラムを開催いたします。

日 時：平成29年10月29日（日）13：30～16：30

会 場：グランドエル・サン（鶴岡市東原町17-7）クリスタルホール

※事前申込み不要、入場無料

## 3. 平成29年度エリアキャンパスもがみタウンミーティング 「もがみの未来遺産を創造する」を開催します

山形大学と最上地域における教育・研究・社会貢献・地域活性化に資するために設立された「エリアキャンパスもがみ」の今年度の取り組みを振り返り、今後のさらなる活性化に向けて、タウンミーティングを開催します。

開催日：平成29年11月11日（土）13：00～16：30

場 所：新庄駅「ゆめりあ」2階会議室

## 4. 保健管理センター公開講座のご案内

山形大学保健管理センターでは、公開講座「学生時代に遭遇しうる問題とその対応」を開催します。

日 時：平成29年10月31日（火）18：00～19：30

会 場：山形大学小白川キャンパス基盤教育2号館222

講 師：山形大学学術研究院准教授・臨床心理士 高橋 国法

※事前申込み不要、受講無料

※これまでの定例会見でお知らせしたもので、開催が迫っているイベント

◎第9回学長特別講演会シリーズ「山形から世界へ」を鶴岡キャンパスで開催

「日本の進路とこれからの国際協力」と題して、JICA（国際協力機構）加藤 宏 理事にご講演いただきます。

日時：平成29年10月25日（水）16：30～18：00

会場：鶴岡キャンパス 農学部3号館301大講義室

◎人文社会科学部学術講演会「国際公益と国連安全保障理事会」

日時：平成29年10月26日（木）15：00～17：00

場所：人文社会科学部 103教室（参加無料、事前申し込み不要）

◎理学部公開講座「植物の生きざまを訪ねて～動かずに生きる植物の秘密を探る～」

開催日：平成29年10月28日（土）・10月29日（日）

場所：山形大学理学部

対象：中学生以上 80名

# グローバル社会に おける日本の 存在感向上 のために

平成29年

11月6日

16:30-18:00 (月)

**入場無料**

※事前申込が必要です

## プログラム

- 16:30 開会挨拶 (山形大学長 小山清人)  
16:40 講演  
17:30 対談 (フクシマ氏 × 小山学長)  
18:00 閉会

(司会：山形大学特任教授 土井 正己)

お問い合わせ



総務部総務課広報室  
TEL. 023-628-4008  
www.yamagata-u.ac.jp



▲申込みメール作成は  
こちらから(リンク  
先よりメール作成  
が可能です)

現在の日本は、GDPで見れば世界第3位であり、強みもあるが、経済力の存在感という面ではグローバル社会で、下位の国に負けている点も少なくない。もし、こうした傾向が続くことになれば、未来の日本の存在感は、少子高齢化に加えて、アジアなどの新興国の経済及び人口の興隆により、相対的にさらに落ち込む可能性が高い。では、日本のこうした状況から抜け出すための解決策は何か。短期的には、政治家、官僚、ビジネスリーダーの努力で対応可能かもしれない。しかし、中長期的には、世界に通用する人材や組織を創り出す「教育」こそが最も重要だ。この講演では、個人が世界に通用するためのスキルを検討する。その育成が2020年に向けて、日本の「教育」に課された使命と言えよう。

会場 小白川キャンパス  
人文社会科学部1号館  
3階301教室

対象 学生(高校生・大学生)・一般

講師

米国先端政策研究所上級研究員  
グレン・S・フクシマ氏



講師よりメッセージ



# 山形大学 学長特別講演会 シリーズ



「山形から世界に通用する技術やプロダクト・学術研究を  
どんどん生み出そう。そして、山形を元気にして地域創  
生につなげよう」というコンセプトを広く発信し、定着  
させるため、学生、教職員、高校生、一般市民を対象と  
した学長主催の特別講演会を定期的を開催しています。

## 第10回講演

# グローバル社会における 日本の存在感向上のために



### 講師

米国先端政策研究所上級研究員

グレン・S・フクシマ 氏

### 講師プロフィール

カリフォルニア出身。スタンフォード大学、ハーバード大学大学院、慶應義塾大学、東京大学にて学ぶ。ワシントンDCのシンクタンクである米国先端政策研究所上級研究員。米国の大手法律事務所に勤めた後、米国大統領府通商代表部日本担当部長（1985-88）、米国通商代表補代理（1988-90）などを歴任。1990年から2012年にはアジアを拠点に欧米の多国籍企業の経営者として活躍し、在日米国商工会議所会頭を2期務めた。外交問題評議会委員、アジアソサエティ・グローバルカウンシル委員も務めている。

著書「日米経済摩擦の政治学」にて1993年に第9回大平正芳記念賞受賞。

### 司会

土井 正己 山形大学特任教授

### 会場へのアクセス

山形大学小白川キャンパス（山形市小白川町1丁目4-12）

#### 【JR山形駅から】

- ・東方へ約2km（徒歩約25分）
- ・山形大学専用シャトルバス（約12分）
- ・ベニちゃんバス「東くるりん 東原町先回りコース」で「山大前」下車（約9分）
- ・市内路線バス「県庁前・県庁北口」行きで「南高前・山大入口」下車（約6分）、そこから徒歩約7分

### 申込方法

氏名（ふりがな）、年齢（学生は学校名・学年・学部・学科など）、  
電話番号をご記入の上、メールでお申込み下さい。

### メール送信先

山形大学広報室 [koho2@jm.kj.yamagata-u.ac.jp](mailto:koho2@jm.kj.yamagata-u.ac.jp)

### ▼小白川キャンパス周辺地図



▼申込みメール作成はこちらから  
（リンク先よりメール作成可能）



平成29年10月19日  
山形大学

## 【山形在来作物研究会】設立15周年記念 公開国際フォーラム開催のお知らせ

10月29日（日）13時30分より、鶴岡市グランドエル・サンにて山形在来作物研究会設立15周年記念公開国際フォーラムを開催します。

1) 山形在来作物研究会は山形大学農学部の教員有志が幹事になって2003年11月30日に発足した研究会で、ことし発足15周年目を迎えます。ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市との共催で今月10月29日（日）13:30-16:30、鶴岡市内のグランドエル・サンにてチラシの内容の公開国際フォーラムを行います。予約は不要で、入場も無料です。どなたでも参加できます。

2) 内容は2部構成です。

第1部はイタリア食科学大学学長のアンドレア・ピエローニ教授から近年ヨーロッパなど海外で話題になっているワイルド・ガストロノミーについてご講演いただく予定でしたが、ピエローニ教授が病気で緊急手術を行わなければならなくなり、来日が難しくなりました。代理としてイギリスとインドから、ピエローニ教授の教え子にあたる優秀な研究者2名に来日していただき、同内容を踏まえてご講演いただく予定です。

なおワイルド・ガストロノミーというのは日本ではまだ聞き慣れませんが、野生の植物やキノコこそ地域の個性をもつ味であり、この食文化を育み発信していこうというムーブメントのようです。山形には山菜やキノコを食べる文化がありますので、海外の動きは興味深いです。またこの講演には日本語の逐次通訳がつきます。

3) 第2部は、昨年在来作物関連の研究会が東北6県にそろったのを機に、それらの代表が初めて顔を合わせて発足や最近の活動などについて情報交換を行うパネルディスカッションを行います。

（お問合せ先）

山形在来作物研究会

電話 0235-28-2829（小笠原），  
2829（平），2852（江頭）

平成29年10月19日  
山形大学

## 平成29年度エリアキャンパスもがみタウンミーティング 『もがみの未来遺産を創造する』の開催について

「エリアキャンパスもがみ」は平成17年3月22日に山形大学と最上地域における教育・研究・社会貢献、そして地域活性化に資するために設立されました。

これまでに2,900人を超える学生が基盤共通教育の授業「フィールドワークー共生の森もがみ」で最上8市町村を訪れたほか、もがみ協力隊、タウンミーティングなどを通して地域活性化に向けた様々な取り組みを行ってきました。

今年度の取り組みを振り返り、今後のさらなる地域活性化を考えるために、タウンミーティングを開催します。

第1部では、フィールドワークを実施いただいた市町村の方々と、受講した学生達の体験の一端を紹介することで情報の共有を図り、さらに充実した地域活性化事業の構築に役立てることを目指します。

また第2部では、もがみの明るい将来のために、参加者の間で「2030年のもがみ」についてプロジェクトを創造していただく時間を設けます。

自治体・フィールドワーク関係者のみならず、広く一般の方々のご来場もお待ちしております。

日 時：平成29年11月11日（土）13：00～16：30

場 所：新庄駅「ゆめりあ」 2階会議室

内 容：【第1部】フィールドワーク報告会

（1）フィールドワーク実施市町村による報告（2件）

（2）フィールドワーク参加学生による活動報告（2件）

【第2部】グループ討論と発表

「2030年のもがみを創造する」

【情報交換会】

新庄駅前 玄柳館ホテル 16：45～18：30

参加費：無料（情報交換会は会費制）

主 催：山形大学エリアキャンパスもがみ（新庄市、金山町、最上町、舟形町、真室川町、大蔵村、鮭川村、戸沢村、山形大学）

申込締切：11月1日（水）

（お問合せ先）

山形大学エリアキャンパスもがみ 最上事務局（森・澤野）

TEL/FAX：0233(32)1890 E-mail：qqkr3mpd@mkc.jp

# もがみの未来遺産を創造する



「エリアキャンパスもがみ」は平成17年3月22日に山形大学と最上地域における教育・研究・社会貢献、そして地域活性化に資するために設立されました。これまでに2,900人を超える学生が基盤共通教育授業「フィールドワーク-共生の森もがみ」で最上8市町村を訪れたほか、もがみ協力隊、タウンミーティングなどを通して地域活性化に向けた取り組みを行ってきました。

そこで第1部では、フィールドワークを実施いただいた市町村の方々と、受講した学生たちの体験の一端を紹介することで情報の共有を図り、さらに充実した地域活性事業の構築に役立てることを目指します。また第2部では、もがみの明るい将来のために参加者間で「2030年のもがみ」についてプロジェクトを創造していただく時間を設けます。

自治体・フィールドワーク関係者のみならず、広く一般の方々のご来場もお待ちしております。

日時 平成29年 **土**  
**11月11日**  
13:00~16:30

場所  
**新庄駅「ゆめりあ」**  
**2階 会議室**

参加費 **無料** ※ 情報交換会は会費制

## 第1部 フィールドワーク報告会

- (1) フィールドワーク実施市町村による報告
  - ・「里山体験と鮭川歌舞伎」について  
鮭川村教育委員会教育課 社会教育指導員 五十嵐 ゆりか
  - ・「戸沢村・角川のフィールドワーク」について  
田舎体験塾つのかわの里 事務局長 安食 輝敏
- (2) フィールドワーク参加学生による活動報告
  - ・「マルシェ”本活プロジェクト”～本と人をつなげる出前図書館～」 新庄市
  - ・「伝承野菜栽培と郷土料理」 戸沢村

## 第2部 グループ討論と発表

「2030年のもがみを創造する」

### 情報交換会

- 時間 16:45 ~ 18:30
- 会費 4,000円(当日、受付で承ります)
- 場所 新庄駅前 玄柳館ホテル

主催 山形大学エリアキャンパスもがみ (新庄市、金山町、最上町、舟形町、真室川町、大蔵村、鮭川村、戸沢村、山形大学)

申込締切 **11月1日(水)**

お申し込み先

山形大学エリアキャンパスもがみ 最上事務局 (森・澤野)  
TEL/FAX : 0233(32)1890 E-mail : qqkr3mpd@mkc.jp

平成29年10月19日  
山形大学

## 保健管理センター公開講座のご案内

山形大学保健管理センターでは、公開講座「学生時代に遭遇しうる問題とその対応」を開催します。

学生時代には様々な問題に直面します。青年期における特徴を概説し、問題とその対応について考えます。

1. 日 時： 平成29年10月31日（火）18：00～19：30
2. 場 所： 山形大学小白川キャンパス基盤教育2号館222
3. 演 題： 学生時代に遭遇しうる問題とその対応
4. 講 師： 山形大学学術研究院准教授・臨床心理士 高橋 国法 先生
5. 対 象： 市民・大学生・大学教職員
6. 募集人数： 100人
7. 受講料： 無料
8. その他： 事前申し込みは不要です。内容に関するお問い合わせは、FAXにてお願いいたします。

（お問合せ先）

山形大学保健管理センター事務室

電話 023-628-4153


FAX 023-628-4157

Eメール gshosastu@yamagata-u.ac.jp

平成29年度 山形大学保健管理センター  
公開講座開催のお知らせ

テーマ: 学生時代に遭遇しうる問題とその対応

【講師】 山形大学学術研究院准教授  
臨床心理士 高橋 国法 先生

【日時】 10月31日(火)   
18:00~19:30

【場所】 基盤教育2号館 222教室

【対象】 一般市民、大学職員、学生 100名

【受講料】 無 料

\* 事前申し込みは不要です。直接会場にお越しく下さい。  
皆様のご参加をお待ちしております。