

学ぶとは。考えるとは。

## Handai-Asahi 中之島塾

朝日カルチャーセンターとの共同講座。入会金は不要です。大阪大学の第4キャンパス、大阪大学中之島センターで開講します。知識を吸収しながら問題を発見し考察する力も養います。

- 会場／大阪大学中之島センター（大阪市北区中之島4-3-53）
- 定員／各講座により異なります。随時受付中ですのでお問い合わせください。
- 申込先・問合せ先／朝日カルチャーセンター TEL.06-6222-5224

### ●知っておきたい 心筋梗塞の症状と予防法

南野哲男（大阪大学大学院医学系研究科講師）  
6月7日（土）13:30～15:00  
受講料 1,620円

心筋梗塞は時に命を奪うこともあり、一刻も早い治療が必要です。どのような症状が出たときに、心筋梗塞を疑うべきなのでしょう。多くの患者では冷汗を伴うような強い胸痛が出現します。しかし、高齢者や糖尿病患者の中には心筋梗塞が起こっても胸痛の出ない人もいます。治療開始が遅れることがあります。また、心筋梗塞は生活習慣の改善で減らすことができます。健診などにより、自分のリスクを把握して適切に対応することが大事です。講座では、心筋梗塞の症状と予防法を中心に勉強し、大切な命を守る方法をお伝えします。

### ●古代語の謎を解く

蜂矢真郷（大阪大学名誉教授・中部大学教授）  
6月21日（土）13:30～15:00  
受講料 1,620円

日本の古代のことばについて、形や意味を変えたりもしながら現代でも用いられているものを中心に、その語の成り立ちや由来を考えます。あまり根拠のない語源説のようなものではなく、国語学の、語構成を研究する立場から、いろんな語の表すところに迫ります。多くの語を合わせて比べてみると分かっていくこともあります。分かりにくいことに迫る時には謎解きのようなおもしろさがあるでしょう。取り上げることばは毎回変わります。

## 大阪大学の公開講座やイベント情報をメールでお知らせします！

市民のみなさんが対象の催し（社会学連携事業）を月に3～4回程度お知らせする「21世紀懐徳堂メールマガジン」の配信を希望される方は、件名を「メールマガジン配信希望」として、お名前（フリガナ）とアドレス（パソコンアドレスをお知らせください）を下記へお知らせください。  
[info@21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp](mailto:info@21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp)

ネットからの申込みも可。  
Handai-Asahi 中之島塾 検索

### 予告

## 大阪・京都文化講座 2014年度後期

今期の共通テーマは「京都・大阪 街歩き－文学・芸術・映画の舞台を仮想探訪する－」。数々の文人、文豪、芸術家が愛した京都と大阪。地図や写真、史資料を手がかりに街々を仮想探訪しながら、歴史上の人物が生き、文学・芸術・映画作品の舞台ともなった二都の「場所の履歴」「場所の記憶」を読み解きます。※開講期間9月29日（月）～12月8日（月）（全8講座／全て14:00～15:40）

※開講日・各講座内容・申込の詳細は、7月上旬に下記にて公開します。  
大阪大学 21世紀懐徳堂 HP  
<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>  
立命館大阪梅田キャンパス HP  
<http://www.ritsumeikai.jp/osakaumedacampus/>

大阪・京都文化講座 検索

## 料理が開く、学問のトビラ。 大阪大学×大阪ガス アカデミッククッキング

大阪ガスとの共同講座。知的好奇心を刺激する専門分野の講義の後、講義にちなんだ料理をつくる、従来にない切り口の公開講座です。学問することの面白さを実感していただく試みです。

- 会場／大阪ガスクッキングスクール千里（千里中央駅すぐ）
- 申込先／大阪ガスクッキングスクール千里
- TEL.06-6871-8561（9:00～17:30 祝・その他指定日除く）または、<https://www.og-cookingschool.com>
- 申込期間／各講座による
- 講座内容の問合せ先／大阪大学 21世紀懐徳堂 TEL.06-6850-6443

### ●ポリフェノールのイロハ、教えます。～食品機能成分の最先端研究

宇山浩（大阪大学大学院工学研究科教授）  
7月23日（水）18:30～21:00  
（18:30～料理実習＋試食、19:50～講義＋質疑応答）  
受講料 2,100円 定員 28名（15歳以上）

よく知られているポリフェノールにはカテキン、イソフラボン、アントシアニンなどがあります。これらは野菜、果物、発酵食品に含まれ、その種類は多く、機能・効能も千差万別です。さらには誇張された情報が流されることが多々あり、素晴らしい自然の恵みがあやしいものに見られがちです。本講座では、ポリフェノールを中心とした食品等に含まれる機能成分を正しく理解していただくとともに、健康増進・美容につながる最先端の研究を紹介いたします。



課題料理／ポリフェノールたっぷり美肌献立（豆のドライカレー、グレープフルーツとブドウのサラダ、ヨーグルトブルーベリーソース添え）

申込受付期間／6月1日（日）～24日（火）（web申込受付は6月1日（日）21:00～、電話受付は6月5日（木）11:00～）。申込多数の場合は抽選の上、当選の方のみ6月26日（木）から案内を発送。



2014年4月の講義の様子

## アカデミッククッキング 親子向け夏休み特別講座

### ●ようこそ！タンパク質ワンダーランド

栗栖源嗣（大阪大学蛋白質研究所教授）  
8月22日（金）10:00～13:00（午前の部）  
14:00～17:00（午後の部）  
対象・定員／小学4～6年生と保護者  
各回12組（子どもは2人まで可）  
受講料／一人1,600円

タンパク質と聞いて、栄養素としてのタンパク質（お肉や卵）を思い浮かべませんでしたか？でも、それだけではありません。血液やだ液、ホルモンや抗体・分解酵素などなど、私たちの体を動かしているもの全てに、タンパク質が深く関係しています。体を作っているのも、主にタンパク質と水

### ●しあわせな長寿に必要なこと～性格傾向からの考察

権藤恭之（大阪大学大学院人間科学研究科准教授）  
8月27日（水）18:30～21:00  
（18:30～講義、19:30～料理実習、20:15～試食＋質疑応答）  
受講料 2,100円 定員 28名（15歳以上）

我が国は超高齢社会に突入しています。大変めでたい一方で、長生きへの不安もあります。これまで以上に生きられる（はずの）私たちは、どのようにすれば長い高齢期を「しあわせに」過ごすことができるのでしょうか。多くの研究が身体に健康に注目して、高齢者のしあわせを「サクセフルエイジング」という言葉で表現し、①病気がない、②認知機能が保たれている、③社会的な活動をしている、の3つで満たされるとしてきました。これらの要素は大切ですが、最近の研究からは、性格傾向がこれらの要素や長生きに影響していることがわかっています。講義では、どのような性格傾向が「サクセフルエイジング」を達成しやすいのかを心理学的視点から考えます。性格を変えることは難しいですが、自分の行動を変えることは可能です。みなさんの生き方のヒントになれば幸いです。講義の後には、健康な長寿者の多い沖縄の料理を楽しみましょう。



課題料理／みんな大好き！沖縄料理（ポークランチョンミートのゴーヤチャンプル、簡単ラフテー、アオサのお吸い物、五穀米）

申込受付期間／7月1日（火）～22日（火）（web申込受付は7月1日（火）21:00～、電話受付は7月8日（火）11:00～）。申込多数の場合は抽選の上、当選の方のみ、7月24日（木）から案内を発送。

### ●No Pressure, No Life～圧力で世界はこんなに変わる！

清水克哉（大阪大学大学院基礎工学研究科教授）  
9月26日（金）18:30～21:00  
（18:30～料理実習、19:20～講義、20:15～料理仕上げ＋試食＋質疑応答）  
受講料 2,100円 定員 28名（15歳以上）

圧力鍋は便利ですね。調理の時間も短くできるし、何より魔法のようにおいしく仕上がります。魔法といえば、魔法瓶に入れたお湯は冷めないし冷たいジュースも冷たいままです。あの鍋や水筒の中はどうなっているのでしょうか。実はこれらには圧力という「魔法」が使われています。今回は、身近な食材をあっという間においしいご馳走に変える圧力鍋クッキングを通じて、圧力の魔法を実感いただきます。食事は美味しさだけでなく栄養を過不足なくとることが大切です。鉄分やビタミンなどを取るようにとよく耳にしますが、食品にどんな元素が含まれているか意識されたことはありますか？圧力をキーとした元素に関する最先端の研究を紹介しながら、身近な食品に含まれている元素にも注目します。



課題料理／元素&圧力が決め手！情熱のスペイン風料理（圧力鍋で作るいわしのトマト煮、松の実入りホウレンソウの炒め物、スペイン風あさりご飯）

申込受付期間／8月1日（金）～21日（木）（web申込受付は8月1日（金）21:00～、電話受付は8月8日（金）11:00～）。申込多数の場合は抽選の上、当選の方のみ、8月23日（土）から案内を発送。協力／大阪大学大型教育研究プロジェクト支援室

ネットからの申込みも可。  
アカデミッククッキング 検索



課題料理／みんな大好き！沖縄料理（ポークランチョンミートのゴーヤチャンプル、簡単ラフテー、アオサのお吸い物、五穀米）

申込受付期間／7月1日（火）～22日（火）（web申込受付は7月1日（火）21:00～、電話受付は7月8日（火）11:00～）。申込多数の場合は抽選の上、当選の方のみ、7月24日（木）から案内を発送。

### 夏休みの自由研究にぴったり！

です。植物の光合成や色素のカギとなるのだからタンパク質。この身近で不思議なモノ「タンパク質」のはたらきと形について勉強しながら、おいしくタンパク質を食べてみましょう！

課題料理／ワンダービビンバ、ふわふわ卵のワカメスープ、ジュワジュワサイダーゼリー

申込受付期間／7月1日（火）～22日（火）（web申込受付は7月1日（火）21:00～、電話受付は7月8日（火）11:00～）。申込多数の場合は抽選の上、当選の方のみ、7月24日（木）から案内を発送します。※2011年～2013年親子向け夏休み特別講座と同じ内容につき、今回初めて受講される方を優先します。

協力／大阪大学大型教育研究プロジェクト支援室