

## Ⅷ 外部支援を受けている教育活動報告

### 1. 「ひらめき☆ときめきサイエンス」

独立行政法人 日本学術振興会

大学院 健康科学研究科

山田 一哉 (教授)

事業内容：独立行政法人 日本学術振興会 ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI (研究成果の社会的還元・普及事業)

テーマ：「自分の遺伝子型を調べてみよう～2013～」

受講生：高校生18名、保護者2名

実施分担者：高木勝広 (准教授) 浅野浩介 (助手) 羽石歩美

実施協力者：学生5名

実施内容：本講座では、参加者の唾液から遺伝子DNAを取り出して、アルデヒドデヒドロゲナーゼ2・ベーター3アドレナリン受容体・アクチニン3という3種類の遺伝子の中から分析したい遺伝子を選んで、自分の遺伝子型を決めてもらいます。

#### 【当日のスケジュール】

- 9：30-10：20 受付 (30分)・開校式 (20分)
- 10：20-10：30 科研費と本事業の説明
- 10：30-12：00 実験1
- 12：00-13：00 昼食・休憩
- 13：00-14：00 研究者による講演「一塩基多型と体質」
- 14：00-15：00 実験2
- 15：00-16：00 クッキータイム、フリートーク
- 15：50-16：00 修了証書 (未来博士号) 授与式・解散

【受講生に分かりやすく研究成果を伝えるために、また受講生に自ら活発な活動をさせるためにプログラムを留意、工夫した点】

実験を始める前に、参加者が全員、遺伝子やDNAという言葉を知っていたりするけれども、実際にDNAを抽出したり、見たことがないことを確認した。DNAを抽出する実験サンプルとして、参加者自身の唾液を用いた。DNA抽出の原理を説明し、参加者自身の操作で、実際に自身のDNAを抽出してもらうようにした。

試料溶液にエタノールを添加後、転倒混和の際に1回1回の変化をみてもらい、DNAが突然沈殿してくる様子を注意深く観察してもらうように心がけた。DNAが白い糸状の物質として出現してくることで、DNAを物質として認識させるようにした。また講演では、一塩基多型により、太りやすさ・運動特性・アルコールに強いか弱いかなどの体質が決まることを解説し、DNAのもつ情報としての側面について、認識させるようにした。

### 2. 障害者自立支援対策特別対策事業補助金 長野県 障害者自立支援特別対策事業

総合経営学部 観光ホスピタリティ学科

尻無浜 博幸 (教授)

事業内容：キャリア形成訪問指導事業

実施目的：福祉・介護の施設・事業所を巡回・訪問し、介護技術等に関する研修等を行うことにより、職員のキャリアアップや資質の向上及び定着を支援することを目的とする

講師：3名 佐藤哲朗（介護支援分野） 矢崎久（保健医療サービス分野）  
尻無浜博幸（部申サービス分野）

訪問施設：8箇所（中信地区7箇所、東信地区1箇所） 参加人数合計 延べ80名  
・報告・

介護支援専門員受験対策講座 研修実績 研修名「介護支援専門員受験対策講座」

番号	訪問施設・事業所名	研修実施日	参加者数
1	宅幼老所 ひととせ	H25 8/22・8/25	延べ5名
2	佐久福寿園	H25 9/2・9/10	延べ12名
3	グレイスフル塩尻	H25 9/5・9/17・9/27	延べ17名
4	グループホームひだまりの里ささが	H25 10/2・10/4・10/8	延べ17名
5	山形村社会福祉協議会	H25 10/6	延べ11名
6	宅老所 いっぼ	H25 9/20・9/25・9/27	延べ6名
7	通所介護事業所 峠茶屋	H25 11/15	延べ9名
8	集皆所 ひだまり	H25 1/13・1/29	延べ3名

### 3.（社）日本フードスペシャリスト協会「平成25年度啓発活動助成事業」

人間健康学部 健康栄養学科

廣田 直子（教授）

事業内容：子ども料理教室

ー生ゴミ循環システムで栽培した食材で、プロフェッショナルから料理を習う！ー

講師：松本市扉温泉「明神館」、松本市レストラン「ヒカリヤ」統括料理長 田邊真宏シェフ

運営スタッフ：健康栄養学科3年生 8名 健康栄養学科教授 廣田直子

開催場所：松本大学 6号館調理学実習室および実習食堂

開催日：平成25年7月14日（日）：受付10：00～、教室10：30～13：40（含む40分延長分）

平成25年12月22日（日）：受付12：50～、教室13：30～16：30（含む1時間延長分）

実施目的：本事業では大学を基点として地域の食育を推進する観点から、児童の料理教室を通じて、各家庭の「食」への意識を高めることを目的としている。

事業内容：料理教室に際しては、事前に生ゴミ循環システムにより作成した肥料で野菜を育て、食材として使用する。その他、地元松本市内で栽培された食材も使用する。また、講師として、松本市内のレストラン「ヒカリヤニシ」統括料理長の田邊真宏シェフを迎え、参加する子どもたちにもコックコートを着用してもらい、プロから料理を学ぶ機会を設定することで、子どもたちの自尊感情を刺激し、この学びをより効果的なものとした。

1）7月14日（日）“野菜マジック 子ども料理教室”

2）12月22日（日）“おうちで作ろう！ 野菜でクリスマス☆”