公開講座レター

No.11

地域創造支援センターでは、公開講座の取り組みを広く知っていただくため、実施した公開講座の様子や参加者の声をお届けする「公開講座レター」を発行しています。
今回は、人間発達文化学類の先生による公開講座「「Life Drawing　人体素描」コース：1部、2部」、「福島県の小さな哺乳類について」、「もう一度、家庭科にチャレンジ！①」の3講座の様子をお届けします。

講　座　名　「Life Drawing　人体素描」コース：１部、２部
開　催　日　１部：８月３日（土）、４日（日），２部：９月28日（土）、29日（日）
10：00～16：00
講　　師　人間発達文化学類教授　渡邊　晃一先生

講座の概要

人体を描くための基礎的なものの見方を、実際の人体モデルと模型や標本を用いて学びました。素描と美術解剖による説明を先生からしていただき、「生命形態、身体を描くこと」の理解を深めました。受講生は真剣な様子で、時に和やかに交流しながら、集中して学んでいました。制作した作品は一人一人、先生から講評があり、一緒に描く意味と姿勢について解説いただきました。

各回の内容

１部：男性モデルのデッサン，２部：女性モデルのデッサン

講座の様子

参加者の声

- 実際にモデルを作って基礎から人体の描き方を学べて大変良かったと思います。
- 体の筋肉を詳しく理解してからデッサンを行うことの重要性について説明していただき、そして実際にデッサンのやり方を指示されてよかったです。
- モデルの方々に様々なポーズをとっていただけて、クロッキーの勉強にもなりました。すばらしい講座ありがとうございました。
- 骨格や筋肉の付き方で体の動きや成り立ちを知ることができて、大変良かったと思います。
- モデルさんの素描はなかなか機会がありませんので、ありがたいです。指導力がすばらしいです。

講　座　名　福島県の小さな哺乳類について
開　催　日　９月 14(土)、21 日(土)、28 日(土)　16:30～18:00
講　　師　人間発達文化学類教授　木村　吉幸先生

講座の概要

福島県に生息する小さな哺乳類、今回はネズミ類•モグラ類•コウモリ類に焦点を当てて、 生物分類の単位や名前、生物の生活域や温度環境について学んだのち、ネズミ類•モグラ類• コウモリ類の種類と特徴や個体識別法について解説いただきました。先生が、ネズミとモグラとコウモリの仮剥製（中に綿を入れたもの）をたくさん用意してくださり、受講生はそれを見たり触ったりしてみました。他にも、ネズミのフラットスキン（中身を取り除き毛皮だけをのしイカのように平たくしたもの）や、ネズミやモグラを捕獲するためのトラップ類を見せていただき、受講生にとって大変満足度の高い講座となったようです。初回の７日が都合で開講できず、28 日に参加出来ない受講生がいたことから、14 日と 21 日でネズミ類・モグラ類・コウモリ類の話をして、28 日は受講生の要望から尾瀬のお話になりました。

各回の内容

9/14　ネズミ類・モグラ類・コウモリ類について（１）
9/21　ネズミ類・モグラ類・コウモリ類について（２）
9/28　尾瀬（国立公園）のニホンジカについて

講座の様子

参加者の声

- 初回「しっているネズミの種類を書いてください」と言われて、抜き打ちテストのようで大学の講義のニオイがして、面白かった。
- 標本を見れたのが良かった。
- コウモリ、ネズミ、モグラの他、尾瀬の環境に加え、幅広い知識を得ることができました。
- 先生のお人柄がにじみ出た、丁寧で充実した講座でした。
- 尾瀬の鹿対策は緊急に実施すべきものと思いました。
- これだけの量を３時間では少なすぎます。この講座の発展型を期待しています。

講　座　名	もう一度、家庭科にチャレンジ！①
開　催　日	10月5日（土）9：30～12：30、13：30～15：30
講　　師	人間発達文化学類教授　中村　恵子先生
	人間発達文化学類教授　千葉　桂子先生

講座の概要

午前中は「秋の味覚のお料理づくり」をテーマに、“炊き込み飯・かき卵汁・サンマの梅煮・青菜の煮浸し・高野豆腐とかぼちゃのミルク煮・抹茶白玉”を作りました。「青菜をゆでる時に入れる塩一つまみは意味がない！青菜をゆでるときは、大量の沸騰したお湯で短時間でゆでることがポイントです」という中村先生のお話に受講生は驚きながらも真剣に聞き入っていました。科学的根拠に基づいた調理実習に、受講生は学ぶことが多かったようです。

午後は「会津木綿で布遊び」をテーマに、会津木綿で二色合わせの小さいバック作りをしました。普段なかなかミシンを使う機会がないという受講生が多いようでしたが、先生の丁寧なご指導のもとミシンと向き合い、そして会津木綿という伝統ある布を使っての製作に真剣に取り組んでいました。

講座の様子

参加者の声

- 先生方のわかりやすく、丁寧な説明があったので、非常に理解しやすかったです。実りの多い時間となり、今後の日常生活にもぜひ活用していきたいと思いました。
- 料理は毎日やっているが、改めて教わると初心に帰ることができ、楽しくさえも感じました。
- 料理はいつもやっていることだが、正しいことや、知らなかったこともあって良かったです。ミシンはあまりかけたことがなかったので、テープを使いミシンをかけ、なんとか作品になりました。会津木綿は値段が高くて使ったことがなかったので、とてもうれしかったです。
- 日頃料理しているが、料理のポイントを再度確認でき、自己流になってしまっていたことに気づけた。ミシンを使った小物作りは久しぶりだったので楽しく製作できた。会津木綿で洋服を作りたくなった。
- 料理、被服ともに先生方がポイントをしっかり押さえてくださったので、安心して活動することができました。

作成：地域連携課
2013年12月