

令和7年度 | 第52回

公開講座

参加費
無料

五感でひらく学びの扉

10/4 土 13:00~14:00

▶ イギリスの伝統料理やティータイム文化、
日本での楽しみ方をご紹介します

イギリスの食文化とティータイム

講師 トーマス ヘンリー ケイトン | 短期大学部 キャリア開発学科 常勤准教授

10/4 土 14:50~15:50

▶ 明治から現代へ～歌が描く日本の心の風景～

明治以降に発展した日本の歌の演奏とお話 第2弾

講師 久原 広幸 | 教育学部 児童幼児教育学科 講師 コンサート形式

学園祭同日開催

11/2 日 10:30~11:30

▶ 「人の印象は最初が肝心」って本当なの？

人の印象はどうやって作られるのだろうか？

講師 三上 聡美 | 流通科学部 流通科学科 講師

学園祭同日開催

11/2 日 12:30~13:30

▶ 知って安心、五感を高めて安全な食生活

食中毒と添加物のホントとウソ

講師 川野 光興 | 栄養科学部 栄養科学科 准教授

学園祭同日開催

11/2 日 14:00~14:30
15:00~15:30

▶ 材料を混ぜてハイブリッド・レシピを
実践し、試食します。

味はバーチャル！？ハイブリッド・レシピを実験しよう！

講師 木村 俊輔 | 栄養科学部 フード・マネジメント学科 講師

小学1~3年生対象 各回定員：親子ペア20組

参加者体験型

後援：一般社団法人全国栄養士施設協会
＜お問い合わせ＞

中村学園大学
中村学園大学短期大学部
連携推進部「公開講座」係

講座の内容や申し込みは本学ホームページをご覧ください

お申し込み開始日

9月1日より

詳しくは「コチラ」！



TEL

092-851-5579

住所

福岡市城南区別府5丁目7番1号

メール

kouryu@nakamura-u.ac.jp

中村学園大学 公開講座



中村学園大学
中村学園大学短期大学部

公開講座

～内容紹介～

イギリスの食文化とティータイム

トーマス ヘンリー ケイトン | 短期大学部 キャリア開発学科 常勤准教授

中国、韓国、イタリア、フランスなど多くの国の料理が日本で親しまれる一方、イギリス料理はローストビーフや一部のデザートを除き、まだまだあまり知られていません。しかし、スコッチウイスキーや多彩なビール、そしてお茶など、飲み物は広く受け入れられています。本講座では、まずイギリスの伝統的な料理を紹介し、特に「ティータイム」に焦点を当てます。お茶の歴史や習慣、マナーに加え、イギリスの「ティータイム」の概念やスコーンなどの代表的な軽食についてご説明します。さらに、日本でイギリス流のティータイムを体験する方法や、おすすめのレシピ、レストラン情報もご紹介します。イギリス文化の魅力に触れてみませんか。

明治以降に発展した日本の歌の演奏とお話 第2弾

久原 広幸 | 教育学部 児童幼児教育学科 講師

日本は明治期の文明開化を経て、さまざまな文化が西洋から大きな影響を受け、発展を遂げました。音楽もその一つです。瀧廉太郎や山田耕筰といった作曲家たちが、西洋音楽をいち早く日本に取り入れたことで、日本の歌は芸術的な歌曲へと発展していきました。本講座では、「花」「荒城の月」「赤とんぼ」など、明治以降に生まれた日本の名歌を取り上げ、その変遷をたどりながら、演奏とお話を交えたコンサート形式でお届けします。第2弾となる今回は、昨年ご紹介できなかった團伊玖磨、武満徹、なかにしあかねなどの作曲家にも焦点を当て、日本の歌のさらなる魅力を深く味わっていただきます。

人の印象はどうやって作られるのだろうか？

三上 聡美 | 流通科学部 流通科学科 講師

「人の印象は最初が肝心」というような言葉を耳にすることがあります。例えば、受験や仕事の面接のとき、相手に良い印象を持ってもらえるよう、自分なりの良い姿で面接に臨みます。また、第一印象で仕事の内容やパートナーが決まることも有るのではないのでしょうか。ただ、当然のことではありますが、自分が良い印象を持ってもらえたかどうかは、自分が決めるのではなく、相手が判断します。ならば、私たちは、人の印象をどのようにして判断しているのでしょうか。人の印象を判断することを、社会心理学では「印象形成」とよんでいます。今回は、社会心理学の立場から印象形成についてお話をしたいと思います。

食中毒と添加物のホントとウソ

川野 光興 | 栄養科学部 栄養科学科 准教授

食卓を囲む私たちにとって、食の安全は身近で大切な問題です。本講座では、近年の食中毒事件を振り返りながら、食中毒を未然に防ぐための正しい知識と対策をわかりやすく紹介します。また、普段何気なく口にしている食品添加物についても、安全性や誤解されがちなポイントを科学的に解説します。また、普段の生活に役立つ「リスク評価」「リスクコミュニケーション」の考え方を味覚や嗅覚のことも交えながらやさしく解説します。科学的根拠に基づく知識で、安心できる食生活を手に入れましょう。知らなかった事実や意外な裏話を交えて、楽しく学べる60分です。食のリスクを正しく理解し、毎日の食生活をもっと安心で豊かなものにしていきましょう！

味はバーチャル！？ハイブリッド・レシピを実験しよう！

木村 俊輔 | 栄養科学部 フード・マネジメント学科 講師

今朝は何を食べましたか？どんな味がしましたか？
私たちは、食事をするとき味を感じ、その味を記憶したり、他の人に説明したりすることができますよね。
それでは、私たちは、どのようにして味を感じることができるのでしょうか。なぜ味を感じなければいけないのでしょうか。
本講座では、味覚の不思議に迫ります。
さらに、「プリン+醤油=ウニの味」や、「みかん+海苔+醤油=イクラの味」などのハイブリッド・レシピを聞いたことはありますか？味は、バーチャルな世界！このように、私たちは味を錯覚してしまうこともあります。実験を通じて、味のバーチャルな世界を体験しましょう！