

第92回 記者懇談会実施概要

- 1 日時 2013年9月18日(水) 15:00~17:00
2 場所 関西大学千里山キャンパス 100周年記念会館 第2会議室
3 内容

(1) 研究発表・質疑応答(15:00~16:00)

- ・吉田 信介 外国語学部教授
発表テーマ「国際協働による英語アクティブ・ラーニングの研究」
- ・老川 典夫 化学生命工学部教授
発表テーマ「D-アミノ酸に着目した新規機能性食品の開発」

(2) 学内状況説明・情報交換(16:00~17:00)

- ① 社会的信頼システム創生センター(STEP)による
ICTを活用した遠隔地への学習支援事業について 資料1
- ② 大学院人間健康研究科の開設について 資料2
- ③ 「関大防災Day2013~広がれ!みんなの安全・安心~」
の開催について 資料3
- ④ 第33回「地方の時代」映像祭2013記者発表の開催について 資料4
- ⑤ 3年次生父母・保護者対象 就職説明懇談会の開催について 資料5
- ⑥ 社会安全学部・社会安全研究科 第4回東京シンポジウムの開催について 資料6
- ⑦ リクルート社「高校生に聞いた大学ブランドランキング2013」
の結果について 資料7
- ⑧ 財団法人日本語教育振興協会日本語学校教育研究大会主催
「日本留学アワード」の結果について 資料8
- ⑨ 無料貸傘サービスの開始について 資料9
- ⑩ 関西大学第一高等学校・第一中学校100周年記念式典について 資料10
- ⑪ 関大生の活躍について 資料11

4 大学側出席者

楠見晴重学長、黒田勇副学長、
吉田信介外国語学部教授、老川典夫化学生命工学部教授、
藤本清高広報室長、中川雄弘広報課長、宮武明生学長課長 他

5 参考資料

- (1) 関西大学ニューズレター「Reed」No.34
- (2) 平成25年度関西大学と堺市との地域連携講座「堺の歴史・文化」チラシ
- (3) 平成25年度関西大学おおさか文化セミナー【後期】チラシ
- (4) 平成25年度関西大学ミュージアム講座チラシ
- (5) 行事予定表(9月~10月)

以上

【次回(第93回)記者懇談会開催予定】

日時: 10月30日(水) 15:00~17:00
場所: 千里山キャンパス 100周年記念会館 第2会議室

国際協働による英語アクティブ・ラーニングの研究

外国語学部教授 吉田信介

【概要】

我が国は、2011年3月に東日本大震災という未曾有の災害に襲われ、それを機に、社会のあり方、暮らしのあり方を見つめ直し、より持続可能な社会に向けて転換していこうという機運が高まっている。一方、今日の世界状況は、同時多発テロ事件以来の現代的コンフリクトを抱える複雑な状況が続いており、ますます混迷の度を深めてきている。

これらの状況に鑑み、大学教育においては、世界市民としての **Critical Thinking** や問題解決能力を備え、ホリスティックな手法により世界状況に対応できる市民を育成し、同時に、ポストナショナリズム時代にふさわしいハイブリッドなディアスポラ意識の多元的アイデンティティを持つ人間の育成を行う必要がある。

そのためには、人間は社会的な存在であり、他者と交わりつつそれぞれの社会的課題を解決するように行動し、学習とは、外から来る知識の受容と蓄積ではなく、新たなインプットにより、学習者自らの中に知識を精緻化し(再)構築する過程であるとする「社会的構成主義」の考え方を実践する必要がある。外国語学習においても、学習者自身にとって他者との意味のあるコミュニケーション活動によってこそ言語知が獲得されるとする立場をとる。

このことを実践するため、筆者らは、文部科学省・愛知県・台湾高雄市後援で毎年 **World Youth Meeting** (8月愛知県) および **Asian Student Exchange Program** (12月高雄市) を実施している(今年で15回目)。そこではアジアの中高大学生(カンボジア、フィリピン、マレーシア、韓国、インド、中国、台湾、インドネシア)との国際協働チームによるプレゼンテーション・イベントを開催し、ゼミ生を対象に国際理解教育、及び英語アクティブ・ラーニングを実践してきた。成果は次の3点である:

1) リンガフランカとしての英語力の習得

WYM&ASEP では、英語という言語が参加チーム間(拡張英語圏:日・中・韓・台・カンボジア)及び(外側英語圏:インド、フィリピン、マレーシア)で共通語として使われることで、母語話者の専有物ではないこと、外側英語圏で日常的に英語が使われていてもこれらの国々が英米化しているわけではないこと、英語がこれらの国々の文化・伝統・価値観などを表現する手段となっていく、その地域の社会的必要に応じて変化していること、この流れは拡張英語圏へも広がっていることが改めて確認された。

2) 国際交渉力の習得

アジア圏の多様な英語に慣れ親しみ、背景にある文化・伝統・価値観を理解した上で、国際協働プレゼンテーションという一つの目標に向けて2者が衝突し、回避・対決・宥和・妥協ではなく、ウィンウィンを導く協働(Collaboration)の交渉次元の創出と実践が可能となり、そこから新しい価値観・世界観が生まれ、アジアにおいて共に生きる力が身に付くことが実証された。

3) 国際コミュニケーションツールとしての ICTリテラシーの習得

ソーシャルメディア(Facebook, Twitter, Line)および Skype による事前事後のオンライン交流におけるメールや対面交流にはないコミュニケーションの光と影の認識、無尽蔵で玉石混淆な情報のクリティカルシンキングによる取捨選択、及び情報発信における倫理感が育成された。

以上より、国際協働プロジェクトにおいては、授業者が命題値を提供するのではなく、学習者が自ら問題発見、交渉、解決、プレゼンテーションを通じて活用知・実践知を習得し、その過程における言語知のアクティブな獲得により、グローバル化時代にふさわしい学士力を修得できるといえる。

【プロフィール】

1951年愛知県生まれ。関西大学外国語学部教授。専門は、英語教育学、教育工学、国際協力、国際理解教育。立命館大学法学部卒業、米国カンザス大学教育学研究科修了。MA。立命館大学等を経て2006年関西大学に着任。主要論文は「国際交流イベントのデザイン」、「国際交流におけるコンフリクトの解決スキル」、「国際社会で生きる力を育てる英語教育の研究」。全国英語教育学会(JASELE)副会長、関西英語教育学会(KELES)前会長、外国語教育メディア学会(LET)前理事。現在の関心事はアジア諸国における人的ネットワークの構築。

D-アミノ酸に着目した新規機能性食品の開発

化学生命工学部 老川 典夫

【概要】

アミノ酸は1806年、アスパラガスの芽から初めて発見され、これまでに約20種類のアミノ酸が発見されています。ところでアミノ酸には2つのタイプがあることを皆さんはご存知でしょうか。新聞やテレビでアミノ酸と呼ばれているものは、すべてL型またはL-アミノ酸と呼ばれるタイプのもので、実はアミノ酸にはこのL-アミノ酸を鏡に映した形をしているD型またはD-アミノ酸と呼ばれるタイプのもの（鏡像異性体）があります。D-アミノ酸とL-アミノ酸は、旋光性（その中を通過する直線偏光の偏光面を回転させる性質）以外の分子量（重さ）や融点（溶ける温度）などの物理・化学的性質は同じです。したがって、D-アミノ酸とL-アミノ酸を分離・分析する（見分ける）ことはとても難しく、最近まで、D-アミノ酸はこの世にはほとんど存在しない、ヒトには不必要なものと考えられてきました。ところが最近、分析技術のめざましい進歩によって、D-アミノ酸とL-アミノ酸を分離・分析できるようになってきました。その結果、自然界にさまざまなD-アミノ酸が存在していることがわかってきました。D-アミノ酸とL-アミノ酸の生理的な性質（食品の味やヒトの健康に及ぼす効果など）は大きく異なっています。たとえば、L-グルタミン酸のナトリウム塩（いわゆる化学調味料、味の素）には旨味がありますが、D-グルタミン酸のナトリウム塩には旨味がありません。またヒトの体内にもさまざまなD-アミノ酸が存在していることが分かってきました。たとえばD-セリンは、ヒトの脳内に存在し神経の伝達に関わっていて、統合失調症になるとD-セリンが不足することが分かっています。またD-アスパラギン酸は、ヒトの皮膚の保湿や精子の運動能に関わっていることが分かっています。私たちはこのようなヒトにさまざまな健康増進作用をもたらすD-アミノ酸がどのような食品に多く含まれているのかに興味を持ち、さまざまな食品をD-アミノ酸とL-アミノ酸を分離して測定できる最新の分析装置（高速液体クロマトグラフィー）で分析しました。その結果、野菜、果物、米、日本酒、ビール、ワイン、酢、ヨーグルトなど、さまざまな食品中にいろいろな種類のD-アミノ酸が含まれていることが分かりました。それでは食品中のD-アミノ酸は食品中でどのように作られるのでしょうか？また食品中のD-アミノ酸は食品にどのような味をもたらすのでしょうか？これらの謎を解明するために私たちは日本の伝統的発酵食品である日本酒に着目し研究を進め、日本酒中のD-アミノ酸の生成には、生酏（日本の伝統的な酒造りの技法）由来の乳酸菌と乳酸菌中の酵素（アミノ酸ラセマーゼ：D-アミノ酸とL-アミノ酸相互の変換をする酵素）が関与すること、日本酒中のD-アラニン、D-アスパラギン酸、D-グルタミン酸は、低濃度では、味や総合評価に影響を及ぼさないのですが、高濃度にこれらのD-アミノ酸を含む日本酒は、味や総合評価が高いことを初めて明らかにしました。現在私たちは、さまざまな生酏由来乳酸菌からD-アミノ酸生成能が高い菌を選抜し、これらの乳酸菌を添加して生酏仕込みを行い、製品中のD-アミノ酸濃度を高めることにより味や総合評価のより優れた日本酒の生産を行うための試験醸造を菊正宗酒造株式会社と行っています。また、D-アミノ酸生成能が高い生酏由来乳酸菌は、日本酒以外の食品製造にも応用でき、これらの乳酸菌を用いるD-アミノ酸を強化した機能性食品の開発も福山黒酢株式会社と行っています。D-アミノ酸に着目した数多くの機能性食品が食卓に並ぶ日もきっとそう遠くはないでしょう。

【プロフィール】

1963年京都市生まれ。関西大学 化学生命工学部 生命・生物工学科教授。日本生化学会評議員、日本ビタミン学会評議員、日本微量栄養素学会評議員、日本農芸化学会関西支部参与、D-アミノ酸研究会運営委員。専門は微生物の酵素科学・工学、D-アミノ酸・ペプチドの生化学。筑波大学第二学群農林学類卒業、京都大学大学院農学研究科農芸化学専攻修士課程修了、博士後期課程所定単位修得後退学。2008年4月から現職。京都大学博士（農学）。