

5月の催しもの

☕ まちなかカフェ 🏠 まちなか大学 🗳️ 市民プロデュース 🤝 ボランティア企画講座

日程	時間	内容	講師
5/8(水)	19:00~20:30	情報の宝庫・地図ってこんなに面白い!①地図が物語ること	長岡技術科学大学 教授 中出文平さん
5/9(木)	10:00~11:30	山と川の恵いっぱい!川口の食を味わおう	六本木農園 農家 仲人 栗原里奈さん
5/14(火)	10:00~11:30	学校の森と子どもたち~森から生まれた奇跡~	学校の森総合研究所 主幹 山之内義一郎さん
5/15(水)	19:00~20:30	情報の宝庫・地図ってこんなに面白い!②新旧地図の見比べ方	新潟県立長岡向陵高等学校 校長 芳賀昌隆さん
5/16(木)	14:00~15:30	笹団子が新潟名物になった理由	新潟県農業総合研究所 食品研究センター 穀類食品科 主任研究員 高橋誠さん
5/18(土)	10:00~11:30	技大生、メキシコ滞在記~タコス三昧の173日~	長岡技術科学大学 大学院生 鹿嶋功貴さん
	14:00~15:30	ダッチオープンで作る、ラクラク&激ウマ料理 会場:アオーレ長岡	PLOW長岡店 店長 大井一義さん PLOW上越店 店長 吉田芳美さん
5/22(水)	19:00~20:30	情報の宝庫・地図ってこんなに面白い!③3D地図で見る驚きの地形	大地の会 顧問 渡辺文雄さん
5/23(木)	10:00~11:30	子どもに教える着衣泳	長岡技術科学大学 教授 齋藤秀俊さん
5/25(土)	14:00~16:00	DVDで「良寛ゆかりの地」を巡る②	全国良寛会会員 中川幸次さん、藤田均さん
5/27(月)	18:39~20:00	フラワーヒーリング①	コラージュアーティスト 外山明美さん
5/29(水)	19:00~20:30	情報の宝庫・地図ってこんなに面白い!④地図に残る長岡産業史	長岡大学 教授 松本和明さん

PRコーナー 3大学1高専展示「地域連携」 休館日 5/7(火),21(火)

展示ギャラリー 5月13日~19日「木漏れびの中の葡萄前進」展示



羽賀学長の Vol.19  
まちキャン徒然日記

ラクダの話

ラクダの発生の地は、北米だと言われています。南米に下り、高度順化したものがアルパカ、リヤマ、グアナコになります。アジア大陸の寒さに順化したものが「ふたこぶラクダ」英語では「bakutorian」と呼ばれています。意味はバクトリア地方で生産されシルクロードの担い手として使役されました。南に下り暑さに順化したものが「ひとこぶラクダ」です。インドのラジャスタン州、中東全域、アフリカ北部(サハラ地方)に分布しています。特にアフリカのスーダン、ラクダの一大生産地として有名であり、エジプトのカイロのラクダ市場にはスーダン産はもとよりケニア、ソマリア、モロッコなどから数万頭が集められ売買されています。アメリカのアフリカ系バスケットボール選手には「ガマール」「ジャマール」という名前が多いのですが、その意味はアラビア語で雄ラクダを意味します。



▲カイロの駱駝市場

お申し込み 電話またはまちなかキャンパス長岡ホームページよりお申し込みください。

Tel.0258-39-3300 <http://www.machicam.jp>



- 注意事項
- ◎無料保育サービス(6ヶ月~未就学)があります。希望される方は、講座日の10日前までにまちなかキャンパス長岡までご連絡ください。
  - ◎材料費がかかる講座をキャンセルした場合、材料費を負担いただく場合がございます。
  - ◎(まちなかカフェのみ)事前申し込みされた方が講座開始後5分経過しても来られない場合、当日申し込みの方を優先いたします。事前申し込みがない方でも、ご自由に見学できます。

協賛企業 私たちはまちなかキャンパス長岡を応援しています。(五十音順)  
朝日酒造株式会社、長岡グランドホテル、中川酒造株式会社、原信ナルスホールディングス株式会社

さて、いよいよ新年度が始まりました。皆さん、新しい講座一覧は手に取っていただけましたでしょうか。講座一覧にあるカフェや大学に加え、今年は新たに1Pでも紹介しました「米百俵塾」の開催や「まちづくり市民研究所」の開設が予定されています。まちキャンもさらに学びのはばが広がりますね。ぜひ、そちらもお楽しみに。

6月号につづく

＼きになるがここにある／



まちなかキャンパス長岡  
machinaka campus nagaoka

まちキャン通信

5月号

発行:平成25年5月2日

vol.22 May 2013

まちキャン通信編集部 まちなかキャンパス長岡運営協議会 広報分科会 〒940-0062 新潟県長岡市大手通2-6 フェニックス大手イースト4F  
TEL.0258-39-3300 FAX.0258-39-3301 E-mail.machicam@city.nagaoka.lg.jp



今年から、まちキャンで開催!!  
今だから知っておきたい!小林虎三郎の思い!  
米百俵塾 入門編

2013年6月15日[土] 18:00~20:30

場所 まちなかキャンパス長岡 301会議室  
定員 先着100名[無料。事前申込必要]

学んで、知って、  
長岡再発見!!



約140年前、長岡藩大参事・小林虎三郎は、「教育こそまちの発展の礎である」と、三根山藩から見舞いとして贈られた米百俵を国漢学校の資金にあてました。人材育成の大切さを説いた虎三郎の思いは、「米百俵の精神」として受け継がれ、現在の長岡のまちづくりの指針や人材育成の理念となっています。米百俵塾では、虎三郎の教育哲学を学び・考えながら、長岡が誇る「米百俵の精神」を発信します。

第1部 特別講話 18:00~18:30



米百俵の精神  
—未来へのメッセージ—  
米百俵塾名誉塾長・作家  
半藤一利さん

長岡のひとづくり、まちづくりに脈々と受け継がれる「米百俵の精神」。これからの長岡を担う人たちへ、半藤先生からのメッセージ。

第2部 記念講演 18:30~19:10



米百俵のDNA  
—小林虎三郎のこころ—  
河井継之助記念館 館長  
稲川明雄さん

小林虎三郎が目指した教育哲学とはどういったものか、子どもたちに何を教えようとしたのか、目指した教育理念や実践方法を紹介します。

第3部 パネルディスカッション 19:15~20:30

米百俵に学ぶ —過去から未来へ、長岡から世界へ—

米百俵から何を学び、これから未来へ、そして世界へ何を受け継いでいかなければならないのか、これからの米百俵を考えます。



パネリスト  
「長岡映画」  
製作委員会 代表  
渡辺千雅さん



パネリスト  
越後RYO-MA倶楽部  
千枝塾 塾長  
恩田富太さん



コーディネーター  
まちなかキャンパス長岡  
学長  
羽賀友信さん

パネリスト 稲川明雄さん ※プロフィール上記参考



米百俵塾 実践編 開催!

「米百俵の精神」を受け継ごう! 会場 まちなかキャンパス長岡

米百俵の精神、小林虎三郎の教育哲学を実践するには?自分にはどんなことができるのか? いろんなことを発信できるの?今だからこそ、これからの未来へ受け継ぐべき米百俵の精神を! つめ直し、講座やワークショップを通じて長岡の誇りとしてさらに深く学び・発信しよう。

10/26[土]  
27[日]

## 6月のまちなかカフェ 講座一覧

定員 各20名(先着) 受講料 各500円(1ドリンク付) 場所 まちなかキャンパス長岡 申込 最終ページをご覧ください。

申込開始  
5/10(金)~  
※電話・HPで

**小千谷から** ブログで生まれた絆～中越大震災・おぢやのおぢママの記録～  
夫と3人の子どもと小千谷に暮らすおぢママが、中越大震災直後に始めたブログは、たちまちアクセス数1日1,000件を超える大反響を呼び、書籍化にまで至りました。ブログによる人とのつながりで助けられたこと、主婦&母親目線からの被災経験を語ります。

おぢやのおぢママ  
6/2(日)  
10:00～11:30

**レコードで語り合おう、80年代ヒット曲**  
歌番組全盛の80年代には、多くのヒット曲が生まれました。レコードのジャケ買い、プロマイド集め、ファンクラブ、葉書でラジオ番組にリクエスト…現代とは異なる方法で、音楽を熱烈に楽しんでいた時代でもあります。まちキャンにあるお宝レコードから、聴きたい曲をチョイス⇒DJにリクエスト⇒曲を流してもらう、といったラジオ番組方式で、80年代ヒット曲を楽しみましょう。**持物** お持ちの方は、聴きたいレコード

FMなおか パーソナリティ 佐野護  
長岡大学 教授 松本和明  
6/9(日)  
10:00～11:30

**海上自衛隊の仕事**  
四方を海に囲まれた日本にとって、海の安全は欠かせないもの。海難事故の救助、海賊退治、24時間体制の監視…これらは全て海上自衛隊の仕事です。日ごろ報道でしか垣間見ることのできない、海上自衛隊の仕事について、海上自衛官が語ります。

自衛隊新潟地方協力本部 募集課長 藤倉昭夫  
6/11(火)  
19:00～20:30

**与板出身・中川清兵衛が追い求めたビールの味**  
長岡市与板地域出身の中川清兵衛は、ドイツでビール醸造を学び、日本にビール製造をもたらした功績から「国産ビールの父」とも呼ばれています。清兵衛が追い求めた味「風味爽快ニシテ」を味わいながら、その功績と歴史を辿ってみましょう。

サッポロビール株式会社  
6/15(土)  
15:30～17:00

**世界が注目!山古志の錦鯉の魅力**  
山古志は、錦鯉発祥の地です。泳ぐ宝石といわれる錦鯉は、現在82種に及び日本の国魚として40ヶ国へ輸出されています。錦鯉の歴史、品種など、錦鯉のプロがわかりやすく紹介します。錦鯉の基本を学んだ後、山古志の養鯉場で実際の鯉を見ながら、鑑賞のポイント、良い鯉の見分け方、稚魚の選別体験をします。**会場** 山古志(バスで移動) **持物** タオル

長岡市錦鯉養殖組合  
6/16(日)  
10:00～11:30  
9:00 まちなかキャンパス長岡 4F 集合  
12:30 解散

**海外で働く!?どうする?行ってみよう!** **10代～30代限定**  
“海外でビジネス”…カッコいいけど、自分には縁のない話…そう思いませんか?そんなあなたにこそ聞いてほしい、長岡出身・30代ビジネスマンの、海外就労体験話です。どうすれば海外で働けるの?どんな仕事をしているの?語学力はやっぱり必須?素朴な疑問、聞きにくいコトも大歓迎です!グローバルな仕事を夢みる学生さん、海外転勤がちらついている社会人の方にもおススメです。

長岡国際ビジネス研究会会員 小見裕之  
北越銀行金融サービス部 堀泰之  
6/22(土)  
10:00～11:30

**ロングステイで一番人気のマレーシアの楽しみ方**  
多民族が織り成す、万華鏡のような世界、マレーシア。在馬18年、ロング・ステイのスペシャリストが、ガイド・ブックにはないマレーシアの楽しみ方を披露します。マレー式スローライフ、年に4回あるという正月の様子など、マレーシアの生き生きした魅力をお話します。

トラベル・コンサルタント 町田久美子  
6/30(日)  
14:00～15:30

## 6月のまちなか大学 講座一覧

定員 30名(先着) 受講料 5回で3,000円 場所 まちなかキャンパス長岡 申込 最終ページをご覧ください。

申込開始  
5/10(金)~  
※電話・HPで

### 長岡野菜マイスター養成講座～これであなたも長岡野菜通～



**ねらい** 長岡野菜についての知識を深め、長岡野菜を語り継ぐ人材育成を目的とします。受講後は「長岡野菜マイスター」の認定証を付与し、長岡野菜の研修会への派遣、長岡野菜のPR活動等、長岡野菜を語る人材として活躍いただくことを期待します。

定員 20名(先着) 受講料 5回で3,000円 会場 まちなかキャンパス長岡  
持物 エプロン、三角巾、タオル 材料費 500円 (持物と材料費は5で必要です)

長岡野菜のPR活動をしてみたい人

#### 1 野菜の基礎知識 なぜ今、伝統野菜か

長岡野菜の本題に入る前に、野菜の基礎をおさらいしましょう。F1種と在来種の違いは何かなど、長岡野菜を語るのに欠かせない基礎知識を学んだうえで、どうして伝統野菜のブームが起きたのか、理解を深めましょう。

長岡農業普及指導センター 普及指導員 長岡野菜ブランド協会 会長 鈴木圭介

6/27(木)  
19:00～20:30

#### 2 これが長岡野菜 13品目が選ばれた理由

長岡野菜として認定された13品目について、由来や品種の特徴などをひとつひとつ紹介します。それぞれの野菜に背景があり、詳しく知れば知るほど、愛着がわいてきます。

長岡野菜ブランド協会 会長 鈴木圭介

7/4(木)  
19:00～20:30

#### 3 実は食い倒れのまちだった!?長岡の食文化

長岡といえば、「にな」「のっぺ」「ふかしなす」などの郷土料理がありますが、どれも長岡野菜が欠かせません。郷土料理と伝統野菜の関係のほか、意外と知られていない「長岡の食文化」について学びます。

長岡市立中央図書館文書資料室 主任 田中洋史

7/11(木)  
19:00～20:30

#### 4 こだわりの畑を見る

山古志かぐらなんばんと長岡巾着なすの生産現場を見学します。実際に実っているところを観察したり、生産者の話を聞いたりしながら、栽培の特徴を学びましょう。普段知っている野菜とは違う在来種ならではの発見があります。**会場** バスで生産現場見学

長岡野菜生産者 山古志かぐらなんばん保存会 長岡巾着なす生産者 小林幸一

7/20(土)  
9:00～12:00

#### 5 美味しさを引き出す調理法

蒸かしなすは、何分くらい蒸すの?ゆうごうや糸瓜を丸々食べきるには?ちょっとしたコツを知れば、長岡野菜がもっと身近に感じられます。簡単でおいしい調理法を実践しましょう。

スローフードにいがた会員 料理愛好家 本山れい子

7/25(木)  
19:00～21:00

## 市民プロデュース事業

野菜を学んで 教養を 深めたい人



### 「新潟やさい大学」

伝統野菜である長岡野菜の特長や選び方、調理のポイントなどを学ぶ講座です。消費者が見落としがちな野菜のミニ知識についてもお話します。

講師 野菜ソムリエ 山岸拓真さん

日時 6/28(金)、7/5(金)、12(金)、19(金)、26(金) 19:00～20:30

定員 30名(先着) 持物 筆記用具

会場 まちなかキャンパス長岡 創作交流室 参加料 1,000円

申込開始  
5/10(水)~  
6/21(金)  
※電話・HPで