

全学共通科目『食べる』公開講座、人気を集めて開催

小児口腔科学分野 野田 忠

歯学部は全学共通科目として『食べる』という妙な名前の科目を、平成7年から全学に提供しています。学生の支持を集め100人の定員に1000人が抽選に来たこともある人気科目となり、『食べる』、

続『食べる』、『食べる』成育編と、3冊の新潟大学ブックレットも刊行しています。ブックレットを刊行したことにより一般の人の関心が高まったので、平成16年度に2回の公開講座を開催しました。



<枝豆シンポジウム>

平成16年7月23日 歯学部大会議室

新潟は枝豆で有名で、枝豆に対するこだわりも強いものがあり、枝豆の薄皮を剥いて食べるか、剥かないで食べるかもその一つです。こんな馬鹿馬鹿しいこだわりは、講義のテーマの「楽しく食べる」の考え方と共感するものがあり、枝豆の楽しさを強調したシンポジウムを開催しました。新潟日報で報道されたこともあり、一般の人、学生など約60名が、枝豆30キロ、生ビール60リッターを味わいながら、シンポジストの花田先生、野村先生、真貝先生の学問的解説、キューピットの堀川さんやラ・カーヴの小野さんの、流通からみた枝豆や枝豆の正しい茹で方などを聞きながら、賑やかに楽しみました。

<子どもの『食べる』>

平成16年11月27日 プラーカ大学サテライト

『食べる』成育編の刊行記念と小児歯科開設25周年記念として、新潟駅南プラーカの大学サテライトで公開講座を開催しました。土曜日の午前中という時間帯での開催でしたが、保育士・看護師・養護系の先生・学生など、50人が受講しました。「おっぱい」から「食べる」へ、咀嚼の発達をメインに、子どもの口腔の健康などについても講演しました。

