

あなたも講師や生徒として参加しよう!

わかやまインターネット市民塾 つながる学びの輪

インターネットを利用した地域活性化に取り組むNPO法人「わかやまインターネット市民塾」。同市民塾では、市民がネット上でテキストや動画を使った講座を開いたり、バラエティー豊かな講座を気軽に受講したりできるサイトを開講中。皆さんも参加してみませんか。

知識の循環を目指して
全国に広がる市民塾

「わかやまインターネット市民塾」は、インターネットを利用し、さまざまな講座の受講・開設を通して、町づくりや社会教育、情報化社会の進展をめざすNPO。運営を行う同市民塾の事務局スタッフ・津村雅枝さんに話をうかがいました。

「NPOとしての登録は昨年11月。平成10年に富山で開始されて以来、全国に広がるインターネット市民塾を、和歌山でも行おうと4月に正式オープン。富山の市民塾スタッフと交流を行いながら準備を進めました。」

利用登録は無料で、現在9講座開講中(現在開講中の講座は、いずれも受講料無料)。準備中の講座もあり、続々と講座も増えそうです。内容は、ネット上のテキストや動画のほか、料理実習や現地体験などのスクーリングも。利用登録者は県外からの参加者

「天文学入門」
動画で楽しく、徳島県と合同開催

同市民塾で、「天文学入門」の講座を開くのは、みさと天文台長などを経て、現在和歌山大学教授の尾久土正己さん。尾久土さんは、アフリカなど、世界中から日食や流星群をネット上で生中継した



NPO わかやまインターネット市民塾 事務局 津村雅枝さん



「天文学入門」講師 尾久土正己さん

「1回約50分の放送で、アドリブなどいれながらほぼ1発撮りで撮影。簡単な機材で撮影できるから、皆さんも気軽にチャレンジできるはずで、講座内容のリクエストがくることも。会場に集ま

「天文学を訪ねるスクーリングは、11月ごろに実施予定。」「現在、生徒は30人くらい。受講者とス

「季節のしらす料理」
特産品を使った主婦のレシピを公開

「季節のしらす料理」//www.shirasu-japan.com/seasonal.html
の講座を開講するのは、Oct. com/index.html)で販売する中村和枝さん。和歌山の特産品を「和歌山ならではの特産品を」として講座を開講し



6月に行われたスクーリングの様子

「一人に伝えるには不確かな知識も多く、改めて勉強する機会にもなりよかったです。生徒さんの「楽しい」「おいしい」との声がうれしかったですね。皆さんから逆に調理法を覚えていただいたり



「季節のしらす料理」講師 中村和枝さん

まずは登録してみよう!

わかやまインターネット市民塾には、興味深い講座がいっぱい。まずは画像付きの丁寧な案内にしたがって利用登録を。そして好きな講座を受講してみましょう。



利用登録は無料。登録すると、一人ひとりの専用ページが用意され、ネット仲間との交流や講座の受講などに利用できます。また新規講座情報やイベントのお知らせなど、わかやまインターネット市民塾の最新情報が届くメールマガジンの配信サービスも受けることができます。

わかやまインターネット市民塾
ホームページアドレス
<http://wakayama.shiminjuku.jp/>
問い合わせ先
☎073(428)2688

バラエティー豊かな全9講座を紹介

受講スタートはいつからでもOK!

興味のある講座に参加してみませんか

◆ワークショップってなあに? 講師:鳥淵朋子さん

ワークショップとは何か、今、注目されている理由と求められている内容など、ゲームのような手法の紹介を織り交ぜて講座が展開。中立の立場で会議を進行する方法論やコミュニケーションスキルの基礎を学びます。



◆登山を30倍楽しむ講座 講師:有松敏幸さん

最近高齢者の登山が増加し、それに伴い遭難も増加の傾向にあります。この原因は登山の知識と技術の不足によるものが多いのでは。よい思い出にするために、登山に必要な知識と技術を身につけることを目指す講座です。



◆天文学入門 講師:尾久土正己さん



身近な星の話から、宇宙の果てまで、数式を使わずに、楽しく解説してくれます。教材は、主にインターネットを使ったビデオ教材が使われますが、実際の天体を観察するために、みさと天文台を利用することも。

◆世界遺産 熊野古道を歩く 講師:柏崎幸雄さん



2004年7月に世界遺産に登録された熊野古道(中辺路ルート)を、熊野古道沿いに住む講師が、生活者の視点で、熊野古道に残る文化・風習を紹介。スクーリングも予定されています。

◆はなしのねたの歯のはなし 講師:玉置敬一さん

毎日、歯磨きをしていても、う蝕(虫歯)や歯周病(しそうのうろう)がなくなり、まだまだ歯のことで悩む人は多いのが現状です。そこで、歯を残すための知識をわかりやすく学んでいきます。



◆紀州の金山寺味噌づくり 講師:宮本明子さん

紀州の金山寺味噌づくりのノウハウを実際に我が家の味として作っている主婦が、材料(野菜)、道具の選び方・使い方等を中心に、家庭(農家)に伝承されてきた方法を伝えます。



◆紀州の梅づくり 講師:中本誠さん



農業や化学肥料を使わない梅づくりにこだわっている梅農家の主人がそのノウハウを伝授。いい土を作り、食べる人の「安心」「安全」「健康」への思いと、紀州の特産品である「梅」の栽培からその代表的な加工品である梅干しづくりに至るまで指導してくれます。

◆引き札講座 講師:三島英雄さん



江戸時代～明治時代を中心に配られた引き札は、広告宣伝を目的とした刷り物。関西では古くから「ちらし」と呼ばれることが多く、現在のチラシと同じ性格の広告媒体です。当時の町の賑わいを今に伝える引き札について知識を深めます。

◆季節のしらす料理 講師:中村和枝さん

—和歌山の食材を取り入れて・初夏—

初夏が香る「ちりめん山椒(さんしょう)」と、調味料としての梅を使った、しらす料理が紹介されます。海の恵みと山の恵みのコラボレーション。体によくて、おいしい料理をマスターしましょう。



「フリーコンテンツ」

そのほか、利用登録にかかわらず誰でも見ることができるフリーコンテンツも、一度のぞいてみては。

- ・映画で学ぶ英語の世界
- ・ホームページ作成講座「基礎」(メモ帳編)
- ・ホームページ作成講座「入門」(メモ帳編)
- ・おうちでできるアロマセラピーLESSON