

公開講座 de 大学講義をうける Day

—専門分野に興味を持つキッカケに—

健康生活学部（子ども学科・生活デザイン学科・食生活健康学科）

場所：東山手キャンパス

日時：2026年11月7日（土）…3講座、別時間帯での同日開催。

対象：高校生以上（一般）…ご家族・お友達と参加可能。

申込：複数講座選択可能 …公開講座のみ、学科紹介のみ、でも申込可能。

- ☆ 公開講座の後、講師所属の学科紹介と個別進学相談の時間帯を設けています。
別途、個別に申し込み可能です。
- ☆ 学科紹介では、学科で使用する教室や実験室等を案内し、見て回る場合もあります。
- ☆ 3講座を受講し、1日、大学生気分でキャンパスライフを体験できます。（学生食堂の営業はありません）
- ☆ 活水女子大学には、どんな分野があり、教育・研究がされているか、知って、見て、いただけます。

【プログラム】 A①、A②、A 個別、B③、B④、B 個別、C⑤、C⑥、C 個別 から選択ください。

A) 10時30分～12時 …場所：1号館4階 144教室（図画工作室）

☐ A①：10時半～11時20分（公開講座）

講座タイトル：「対話のレッスンー未来をつくろう！」／講師：田淵 久美子／概要：裏面参照

☐ A②：11時20分～12時（子ども学科紹介）

☐ A 個別：A②が終わり次第（子ども学科 個別進学相談）

B) 13時～14時30分 …場所：1号館4階 145教室（製図室）

☐ B③：13時～13時45分（公開講座）

講座タイトル：「地域の気候がつくる建築デザイン」／講師：小畑 拓未／概要：裏面参照

☐ B④：13時45分～14時30分（生活デザイン学科紹介）

☐ B 個別：B④が終わり次第（生活デザイン学科 個別進学相談）

C) 15時～16時30分 …場所：1号館1階 食堂

☐ C⑤：15時～15時50分（公開講座）

講座タイトル：「あなたの今日のごはんは何点？～管理栄養士と一緒に栄養バランスをチェックしてみよう！～」／講師：池田光壺・藤希望／概要：裏面参照

☐ C⑥：15時50分～16時30分（食生活健康学科紹介）

☐ C 個別：C⑥が終わり次第（食生活健康学科 個別進学相談）

申込はこちら👉



- ☆ 受講をご希望の方は、事前申込（先着順）が必要です。
- ☆ 申込締切 10月31日（土）までに申し込みください。
- ☆ 東山手キャンパスには駐車場の準備がございませんので、公共交通機関をご利用のうえ、お越しください。

問い合わせ先

活水学院 活水ウェルビーイングセンター
〒850-8515 長崎市東山手町 1-50（東山手キャンパス）
電話 095-820-6020（平日 9:00～15:00）
FAX 095-826-3753
Mail wellbeing@kwassui.ac.jp



活水女子大学

ー公開講座 概要ー

A①：10 時半～11 時 20 分 …場所：1 号館 4 階 144 教室（図画工作室）

【公開講座タイトル】「対話のレッスンー未来をつくろう！」

講師：田淵久美子（子ども学科）

定員：15 人

【概要】

「対話」は、みんなでよりよい未来をつくるための大切な方法です。私たちが日常の中で出会う、さまざまな悩みや課題。対話を通して考えることで、どのような解決の道が見えてくるのでしょうか。また、互いの思いに耳を傾け、語り合うことから、何を学ぶことができるのでしょうか。本講座では、誰もが対等な立場で、安心して話したり聴いたりできる場のつくり方を、修復的实践（Restorative Practice）の考え方をもとに学びます。解説だけでなく、実際に対話も体験しましょう。対話がもつ力を、ぜひ一緒に体感してみてください。

B③：13 時～13 時 45 分 …場所：1 号館 4 階 145 教室（製図室）

【公開講座タイトル】「地域の気候がつくる建築デザイン」

講師：小畑拓未（生活デザイン学科）

定員：30 人

【概要】

地域の気候は、建築に最初の方向性を与える「第一の設計者」といえます。例えば、暑い地域では、日射を避けつつ風を通す工夫が自然と建物のデザインを導きます。本講座では、沖縄の花ブロック建築に関する研究成果や、シンガポールで視察した気候適応型デザインを紹介し、地球温暖化で暑さが増す日本に役立つ視点をお伝えしますので、建築や環境配慮に関心のある高校生、地域の皆さまのご参加をお待ちしています。

C⑤：15 時～15 時 50 分 …場所：1 号館 1 階 食堂

【公開講座タイトル】「あなたの今日のごはんは何点？ ～管理栄養士と一緒に栄養バランスをチェックしてみよう！～」

講師：池田光壺・藤希望（食生活健康学科）

定員：30 人

【概要】

あなたが今日食べた料理の栄養バランスを、その場でチェックしてみませんか？年齢や活動量に合わせた栄養バランスを「見える化」し、「あと一品で 100 点！」「意外と塩分が多い！」など、思わず誰かに話したくなる発見がいっぱい。管理栄養士と一緒にゲーム感覚で楽しみながら、自分に合った食べ方や毎日の食事を少し良くするヒントを見つけましょう。今日のお昼ごはんを思い出してご参加ください！