

This is a newsletter from Shinshu University International Center (SUIC).
In case this email newsletter is unreadable, please try the online version
http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/upload/pdf/publications/suicnewsletter_vol.29.pdf

◆◆◆ Vol.29 2011.3.7 ◆◆◆

◆◆◆ 信州大学国際交流センター ニュースレター
Shinshu University International Center (SUIC) Newsletter ◆◆◆

◆◆◆ ◆◆◆

発行：信州大学国際交流センター(SUIC)
<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/>

[今号の目次]

- * ごあいさつ
- * 最近の出来事
- * 信大NOW No. 67
- * スタッフ近況報告 (栗林 恭子 先生)
- * 生活ちょっとコラム

■□

□ ごあいさつ

皆さん、はじめまして！今回からニュースレターの編集人が変わりました。

この2月から国際交流センターに入ったばかりで、こんな私がニュースレターを任されているのだろうか？（^_^;）と悩みつづ、生まれも育ちも信州人ならではの情報をお届けしていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします！

さて、気がつけばもう3月ですね。この時期、卒業・修了されて帰国する留学生の皆さんが毎日のように国際交流センターを訪ねていらっしゃいます。淋しくもありますが、別れは新たな旅立ちでもあります。皆さん、信州大学で学んだことや、楽しかった思い出を胸に、新しい環境でさらに活躍してくださいね。

■□

□ 最近の出来事

▼トピックス

★第1回 信州大学 国際化推進委員会が開催されました

国際化社会が進展する中、信州大学は国際的に競争力のある教育・研究拠点として”大学の真の国際化を目指す”ことを目的に、国際化推進委員会を新設しました。

2011年2月16日に第1回の委員会が開催され、留学生に向けた入試情報発信の改善や、渡日前入試実施への対応、国費奨学金の動向などについて報告や議論が行われました。

また現在、松本と韓国、中国で実施している同窓会について、参加者から継続的、定期的な開催の要望が強く出ていることも報告されました。将来、留学生OB・OGや国際交流に関わりのある日本人学生・卒業生のネットワークが世界的に広がることも期待されます。皆さん、修了者データベース登録をお忘れなく！

↓↓↓

<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/alumni/database/alumni-database.html>

★2010年度 国際大学間協定締結校が55校に

今年度は新たに下記の5つの大学と協定が締結されました。
3月7日現在、全世界で18カ国55校との大学間交流協定が結ばれています。

【2010年度大学間協定締結校】

- ・ゾイド大学 (オランダ)
- ・マレーシアプトラ大学 (マレーシア)
- ・檀国大学 (韓国)
- ・アンダラス大学 (インドネシア)

- ・重慶師範大学（中国）

大学間交流協定校一覧はこちら：

<http://www.shinshu-u.ac.jp/institution/suic/aboutus/intl-act/agreement/agree-univ.html>

★日本語・日本学短期留学生プログラムの実施について

来年度から新しく半年間の日本語・日本学短期留学生プログラムが実施されます。現在、下記の協定校から学生を受け入れる予定で準備が進められています。

- ・2011年4月より 韓 国：光云大学校 崇實大学校
- ・2012年4月より オランダ：ゾイド大学

半年という短い期間ではありますが、集中的な講義を通して日本語や日本文化を習得し、交流を深めてほしいと思います。

★「北京キャリアフォーラム」開催のご案内

JAFSA（国際教育交流協議会）より、中国国内の大学・大学院に在籍する日本人留学生や日本語専攻の中国人学生をはじめとする日中バイリンガル人材向けの合同企業説明会、「北京キャリアフォーラム」開催のお知らせがありました。参加希望の方は下記URLを参照の上、イベント事務局まで直接お申込みください。

《「北京キャリアフォーラム」概要》

◆開催日時：2011年3月26日（土）11：00～17：00
27日（日）10：00～16：00

◆開催場所：北京大学生就業之家

◆対 象：1. 中国の大学・大学院の日中バイリンガル卒業予定者
2. 日本の大学・大学院に在籍している交換留学生
3. 日中バイリンガルの転職希望者

◆主 催：北京市高校卒業生就業指導中心

◆共 催：株式会社ディスコ

◆出展予定企業（五十音順、2月21日時点）
クラレ、ネットプライスドットコム、野村證券、三谷商事

《イベントサイトURL》
参加申込みならびに出展企業への事前応募はこちらから。
<http://idc.disc.co.jp/china/>

※その他、各種お問い合わせは下記イベント事務局へ。

株式会社ディスコ キャリアフォーラム事務局
TEL：03-5804-5537
E-mail：forum@disc.co.jp
ホームページURL：http://web.disc.co.jp

★繊維学部「ハナサカ軍手プロジェクト」が ソーシャルアントレプレナー賞を受賞

『ハナサカ軍手』は信州大学繊維学部の学生を中心としたNPO法人です。軍手というのは作業用の綿の手袋で、よく量販店で束になって売られています。（これって日本独特のものですか？）普通はシンプルな白が多いのですが、このプロジェクトでは上田市を拠点に、オリジナルのカラフルな“軍手”で町を盛り上げるといった活動をしています。この賞は、社会や地域に対する貢献度が特に高いと認められる事業に与えられる賞です。売上で得た利益は全てこどもたちへのプレゼントに還元するなど、利益を追求するのではなく地域社会のことを考えた取り組みが高く評価されました。

詳しくはこちら：
<http://www.shinshu-u.ac.jp/faculty/textiles/news/2011/02/37692.html>

★ 最先端・次世代研究開発支援プログラム(内閣府)に
医学系研究科 新藤隆行教授が採択されました

内閣府の総合科学技術会議は、将来世界をリードすることが期待される研究者に重点的に研究予算を配分する「最先端・次世代研究開発支援プログラム」(総額500億円)について、2月10日、採択者を発表しました。

信州大学では、医学系研究科 臓器発生制御医学講座の新藤隆行教授の研究(研究費配分額1億5千万円)が採択されました。
今回の競争率は17倍で、本採択により新藤教授は日本の理系研究者トップ300の栄誉に浴することになります。

詳しくはこちら：

<http://www.shinshu-u.ac.jp/faculty/medicine/topics/2011/02/1637770.html>



□ 信大NOW No. 67 のご案内

信州大学のニュース、歴史や人にまつわる記事、イベントや公開講座の紹介、研究者の研究内容など、信州大学が良くわかる広報誌「信大NOW」。
最新号の目次を紹介します。

<No. 67>

◎特集：「理数学生応援プロジェクト」参加学生と聞く
人間社会を磁気嵐から守るために
～宇宙の天気予報を目指す～

◎信大発イノベーションクリップ：地域に「知」を生かす先端技術
エキゾチック・ナノカーボン創成と応用プロジェクト拠点
未来を見据えて動き出すドリームチーム

◎信大教員クローズアップ：
教育学部スポーツ科学教育講座 准教授 渡辺敏明
子供に「巧みさ」を身につけさせるために

◎話題の信大生たち：浦野優介さん
～ジャパンオープン2010バレーリトワードリアルファイティング
空手道選手権大会で初優勝～

◎Special Report：学生支援を考える①
大学生生活を過ごしやすくするために
～学生の困り感尺度の開発～

◎地域コミュニケーションパラダイス：
哲学カフェ開催 ミニクラート！！

◎学生企画ページ：
学生生活！！突撃隊 ～アニバーサリー企画 交響楽団 合気道部～

◎信大OBが選んだキャンパス一景：
「農学部に現存する中で、一番古い小さな建物」

全文は信州大学の公式Webサイト上でデジタルパンフレットとして公開されていますので、ぜひご覧ください。↓ ↓ ↓

<http://www.shinshu-u.ac.jp/guidance/publication/#publication>



□ スタッフ近況報告 栗林 恭子 先生（国際交流センター非常勤講師）

信州の厳しい冬もようやく去り、季節は、穏やかなお日さまの恵みがうれしい春へと移ってきました。日本は四季がはっきりしていて、人々は昔から衣服や住まい、そして食べ物など、季節に合わせて生活しています。

“旬の野菜” “旬の食べ物” などという言葉聞いたことがありますか？ “旬(しゅん)” というのは、野菜や果物、お魚などがよくとれて、味が一番おいしいときのこと。例えば、春先はたけのこや菜の花などが店に並びます。

食べることが大好きな私は、半年ほど前から月に一回、料理教室に通っています。「野菜(やさ)しい時間」という名の教室は、名前の通り、野菜をメインにした体に優しい家庭料理を教えてくださいました。“旬の野菜”を材料に、季節や食べ物の話を楽しみながら先生も生徒も一緒に腕をふるいます。見た目も素敵なおいしい料理に、毎回「自然の恵み、ありがとう！」と感謝の気持ちでいっぱいになります。

旬のものは、味がいいだけでなく、栄養価も優れているといわれています。

*ご意見、ご感想

など
