


各位

一般社団法人ナレッジキャピタル
株式会社 KMO



大人になった今だからこそ…もう一度学びたい
ナレッジキャピタル「超」学校
「MOU-ICHIDO もういちど自分進化論」開催決定！
懐かしくも、新たな気づきにつながる知的消費体験

一般社団法人ナレッジキャピタル(代表理事:宮原 秀夫)ならびに株式会社 KMO(代表取締役社長:三好 雅雄)は、2016年1月29日(金)より、大人のための教養講座『ナレッジキャピタル「超」学校 MOU-ICHIDO もういちど自分進化論』を開催致します。



ナレッジキャピタル「超」学校「MOU-ICHIDO もういちど自分進化論」は、学生時代に学べなかった分野や、今だからこそ価値がわかる講義など、現代人に必要な教養を再構成し、多彩な知のプログラムとして提供し、もう一度自分が進化する喜びを感じていただくこと目的とする講座です。

学生時代に学んだあの科目を、大人になった今、改めて学び直してみたら・・・
学校では学べなかった興味ある分野を、大人になった今、学んでみたら・・・

大人になった今だからこそもう一度学び直したいこと、体験したいこと、ずっとやりたかったけどこれまで出来なかったこと、誰しもが心の奥底に抱き持っているこんな気持ちを、ナレッジキャピタルが共に考え、実現します！
大人のための教養講座、「MOU-ICHIDO もういちど自分進化論」で、懐かしくも、新たな気づきにつながる知的消費体験を実感してみませんか。

※ナレッジキャピタル「超」学校とは

大学や企業、研究機関などのさまざまな分野の研究者と一般参加者が一緒に考え、対話するナレッジキャピタルならではのプログラムです。これまでも「大阪大学」「京都大学iPS細胞研究所」「関西大学」「慶應義塾大学院メディアデザイン研究科」「国立民族学博物館」「大阪芸術大学」と共同開催し、一般の参加者と研究者をつなぐ場と機会を提供しています。

一般社団法人ナレッジキャピタル 担当：岩井・奥村 電話：06-6372-6427/FAX：06-6359-2970

※ナレッジキャピタルは、2013年4月、民間の開発事業者12社により開業した、うめきた「グランフロント大阪」の中核施設です。「感性」と「技術」を融合し、「新たな価値」を創出する世界初の「知的創造拠点」として、12社の出資による一般社団法人ナレッジキャピタルと、株式会社 KMO が運営しています。

【プログラム概要】

MOU-ICHIDO 食文化

●発酵学者 小泉 武夫氏講演「発酵を学ぶ」

見えない微生物によって引き起こされる、まるで魔法のような「発酵」。日本には、酒、味噌、醤油、米酢、みりん、鰹節など発酵食品が数多く存在します。伝統的な食文化に隠された優れた知恵と、それを現代の私たちの生活に活かす方法など、発酵学、食文化論の研究の第一人者として活躍する東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生と一緒に、「発酵」について学びます。

<実施概要>

- 開催日時：2016年1月30日（土） 14:00～15:30
- 開催場所：グランフロント大阪タワーB カンファレンスルーム B01+ B02
- 定員：200名 ※要事前申込み
- 料金：無料

講師プロフィール



小泉 武夫 ー発酵学者 食文化論者 文筆家ー

1943年福島県小野町の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。現在は鹿児島大学客員教授、琉球大学客員教授、別府大学客員教授、広島大学大学院医歯薬学総合研究科客員教授、新潟薬科大学客員教授、石川県立大学客員教授。日本経済新聞に『食あれば楽あり』を20年間にわたり連載中。

著書

『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）、『発酵食品礼讃』（文春新書）、『発酵』（中公新書）、『発酵食品学』（講談社）、『酒の話』（講談社現代新書）、『酒に謎あり』（講談社）、『酒肴奇譚』（中央公論社）など。

●発酵食大学 HAKKO WORKSHOP

「発酵食」は昔から日本人になじみ深く、栄養を補給し心も豊かにしてくれます。そんな「発酵食」に改めて目を向け、普段の生活に取り入れるきっかけとなるワークショップを開催します。

大人がもう一度「食」を学び、楽しむ場



発酵食大学
Fermented Food College

講師プロフィール



小紺 有花 ー麹料理研究家ー

大阪出身。石川県金沢市在住。金沢美術工芸大学工芸デザイン専攻卒業。子供のアトピーをきっかけに、2004年頃から自然食や穀物菜食に興味を持ち、独学で勉強を開始。穀物菜食と向き合う中で出会った、糀で作る「甘酒」の魅力に取りつかれ、料理やお菓子に取り入れるようになる。簡単でとびきり美味しいレシピが評判を呼び、料理教室を開くようになる。2006年、京都の豆屋「楽天堂」の会報誌での糀料理のエッセー「麴遊び」を連載するにあたり、本格的に糀料理を専門に研究し始める。現在は糀の醸し出す美味しさと、糀食文化の素晴らしさを分かち合うべく料理教室やワークショップ、食事会などを多数開催。

著書

「卵、乳製品、白砂糖なし。塩麴&甘酒で作る、麴の美味しいスイーツレシピ」（河出書房新社）
「塩麴のおつまみとおかず」（河出書房新社）
「しょうゆ麴でもっとおいしい日々のごはん」（河出書房新社）
「麴、甘酒、自然食材を使った 減糖レシピ」（日東書院本社）

<実施概要>

【講座A】はじめての発酵食ライフ

発酵食とは何かを知る発酵食講座基礎編。
お昼の時間にあわせて、「シンガポールライス」の試食付き！



- 開催日時：① 2016年1月29日(金) 11:00~12:30
② 2016年1月30日(土) 11:00~12:30
- 開催場所：グランフロント大阪 北館5F HDC大阪 C terrace
- 定員：各回30名 ※要事前申込み
- 料金：500円(税込)

【講座B】天然の栄養ドリンク 甘酒レッスン

発酵食の中でも、今女性の間でブームになっている甘酒を徹底解剖！ おやつの時間にあわせて、「甘酒スイーツ」の試食付き！



- 開催日時：① 2016年1月29日(金) 15:00~16:30
② 2016年1月30日(土) 16:00~17:30
- 開催場所：グランフロント大阪 北館5F HDC大阪 C terrace
- 定員：各回30名 ※要事前申込み
- 料金：500円(税込)

※発酵食大学とは

手間なく・美味しく・効率よく栄養補給してくれる発酵食。「発酵食大学」では、その奥深い魅力を知り、現代のライフスタイルでの実践的な活用法を学びます。大学の地元は、伝統発酵食品の豊富さ・珍しさから”発酵食王国”ともいわれる石川。受け継がれる発酵文化や技術の高さを誇る土地だからこそ、学べる知識も充実しています。「発酵食大学」は大人がもう一度「食」を学び、楽しむ場として活動中です！

MOU-ICHIDO 放課後

●キチ学セミナー

「キチ学」とは何か？秘密の共有や社会性の芽生えなど秘密キチ（基地）がつくられていく時代背景と、材料の移り変わりや、子ども時代の空間認識の重要性を考えます。参加者のアンケートをもとに、子どもの頃の遊びや不思議な交友関係を「もういちど」思い出していただきます。

<実施概要>

- 開催日時：2016年1月29日(金) 19:00~20:30
- 開催場所：グランフロント大阪 北館1階 カフェラボ
- 定員：50名 ※要事前申込み
- 料金：500円(税込)

●もういちど自分の秘密キチを思い出そう！

大人たちが昔の秘密キチの思い出をたどって「過去の絵日記」を作成する大人向けワークショップです。通りかかった人々が楽しかった遊びの経験をアンケート用紙に絵で描き、自分にとっての秘密キチを振り返ることができるコーナーを設置します。

<実施概要>

- 開催日時：2016年1月30日(土)・1月31日(日) 10:00~18:00
- 開催場所：グランフロント大阪 北館5F イベントスペース
- 定員：なし ※自由参加
- 料金：無料

●1/10 秘密キチをつくろう！

秘密キチで遊ぶ自分を想像して秘密キチの模型をつくるワークショップです。過去のイメージや現在自分がつくりたいものでもOK！親子で楽しめます。自分の秘密キチ自慢の発表なども実施し、参加者同士の交流も深めます。

<実施概要>

- 開催日時：2016年1月31日（日） 11:00～13:30 / 15:30～18:00
- 開催場所：グランフロント大阪 北館5F HDC大阪 C terrace
- 定員：各回親子15組 30名（小学生以上のお子さま） ※要事前申込み
- 料金：500円（税込）



講師プロフィール



尾方 孝弘 ー秘密キチ研究者・建築家ー

1969年 熊本県生まれ。エムオーアーキテクト設計事務所 代表 日本キチ学会 設立。
NPO 法人「九州コミュニティー研究所」 副理事。九州産業大学 非常勤講師。

著書

「秘密基地のつくりかた」（飛鳥新社）

MOU-ICHIDO 美術

●ワインを飲みながら美術鑑賞を「もういちど」 食べる西洋美術史

絵画の中には色々なモチーフが登場します。人物、花、風景など時代や流行によって作品の中に描かれるモチーフのさまざまな違いはありますが、そのモチーフはそれぞれ意味合いを持って描かれています。

本講座では「食べる西洋美術史」と題して、絵画の中に登場する「食」に関してわかりやすく解説し、「食」は人間の営みにとって欠かすことができないものであり、絵画の中で「食」がどのような意味合いを持っているのかを、大日本株式会社のインタラクティブシステムを活用して、ワインを飲みながら参加者と一緒にひもといてみます。

<実施概要>

- 開催日時：2016年2月10日（水） 16:30～18:00 / 19:00～20:30
- 開催場所：グランフロント大阪 北館1階 カフェラボ
- 定員：各回40名 ※要事前申込み
- 料金：500円（税込）
- 協力：大日本印刷株式会社



© Alinari, Licensed by AMF, Tokyo / DNPpartcom

講師プロフィール



宮下 規久朗 ー神戸大学大学院 人文学研究科 教授ー

日本の美術史家、神戸大学大学院人文学研究科教授。専門は、イタリア17世紀バロック美術。ただし、イタリアルネサンス美術はもちろん、近現代美術についても造詣が深い。

愛知県名古屋市生まれ。愛知県立旭丘高等学校を経て、東京大学文学部美術史学科卒業、同大学院人文科学研究科修了。

1988年 3月から9月までシエナ大学（イタリア）に留学

1989年 兵庫県立近代美術館学芸員、

1992年 東京都現代美術館学芸員（1995年開館）

1995年 神戸大学文学部助教授

1998年 3月から翌年1月まで文部省在外研修員としてローマ大学美術史研究所に留学

2007年 神戸大学大学院人文科学研究科准教授、2013年から教授

MOU-ICHIDO 伝統芸能

●恋する文楽人形 ～文楽基礎講座～

大阪が誇る伝統芸能でユネスコ無形遺産でもある人形浄瑠璃「文楽」。3月25日～27日には、北館4階「ナレッジシアター」にて、昨年に引き続き在阪民放5局とナレッジキャピタルが主催する「うめだ文楽2016」の講演が行われます。今回は、昨年好評を博した新作文楽「かみなり太鼓」の作者である小佐田 定雄氏と、「うめだ文楽2016」に出演される吉田 幸助氏が、生身の人間以上に心情を表現し人々に訴えかける「人形」にスポットをあて、人形遣いの神髄に迫ります。

<実施概要>

- 開催日時：2016年2月1日（月） 19:00～20:30
- 開催場所：グランフロント大阪 北館1階 カフェラボ
- 定員：50名 ※要事前申込み
- 料金：500円（税込）



講師プロフィール



吉田 幸助 一人形遣い

昭和 55 年 7 月 吉田玉幸に入門、吉田幸助と名のる
昭和 56 年 4 月 朝日座で初舞台

受賞歴：

平成 12 年 7 月 平成 11 年度因協会奨励賞

平成 13 年 1 月 第 29 回（平成 12 年度）文楽協会賞

平成 15 年 1 月 第 31 回（平成 14 年度）文楽協会賞

平成 16 年 9 月 平成 15 年度因協会奨励賞

平成 19 年 2 月 平成 18 年度咲くやこの花賞

平成 20 年 2 月 平成 18 年度因協会奨励賞

平成 20 年 4 月 第 27 回（平成 19 年度）国立劇場文楽賞文楽奨励賞

平成 23 年 8 月 大阪文化祭賞奨励賞



小佐田 定雄—落語作家—

1952 年、大阪市生まれ。77 年に桂枝雀に新作落語『幽霊の辻』を書いたのを手始めに、落語の新作や改作、滅んでいた噺の復活などを手がける。これまでに書いた新作落語台本は二百席を超えた。95 年に第 1 回大阪舞台芸術賞奨励賞を受賞。近年は狂言や文楽の台本も手がけている。

【施設概要】

施設名	ナレッジキャピタル	
所在地	〒530-0011大阪市北区大深町3-1グランフロント大阪 北館	
施設案内	The Lab. みんなで世界一研究所 (アクティブラボ.・カフェラボ・イベントラボ)	地下1階～3階
	フューチャーライフショールーム	1階～6階
	ナレッジシアター	4階
	ナレッジサロン	7階
	コラボオフィス・コラボオフィスネクス	7階～8階
	カンファレンスルーム	8階・10階
	ナレッジオフィス	9階～13階
	コンベンションセンター	地下1階～地下2階
運営組織 代表者	一般社団法人ナレッジキャピタル 代表理事 宮原 秀夫	
運営組織 代表者	株式会社KMO 代表取締役 三好 雅雄	
開発事業者 (五十音順)	NTT都市開発株式会社 株式会社大林組 オリックス不動産株式会社 関電不動産株式会社 新日鉄興和不動産株式会社 積水ハウス株式会社 株式会社竹中工務店 東京建物株式会社 日本土地建物株式会社 阪急電鉄株式会社 三井住友信託銀行株式会社 三菱地所株式会社	