

第48回

赤レンガ フォーラム

2026年 2月21日 土 13:30~16:45

会場：放送大学岡山学習センター 6階 第2講義室

岡山市北区津島中3-1-1（岡山大学津島キャンパス内 文化科学系総合研究棟）

申込先着順 定員： 62名

参加無料

第1部 13:40~15:20
特別講演

**Yuichi
Yoshida**

「生物農薬・特定農薬の利用技術
一総合的有害生物管理（IPM）を通じて
「農薬」を考えるー」

講師：吉田 裕一先生

放送大学岡山学習センター客員教授
岡山大学特任教授
専門分野：野菜園芸学



出典：（株）アグリ総研

第2部 15:30~16:40

学生発表 稲垣ゼミ

微生物、発酵食品、ビタミンに関する学生発表

「光合成する原核微生物、
シアノバクテリアとは？」 **Miwako
Tabata**

発表者： 田畠 美和子 氏

「先史時代から愛された
食べ物ヨーグルトの魅力」 **Yoko
Nagase**

発表者： 永瀬 洋子 氏

「ビタミンD-知られざるその実力」 **Akemi
Yamashita**

ご予約・お問い合わせは、第48回赤レンガフォーラム受付係まで

TEL：086-254-9240 メールアドレス：okayama-sc@ouj.ac.jp

学生番号（学生の場合）、氏名、連絡先をお伝えまたは明記ください。

2026年 2月21日

土

参加無料

会場：放送大学岡山学習センター 6階 第2講義室

申込先着順 定員：62名

Program

13:00 開場

13:30-13:40 開会

13:40-15:20 第1部 特別講演

生物農薬・特定農薬の利用技術—総合的有害生物
管理（IPM）を通じて「農薬」を考える—

吉田 裕一 先生

15:20-15:30 休憩

15:30-16:40 第2部 学生発表 稲垣ゼミ

微生物、発酵食品、ビタミンに関する学生発表

光合成する原核微生物、シアノバクテリアとは？

田畠 美和子 氏

先史時代から愛された 食べ物ヨーグルトの魅力

永瀬 洋子 氏

ビタミンD-知られざるその実力

山下 明美 氏

16:40-16:45 閉会

Information

【ゼミのご案内】

ゼミに参加しませんか。

岡山学習センター客員教員が、専門分野のテーマに沿って開講する、少人数の双方向型授業です。講義を聴講するだけでなく、教材をもとにして質疑応答を交えながら勉強を進めます。単位の修得はできませんが、人数が少なくゼミ生同士も知り合いになれるので、ディスカッションもでき、マナーやコミュニケーション能力、議論の仕方、考え方などが身に付きます。

各ゼミは学期毎に5回で構成されています。対象は岡山学習センター所属の在学生に限り、受講料は無料で、申し込み不要となります。一度、ゼミに参加し扉を開いてみませんか。皆様のチャレンジを心からお待ちしております。 "You can do it!"

Profile

吉田 裕一 先生

Yuichi**Yoshida**

消費者目線では「化学農薬削減技術」とみられるがちなIPMですが、実際には農業経営に必須の技術となっています。

IPMを通じて農業生産に不可欠な「農薬」の定義と安全性について考えてみようと思います。

田畠 美和子 氏

Miwako

放送大学 教養学部 全科履修生 人間と文化コース在学中
「光合成する原核微生物、シアノバクテリアとは？」と題して、微生物に関する発表をしていただきます。

永瀬 洋子 氏

Yoko

放送大学 教養学部 全科履修生 自然と環境コース在学中
Tabata

「先史時代から愛された 食べ物ヨーグルトの魅力」と題して、発酵食品に関する発表をしていただきます。

山下 明美 氏

Akemi

放送大学 教養学部 全科履修生 自然と環境コース在学中
Yamashita

「ビタミンD-知られざるその実力」と題して、ビタミンに関する発表をしていただきます。

同窓会主催による懇親会を開催する予定です。

申込受付は、12月2日（火）より開始いたします。

詳細は、第48回赤レンガフォーラム受付係まで！