

キャンパス ニライ

第98号
2021年4月発行



沖縄学習センターのHP

放送大学 沖縄学習センター

TEL : 098 (895) 5952

FAX : 098 (895) 5953

〒903-0129 西原町字千原 1 番地

(琉球大学構内：地域国際学習センター棟 4 階・5 階)



ご卒業・修了おめでとうございます

~~~~~ 目 次 ~~~~~

- 1・・・2020年度第2学期 ご卒業・修了おめでとうございます
- 2・・・2021年度第1学期 新入生オリエンテーション 事務室からのお知らせ
- 3・・・開設30周年記念誌を発行 「事象別危機管理マニュアル」を作成
- 4・・・客員教員 退任のご挨拶
- 5・・・客員教員 新任のご挨拶
- 6・・・連載コーナー
- 10・・・2021年度第1学期面接授業 追加登録のご案内
- 12・・・2021年度第1学期ゼミ開講のお知らせ  
2021年度沖縄学習センター客員教員による学習相談
- 14・・・視聴学習室・図書室からのお知らせ
- 15・・・沖縄学習センター サークル・同好会のご紹介



# 2020年度第2学期



## ご卒業・修了おめでとうございます

学部生 47名

【生活と福祉コース】 14名

【心理と教育コース】 17名

【社会と産業コース】 6名

【人間と文化コース】 5名

【情報コース】 2名

【自然と環境コース】 3名

修士生 1名

【臨床心理学プログラム】 1名

名誉学生 1名

2020年度第2学期は、「自然と環境コース」を卒業された小出由美さんが卒業と同時に、名誉学生となりました。式終了後には「これからも放送大学で学び続けたい」と語り、継続した学びへの意欲が感じられました。



小田由美さん



森山先生



同窓会会長：渡辺氏

感染症対策によりご家族の参列をご遠慮いただいた学位記授与式となりましたが、所長をはじめ、客員教員の先生方や同窓会会長のお言葉を頂きながら、2020年度第2学期の学位記授与式を終えることができました。

学位授与された皆様、ご卒業誠におめでとうございます。

皆様の多様な学びの目的達成がなされたこととお慶び申し上げます。

皆様の学びを深める姿勢に心から敬服いたします。

皆様の更なる豊潤で充実のある日々を祈念します。



沖縄学習センター長 川本 康博

# 2021年度第1学期 新入生オリエンテーション

2021年4月4日(日)に開催予定の「入学者の集い」は新型コロナ感染拡大防止の観点から中止としましたが、新入生オリエンテーションのみ、新規入学の全科履修生を対象に、午前・午後の2回に分けて実施しました。出席者は全員で42人でした。

オリエンテーションでは、教務主幹から単位修得の流れ、卒業要件やシステム WAKABA の利用などについての説明がありました。



仲本教務主幹による説明

オリエンテーションの様子



DVD 視聴による学習説明



サークル紹介

## 事務室からのお知らせ

### 2021年4月1日から開所時間が変わりました

開所日 : 火曜日 ~ 日曜日

開所時間 通常 : 9:30 ~ 17:45

\*コロナ禍で当分の間は、10:00~17:00 のご利用時間となります。

•ただし、面接授業の土日 : 9:30 ~ 17:45

•お電話での問合せ時間帯も開所時間と同じ時間帯となりました。

閉所日 : 月曜日 ・ 祝日

## 開設30周年記念誌を発行

沖縄学習センターでは、2020年6月の開設30周年を記念して、2021年1月に記念誌を発行しました。2020年度学長裁量経費で作成した記念誌は、所長挨拶、前所長祝辞、学生、客員教員、面接授業を担当された非常勤講師らの寄稿文や最近10年間の学生数などの収録データで構成されています。記念誌には2020年度学長裁量経費で作成した「沖縄学習センター概要（データ編を含む）」と「ポスター」を織り込んでおり、これまでの記念誌（15周年誌、20周年誌）と趣きを異にする内容としました。また、広報にも使える普及版としての体裁も整えています。

記念誌は、執筆者や沖縄県内の市町村、図書館、県内大学、各学習センターなどに配付しております。沖縄県立図書館の放送大学コーナーには、センター概要、記念誌も配置してあります。ご興味のある方はぜひご覧ください。



## 「事象別危機管理マニュアル」を作成

沖縄学習センターでは、「放送大学学習センター等の危機管理基本方針（平成24年10月15日放送大学学園危機管理委員会決定）」に基づき、平成26年1月17日制定の「放送大学沖縄学習センターの危機管理マニュアル」の見直しを行い、新たに「放送大学沖縄学習センターの危機管理基本方針」として令和3年1月29日に制定しました。「緊急連絡体制」「地震・火災発生時の避難経路図」なども分かりやすくリニューアルしました。「避難経路図」は各講義室や掲示板を利用して学生へ周知します。

また基本方針に基づき、地震・火災・台風などに関する「沖縄学習センターの事象別危機管理マニュアル」を新たに作成しました。特に台風の多い沖縄では、台風時における「センター開所・閉所の設定時間」を簡潔にしました。これまでは、「暴風警報が正午を過ぎても解除されない場合は、終日閉所」「暴風警報が正午までに解除された場合は、解除後2時間経過後から開所」としていましたが、今回の変更で「午前8時までに暴風警報が解除されていない場合は終日閉所」としました。これは、暴風警報解除後も吹き返しの強烈な風も想定されるなど学生の安全対策上からの観点からです。県内の路線バスが運行中止の場合は従来どおり閉所となります。

今回、上述の「基本方針」と「マニュアル」などを「危機管理ハンドブック」として作成しました。これは沖縄学習センターが学生・教職員の身の安全を守る立場から、危機管理に対し、これまで以上に積極的に対処していくことの表われであります。今後、「危機管理ハンドブック」を基に、センター職員は定期的に危機管理に関する勉強会も行っていきます。

## 客員教員 退任のご挨拶



### 等々力 英美 先生 (客員教授)

#### 放送大学との5年間

この5年間、放送大学沖縄学習センターお世話になりましたが、尚弘子先生(第2代センター長)の時代に面接授業を行ったので、それから数えると約30年以上のおつきあいになります。特に、富永大介前センター長からお誘いを受け、客員教員として放送大学に在籍させていただいた最後の期間は密度の濃い時間であったように思います。昨年から今年にかけて新型コロナウイルス感染症による蔓延は、日常生活だけではなく放送大学における授業や業務に、多くの影響を及ぼしました。放送大学は、通信制の遠隔授業を講義の主体としており、わが国におけるさきがけとなってきた大学ですが、全国の大学が放送大学化してきたことで、放送大学の存在意義を浮かび上がらせてきたように思います。このような時代背景における、沖縄における学習センターのアカデミアとしての存在はより大きくなってきていくでしょう。先週まで、6名の放送大学の学生さんと、マクニールの名著を基に感染症の歴史を学ぶゼミを行ってきましたが、学生さんと一緒に学ぶことにより、私自身の「学ぶ」意義を強く感じました。放送大学の学生さんの皆様や、川本センター長、事務方の皆様に深く感謝をさせていただきます。

なお、連絡先は現在の研究室のままで、同じ大学構内ですので気楽に遊びにおいでください。

場所は、地域創生総合研究棟 307室(チャンブルースタディ事務局)で、電話は098-895-8549、メールはchample@w3.u-ryukyu.ac.jpです。



### 大城 進 先生 (客員准教授)

#### 変化以外に永久なものはない

沖縄学習センター客員教員をこの3月で退任することになりました。学生との関わりを通して、学びに向かう姿勢や意義、成長する喜びを共に実感した5年間でした。特別な思い出は、大学主催ゼミ拡大講座「サイエンスカフェ：現代英語で学ぶ科学リテラシー」を毎週学修相談日に当初からのメンバーで行えたことです。そこ

では「英語で読む科学(15)」の英文抜粋や最新の時事英語ニュースを全員で読み取り、聴き取りにチャレンジしました。共に学び続けた成果は変化(成長)であり、大学学歌一節「知は力、よりよい<sup>いのち</sup>生<sup>ひら</sup>を拓くため」に込められた力だと確信します。当センター在籍学生約2割(259人)が60代以上で、既存の年齢概念に囚われず学修に勤しむ皆さんの前向きな姿勢と明るさに、人間の中に”よく生きようとする”働き(変化)を実感しました。学生の皆さんに敬意を表します。お陰で私の専門を超えて知的興味と教育観が随分広がりました。

最後に、富永、川本両所長始めとする職員・客員教員皆様に心より感謝申し上げます。



ゼミの学生の皆さんと大城先生





## 客員教員 新任のご挨拶

### 遠藤 光男 先生 (客員教授)

今年3月に琉球大学人文社会学部の心理学プログラムを定年退職した遠藤光男です。専門分野は心理学の中でも基礎的領域になる認知心理学で、学部では、知覚・認知心理学を始め、心理学研究法、心理学実験、心理学統計法などの科目を大学院では認知心理学特論、心理学統計法特論、心理学研究法などの科目をそれぞれ担当していました。卒論や修論指導では、学生の興味関心に合わせ、認知心理学ばかりでなく、社会心理学、臨床心理学などの多様な領域の研究を扱ってきました。私自身の研究としては顔の認識過程の研究を主に行ってきました。顔は互いに非常に似通っていますが、我々は数千の顔を覚え、それらを難なく識別しています。このような卓越した顔の認識過程を解明することで我々の認識過程の特性を明らかにすることを試みてきました。今後は、学生の皆様の学習の様子をみながら、客員教員として皆様の学習過程を支える活動ができればと思っています。どうぞよろしくお願ひします。



### 山本 秀幸 先生 (客員教授)

この度、放送大学沖縄学習センターの客員教授に就任致しました山本秀幸です。どうぞよろしくお願ひ致します。私の出身は熊本です。昭和56年に熊本大学医学部を卒業後、すぐに同大学の大学院に入学し、大学院修了後も薬理学講座で教育と研究に携わってきました。研究内容が生化学と深い関係があり、平成18年4月に琉球大学医学部の生化学講座に教授として着任しました。それから15年間、生化学全般を教育してきました。研究では、神経伝達物質やホルモンが細胞の機能を変化させるときに、細胞の内部で起こる分子間相互作用の変化を解析してきました。後期の面接授業では、これらの経験を生かして、脳の生理機能や精神神経疾患について分子レベルでの説明をさせて頂く予定です。実は、これまでこのようなまとまりで話しをしたことはなく、授業を今から楽しみにしています。放送大学で学修する皆さんにも興味を持っていただけるように、もう一度基礎から勉強し直すつもりです。これからどうぞよろしくお願ひ致します。



## 連載コーナー

客員教員：大城 賢  
学習相談日：毎週水曜日  
13:00～17:00  
専門分野：英語教育学



# 言語習得理論と英語の学び方①

私は中学校、高校、大学と40年ほど英語を教えてきました。自分自身も英語を学び続けてきました。また、大学では英語教師を目指す学生のための英語教授法などを担当してきました。英語の授業では文法を解説して指導することもよくありました。しかし、実際にそれを使って会話をすることができるかという、そうでもないことも分かりました。また、あんなに繰り返し練習をさせたのに学習者は実際には使えるようにはなりません。それはなぜでしょうか。

たいていの場合、指導者は自分が持っているbelief（信念）に基づいて指導しています。例えば外国語は主に模倣（真似ること）によって学ばれるという信念をもっている指導者は、学習者に何度も英語を真似させることでしょう。また、学習者の誤りは悪い習慣をつくることになるので、その場で修正されるべきであると考えている指導者は、学習者が間違うたびに、その間違いを指摘することになるでしょう。しかし、そのような指導は果たして適切なのでしょうか。

一般的に英語が話されている環境に置かれると、日本人の子どもでも英語をすぐに話せるようになりますが、大人はなかなか話せるようにはなりません。それはなぜでしょうか。母語習得はほぼ誰でも成功するのに、外国語の習得は個人差が大きく習得が難しいのはなぜでしょうか。

第二言語習得に影響を与えるものとして、これまでの研究から、以下のようなことが考えられています。それは、(1) 年齢、(2) 動機づけ、(3) 適性、(4) 知能、(5) 学習（指導）法、(6) 社会環境、(7) 言語間の距離などです。ただし、第二言語習得のレベルをどこに置くかでその重要度は異なってきます。第二言語としてネイティブ並みになった人は、その時点で自分の元の言語能力を失っている場合もあります。それは果たして第二言語習得と言えるのでしょうか。

第二言語習得研究の分野ではまだまだよくわからない事も多いです。様々な要因が絡まっていて簡単に説明することは困難です。しかしながら、ある程度、一般的に言えることもあります。

そこで、このシリーズでは、母語習得や外国語習得の研究を踏まえて、上述したような疑問を一緒に考えてみたいと思います。シリーズの後半では、どのようにしたら英語が効率よく学べるのか、読者のみなさんがそれぞれにヒントを得られることができればと考えています。

# 連載コーナー

## 大人の食育③

客員 教員：森山 克子  
学習相談日：毎週火曜日  
10:00～13:00  
専門分野：給食管理  
調理学  
食育



沖縄でしか食べられない 水さらしをしてない濃厚な豆腐！をご存じですか？

納入時間をチェックしてあちこーこー豆腐をあちこーこーのまま食べましょう！



島豆腐は水さらしをしません。そのため味わいのある濃厚な豆腐です。水さらしをしない島豆腐の出来立て、熱々の状態をあちこーこー豆腐と言いあちこーこー（熱々）豆腐は、沖縄でしかたべられない美味しい豆腐！古くからチャンプルー（季節の野菜と島豆腐の炒め）、ゆし豆腐など沖縄の家庭料理の重鎮そのもの。島豆腐の魅力を多くの方にまず、味わって

ただきたい！また、SDGs グローバルの視点からも重要な地場産物。残す手立てはないものか？リサーチしたところ、あちこーこー豆腐の保存と継承のためにあちこーこー豆腐保存プロジェクト（沖縄県豆腐油揚げ組合）と「温かい状態で販売する島豆腐少規模製造事業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の作成協議会が立ち上げられたことを知り感動しました。食の専門職はぜひ手引書を手に！



前回の連載で衛生管理の面から考えられるコメントは「県食品衛生協会」ではなく、前述の「手引き

| 作りたてのお豆腐をどうぞ！ |        |        |        |
|---------------|--------|--------|--------|
| 宇那志豆腐         |        | みかむら豆腐 |        |
| 1便            | 10:45頃 | 1便     | 10:00頃 |
| 2便            | 16:30頃 | 2便     | 15:30頃 |
| 水吉豆腐          |        | 照屋食品   |        |
| 1便            | 11:20頃 | 1便     | 15:15頃 |
| 2便            | 16:30頃 | 2便     | 頃      |

業者別：あちこーこー豆腐納入時間

作成委員会の委員」からのご説明だと教えて頂きました。委員のあちこーこー豆腐の生き残りにかけた沖縄の食文化への情熱に感銘を受けました。今回、「島豆腐の現状やあちこーこー豆腐保存プロジェクト」について伺いました。委員：あちこーこー豆腐プロジェクトを始めた最大の理由というのは、今話題の HACCP ではなく「県

民があちこーこー豆腐を食べていない」というところです。県民が食べないから売れない。

理由は実にシンプル。豆腐屋さんは写真に表記された時間に一日2～3回、3～5時間おきに島豆腐

初めて三代目池田屋をご利用になる皆様へ



新鮮な豆腐の美味しさを手渡ししてお届け

| 令和2年7月現在 |                       | ※【土曜日・午前中】一環結コース、同地販系コース |                       |                       |                       |  |
|----------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|--|
|          | 月                     | 火                        | 水                     | 木                     | 金                     |  |
| 上原       | 那覇 行徳・船岡山 1284        | 浦添 城西団地                  | 那覇 石島・栄吉・松島           | 北中城 安谷野・石平 中城 兼文      | 南風原 神世 八重瀬 兼文 兼文 兼文   |  |
| 城間       | 小禄 武志・宮城 宮城2丁目 兼文 伊良波 | 北中城 島袋 久保田 1-2-2丁目       | 小禄 兼文 4-0-1 伊良波 兼文 兼文 | 宮野崎 兼文 1-2-1 浦添 2-3-1 | 小禄 兼文 1-2-1 山下町 兼文 兼文 |  |
| 大城       | 佐敷 新開 寿原 板屋           | 南風原 北平ハイワツ・宮平            | 浦添 伊地・城間              | 兼文 兼文 兼文              | 兼文 兼文 兼文              |  |
| 砂川       | 宮野崎 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 宮野崎 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文    | 那覇 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 浦添 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 小禄 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  |  |
| 榎木       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 宮野崎 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文    | 那覇 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 浦添 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 小禄 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  |  |
| 観川       | 沖繩市 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 沖繩市 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文    | 北谷 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 北谷 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 北谷 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  |  |
| 横間       | 沖繩市 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 沖繩市 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文    | 沖繩市 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 勝平       | 北谷 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 上原       | 那覇 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 浦添 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 那覇 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 北中城 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 南風原 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 |  |
| 城間       | 浦添 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 北中城 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文    | 那覇 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文  | 宮野崎 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 | 南風原 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 |  |
| 大城       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 砂川       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 榎木       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 観川       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 横間       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |
| 勝平       | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文        | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     | 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文 兼文     |  |

を納品します。豆腐屋以外の業者は納品を済ませると仕事は終わりますが豆腐屋さんの仕事は一度の納品では終わりません。納入した島豆腐は売れ残ったら3～5時間後、再び豆腐屋さんが回収して廃棄しています。そのため実質的な販売時間は3～5時間となります。その販売時間でないと豆腐屋さんもちこーこー豆腐の品質がもたないと分かっているため数回、小売店へ足を運ぶこととなります。

このように、朝早くから豆腐を複数回作って時間に合わせて届けるという非効率的な作業が行われていますが、あちこーこーを届けるあちこーこー島豆腐の販売にはこの形態が必須かつ重要です。売れ残って食品ロスになるともちろん商売としては十分儲かるというわけではないので、経営面から後継者がいなくなり、豆腐屋さんが少なくなっているというのが豆腐屋サイドの一番の問題です。

一方、HACCP 実現のため、55度3時間をクリアするという業者さんが、複数いらっしゃいます。業界が二極化しています。そこで私たち（前述、作成協議会）が考えているのは、**島豆腐を保存するために一番大切なことは、HACCP 基準を満たすことではなく、消費者のみなさんがあちこーこー豆腐をあちこーこーのうちに買っていただける限度であちこーこー豆腐が生き残っていくことができる**と考えています。そして、**私達がプロジェクトの一番に考えたのが、消費者と小売り流通業者に対して沖縄でしか食べられない水さらしをしてない濃厚な豆腐というのが今、目の前にあってこれをどのくらい残していくのかということ**を消費者と小売店さんにアピールしつつ、**買ってもらう仕組みを作らないといけない**。と考えているのがプロジェクトの一つ目です。二つ目は、おじいちゃんおばあちゃんがやっている小規模の豆腐屋さんに希望があれば55度3時間を確保するために保温剤をおく、または保温庫

を希望する方へクラウドファンディングを考えています。三つ目は、県内島豆腐製造業者がスムーズに HACCP に取り組めるように無料の動画発行。以上、メルマガ登録で本プロジェクトの情報や島豆腐のこれからの歴史などが届きます。ご希望方はどうぞ！

詳しくは **あちこーこー豆腐保存プロジェクト (沖縄県豆腐揚げ組合)** →<http://shimadofu.net/lp/index.html>

食文化を残すためにはあちこーこー豆腐を食べるのが一番！若い世代の豆腐屋と昔ながらの作り方でおじいちゃんおばあちゃんが頑張っている豆腐屋をご紹介します。

① 三代目池田屋の移動販売をご紹介します！学校給食にも納品 <https://ikedasyokuhin.com/car>

若い世代の豆腐屋さんが先代の志を継ぎつつ、身近に島豆腐を感じる新たな方法で販売店に卸す以外に昔の豆腐屋さんのように「とうふ～とうふ～」と販売を展開しています。

移動販売車では厳選された食材を使用し、体に優しいこだわりの豆腐やお惣菜などを出来立ての状態で8つのコースの担当者がご自宅までお届けします。詳しくはHPへ！

② おじいちゃんおばあちゃんが頑張っている首里コーポ近くにある

昔ながらの小さな豆腐屋さん「かりんだ豆腐」をご紹介します。「かりんだ」

の意味は「食べてみよう！」です。

手を抜かない手法での島豆腐の味に自信がある

のが伝わってくるユニークなネーミングです。

