



2025年
12月25日(木)

13:00~15:45
(受付12:30~)

会場

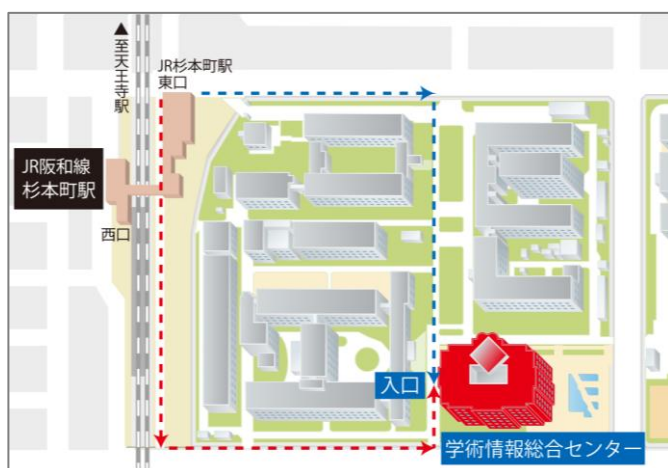
大阪公立大学 杉本キャンパス
学術情報総合センター 10階 大会議室
(大阪市住吉区杉本3-3-138)

参加
無料

本フォーラムは大阪・関西万博閉幕後に開催することから、万博を契機に得た知見や経験を今後どのように大学と地域との連携に活かしていくかを共有する機会として開催いたします。
ぜひご参加ください。



下記URLまたは二次元コードからお申込みいただけます。
https://www.omu.ac.jp/lifelong-learning/contact/entry_evt20251225.html



対象 大学と地域の連携に関心のある方
ならどなたでも

定員 150名(申し込み多数の場合抽選)

**申込
締切** 2025年12月8日(月) 17:00
抽選結果通知: 12月12日(金) 予定

主催 大阪公立大学 地域連携センター



プログラム

13:00~

開会あいさつ

13:05~

学生による発表

一生に一度の経験から日常へ — 万博ボランティアを通じて考えること

発表者：堤 朋子（ボランティア・市民活動センターV-station、農学部 学生）

私たちは、これまでもボランティア活動を行ってきており、今回、万博にも関わる機会をいただきました。ボランティアリーダー育成プログラムの運営、万博ボランティアの募集説明会や交流会への協力など、多様な場面で活動を重ねてきました。万博では、初めてボランティアに参加する方々も多くおられ、ボランティアの魅力を感じてもらえるように取り組みました。本発表では、私たちが経験した活動やそこで感じたことを紹介します。ボランティアを通じて広がる人とのつながりや新しい発見を、ぜひ一緒に考えてみませんか？



万博を通じた大学生と過疎地域の交流：奈良県十津川村の事例

発表者：小西 響（農学部 学生）

奈良県十津川村にはユネスコの無形文化遺産となっている盆踊りがある。その中で大踊りという歴史ある踊りを十津川村の方々に混じり万博で披露した。万博での披露までの間に地域の方と交流し、結びつきを強めた。盆踊りや地域の方との交流をする中で、伝統文化の魅力や地域の温かみに触れた。同時に過疎地域の現状や課題を見た。他郷ではあるものの伝統文化の継承のお手伝いや子ども達との交流など多方面から地域と関わっていききたい。そこから、十津川の方々に魅力を再認識してもらえるようにしたい。



13:40~

学生と教員による発表

Co-lorful エプロンプロジェクト：

ソーシャル・イノベーションコースが取り組んだ社会課題解決の実装に関する報告

発表者：中島 義裕（経済学研究科 教授）

布施 邦子（国際基幹教育機構 特任准教授）

吉田 鷹次郎（工学研究科 学生）

ソーシャルイノベーション（SI）コースでは、2024年9月から1年間にわたり5つの授業をつなぎ、延べ41名の学生が大阪府阪南市の子ども食堂のボランティアの皆さんに阪南市産の本糸を使った「和紙の布」でエプロンを制作、寄贈するというプロジェクトに取り組んだ。本学学生とSIコースで受け入れている留学生や提携先大学から短期研修で来日した学生が協働し、フィールドワークを通じた課題発見、複数のステークホルダーとのやり取りを踏まえた解決策立案、クラウドファンディングの立ち上げやエプロン制作イベントの実施を経て、9月14日に大阪関西万博の会場でプロジェクトの報告とエプロン贈呈式を行った。



14:30~

教員による発表

家やまちで試したい — 自分で立つを支えるロボット開発を目指して—

発表者：高井 飛鳥（工学研究科 助教）

歩けるのに立ち上がれない、立ち上がりに時間がかかってしまう——。立ち上がりは日常生活に必須の動作であり、健康状態を映すバロメータでもあります。本講演では、運動機能が低下した方の自分で立つを支えるロボットの開発状況をご紹介します。装置は椅子型で、座面が自然な起立軌道に沿って動き、立ち上がりを補助します。万博展示では、「家族の介護に使いたかった」「将来自分が利用したい」といった声が多く寄せられ、家やまちの生活場面を具体的に思い描いていただけました。一方で改良点も判明し、その解決へ開発を進めています。



みんなで一緒に食べたい！を実現するプラントベースカレー「ひとさらのミライ」

発表者：竹中 重雄（生活科学研究科 教授）

「みんなで一緒にご飯を食べる」って当たり前のように思えます。でも、そうじゃないこともあるんです。病気やアレルギーで食事制限があったり、宗教的な理由で食べられなかったり、生活信条から食べない人もいます。そこで、学生と一緒に「みんなで一緒に食べたい！」を実現するプラントベースカレー「ひとさらのミライ」を作りました。どうせ作るなら、大阪風の出汁の効いた美味しいカレーを目指しました。万博で試食をしていただきましたところ、美味しいと評判でした。

未来の食を創造する小さな、そして美味しいイノベーションを紹介します。



15:35~

閉会あいさつ

15:45