



▲ 京都大学 オープンキャンパス2026より

▼ 2026年度 教職員セミナー in 名城大 報告より



▼ 2026PCカンファレンス参加報告より



詳しくは ●P2 2026年度 教職員セミナー in 名城大 報告
●P4 京都大学 オープンキャンパス2026
●P6 2026PCカンファレンス参加報告 をご覧ください!

	(外線)	(内線)		(外線)	(内線)		(外線)	(内線)
・時計台生協ショップ	753-7630	7630	・ブックセンタールネ	771-7336	7631	・コンベンションサービスセンター	753-7655	7655
・吉田ショップ	752-1587	7632	洋書	751-6183	7631	・宇治購買	0774-38-4388	17-4388
・北部購買	753-7633	7633	・PCセンタールネ	753-7636	7636	・桂Bショップ	383-7300	15-7300
・南部生協会館	752-1586	7635	・キャリア&トラベル	771-6289	7639	インターネットショッピング	https://www.s-coop.net/	

① 全国教職員セミナー開催テーマ

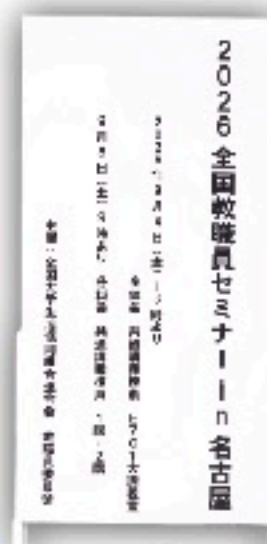
組合員の学びと暮らしのために大学生協の役割と価値を高める
～平和とより良い社会に向けて次の一歩を踏み出す～

② 開催概要

【日時】2026年9月4日(金)～5日(土)
【会場】名城大学 天白キャンパス

③ 会のスケジュール

1日目 ① 開会セレモニー ② 解題兼ショートレクチャー「大学生協の価値を捉え直す」 ③ 大学生協 2030Goals の実現に向けて ④ 大学と歩む協同の実践に学ぶ ● ベースとなる事業改革と価値創造 ● 大学コミュニティを共同体として支える ● 大学の学びと協同する旅行事業 ～バレンシア国際カレッジプログラムに見る学生の成長～ ● 研究・教育と生協をつなげる	⑤ グループ交流と全体共有 ● 私たちが実現している価値は何か ● その価値をどう共有し伝えるのか ● 明日から取り組む実践はあるか ● まとめ
2日目 ⑥ 分科会 ● 「大学生協が提案するスタディエッセンシャルズとは」 ● 「大学生協による食の多面的な機能」 ● 平和と民主主義プロジェクト ● 環境と健康を守り防災を進める「頑健な」大学生協を目指して	終了後 ⑦ オプション企画 ● 野田味噌商店(味噌蔵見学、味噌づくり体験) ● 藤前干潟の環境省相永ビジターセンター見学 ● 円頓寺商店街、大曾根商店街見学



参加者報告

農学研究科 職員 天野

この度は、「全国教職員セミナーin名古屋」に参加させていただき、ありがとうございました。久しぶりの対面開催となりましたが、そこで感じたのは若手参加者の少なさです。日頃より京都大学生協の職員や教職員委員会の方々と意見を交わす機会がございますが、全国各地の皆様と直接交流できる場は大変貴重です。だからこそ、若い生協職員や教職員の皆様にも、より一層ご参加いただきたいと思います。また、熊本地震の募金活動や各地の取り組みについても知ることができました。

参加しました第4分科会「環境と健康を守り防災を進める『頑健な』大学生協をめざして」は、分科会だけにとどめておくのが惜しいほど、これからの時代に欠かせない学びの多い内容でした。個人的には、特にプラスチック汚染の現状には強い危機感を抱きました。これまで日常的に行っていた「購入したお弁当をそのまま電子レンジで温める」習慣を見直し、「お皿に移してから温める」「過度な加熱を避ける」といった工夫を実践したいと思います。

今回いただいた貴重な学びを、今後の教職員委員会などでの発言や提案に活かしたいと思います。

「オプション企画① 味噌蔵見学&味噌づくり体験コースに参加して」 理学研究科 職員 山本

オプション企画で、多くの東海地区大学生協の学食の味噌汁で使用されている「榊塚味噌」の醸造元である、のだみそ株式会社の味噌蔵を見学いたしました。

味噌蔵のある三河（豊田市・岡崎市周辺）の地域は、大昔から織田軍や豊臣軍などから何度も攻め込まれ、激しい戦いの地になりやすい場所でした。

さらに、第二次世界大戦中には「旧第三岡崎海軍航空隊（榊塚飛行場）」が置かれた軍の敷地となり、今も現役で使われている味噌蔵は、当時の飛行機の格納庫や兵舎をそのまま改装したものであると伺いました。

かつて戦争という厳しい時代をくり抜けた軍の施設が、今は人々の命を支える「食」を育む場所として生き続けていることに深い感銘を受けました。

効率やスピード重視で「タイパ」や「コスパ」ばかりが求められる現代において、18ヶ月以上もの時間をかけてじっくりと味噌を育てる伝統製法に触れたことで、今一度、食について実際に体験して感じる事ができました。

人間が生きていくために必要な「水」と「塩」、「味噌（大豆）」がこの味噌蔵にあり、多くの命が失われた元軍事施設というこの場所だからこそ、社長の掲げる「食べることは生きること、生きることは食べること」は、より重い言葉で、食の尊さについてはもちろん、平和についても深く考えさせられる、大変有意義な見学となりました。

2026 全国教職員セミナー in 名古屋
現地オプション企画 味噌蔵見学 & 味噌づくり体験参加報告

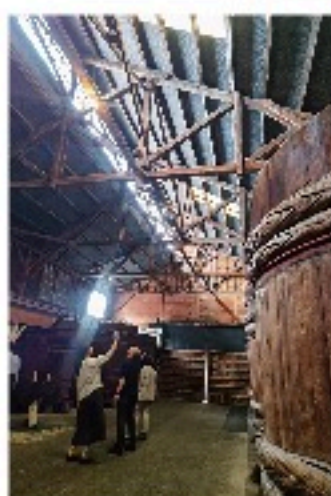
今山 稲子

9月4日から5日にかけて開催された全国教職員セミナーに参加した。会場は名城大学天白キャンパス。あいにくの雨の中、共通講義棟東へ続く階段を、傘を片手に重いスーツケースをヨイショ、ヨイショと引っ張っていたら親切な名城大生が階段の上までスーツケースを持って上げてくれた。私の中で、ググッと名城大学の株が爆上がり、ストップ高状態となった。

1日目と2日目のメインプログラムについては、他の参加者の報告に任せるとして、2日目午後からの現地オプション企画について述べたいと思う。

現地オプション企画は3コース、味噌蔵見学&味噌づくり体験、環境・藤前干潟コース、行き当たりばったり商店街コース。どれも魅力的だが、ごく普通に食べている味噌が何から出来ていて、どうやって作るのか、また酒蔵はよく知っているが、味噌蔵ってどんな感じなのか興味があったので味噌蔵見学コースを選んだ。干潟コースも、長らく全国教職員委員会や、三重大で開催された教職員セミナーでお世話になった朴先生と一緒したかったし、商店街コースも名古屋大学の猫大好き・伊藤さんと猫話で盛り上がりたかったのだが。

目的地の枡塚味噌（のだみそ株式会社）は、名城大学から地下鉄と愛知環状鉄道に乗って約1時間、豊田市にあって、どちらかと言えば岡崎に近い場所だ。昨日の雨と違って晴天の中、移動はまあまあ楽ラクだった。大学生協東海ブロックでは、1年に1回、学生向けの味噌蔵見学・体験コースを行なっていると前から聞いていたので、参加してみたい動機はあった。



豆麹▶



到着した枡塚味噌（のだみそ株式会社）が味噌づくりに使用している現役の蔵や木桶は、文化庁の食文化ミュージアムの認定施設となっており、一般の見学は受け付けていない。枡塚味噌の社長さんはおん年70歳。小さい頃から自然のプロテイン・豆麹をおやつに食べて身体を作ってきた。そして大きな味噌樽の置いてある味噌蔵は、戦時中、海軍の練習戦闘機の格納庫だったそうだ。いきなり始まる平和学習会！この枡塚のあたりは、戦中は海軍の練習戦闘機の訓練施設があって、滑走路や三菱の工場も存在していた。社長さんが

おっしゃるには、昔はここで「殺す訓練と死ぬ訓練」が行われていた、食べることは生きること、自分は「食べて、生きて、生かす」ものづくりを目指していらっしゃるとのこと。過去の歴史を否定することなく、古くて新しいものづくりを志す社長さんの気概は尊いと思った。

味噌作りは、簡単なキットになっていて、炊いた大豆、米麹、塩のみ。大豆をよ〜く潰して、米麹と塩と混ぜ合わせる。今の気温であれば、2〜3ヶ月常温で発酵させて出来上がり。同じ発酵でも日本酒とはちょっと違うな、と思った。上手くすれば、私の誕生日くらいには食べられるかも、楽しみだ。

参加者はこの後隣接する直売店でお土産の味噌商品を買って帰るわけだが、レジに長蛇の列が出来て、地元のお客さんのお邪魔になったかも。買って持ち帰った、人気商品そうな、ヤマゴボウの味噌漬は私にはちょっとしょっぱすぎた。

食の学習と思いがけず平和の学習も出来て、得難い勉強をさせていただいた。この場を提供していただいた、のだみその社長さん、また2日間に渡りセミナー及びオプション企画にご尽力いただいた大学生協東海ブロックの皆さまに深く感謝いたします。



★おまけ★

味噌蔵の片隅に、若き日のダスティン・ホフマンの「卒業」のアルバムジャケット発見！どなたの趣味であろう？社長さんの趣味であれば、彼って結構ロマンチスト♡

京都大学 オープンキャンパス2026



1. オープンキャンパスでの生協活動

- 活動日程：2025年8月6日(木)・7日(金)
- 活動内容：クスノキ前テントおよび北部構内テントでの資料配布
時計台2階相談コーナー(学生企画として時計台企画、キャンパスツアー)

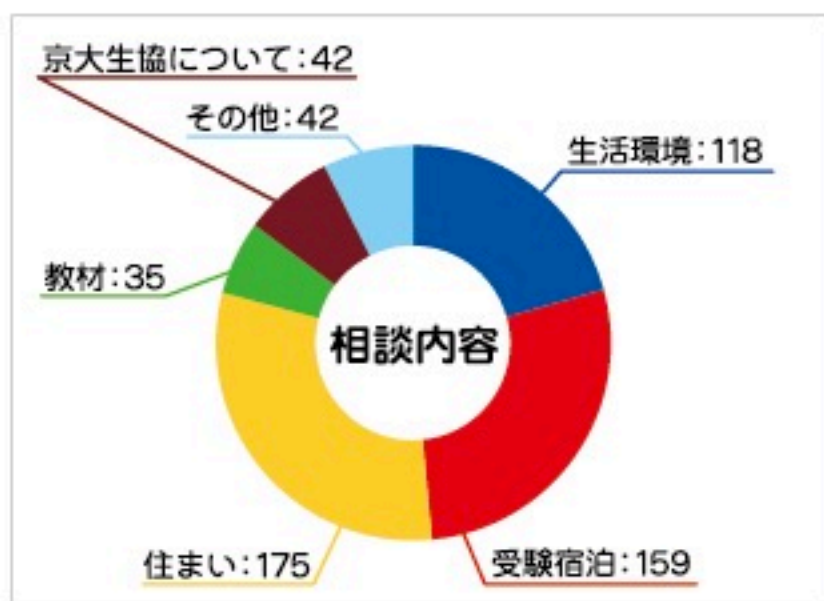
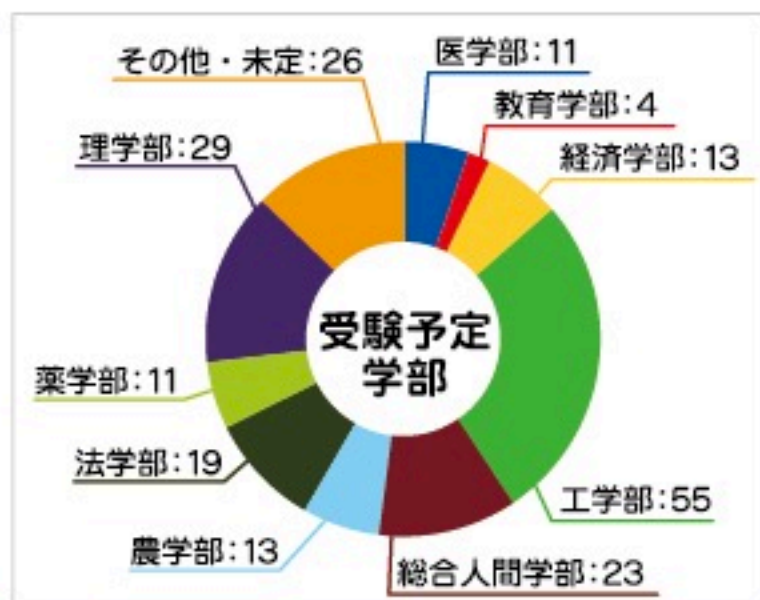
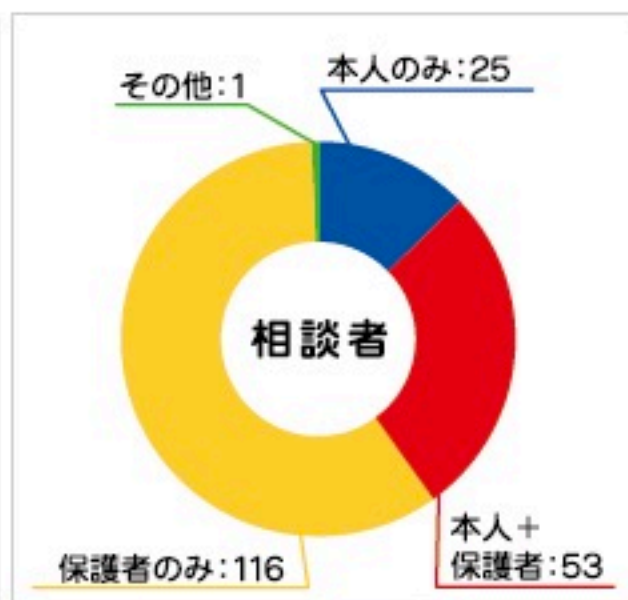
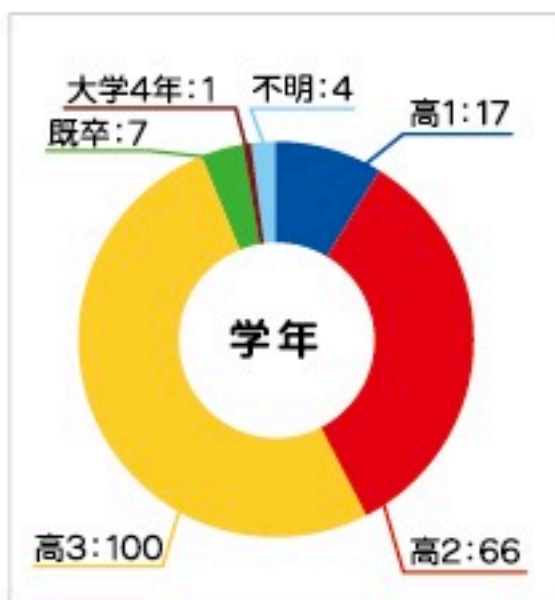
2. 資料配布

- 時間：8:30～17:00
- 配布物：京都大学オープンキャンパス2026ガイドマップ、
京大への道2027、時計台企画案内ビラ
- 配布数：ガイドマップ13568部(昨年10918部)

2日目の参加者が想定以上に来場されたため、お昼過ぎに一部の資料の準備が間に合わない状況もありましたが、ガイドマップは配り切る事ができました。

3. 相談コーナー

- 相談時間：9:30～17:00
- 相談組数：6日90組、7日104組
- 相談者内訳



その他の内容(抜粋)

(3…ア) 住まい探しの時期・方法について

- ・「住まいいつ決める?」「何時頃から始める(住まい)」
- ・「内覧予約開始時期」「アパート探しの時期」
- ・「生協で探す方はどのくらいか。予約は必要か。どのタイミングで探せばよいか」

(3…イ) 寮・食事付き住居・一人暮らしの比較について

- ・「寮とアパートどちらが多いか等」
- ・「食事付きの寮か一人暮らしか予算面も」
- ・「学生寮に入寮基準があるのか」「寮との同時進行について」

オープンキャンパス報告

(3…ウ) 費用・生活費・家賃について

- ・「学生寮の全額(年間)」
- ・「一人暮らしにかかる費用」
- ・「生活費がどれくらいかかるか」「家賃の一般的な相場」

(3…エ) 京都の土地勘・住環境・安全面

- ・「家が遠いので京都の事がよくわからないのが気かり」
- ・「関東のため地理が全くわからない」
- ・「女子の一人暮らし」「治安はいいか」「自転車で10分以内」

(3…オ) 受験～入学後の生活全般

- ・「受験時のホテルについて、入学後の生活費、下宿、一人暮らし」
- ・「受験の時におすすめの宿泊先について知りたい」
- ・「ミールシステム」「パソコンの販売斡旋」「京大生のバイト先」



時計台企画報告 時計台開催企画企画者 野々垣賢人

全体の満足度

満足	84.2%
やや満足	10.5%
どちらでもない	3.9%
やや不満足	1.3%
不満足	0%

企画別満足度

	教員講演	サークル紹介	公開座談会
満足	66.7%	77.4%	86.8%
やや満足	15.6%	7.5%	4.4%
どちらでもない	8.9%	5.7%	4.4%
やや不満足	8.9%	9.4%	2.9%
不満足	0%	0%	1.5%

企画内容、当日運営について

アンケートなどでも全体的にお褒めの言葉が多く、教員講演、サークル紹介、公開座談会のいずれについても、内容面で大きな問題はなかったように見受けられる。一方で、教員講演、特に公開座談会については「もう少し長くてもよい」といった意見が多数見受けられた。

また、昨年度からの変更点として、公開座談会において当日にもテーマを募集する取り組みを実施した。事前に用意したテーマだけでなく、当日に寄せられたテーマを取り上げることで、座談会の内容に変化を持たせることができた。

キャンパスツアー企画報告 キャンパスツアー企画企画者 枝元拓磨

企画概要

2026年8月6日(木)、7日(金)に行われた「京都大学オープンキャンパス2026」において、現役京大生がガイド役となり、高校生および既卒生を先導しながら大学生活・学習内容を紹介するとともに、キャンパス内の主要施設を巡り、一部施設では各施設の職員から直接説明を受けられる機会を提供するキャンパスツアーを実施した。

去年度のキャンパスツアーを踏まえ、今年度のキャンパスツアーは企画を拡大した。今年度は、昨年度から継続の人文・社会科学コース、自然・応用科学コース、創薬・医療科学コースと今回から新設した京大周遊コースの4コースで開催した。



参加者層

高校1・2年生が86.4%と参加者の大半を占めており、これから志望校、志望学部を決めるとき参考としてオープンキャンパスに訪れたことが考えられる。

高校1年生	高校2年生	高校3年生	既卒生・その他
241人(41.0%)	267人(45.4%)	61人(10.4%)	19人(3.2%)

参加者満足度

前年度の93.7%から満足度は上昇し、参加者の95.7%から「満足」または「すごく満足」との評価をいただいた。「やや不満」と「とても不満」との評価も1%存在した。不満の理由としては「期待していた分野の紹介がなかった」、「ほかの施設も訪問したかった」というものがあった。

2026PCカンファレンス 報告

● PC カンファレンス概要

- 開催日程：8月17日、18日、19日
- 開催会場：東洋大学 赤羽台キャンパス
- 全体テーマ：AI時代における人間主体の学習と教育

詳細情報は

<https://conference.ciec.or.jp/2026pcc/>

● 全体テーマ

AI時代における人間主体の学習と教育

● プログラム

- 17日 基調講演「AO時代の教育パラダイムシフト」
シンポジウム「人類の進化 × AIの進化 × 教育の深化」
教育・ITフェア インデキシング
イブニングセッション
- 18日 分科会
ポスターセッション
教育・ITフェア
レセプション
- 19日 分科会
セミナー1
「企業から見たMDASHー高等教育機関における生成AI利活用の取組」
「総合的な探求の時間」を考える～探求から研究へ
セミナー2
「論文執筆における生成AIの利用ーガイドラインの提案」
「学びに関わるみんなで、大学の今を考える」



東洋大学



会場外観

「PCC 2026 に参加して、特に印象に残った内容について」

情報環境機構／中村素典

8月17日

PC 内覧会

各社の製品特徴を詳しくご説明頂くことができました。少し込み合っていたため、全ての製品の話聞くことができなかった点が残念であった。



説明を聞く



実機体験



基調講演

基調講演

坂村健先生による生成AIについての講演であった。生成AIによって教育（学びの目標や教師の役割）がどのように変わったか、私立大学という立ち位置においてどのようなチャレンジをしているのか等についての興味深いお話を伺うことができた。

イブニングセッション「ノウハウ公開します・数理・データサイエンス MDASH リテラシー申請から EZR 運用まで」(ワークショップ)

データサイエンスの基礎となる統計処理の授業を R ベースのソフトウェアを利用して実施する演習に参加した。京都大学はすでに MDASH の認定を取得しており準拠した授業が提供されている。

2026PCカンファレンス参加報告

8月18日

口頭発表：キャリア・教材開発

大学生協が大学における学びの観点から学生にどのような支援ができるか、といったテーマの発表が2件あり、興味深く聴講した。話を聞きながら、最近のIT ツールを活用した積極的な支援につなげていくにはどうすれば良いだろうかと考えた。

教育・IT フェア展示会

60社以上の展示ブースがあり非常に盛況であった。進化したモバイルディスプレイ、メンテナンス性がさらに向上したプリンタ、安全性が向上したモバイルバッテリー、SSD やモバイルデバイスにも対応した破砕機、など興味深い展示があった。



質問する先生

8月19日

口頭発表：初年次教育

大学1年生の情報セキュリティ把握の傾向についての発表があった。高校における教科「情報」が必修化されレベルは上がってきていると思われるものの、自己申告ベースでの理解度の評価は難しいと感じた。

生協職員部会企画：学びに関わるみんなで、大学の今を考える

生成AI が普及した状況において専用ツールを利用する理由など学生を交えた意見交換が行われた。生成AI の出力を内容を理解せずに妄信するのではなく、仕組みをある程度理解した上でツールを利用したいという傾向がある、ということがわかった。

情報環境機構 / 古村隆明

基調講演－東洋大学 坂村健先生

近年の生成 AI が推論フェーズにかかるコスト・リソースを増やして性能を向上させている事実を、人間の認知処理モードに準えて分かり易く説明していただいた。
膨大な知識を持つ生成 AI と人が共存する世界で、人にはどのような活躍の場があるのかについて考えさせられるお話だった。

イブニングセッション AI時代の教育変革：Claude とインタラクティブ動画で実現する「能動的学習」制作体験ワークショップ(ワークショップ型)

教材用の動画を入力し、生成 AI が確認テストの問題文や回答の選択肢を自動生成したり、正解・不正解それぞれに対する解説文などを自動生成するサービスを体験しました。生成 AI の応用範囲の広さを実感しました。

諸発表に関して

大学教員の立場では普段は接する機会のない「高校生の発表」が新鮮でした。発表者の皆さんの行動力に驚かされました。発表ごとに全く異なる分野の内容だったり、同じ目的なのに実現方法が全く違う発表が連続して行われたりと、聞いていて興味の尽きないセッションでした。

展示

企業展示では、ネットや大学生協の店頭などで見かけて気になっていたガジェット類も多数展示されていた。説明員の方から製品の込められた思いなどを直接伺うことができたり、丁寧なデモで製品の魅力を伝えて頂いたり、充実した展示会でした。

企業展示では実際に利用したくなるような面白い製品についてお話を聞けたり、充実した三日間でした。

8月は大学での会議などが少ないタイミングでしたので、三日間しっかりと参加できたのも良かったです。

京都大学教職員交流会

告知



京大農酒 試飲会

学生考案のマーケティング戦略を参考に京大生協・招徳酒造・辻村教授が共同開発した、京大らしい強いサステナブル志向の「濃い」お酒です。学生の援農を受け入れながら丹波西山が有機JAS栽培した「京の輝き」を、伏見の名水で醸しました。



▲ 京大農酒 ラベル



日時

2026年
11月末～12月初旬頃
17:30～19:30予定

場所

未定

参加費

1,000円
(京大農酒持ち帰り希望の場合は+1,500円)

要予約



詳細決まり次第改めてお知らせいたします。