

世界最先端の知に接続する

大学が有する研究・教育ネットワークを活用
多様な視点から物事の本質を見極め 深く理解し
ゆたかな想像力で複雑性に対峙する勇気を持つ

Spanish

Las cenas tradicionales españolas son muy ligeras con ensaladas, sándwiches y tapas.

English(US)

Traditional Spanish dinners are very light with salads, sandwiches or some tapas.

Khb東日本放送開局記念「あすとつながるk h b」 同日開催

SDGsアイデア創出ワークショップ

立命館大学GAstroEdu

×

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科 白坂研究室

■ 日時：2022年10月1日（土）09:00-13:00

■ 場所：東日本放送 会議室

講師陣



白坂 成功

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科・教授



伊藤 翼

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科・特任助教



野中 朋美

立命館大学食マネジメント学部
准教授

■プログラム詳細

10月1日（土）

09:00-09:05	はじめに
09:05-09:10	開会挨拶
09:10-09:20	本日のゴールと流れ 『地球（for all）にやさしい地域・コミュニティ・家族の暮らし ～SDGsアイデア創出ワークショップ～』
09:20-09:45	インプットセッション① 「イノベティブなサービス・製品を生み出すためのシステムデザイン（仮）」 慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科 教授 白坂成功氏
09:45-10:00	インプットセッション② 「サステナビリティとは。地域・コミュニティ・家族の暮らしとSDGs」 立命館大学食マネジメント学部 准教授 野中朋美氏
10:00-10:05	ファインバブル実演・デモ
10:05-10:15	休憩
10:15-10:35	チーム分け、アイスブレイク、Miro説明
10:35-12:30	アイデア発想グループワーク
12:30-13:00	発表会 ラップアップ・まとめ 事務連絡

※当日の事情により、プログラムの一部は変更になる可能性があります

■ 持ち物

ノートPC、筆記用具

（当日の詳細に関しては、参加者の皆さまに別途ご案内をお知らせします）

▼お申込みフォームはこちら

<https://forms.gle/S7tAuTs7wrrDdR2z9>



GAstroEduは、世界が抱える社会課題に対し、身近な「食」をテーマにしたワークショップを通じて子どもたちの主体性や創造性を育み、「本物」に触れながら生産者と生者を教育を媒介につなぐプラットフォームを目指す、オンラインのSDGsワークショップ開発プロジェクトです。大学が有する食の世界的ネットワークと最先端のリモート技術で、海外と直接繋がるライブ感あふれる体験型プログラムを実現。世界の社会課題に対し、身近な食を通じて、小さくとも自らの手でひとつの解決策を作り出していく経験から、サイエンス、テクノロジーのみならず文化や歴史などの多くの視点から問題の本質をとらえることができるイノベーション人材の育成につながることを期待しています。

共催：

立命館大学GAstroEdu

慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科白坂研究室

協力：

khb東日本放送

<https://youtube.com/playlist?list=PLtWYBTziKYWDP93LdzXr8Y3lgt-sVLUf>



GAstroEdu Youtube動画集はこちらから▲