

第10回ロボカップジュニア上越地区大会を開催

12月2日(日)、上越青少年文化センターで第10回ロボカップジュニア上越地区大会が開催されました。

ロボカップは、「2050年までにFIFAの公式ルールのもとで人間のサッカー世界チャンピオンチームに勝てるロボットチームを作る」ことを目標としたロボット技術研究の国際的活動です。その目的は、研究開発を進める過程で次世代の産業の基盤となる科学技術の創造及びその人材育成を図ることにあります。

ロボカップジュニアはロボカップの下位にあるカテゴリーで、ロボット作りを活動の中心に据えた教育研究の国際的活動です。子どもたちが大会への出場・勝利等をめざして、仲間とチームを組んで工夫をしながらロボットを作るという活動を通して、子どもたちの創造性や問題解決能力を育てることを目的としています。「サッカー」「レスキュー」「ダンス」の3部門で構成されており、第10回目となった今回の上越地区大会では「サッカー」「レスキュー」の競技が行われました。上越地区大会の上位大会には、北信越ブロック大会、全国大会(ジャパンオープン)、世界大会があり、本大会はこれら上位大会に向けた、地区予選会も兼ねています。

当日は「サッカー」「レスキュー」それぞれ5チームの参加があり、熱戦が繰り広げられました。本大会は振興協力会が支援しており、参加者に記念メダルが授与されました。



振興協力会主催の旬の野菜でおもてなし料理教室(後期開催)が終了

昨年10月から始まったおもてなし料理教室(後期開催・全3回)が12月6日(木)をもって無事終了しました。野菜の魅力を活かしながら、彩り豊かな美味しいおもてなし料理を毎回作ってきました。最終回を飾ったのは、年末年始のお客様をお迎えするのにぴったりな、レンコンエビ餅、ビビンバ風おこわ、緑茶のティーポーク、スイート栗きんとんの4品を作りました。レンコンエビ餅はレンコンのすりおろしと米粉を使ってもちもちした食感を楽しめる一品、



緑茶のティーポークは豚のかたまり肉を緑茶で茹で、梅干としょうゆにつけ込んださっぱりとした味わいで保存も利く便利な一品です。スイート栗きんとんは小さなカップに入れ焼き目をつけて、目新しい仕上がりとなりました。



参加者からのアンケートには、「知らない方とも楽しく料理ができて楽しかったので、また参加したい」「身近な食材で作れるので参考になるし野菜料理のバリエーションが広がった」等の声をいただきました。来年度も少し趣向を変えて料理教室を開催する予定です。ご検討いただきぜひご参加ください。

発行・お問い合わせ先

〒943-8512 上越市山屋敷町1番地

上越教育大学広報室内 上越教育大学振興協力会事務局

電話：025-521-3626 FAX：025-521-3627 E-mail：kouhou@juen.ac.jp