

# 東工大グローバルサマースクール 2019



2.5日間で  
博士文系教養科目  
1単位!

グローバル日本Y1 / グローカドクター日本 Y1

## テーマ:ひとによりそを形にする-食べる と 喜び



### 夏季集中開講

博士課程・修士課程学生の協働プログラム\*1

“グローバル”は、ローカルでの優れた技術や発想をグローバルに展開していく、国際化の新しい視点です。今回のサマースクールでは、だれもが何歳になっても食べる喜びに焦点をあて、人から世界に展開するイノベーションに取り組みます。東工大発のオリジナルのプログラムです。



加藤英二シェフ  
スラージュ(嚙下フレンチ)  
考案



田中園子氏  
(本学卒)  
塩専門店代表



石井純夫氏 セコム株式会社  
食事支援ロボット MySpoon®  
研究開発



来賓・審査  
井村順一  
副学長(教育運営担当)

第1日目講演:田中園子(塩専門店solco), 加藤英二(フレンチHANZOYAオーナシェフ、食の道ツナギスト)  
第2日目講演:石井純夫(セコム株式会社IS研究所)  
最終日: チームプレゼンテーション、優秀チーム表彰

日時: 2019年9月2日~4日

会場: 大岡山西9号館 W933講義室

(定員40名, 応募締め切り2019年7月31日)

\*1修士課程、専門職学位課程、博士後期課程に在籍する学生、特別聴講学生(協定校学生)科目等履修生、海外交流学生(応募資格詳しくは募集要項を参照してください)。

9月2日12:00~12:40 公開セミナー(無料) W934講義室

加藤シェフ(HANZOYA, 食の道ツナギスト)セミナー 「いつまでも一緒においしく」  
嚙下(えんげ) が難しくなっても楽しめる食を学びます(伝えます)。

グローバルサマースクール(コーディネーター: 金子宏直・東京工業大学准教授)

連絡先: [contact@ggs.shs.ens.titech.ac.jp](mailto:contact@ggs.shs.ens.titech.ac.jp)

URL: <http://www.ggs.shs.ens.titech.ac.jp/index.html>