

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 広報誌

# CELERY

セロリ

2017.10  
October  
No.105



# YAKUZEN EXPOでも活躍 子どもの笑顔が大好きな メンバーたち

創設17年目を迎え、14名のメンバーが在籍する「児童文化部」。  
「YAKUZEN EXPO 2017」ではキッズコーナーを担当するなど、  
さまざまな活動で注目を集めるメンバーにお話を伺いました。



「YAKUZEN EXPO 2017」では、沢山の在学生が活躍しました。メイン会場2階のキッズコーナーを担当したのが「児童文化部」です。さまざまな学部から子どもも好きなメンバーが集まり、主に幼稚園や保育園、公民館などで活動を行っています。

今回のキッズスペースを任されるにあたり、小さな子どもに楽しんでもらうにはどうすればよいか、夏休み返上で企画を考えた。いつもイベントで大人気の「パネルシアター」のお話を3つ準備

することにしました。パネルシアターとは、ボード上の絵人形を動かして物語を展開する、いわば「動く絵本」。ひっくり返すと動物が変身するなど、仕掛けもいっぱい。パネルに子どもたちも大興奮！登場人物になりきったメンバーが演じるパネルシアターは大にぎわいでした。

今後の目標は幼稚園や保育園での公演を増やすこと。「もっとたくさんの子どもの笑顔が喜ぶ姿を見たいんです」と、キラキラした笑顔で語ってくれました。

子どもたちの笑顔に出会うため  
もっと活動の場を広げていきたい

旬のひと 第10回

児童文化部

## CELERY | No.105

中村学園大学・中村学園大学短期大学部  
広報誌 [セロリ] 2017.10.24発行



### 02 ----- YAKUZEN EXPO 2017 開催報告

Column1

### 07 ----- フード・マネジメント学科 Information 「活躍するフード・マネジメント学科 1期生たち」

Column2

### 08 ----- この授業に注目! 「経営情報システム論」 流通科学部 木下 和也教授

### 09 ----- GO!GO!PICKLES 「秋と言えば...を調査」

### 11 ----- CELERY誌面講座 第8回 教育学部 吉川 昌子 教授 「いきいき動作でからだところを整えよう」

Column3

### 13 ----- クラブ&サークル 「陸上競技同好会」

### 14 ----- NEWS&TOPICS



# YAKUZEN EXPO 2017

## 開催報告

健やかな暮らしに向けて、これからの食を提案  
多彩なプログラムを16,000人が満喫

「2006年日中薬膳・機能性食材博覧会」の開催から11年、食に関する国内外の環境変化を受け、更に進化した食と健康の博覧会「YAKUZEN EXPO 2017」を開催。  
薬膳科学研究所をもつ本学と20年以上にわたり学术交流協定を結ぶ中医学の権威、上海中医薬大学(中国、上海市)との共同主催にて実施しました。  
展示会場となった福岡国際センターは、68の企業・教育機関・自治体によるブース出展のほか、多彩なプログラムが実施され、シンポジウム会場と併せて3日間で16,000人以上の来場者で賑わいました。

### 「YAKUZEN EXPO 2017」開催概要

**日 程** 2017年9月1日(金)～3日(日)3日間／時間:10:00～17:00  
**会 場** 福岡国際センター(展示会)及び福岡国際会議場(シンポジウム)  
**主 催** 中村学園大学、上海中医薬大学

**特別協賛**

**一般協賛** 株式会社九電工、JAグループ福岡、株式会社ふくや

**後 援** 中華人民共和国駐福岡総領事館 経済産業省九州経済産業局 厚生労働省九州厚生局 農林水産省九州農政局 福岡県 福岡市 福岡県教育委員会 産業医科大学 福岡商工会議所 一般社団法人九州経済連合会 一般社団法人福岡中小企業経営者協会 九州電力株式会社 株式会社西日本シティ銀行 株式会社福岡銀行 西日本鉄道株式会社 西部ガス株式会社 株式会社九電工 九州旅客鉄道株式会社 株式会社西日本新聞社 株式会社ふくや 株式会社トーホー ロイヤルホールディングス株式会社 JAグループ福岡 福岡県食品産業協議会 一般社団法人福岡市私立幼稚園連盟 一般社団法人福岡市保育協会 公益社団法人福岡県栄養士会 公益社団法人福岡県医師会 一般社団法人福岡市医師会 一般社団法人福岡県歯科医師会 公益社団法人福岡県薬剤師会 公益社団法人福岡県看護協会 特定非営利活動法人日本栄養改善学会 日本食生活学会 一般社団法人日本食物繊維学会 公益社団法人日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部

**来場者数** 16,028名

9/1  
9/2  
9/3

# 展示会

会場／福岡国際センター

9月1日(金)福岡国際センター1階ロビーにて「YAKUZEN EXPO 2017」のオープニングセレモニーが行われました。主催者を代表して学校法人中村学園 中村量一理事長の挨拶に続き、来賓によるテープカットで幕をあげました。

展示会では「食の旅ゾーン」「ライフステージゾーン」「クッキングゾーン」「食のビジネスゾーン」「フードコートゾーン」の5つのゾーンに分かれて、展示をはじめ、セミナー、ワークショップ、料理ショーなど多彩なプログラムが実施され、連日大盛況となりました。



学校法人中村学園  
中村 量一 理事長



「食のビジネスゾーン」では食を通して健康づくりに取り組む企業の注目商品が一堂に集結。



「ライフステージゾーン」では妊娠期・乳児期から老年期まで各世代別に食生活のポイントを提案。



上海中医药大学のブースでは、日本初公開の体質診断アプリ「魔法の鏡」が登場。舌の状態から体質パターンを判定。判定結果に応じた薬膳レシピも配布された。



「食の旅ゾーン」では人類の歴史と食との関わりを通して、薬膳の考えや100種類以上の薬膳の食材とその機能性を紹介。



「薬膳の食材」や「九州の薬膳」など、薬膳に対する先入観を覆す様々な展示が設けられた。

## ●展示会出展者一覧(50音順)

株式会社味の兵四郎、味の素株式会社、味の素冷凍食品株式会社、天草オリーブ園AVILO<株式会社九電工>、石井食品株式会社、一番食品株式会社、株式会社伊藤園、伊那食品工業株式会社、岩田産業株式会社、エスジーグリーンハウス株式会社、メディカルドライブフーズ株式会社、エスピー食品株式会社、エム・シーシー食品株式会社、オーケー食品工業株式会社、開聞山麓香料園&Minari、カゴメ株式会社、兼貞物産株式会社、株式会社Carna、キッコーマン食品株式会社、九州電力株式会社、九州薬用作物推進協議会、九電産業株式会社、キュービー株式会社、ケンコーマヨネーズ株式会社、上毛町、ココ・コーラボラズジャパングループ コカ・コーラウエスト株式会社、西部ガス株式会社、産業医科大学、JAおきなわ・株式会社クロックワーク コンソーシアム、株式会社J-オイルミルズ、株式会社真誠、ヤマキ株式会社、株式会社セッコー(農事組合法人豊の国耶馬台ぎのこセンター)、創作弁当 辻が花、太陽製粉株式会社、宝酒造株式会社、株式会社筑前町ファーマーズマーケットみなみの里、株式会社中華菜館五福、テーブルマーク株式会社、株式会社トーホー、トリゼンフーズ株式会社、中村調理製菓専門学校、株式会社西鉄シティホテル、西日本新聞社、日清オイログループ株式会社、日本製粉株式会社、ネスレ日本、ハイアットリージェンシー福岡、株式会社Biomaterial in Tokyo、株式会社VIPグローバル、株式会社ヒライ、農事組合法人福栄組合、学校法人福岡医療学院 福岡医療専門学校、公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー、福岡県バイオ産業拠点推進会議(久留米リサーチ・パーク)、福岡市農林水産局、株式会社ふくや、不二製油株式会社、北海道大学COI(Center Of Innovation)「食と健康の達人」拠点、マリンフード株式会社、丸善雄松堂株式会社、マルハニチロ株式会社、道の駅うきは、株式会社Mizkan、株式会社明治、森永乳業九州株式会社、ヤクルト、株式会社ヤヨイサンフーズ、株式会社ヨコオ、ラ カサ ディ ナオ(La casa di Nao)

9/1

開催記念シンポジウム

# 『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』

会場／福岡国際会議場 メインホール

開催記念シンポジウムでは、『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』をテーマに、上海中医药大学胡鴻毅副学長による特別講演が行われ、薬膳は経験則に基づく中医薬を基本としており、今後の更なる発展のためには科学的な追求が重要だと語られました。また、上海中医药大学中薬学院 楊柏樑教授と本学の薬膳科学研究所 所長 徳井 教孝教授によるシンポジウムでは、健康維持と促進における腸内環境の重要性について述べられ、専門的な最新の情報に参加者も熱心に聞き入っていました。



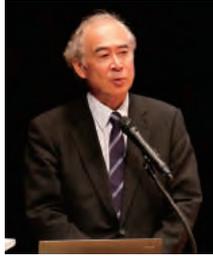
上海中医药大学中薬学院 楊柏樑 教授



上海中医药大学 胡鴻毅 副学長



栄養科学部 中野修治 教授



薬膳科学研究所所長 徳井 教孝 教授

## PROGRAM

9/1 開催記念シンポジウム  
『世界に向けた「YAKUZEN」の発信』  
座長／中村学園大学 教授 中野 修治

特別講演 中薬健康事業の国際的な発展およびそのニーズ  
上海中医药大学副学長 教授 胡 鴻毅

シンポジウム 『YAKUZEN』と腸内環境  
[シンポジスト] 上海中医药大学中薬学院 教授 楊 柏樑  
中村学園大学 薬膳科学研究所所長・教授 徳井 教孝

9/2

市民公開講座

# 『日本の食文化と養生』

会場／福岡国際会議場 メインホール

市民公開講座では、『日本の食文化と養生』をテーマに講演がスタート。MIHOMUSEUM 熊倉功夫館長は世界に誇る和食のすばらしさや価値について、また、伊那食品工業株式会社 井上修代表取締役社長は寒天の歴史や効能、現在の活用例について解説されました。日本人に元々備わる潜在的な感覚、食習慣と、科学技術の進歩による新たな情報が紹介されました。



栄養科学部 三成 由美 教授



伊那食品工業株式会社 井上 修 代表取締役社長



MIHOMUSEUM 熊倉 功夫 館長

## PROGRAM

9/2 『日本の食文化と養生』  
10:00～12:00  
座長／中村学園大学 教授 三成 由美

講演 「和食の精神」 MIHOMUSEUM 館長 熊倉 功夫  
「日本人と海藻と寒天」 伊那食品工業株式会社 代表取締役社長 井上 修

9/2

フード・マネジメント学科開設記念シンポジウム

# 『食産業のこれからと人材育成』

会場／福岡国際会議場 メインホール

フード・マネジメント学科開設記念シンポジウムでは、栄養科学部 太田英明教授から栄養科学の基礎知識にマネジメント教育を施す新学科の特徴が説明され、ロイヤルホールディングス株式会社 イヤルホールディングス株式会社 菊地唯夫代表取締役会長の「ロイヤルと日本の食産業の歩み」と、カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカカレッジ・ドルシャール副学長による「世界の食産業人材育成」の2講演と、トーマスアンドチカライン株式会社の2講演と、トーマスアンドチカライン株式会社の力石寛夫代表取締役をファシリテーターに迎えたパネル討論が行われました。



The Culinary Institute of America 副学長 Greg Drescher氏



ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 菊地 唯夫氏



トーマスアンドチカライン株式会社 代表取締役 力石 寛夫氏



栄養科学部 太田 英明 教授

## PROGRAM

9/2 フード・マネジメント学科開設記念シンポジウム  
『食産業のこれからと人材育成』

講演 ロイヤルと日本の食産業の歩み  
ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長 菊地 唯夫  
世界の食産業人材育成  
The Culinary Institute of America 副学長 Greg Drescher

シンポジウム 日本の食産業のこれからと人材育成  
[シンポジスト]  
菊地 唯夫、Greg Drescher、中村学園大学 教授 太田 英明  
[ファシリテーター]  
トーマスアンドチカライン株式会社 代表取締役 力石 寛夫

9/1  
9/2  
9/3

# 薬膳料理ショー

会場／福岡国際センター

料理ショーでは3日間を通して、有名シェフや人気料理研究家が登壇し、美容、腸内環境の改善、老化防止(アンチエイジング)の3つのテーマで家庭でできる薬膳料理を紹介しました。市町村とのコラボステージも行われ、首長自ら登壇し特産品のPRとそれらの食材を生かした薬膳料理が紹介されました。



料理ショーに協賛いただいた筑前町の田頭喜久己町長と中村学園大学 甲斐 諭学長(写真中央)

## PROGRAM

### 9/1 美容の薬膳

- 11:00～ 謝 華顕(聘珍樓 元総料理長)
- 12:30～ うきは市協賛  
白鳥 頼敏(柚子庵 代表取締役社長)
- 14:00～ 謝 華顕(聘珍樓 元総料理長)
- 15:30～ 下田 敏子(ぬか床千束 店主)

### 9/2 家庭の薬膳[腸内環境改善]

- 11:00～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)
- 12:30～ コウ ケンテツ(料理研究家)
- 14:00～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)
- 15:30～ 糸島市協賛 石橋 尚幸(ラ・カーサ・ディ・ナオ オーナーシェフ)

### 9/3 老化防止の薬膳[アンチエイジング]

- 11:00～ 上毛町協賛 脳屋 友詞(Wakiya一笑笑茶樓 オーナーシェフ)
- 12:30～ 奥田 政行(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)
- 14:00～ 筑前町協賛  
磯山 俊二(西鉄グランドホテル 名誉総料理長)
- 15:30～ 奥田 政行(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)



Wakiya一笑笑茶樓  
オーナーシェフ 脳屋 友詞氏



アル・ケッチャーノ  
オーナーシェフ 奥田 政行氏



料理研究家  
コウケンテツ氏



聘珍樓 元総料理長 謝 華顕氏による料理ショー

## PROGRAM

### 9/1

- 10:30～ 「栄養科学部フード・マネジメント学科の学生発表」
- 11:40～ 「学名から紐解くハーブの効用」  
開聞山麓香料園 園長 宮崎 泰
- 13:00～ 「機能性表示食品制度の動向」  
有限会社健康栄養評価センター 代表取締役 柿野 賢一
- 「機能性表示食品支援事業紹介」  
九州大学大学院 農学研究院 准教授 清水 邦義
- 14:10～ 「中医養生」上海中医药大学 基礎医学院 教授 文 小平
- 15:20～ 「“長寿菌”がいのちを守る!～大切な腸内環境コントロール～」  
理化学研究所 特別招聘研究員 辨野 義己

### 9/2

- 10:30～ 「“長寿菌”がいのちを守る!～大切な腸内環境コントロール～」  
理化学研究所 特別招聘研究員 辨野 義己
- 11:40～ 「必要な栄養を取りながら腎臓に負担をかけない。  
辿り着いた食事療法(低カリウム野菜 健腎菜)」  
メディカルドライブフーズ株式会社 代表取締役 岡部 正晴
- 13:00～ 「食事から美容効果を」上海中医药大学 公共健康学院 院長 王 秀蘭
- 14:10～ 「嚥下調整食ととりみ調整」三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 船見 孝博
- 「嚥下調整食・献立への展開」中村学園大学 名誉教授 吉岡 慶子
- 15:20～ 「がんの科学療法後の食事について」  
上海中医药大学 公共健康学院 副教授 孫 麗紅

### 9/3

- 10:30～ 「栄養科学部卒業生対象 リカレント教育」
- 11:40～ 「ヘルシーで美味しいチョコレート」  
有限会社チョコレートショップ 代表取締役 佐野 隆
- 13:00～ 「腎臓病を食事で改善」上海中医药大学 基礎医学院 副教授 郭 鼎磊
- 14:10～ 「福岡市内産農産物を応援しよう!～福岡市の地産地消の取組み～」  
福岡市農林水産局 総務部 政策企画課 生産・流通戦略係長 水崎 亮二
- 15:20～ 「子供のすこやかなる成長と生活習慣」  
産業医科大学医学部 医学教育担当教員 准教授 山本 幸代  
佐賀整肢学園こども発達医療センター小児科 科長 久保 和泰  
宇都興産株式会社 健康管理センター 専属産業医 後藤 元秀



上海中医药大学  
公共健康学院 院長  
王 秀蘭氏



有限会社チョコレートショップ  
代表取締役 佐野 隆氏

展示会のセミナー会場では、専門家を招いて気軽に薬膳を学べるセミナーなどが、3日間で15講座開催されました。美容の薬膳、機能性表示食品について、嚥下食、腸内コントロールについてなど、子供から高齢者まで普段の生活に役立てていける多彩な講義内容に多くの受講者が集まりました。



9/1  
9/2  
9/3

# YAKUZENセミナー

会場／福岡国際センター

PROGRAM

9/1 日

- 10:30～ 鎌田 裕之(中村調理製菓専門学校 准教授)「西洋デザート」
- 12:00～ EMI & 中村希利奈「インドネシア料理」
- 13:30～ 王 和雄(中国菜館福新楼 料理顧問)「名店炒飯」
- 15:00～ 柴田 眞利(中華菜館五福 オーナーシェフ)「四川麻婆豆腐」

9/2 日

- 10:30～ 節句田 真一(中村調理製菓専門学校 准教授)「中華スープ」
- 12:00～ 日田市協賛 樋口 勝子(管理栄養士)  
「江戸時代の農学者・大蔵永常の和食を楽しむ」
- 13:30～ 高橋 毅(タカクラホテル福岡 総料理長)「フルーツ水細工」
- 15:00～ Radio DJ Colleen「英語でクッキング(小学生対象)」

9/3 日

- 10:30～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳I」
- 12:00～ 福岡市農林水産局協賛 白井 誠一(和菓子処 兎月 店主)「キウイモ和菓子」
- 13:30～ 文 小平(上海中医药大学 基礎医学院 教授)「日常の薬膳II」
- 15:00～ 小田 英男(ホテルニューオータニ博多 総料理長)「スパニッシュオムレツ」



ホテルニューオータニ博多  
総料理長 小田 英男氏



中華菜館五福 オーナーシェフ 柴田 眞利氏



中国菜館福新楼 料理顧問 王 和雄氏

薬膳ワークショップ

会場 / 福岡国際センター

9/1  
9/2  
9/3

クッキングゾーンの薬膳ワークショップでは、福岡の老舗中華料理店のシェフや有名ホテルの総料理長らが講師となり、さまざまなテーマで調理実習形式のプログラムが実施されました。

薬膳・食育ボランティア部

「柿の葉茶」の試飲提供

うきは市と協力し、無農薬の柿の葉を使ったお茶を来場者に提供。手製のレシピも配布しました。



中村調理製菓専門学校「薬膳パン」販売



フードコートでは中村調理製菓専門学校が薬膳素材を練り込んだパンやマフィン販売。たくさんの人だかりで、売り切れ続出となりました。

他にもさまざまなイベントが開催!

企業ブースの一部では学生がスタッフとして立ち、企業の方と一緒に商品説明を行うなど、会場内では中村生も大活躍しました。

中村学園女子高等学校企画  
「食」のサミット

国際会議場で開催された「食」のサミット。アメリカ、マレーシアなど、世界各国から予選を通過したファイナリストが集結。世界の中高生が「食」に関する諸問題と解決策を発表し、食の未来について考えました。



2階

中村学園コーナー

東峰村への豪雨災害復興支援として、中村学園と小石原焼がコラボしたオリジナルの器も販売しました。



ライフステージゾーンの展示・体験コーナー

展示内容説明や体験コーナーのサポートを学生スタッフが担当。骨密度測定コーナーは行列ができるほどの人気でした。



活躍する  
フード・マネジメント学科  
1期生たち

ナカムラBlogを担当する「Maple.N(メイブルン)」



受験生応援サイト  
「中村のタネ」



HPアドレス <http://www.nakamuranotane.com/>



Maple.N(メイブルン)のメンバー

高校生向けの受験生応援サイト「中村のタネ」は、高校生が知りたい情報を発信するサイトです。このサイト上で、今年開設したばかりのフード・マネジメント学科の情報をブログで発信しているのが、フード・マネジメント学科1期生7名の「メイブルン」です。



得意のイラストを使って記事を書くことも。

フード・マネジメント学科のイメージを掴んでもらうために活動しています。もしフード・マネジメント学科に興味がある高校生がいたら、企業とのコラボ商品の企画や大学の外での学びなど、新しい試みが沢山できる学科なのでおすすめです。これからもパンフレットには載っていないような記事をアップしていきますので、是非読んでみてください！



酒井知優さん  
都城泉ヶ丘高等学校出身



週1回メンバーでミーティング、ブログに掲載するアイデアを出し合います。

オープンキャンパス・YAKUZEN EXPOで学生発表



オープンキャンパスでは多くの保護者や高校生に対して、学科の魅力を伝えた

オープンキャンパスやYAKUZEN EXPO 2017など、フード・マネジメント学科の魅力を大勢の前で発表する場が沢山ありました。1期生の生の声をぜひ聞いてほしい、という思いから、発表を任せられることになった彼らたち自身にも、プレゼンスキルを磨く良い機会となっています。

商品開発に興味をもち学んでいる3人は、現在の学びや中村調理製菓専門学校とのWスクールについて紹介。「魅力を伝えられるか不安があった」と語るものの、授業の感想や自分たちの思いを交えながらの発表は、聞く人をしっかりと惹きつけていました。



(右から)  
羽多野 紀実香さん・  
酒井 知優さん・佐藤 衣純さん

フードビジネス、マネジメント分野に力を入れ学んでいる3人は、学科の授業や産学官連携に加え、学生生活についても紹介。大勢の前で堂々と発表を行い、「話したかったことはすべて伝えられた」と笑顔で語ってくれました。



(右から)  
梶原 玲士さん・  
江頭 蓮さん・末松 昂樹さん

この授業に  
**注目!**

流通科学部 木下 和也教授



実習中の様子

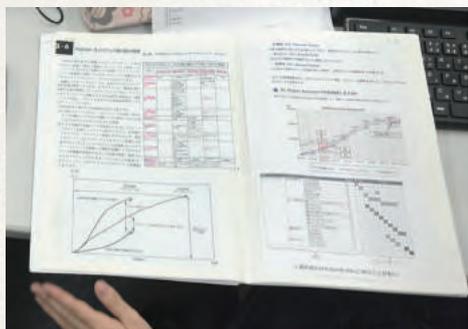
**座学・実習・講演**  
**3つの形式の学びで**  
**企業の即戦力を育てる**

ほとんどの企業はその活動を円滑に行うために、さまざまな情報システムを活用しています。この授業では、効率的に業務を行うためにどのようなシステムが必要なのか、それがどう活用されているのか、各部署間でどう情報共有されているのかなど、企業における情報システムについて学びます。

# 経営情報システム論

中村学園ならではの授業や学生に人気の授業など、ユニークな講義や実習を紹介します。

大きな特長は、座学・実習・講演という3つの形式を通して、情報システムを利用する側と開発する側の双方から学べるということ。講演は、株式会社日立ソリューションズ西日本、株式会社S A Tといった現役のIT企業の方を講師に招きます。情報システムとは何かという基本知識を学ぶだけでなく、レンタルショップの業務システムづくりを体験する実習を通して、開発技術も育成。授業を担当する木下教授は、「企業を支えているのはITだということを理解し、社内業務の効率化を推進できる人材になつてほしい」と語ります。



流通科学科4年  
河北 麻衣さん  
(博多女子高等学校出身)

昨年、この授業でプログラミングについて学習。システムがうまく稼働した時の達成感を伝えたくて、情報系授業の補佐のアルバイトも務めています。今後も内定先の企業で専門知識やスキルを活かしていきたいです。



## ▶▶▶ Student's Voice

高校生の頃はパソコンが苦手でしたが、今では簡単なシステムをつくれるようになりました。将来は技術を提供するだけでなく、企業の情報伝達を円滑にするためのシステムを構築できたらいいなと思っています。

流通科学科3年 木村 奈那美さん  
(中村学園女子高等学校出身)



この授業では「レンタルショップのシステムを作る」という課題があり、一からプログラミングしてシステムを構築。インターンシップ先でもシステムを理解することができ、学びが活かされていることを実感しました。

流通科学科3年 立部 真衣子さん  
(光陵高等学校出身)



# Go!Go! Pickles

「秋」と言えば〇〇を調査!

「秋」は好奇心旺盛になる季節…。  
芸術の秋、食欲の秋、運動の秋など、  
それぞれの「秋と言えば〇〇」を調査しました!

虫の声を聞きながら  
本を読んでいたのんびりとした  
時間を過ごしたいです



[栄養科学部2年]  
田代 帆乃香さん

私の出身は  
小石原焼のある東峰村  
焼物体験にぜひ  
いらしてください!



[流通科学部3年]  
林 克樹さん

秋は美味しいものがたくさん  
私の地元・朝倉の果物を  
ぜひ食べに来てください!



[流通科学部1年]  
日野 都香沙さん

ゆず味噌と鶏肉味噌  
両方食べても197kcalです



ゆず味噌(左)と鶏肉味噌(右)をのせたナス

味にくせないナスは様々な食材や調味料との相性が良く、これまで行ったいろんな国でいろんな食べ方がされてきました。健康とカロリーが気になる人にもぴったりのナスのレシピを紹介します。ナス自体が低カロリー、そして電子レンジなどを賢く利用して油は使いません。また、ナスの皮には健康に良いとされるフィトケミカルもたっぷりです。下処理で皮に切り込みを入れておくと、調理後には皮も一緒においしく頂けます。

ナスはまず電子レンジで加熱し(600W×2分)、次に柚子や鶏ひき肉を混ぜた味噌をのせてオーブントースターで焼くだけです。

## Recipe

材料(2人分)

■ナス2本(24kcal)

■ゆず味噌(67kcal)

●みそ…大さじ1.5 ●みりん…小さじ2  
●砂糖…小さじ2 ●ゆず(40g程度)…1個

■鶏肉味噌(106kcal)

●鶏ひき肉…40g ●砂糖…小さじ2  
●油…少々 ●みりん…小さじ2  
●みそ…大さじ1.5 ●水…小さじ2程度~適宜

## 健康の秋

健康的な  
ダイエットにも適した一品  
「秋ナスの味噌田楽」



栄養科学部  
フード・マネジメント学科  
水元 芳 教授

自分自身を主人公に  
重ねることができるのも  
ジブリ映画の魅力



ジブリ映画は「原質神話」と深く関係があります。原質神話とは、主人公に何か災難がふりかかり、主人公は旅に出て何かを得たのちに、その災難を打破するというストーリーのことで、ジブリ作品の中でも『千と千尋の神隠し』は原質神話を忠実に表した作品です。また、『千と千尋の神隠し』は、深いメッセージと内容の難しさのバランスが一番いい作品だと考えています。

ジブリ映画には、人は誰でも成長できる、人は一人ではない、協力すれば大きな力になるというメッセージがこめられています。みなさんもお気に入りのジブリ映画を見てリフレッシュしてみませんか。

## 芸術の秋

おすすめのジブリ映画  
「千と千尋の神隠し」



流通科学部  
福沢 健 准教授

最も重要なのは  
TPOをわきまえた  
着こなしです!



学生にファッションの授業を教えている以上は、専門分野の教員として服装にもこだわりをもっています。また、学生から見てもおしゃれな先生であるために、時代の流れに合わせたコーディネートを中心に、TPOを意識して服を選んでいきます。

スーツは一見シンプルですが、実はこだわりが凝縮された服装です。例えばシルエットや襟の形、ズボンにはシングルかダブルにするかなど、一つ一つに歴史やディテールには意味が込められています。この秋冬もそのような知識を楽しみながらコーディネートしたいですね。

## ファッションの秋

ファッションの  
プロとしての着こなし



栄養科学部  
フード・マネジメント学科  
手嶋 康則 准教授

高橋優の「ひとりぐらし」は  
一人暮らしの学生が  
共感できる歌詞です



昨年の霜月祭でのステージ発表

「忙しさに追われ何もかもが嫌になりそうになるけど、誰かが僕を必要としてくれる。そんなことを生きがいにしてんのだ。」という歌詞が印象的な、ゆずの「ストーリー」という曲がおすすめです。ゼミやアルバイト、サークル活動で忙しくて疲れた時、この歌詞に救われ、また頑張る活力を与えてくれました。

11月2日(木)~4日(土)の霜月祭では、3日間、アコースティックギター同好会でステージ発表をします。演奏予定の曲は、高橋優の「ひとりぐらし」。次にDEPAPEPE(デパペペ)の「いい日だったね」。メッセージ性の強い曲や流行の曲を選んで演奏していますので、ぜひ見に来てください!

## 音楽の秋

おすすめの曲  
ゆずの「ストーリー」



アコースティックギター同好会  
部長 井手 俊作さん  
流通科学部3年  
(唐津東高等学校出身)

図書館の学生サポーターたちが  
選んだ本を紹介する  
特設コーナーがおすすめです



図書館にあるオススメの本を二冊紹介します。一つは中島芭旺(ばお)さんの『見ている、知ってる、考えてる』です。作者は10歳の男の子ですが、子供の目線で現代の社会をとらえた内容で、考えさせられることがたくさんあります。二つ目は栗原類さんの『発達障害の僕が輝ける場所を見つけられた理由』です。私は幼児保育学科なので、発達障害の児童についての学習はしたのですが、あいまいにしか理解できなかったことが、この本のおかげで詳しく分かるようになりました。

図書館には話題の本や趣味の本も沢山あります。ぜひ本屋さんに行く感覚で立ち寄りみてください!

## 読書の秋

図書館でおすすめの本  
『見ている、知ってる、考えてる』  
『発達障害の僕が輝ける場所を見つけられた理由』



図書館の学生サポーター  
宮本 楓さん  
幼児保育学科2年  
(福岡講倫館高等学校出身)

毎回、本学の教員が、誌面上で「CELERY」ならではの講座を開講。日常生活にも役立つさまざまな情報を発信します。

# いきいき動作でからだと こころを整えましょう

仕事や人間関係のトラブルなど、自分でも気づかないうちに溜まっていくストレス。ストレスを感じているとき、こころやからだは緊張しています。

その緊張をうまくコントロールできないで溜め込むと、からだやこころにさまざまな不調をもたらします。

そこで今号では、からだに適切な緊張を入れたり弛めたりして、余分な緊張に気づき、自由に動かせるようにする「動作法」についてお話します。

中村学園大学  
教育学部 児童幼児教育学科  
発達支援センター長

吉川 昌子 教授

からだの凝りをほぐせる  
こころの使い方を身につけて、  
元気になりましょう！



## こころとからだの密接な関係 こころの不調は動作に現れる

こころとからだ、気持ちと動作は切っても切れない密接な関係にあります。私たちは普段何かをしようとするとき、その目的に応じた動作のために必要な力をからだに入れます。とりわけストレスを感じる場面では、頑張つてその状況に対応しようと身構えるために、無意識に背中を丸めたり、腰を反らせたりして、いつも以上に力を入れてしまいがちです。しかし通常はそうした事態が過ぎれば、安心してホッとすると同時にからだの緊張も弛めて、落ち着いた状態に戻れます。このように私たちのこころとからだはつながっているのです、からだの疲れが取れると、精神的にもリラックスします。

ところが緊張して身構える状態が

長く続くと、からだに入れた余分な力が抜けきれずに残り、姿勢の歪みや肩凝り・腰痛といったからだの不調となって現れます。とは言え、知らず知らずのうちに抱え込んだ疲労は、なかなか自覚しにくいものです。たとえば次のような動作不調を感じたら、それはこころの疲れのサインかもしれません。まずは自分のからだの隅々にまでこころをいきわたらせ、からだの声を聴いてみましょう。

## 固まっていたからだをほぐして こころも軽く、いきいきと

「動作法」というのは、からだの慢性的な緊張に気づき、その余分な力を抜くなど、自分で自由に動かすからだとこころの使い方を覚える心理療法です。からだに不調をきたしている動作を課題にして、余分に入れて力に自分で気づき、自分で抜く練習をします。この自分でするというのが特徴で、整体やマッサージなど受動的に緊張を弛める身体療法と根本的に異なる点です。

こころの緊張によつて無意識に入れていく力がずつと抜けないまましていると、慢性緊張になります。慢性緊張は、本人にとつてそれが普通になつてしまつていて、まったたく気づいていないこともあります。そのため動作法では、からだやこころのさまざまな不調に共通するのは、か

らだの硬さだと考え、前述したような動作不調を発見のヒントにしています。多くの人がからだの硬さは、生まれつきや加齢が原因だと思つています。しかし実は年齢に関係なく、緊張をうまくコントロールできなくなったことにより招いた不調の現れであることが少なくありません。つまりいくつになつてもこころとからだはその使い方によつて、しなやかさを取り戻すことができるのです。そこで重要なのが、からだの凝りをほぐすこと。動作法では動きにくくなつている自分のからだに注意を向け、入り過ぎていく力を抜きながら動かそうと努力します。このからだを動かそうと努力するこころの動きで、からだの不調が改善され、こころも元気になつていきます。

## CHECK!

### このような不調は ありませんか？

- ・からだが重たい
- ・突っ張る
- ・だるい
- ・勝手に動く
- ・固い
- ・動くとき痛い
- ・こわばる
- ・動きにくい

無理せず実践!

# からだの凝りをほぐす動作課題を練習しましょう

① 実際に自分のからだを動かしてみましょう。まず初めに姿勢の確認です。

## 動作課題を行う際の基本姿勢

- ① 両足を重ねないで胡坐ずわり。左右の足は組みやすい方を前に。(胡坐が難しい時は、椅子に座ってやることもできます)
- ② 床面に対して、上体がタテまっすぐになるように骨盤を立てる。
- ③ チェックポイントで、歪んだ姿勢になっていないか確認しましょう。



### ○ タテまっすぐの姿勢



### ✕ 歪んだ姿勢のチェック・ポイント



- 頭: 前方に出ている
- 頸: 突き出している
- 肩: 内屈している
- 背中: 屈がっている
- 骨盤: 後に倒れている

② 肩凝り・腰痛を軽減・解消する動作課題に取り組んでみましょう。

### 肩 周りの動作課題

#### 肩開き

左肩を動かさず、右肩だけをいっぱいまで後ろに開きましょう。上体の中心線を軸として、右肩をゆっくり後方に動かしていく。いっぱいまで広げたら、またゆっくりともどに戻す。左肩も同様に行う。



### 肩 周りの動作課題

#### 肩上げ下ろし

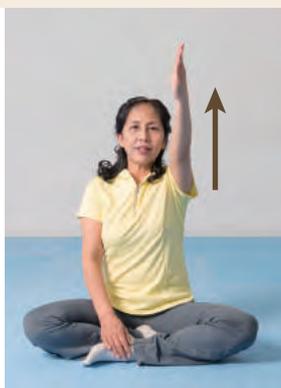
右肩をいっぱいまで上げて、ゆっくり下ろしましょう。肩が耳につくように対側に沿って、まっすぐ上げる。肩甲骨が回転していくように動かす。肩をいっぱいまで上げたら、再びゆっくりと下ろしていく。左肩も同様に行う。



### 肩 周りの動作課題

#### 腕挙げ下ろし

まっすぐ伸ばしたままで、右腕をからだの正面を通して上に挙げ、ゆっくり下ろしましょう。指先から手首・肘までまっすぐに伸ばしたまま、右腕をいっぱいまで挙げる。肩関節から腕を回転させるイメージで、からだの正面を通るように挙げていく。いっぱいまで挙げたところで、再びゆっくりと下ろしていく。途中で肘が曲がったり、腕が外に開いたりして、腕全体がまっすぐ正面を通る“コース”から外れないように注意する。



### 腰 周りの動作課題

#### 前屈げ

上体をゆっくりいっぱいまで屈げましょう。額を床につけるように、タテまっすぐの上体をそのままゆっくり前に倒していく。途中で痛みやつっぱりが出たら、無理をせずそこで止まる。そのときのからだの感じに注意を向け、余分に入っている力を抜く。痛みや張りの感じが消えたら、さらに先に進む。いっぱいまで屈げたら、再びゆっくり起こしていく。



動作に取り組むときは、次のポイントに気をつけましょう。

- ① 自分で自分のからだを意識して動かしてみる。
- ② 動かす部位を意識して、他のところを動かさないようにする。
- ③ 動かしていくときのからだの感じをじっくり味わう。
- ④ 動かしていく過程で痛く感じる場所は、余分な力が入っている部位。そこで動きを止めて、しばらく待つ。焦らず、じっくりからだの感じを味わい、余分に入っている力が自然に抜けるよう、からだに任せる。(ちょうどよい、力の入れ具合を見極める)

最初はなかなかうまくいかないかもしれませんが、短時間でも毎日やることで、自分で動かす感覚がつかめてきます。またからだに入っている余分な力にも気づき、その力を抜くことができるようになります。自在に力を入れたり、抜いたりして緊張をうまくコントロールできるようになると、こころやからだの凝りがほぐれます。自由に動くからだで“いきいき動作”になると、姿勢もよくなり、しっかり地に足をつけて立つことができるので、安定感が得られます。すると気持ちにも余裕が出てきて、明るい気分でする気になれます。からだを大切にすることは、自分を大切にすることにつながります。自由に動かせるいきいき動作で活動的になり、楽しい人生を送ってください。

(※①詳しくは、成瀬音楽監修 ほかた動作法研究会(編)の「目で見える動作法」(金剛出版 2013)をご参照下さい。)



元気いっぱいの部員20名が集まる『陸上競技同好会』。  
爽やかに汗を流すみなさんにお話をうかがいました。



“鴻臚館リレーマラソン大会2年連続優勝”を目指して激走中!

## チーム一丸となって たすきをつなぐ リレーマラソン



「陸上はキツそう」。そんなハードなイメージを払拭して「ちょっと運動してみたいな、程度の軽い気持ちでサークルをのぞいてほしい」と語るのは、陸上競技同好会で部長を務める流通科学部3年生の森川朋美さん。週に一度の活動では、陸上未経験者の多いメンバーたちを率いて、大濠公園でトレーニングしています。

ひとくちに陸上といってもさまざまな種目がありますが、このサークルで主に取り組んでいるのは「リレーマラソン」。フルマラソンやハーフマラソンをエントリーした人数でリレーしながらたすきをつなぐという、駅伝のような競技です。年に2回、大きな大会に出場していますが、なんと昨年は鴻臚館リレーマラソン大会ハーフマラソンの部で優勝を飾りました。「まさか優勝できるなんて、とってもうれしかったです!」と森川さん。「楽しく走ることがモットー」としながら、実力も兼ね備えた陸上競技同好会。もちろん今年も優勝を狙い、みんなで力を合わせて走り続けます。



昨年11月に開催された「鴻臚館リレーマラソン大会・ハーフマラソンの部」で優勝。第一走者が先頭でたすきを渡し、1位をキープしたままゴール!みんなの笑顔がその喜びを物語っています。



毎年「ヤフオクドームリレーマラソン」にも出場。お揃いのTシャツが光ります。

チームワーク抜群のメンバーたち。参加チーム数を増やすため、やる気のある仲間を募集中!

食物研究部  
九電産業「極上職人のうまかだし」を使ったレシピを制作

食物研究部が、九電産業株式会社と連携し、「極上職人のうまかだし」を使用したレシピの制作を行いました。

平成29年3月にスタートしたこのコラボ企画は、食物研究部に所属する短期大学部食物栄養学科の2年生が中心となって進められました。内田和宏准教授(食物栄養学科)の指導のもと、一人1品、2品のレシピを持ち寄り、試作の度に課題を修正して完成に近づけていきました。

「だしは、和食のイメージが強いですが、洋風・中華風など何度も試作を行い、色んな料理に使えると新たな発見がありました。うまかだしは、中身を破って使用できるので、料理のレパートリーが増えました。」と話すのは、レシピ開発リーダーの首藤紗英さん(食物栄養学科2年)。また、松浦佳



<http://www.kodawari-q.com/>

苗子さん(同学科2年)は、「味だけでなく、見た目の盛り付けや色彩にも気を付けて作りました」と完成度にもこだわりました。栄養士を目指す学生にとってレシピを作成することは将来の栄養士業務に大変役立ちます。今回の企画は貴重な経験となりました。

8月初旬から、九電産業株式会社のWEBサイト「こだわり九州いいものめぐり」にて、学生が考案したレシピが掲載されています。「つみれ汁」「秋刀魚の梅煮」などの和食から、「鯛のアクアパッツァ」「だしあふれる小籠包」などの洋食・中華まで22品が採用されました。また、抜粋された4品を掲載したレシピのリーフレットも配布されています。

フード・マネジメント学科  
夏季集中講義「国内食文化研修」

夏季集中講義として、フード・マネジメント学科の選択科目「国内食文化研修」が実施されました。この授業は、1年次前学期「食品ビジネス戦略論」と連動した科目で、フィールドワーク科目と位置づけられています。学生が企業の現地研修とグループワークによるディスカッションを通して課題の解決を図るアクティブラーニング型の授業となっています。

8月21日、24日に実施された現地研修では、「食品ビジネス戦略論」で講義をしていたいただいた企業3社(一番食品株式会社、岩田産業株式会社、ロイヤルホールディングス株式会社)に、現地研修を受け入れていただきました。

一番食品株式会社の現地研修では、普段は滅多に入ることが出来ない研究開発部門や工場の最新設備を見学



することが出来ました。また、本学卒の先輩社員とも座談会形式で活発な質疑応答を行い、自分たちの卒業後のイメージを具体的に描くことができました。

岩田産業株式会社の現地研修では、商品倉庫や冷凍倉庫、および宅配事業「ピザクック」のコールセンター等を見学し、企業研究で学んだ内容を深めることができました。

9月13日の最終講義では、学内の予選審査を勝ち抜いた5組が一番食品株式会社の審査員の方の前で最終発表を行いました。学生たちは現地見学や企業の方とのディスカッションを経て企業研究に取り組み「学生ならではの純粋かつ鋭い視点と、研究内容のレベルの高さに驚きました」と講評をいただきました。

カンボジア教育支援プロジェクト  
 「学生ボランティア団体支援事業」  
 「ソロプチミスト日本財団活動資金援助賞」受賞

本学学生が参加する「カンボジアの子どもたちに学校教育の素晴らしさを届けるプロジェクト」の活動が、一般社団法人学生サポーターセンターの「平成28年度学生ボランティア団体支援事業」の助成事業として表彰されました。また、公益財団法人ソロプチミスト日本財団の「平成29年度ソロプチミスト日本財団活動資金援助賞」を受賞しました。

このプロジェクトは、2012年3月からカンボジア王国への国際教育支援活動として山口大学や西南学院大学等と共同で取り組んでいるプロジェクトで、既に8期のプロジェクトが終了しました。学用品の支援や日本の運動会を実施することによりその意義を伝えることからスタートしたこのプロジェクトも、今では、体育・音楽、図工授業に加え、村民が学生に稲刈りを指導



中島憲子准教授、櫻場つぐみさん（教育学部4年）

することです。日々の日常生活を直接経験したり、幼稚園での保育活動を展開するまでに活動の幅が広がっています。このプロジェクトは物資の支援や日本の文化を伝えるだけではなく、あくまでも現地の学校や教師、子ども、そして村民の方々を含めて自主的、主体的に活動できるようにするまでを目的としているため、今後も長い視点での支援が必要となります。既に平成29年度の第9期及び第10期の活動がスタートしていますが、今後も現地の学校教育の発展に繋がります。学生達にとっても有意義な学びの場となることが期待されています。

5月に開催された一般社団法人学生サポーターセンター主催の表彰式には、このプロジェクトの教員総務として中島憲子准教授（教育学部）と門田理代子助手（幼児保育学科）、平成28年度プロジェクト学生代表として櫻場つぐみさん（教育学部4年）と永松加奈子さん（教育学部3年）が出席し、表彰状及び助成金が授与されました。



九州北部豪雨復興支援  
 「道の駅うきは」上鶴窯小石原焼の販売企画

本学イベントにおいて、九州北部豪雨復興支援として「道の駅うきは」及び「上鶴窯小石原焼」の販売企画が催されました。8月19日、本学キャンパスで開催されたオープンキャンパスでは、「道の駅うきは」出張販売所を設け、旬のくだものが販売されました。オープンキャンパスに来場した多くの高校生、保護者の方に購入いただきました。また、9月1日～3日に開催さ



れた「YAKUZEN EXPO 2017」においては、「道の駅うきは」の販売、および東峰村の小石原焼上鶴窯とのコラボ商品が販売されました。小石原焼の「飛びカンナ」の模様の中にナカムのNが施された限定商品が販売され、多くの来場者に手に取っていただきました。被災された地域の一日も早い復旧をお祈り申し上げます。



国際交流

食の名門校CIAの学生が  
 「福岡の食のビジネス」研修に来日

9月2日～3日、アメリカの食の名門校「カリナリー・インスティテュートオブ・アメリカ(CIA)」の学生が、和食や日本の食ビジネスを学ぶ「Japanese Studies Program」の研修のため来日しました。本学とCIAは包括連携協定に基づき、「和食」を体系的に体験できるプログラムを設計、CIAの正課の授業として約20名の学生が本学および福岡市内を視察しました。一行は本学にて中野修治栄養科学部長による講義を受け、食と健康について栄養科学の重要性を学びました。また、飲食店などの現地視察も行

われ、栄養科学や日本の食ビジネスの見地から体系的に学ぶ事ができる研修となりました。尚、このプログラムには福岡市、コンベンションビューロ、久原食品や一堂、クックチャムプラスシー等の行政や企業が企画し、将来的には外国人観光客向けの「食を学び体験する観光ツアー」としての確立を目指します。





## 流通科学研究所 第12回国際セミナー 開催



7月29日、「流通科学研究所第12回国際セミナー」が開催され、国内外から著名な研究者及び各界の専門の方をお招きし、「日本・韓国・台湾における農林水産物の輸出戦略」を共通テーマに行われました。各界から約200名の方々にご来場いただき、講演に対する活発な質疑応答が行われるなど盛会となりました。

|             |   |
|-------------|---|
| 共通テーマ       | 「日本・韓国・台湾における農林水産物の輸出戦略」  |
| 講師<br>講演テーマ | 「動物疾病と貿易 一動物検疫の世界一」<br>農林水産省 消費・安全局 動物衛生課<br>国際衛生対策室長 伊藤 和夫 氏<br><br>「韓国における農林水産物の輸出戦略」<br>韓国 全北大学校 農業生命科学大学 助教授 金 中起 氏<br><br>「台日農林水産物貿易の現状と展望」<br>台北駐日経済文化代表処 經濟部 (農業担当)<br>次長代理 載 徳芳 氏 |

## フード・マネジメント学科 開設記念講演会 開催



7月21日、「栄養科学部フードマネジメント学科開設記念講演会」が開催され、「食産業で夢を実現するために」というテーマで、3名の講演者による講演が行われました。また、3名の講演者と同学科の手嶋准教授にてトークセッションが行われ、仕事をすすめるうえで心がけていることや、自身のキャリアを表現する一文字などをお話いただきました。

受講した学生たちは食品業界の貴重なお話を熱心に傾聴し、学習意欲を喚起する良い機会となりました。

|             |  |
|-------------|--|
| 共通テーマ       | 「食産業で夢を実現するために」  |
| 講師<br>講演テーマ | 「一杯のラーメンに命を懸ける～自分の進むべき道を見つける～」<br>白河手打中華そば「とら食堂」店主 竹井 和之 氏<br>ファシリテーター:株式会社力の源ホールディングス 原智 彦 氏<br><br>「味の素、日本コカ・コーラにおける食品開発とマネジメント」<br>株式会社FBTプランニング 代表取締役 久塚 智明 氏<br><br>「世界を動かす商社の活動とフード・マネジメント」<br>中村学園大学 流通科学部 准教授 小林 修 氏 |

## 中村学園女子高等学校剣道部 玉竜旗&インターハイW(団体・個人)優勝

中村学園女子高等学校剣道部が「玉竜旗高校剣道大会」および「インターハイ剣道大会」において優勝し、春の魁星旗・選抜大会に続いて四冠を果しました。7月25日、26日に行われた「平成29年度 玉竜旗高校剣道大会」においては2年連続6度目の優勝を果しました。8月10日～12日に行われ



た「平成29年度全国高等学校総合体育大会剣道大会」第64回全国高等学校剣道大会女子団体」においては、昨年に引き続き優勝を果し、個人においても妹尾舞香さん(2年)が優勝しました。



## 中村学園三陽高等学校ヨット部 インターハイ優勝

中村学園三陽高等学校ヨット部が、インターハイで全国優勝を果しました。8月12～16日に和歌山セーリングセンターで行われた「平成29年度 第58回全国高等学校総合体育大会ヨット競技大会」にて、男子FJ級(倉地・深水・石川・小柳)において優



勝、男子420級(上田・石松・本多・倉橋)では3位の成績を収めました。インターハイの種目としては今年で最後となる男子FJ級で、2年連続9度目のFJ級優勝を果たし、有終の美を飾りました。



「福岡マラソン2017」にてオリジナル給食を提供

フード・マネジメント学科では、11月12日(日)に開催される「福岡マラソン2017」にて、ランナーの皆さまを応援すべく、オリジナル給食を提供いたします。

今回のプロジェクトには、株式会社果実堂(本社:熊本県益城郡益城町)の「発芽大豆」を提供いただき、フード・マネジメント学科の学生がランナー向けの給食として、オリジナルメニューを考案し、大会当日、直接提供いたします。

今回のメニュー開発にあたり、事前に学科内で公募したところ、33名から37メニューの応募があり、10月6日(金)に開催した結団式にて採用メニューが発表されました。採用メニューは、37案から3案を担当教員が選出し良い部分を掛け合わせたもので、食べやすさ、美味しさだけでなく、走ることによって失われるミネラルやナトリウムを豊富に



含むなど、ランナー向けに栄養面を考慮した、大豆と野菜を使ったコンソメ味のゼリーです。

レシピが採用された井手乃梨子さん、高橋綾さん、吉村千晶さん(フード・マネジメント学科1年)は、「給食所は甘いものが多いので、塩気があるものをと考えました。このゼリーを食べ、ランナーの皆さんに最後まで走りきって欲しいです」と笑顔で話してくれました。

今回のプロジェクトに参加する33名の学生は、商品企画チームとプロモーションチームの2チームにわかれ、大会当日までプロジェクトの成功のために活動します。

大会当日は、西区の海釣り公園付近にて、学生自ら2000食を提供する予定です。

中村学園女子高等学校 「食」のサミットを開催

平成29年9月1日、「YAKUZEN EXPO 2017」にて中村学園女子高等学校が「食」のサミットを開催しました。中村学園女子高等学校は2015年度から文部科学省よりスーパーグローバルハイスクール(SGH)に認定され、「地球規模の課題『食』を通じたグローバルリーダーの育成」をテーマに多くの取り組みを行ってきました。その集大成である「食」のサミットは「食」に関する諸問題とその解決策を議論する場で、予選には7ヶ国27チームの参加がありました。当日は予選を通過した5ヶ国6チームによる

プレゼンやディスカッション、代表生徒によるパネルディスカッションなど大いに盛り上がり、会場は熱気に包まれました。尚、各チームの主張は共同宣言として国連関連機関へ提言しています。



読者アンケート ご協力をお願い

中村学園大学広報室では、「広報誌セロリ」をよりいっそう充実させるべく愛読者の方へご意見を伺っています。ぜひ、読者アンケートにご協力をお願いいたします。ご協力いただいたアンケート情報は、広報誌の充実のためにのみ使用いたします。

アンケートのご回答は、ホームページの回答フォームよりお願いします。(郵送にて本誌をご覧いただいている方は、同封のアンケート用紙にご記入の上、FAXにて返信いただいても結構です。)



【問合せ先】  
中村学園大学  
入試広報部 広報室  
092-851-2634  
<https://goo.gl/forms/1V2k4hgWeBUxIHq13>



## 外部資金等の受け入れ状況

### 受託研究

[研究者] 太田 英明(栄養科学部・教授)  
 [研究課題名] 沖縄在来有色豆の機能性と調理加工特性評価  
 [委託者] 沖縄県農業研究センター  
 [研究期間] 平成29年4月3日～平成30年3月9日  
 [交付予定額] 3,380,000円

[研究者] 片山 富弘(流通科学部・教授)  
 [研究課題名] 離島における地域づくりの調査研究  
 [委託者] 佐賀県(佐賀県庁地域交流部さが創生推進課)  
 [研究期間] 平成29年5月1日～平成29年11月30日  
 [交付予定額] 495,000円

[研究者] 内田 和宏(食物栄養学科・准教授)  
 [研究課題名] 健康長寿社会の実現を目指した大規模認知症コホート研究  
 [委託者] 日本医療研究開発機構(AMED)  
 [研究期間] 平成29年4月1日～平成30年3月31日  
 [交付予定額] 1,000,000円

### 共同研究

[研究者] 三堂 徳孝(食物栄養学科・教授)  
 [研究課題名] 生ノリ製品の開発に関する研究  
 [共同研究機関] 福岡県水産海洋技術センター  
 [研究期間] 平成29年4月1日～平成30年3月31日

### 研究助成寄付金

[研究者] 三堂 徳孝(食物栄養学科・教授)  
 [寄付者] ニビシ醤油株式会社  
 [寄付額] 200,000円  
 [研究期間] 平成29年度

## 教員の表彰

### 平成29年度栄養関係功労者 厚生労働大臣表彰

平成29年8月、太田英明教授(フード・マネジメント学科主任)が、栄養士養成功労者として厚生労働大臣表彰を受けました。この表彰は、栄養士・管理栄養士養成施設の設定者、施設長または教職員であって、栄養士・管理栄養士の養成のため特に顕著な功績のあったと認められる者に対し厚生労働大臣が行うものです。

太田教授は、本学において長年に亘り、栄養士・管理栄養士養成のため「食品加工学・食品学・食品機能学等」の科目を担当し、学生の指導に熱心に取り組んで来られました。また、平成16年の本学栄養科学研究科博士後期課程新設以

来、6年間に亘り研究科長を務め、管理栄養士・栄養士の資格をもつ博士(栄養科学)の教育研究に尽力し、栄養士の社会的地位の向上、教育研究の質的向上を目指し、管理栄養士・栄養士の養成に多大な貢献を果たすなど、学生の教育および学術研究の功績を高く評価されました。



## 学生の表彰

### 九州体育・スポーツ学会 若手優秀発表賞

平成29年8月、九州体育・スポーツ学会第66回大会の一般研究発表において、栄養科学研究科(博士前期課程1年)の石松諒子さんが若手優秀発表賞を受賞しました。石松さんは演題「小学校高学年における朝食の食事構成と身体活動水準の関連性」を発表し、35歳未満の研究者を対象とした同賞の受賞者4名に選ばれました。



平成29年7月九州北部豪雨で被災された志願者に対する特別措置について

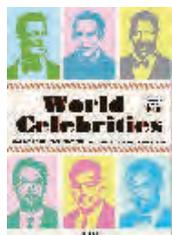
本学では、被災者の皆様の経済的負担を軽減し、受験者の進学機会の確保を図るため、2018(平成30)年度入学試験において特別措置を実施いたします。詳しくは本学ホームページに記載していますので、ご参照ください。

## 教職員の動き

●退職人事(平成29年8月31日付)  
 助手(短大) 藤原真貴子

## 教職員の出版物

著者は、本学教員のみ記載※冊書き等は発行日現在のもの



### 『World Celebrities』

津田 晶子  
 食物栄養学科 准教授 共著  
 (英宝社 平成29年9月)



**連日企画**

- おばけ屋敷
- ちびっこパーク  
のびのび広場  
中村アドベンチャー
- フードバザー
- 中村ミュージアム
- チャリティバザー

**11/2** 木 11:30~18:00

- オープニング  
(書道パフォーマンス etc)
- 新企画~鉄人王決定戦~
- 王子様コンテスト

**11/3** 金・祝 10:00~18:00

- N-1グランプリ
- 玉城ティナトークショー
- NAKAつぷる
- 抽選会

**11/4** 土 10:00~18:00

- ダンスコンテスト
- のど自慢
- ミスキャンパスコンテスト
- It's show time  
(和太鼓部演奏、ダンス etc)

**注意事項** 学園祭期間中は、安全の為、駐車場は開放しておりません。公共交通機関をご利用ください。◎西鉄バス「中村大前」下車◎地下鉄七隈線「別府駅」下車

**広報誌セロリの定期購読について**

定期購読をご希望の場合は、購読料(2年分)として郵便小為替1,200円分と、郵便番号・住所・氏名・電話番号を書いた紙片を同封のうえ、広報室宛にお送りください。なお、広報誌の発行は、年4回(4・7・10・1月)となります。※保護者の方には毎号送付しています。  
【申込先】〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1  
中村学園大学 広報室「広報誌定期購読申込」係

中村学園大学  
中村学園大学短期大学部



公式facebookページ

