

CELERY



栄養科学部
栄養科学科2年
川副 楓さん

教育学部
児童幼児教育学科3年
武田 華奈さん

短期大学部
食物栄養学科2年
吉野 有希さん

栄養科学部
フード・マネジメント学科2年
市原 玉喜さん

特集

リアルに知りたい 就活のコト

[旬のひと]

アグリスクールで“食”と“農”体験

[GO!GO!PICKLES]

人生を変えた一冊

旬のひと

第14回

育てて、食べて、交流して…

アグリスクールで「食」と「農」体験

J A福岡市・J A福岡中央会主催のもと、農業体験や調理、販売などを通して食や農業への理解を深める「アグリスクール」。

参加した約30名の学生の中から、4名の学生にお話を伺いました。



写真左から：栄養科学部 フード・マネジメント学科2年 市原 玉喜さん（大分県・佐伯豊南高等学校出身）
 短期大学部 食物栄養学科2年 吉野 有希さん（宮崎県・宮崎農業高等学校出身）
 栄養科学部 栄養科学科2年 川副 楓さん（佐賀県・佐賀北高等学校出身）
 教育学部 児童幼児教育学科3年 武田 華奈さん（長崎県・島原高等学校出身）



真剣な表情で鶏の内臓一つひとつをきれいに捌いていく市原さん。教室では学べない生きた学びです。

活動開始から今年で7年目となる「アグリスクール」は、年5回、農業体験や調理、販売などを通して食や農業への理解を深める活動。食や栄養を専門的に学ぶ栄養科学部や食物栄養学科の学生に加え、教育・保育現場の専門職を目指す教育学部の学生も参加しています。とうもろこしの播種やさつまいもの定植、玉ねぎの収穫にはじまり、田んぼアートの田植えや新鮮な鶏を捌いてのかしわ

飯づくりなど、活動内容はバラエティに富んでいます。

学生たちを取材・撮影したこの日は、「かしわ飯づくり」と「田んぼアート」を見学。まずは鶏捌きとかしわ飯づくりの達人・山田イソ枝さんの手ほどきを受けながら、学生3名が代表で鶏捌きに挑戦しました。その中の1名

となったフード・マネジメント学科の市原さんは、「命の大切さについてあらためて考える機会になった」と目を輝かせます。他の学生たちも、「仲間と協力して作り上げるのが楽しかった」と満足そうに語ってくれました。学生たちは残り2回のアグリスクールで、自分たちが植えたさつまいもの収穫や販売を体験する予定。それらの体験を通して、さらに多くのことが学べるはず。



黒米や赤米で文字やイラストを表現した田んぼアート。「実りの秋 いまじゅく」の文字が浮かび上がっています。

中村学園大学・中村学園大学短期大学部
 広報誌 [セロリ]

CELERY

No.109 | 2018.10.24発行 |



- 02 [食にまつわるトリビア]
 子どもの味覚
 幼児保育学科 永渕 美香子准教授
- 03 [特集]
 リアルに知りたい就活のコト
- 07 [卒業生インタビュー]
 先輩に会いたい!
 Personal Body Management 株式会社 吉村 俊亮さん
- 08 [クラブ&サークル]
 女子バレーボール部
- 09 [ナカムラの知の源]
 流通科学部 流通科学科 徐 涛准教授
- 11 [GO!GO!PICKLES]
 人生を変えた一冊
- 13 [クローズアップ!NAKAMURA]
 学園資料室
- 14 | NEWS&TOPICS

食にまつわるトリビア

trivia

テーマ 子どもの味覚

教えてくれたのは



幼児保育学科
永瀬 美香子 准教授

Profile

中村学園大学家政学部児童学科(現教育学部)卒業、保育者として保育現場に勤務しその後、福岡教育大学大学院教育学研究科教育科学専攻修士(教育学)取得。専門は、幼児教育、保育学。授業では、「教職研究」「保育所実習研究」を担当。現在は、研究の一貫として幼稚園の子どもに残さず食べる大切さを伝える食育を行っており、子どもたちと野菜を育て食す活動を実践中である。

A. Q.

赤ちゃんの味覚はどのように発達するのですか？

味覚の形成には食欲や嗜好が関係しており、経験によって発達します。

人は生まれた時から味の識別能力があり、子どもの味覚は就学前に9割完成します。甘味・塩味・旨味・酸味・苦味は乳児から感じます。母乳の中には甘味、塩味、旨味が入っています。赤ちゃんは本能的に飲むことができます。酸味や苦味は腐ったもの・危険なものとして察知し、初めは本能的に嫌がりますが、離乳期に親がおいしそうに食べる姿を見て、苦味がある食材も安全なものとして認識し、子どもも食べるようになるようになります。周りの大人が「おいしいね」といって食べさせることや色々な味の経験を増やすことで、子どもの味覚は形成されます。

Q. 子どもの好き嫌いをなくすにはどうすればよいですか？

A. 身近な大人がおいしそうに食べることや、苦手な食材を育て、食べる体験活動が効果的です。

子どもが苦手な野菜に興味を持つには、自分で育てて食べる経験が効果的です。育てたウモロコシを見て、毛が多くついたものには身がぎゅっと詰まっていることや、ナスのへたをめくると白いことに気づきます。その理由を調べることで、さらに野菜に興味を持ちます。調理や手伝いも子どもが食に興味を持つきっかけになります。園では、育てた野菜を使ってカレー作りを行っています。2歳児は野菜を洗い、3歳児は米を研ぎ、4歳児は野菜の皮を向き、5歳児は野菜を切り、みんなで協力して作ると苦手な野菜を食べることができます。野菜を育て、調理することで食べ物大切さや作り手への感謝の気持ちが生まれます。



立派に育ったナスを収穫。自分で育てるとおいしさも倍増!



力を合わせてカレー作り。子どもたちの表情も真剣です。



みんなで梅干し作り体験。シソの葉を丁寧に1枚1枚ちぎります。



梅に塩をまぶします。どうやって赤い梅干しになるのか興味津々。

味噌や梅干しなど日本の伝統食品は、昔は家庭でも作られていましたが、今ではそういった機会も少なくなっています。食育の一環として、子どもたちと梅干しを作る園もあります。春に散歩をする際、「梅の花が咲いたね」と子どもにも声掛けをすると、5月には「実がついてきたよ」と自分から変化に気づきます。特別な行事ではなく、日々の保育の中で興味を持たせ、梅干し作りに繋がります。実際の梅干し作りでは、子どもはシソが鮮やかな色になることに驚き、自分で作った梅干しを飯盒で炊いたごはんにのせて食べると、おいしさに目を輝かせます。このような経験を子どもが親に話すことで梅干しを漬ける家庭も出てきます。

A. Q.

昔ながらの日本の食文化を子どもに教えたいのですが、生活の中のふとした気づきから、興味を持たせることが大切です。

就職支援課では職業観の醸成や就職活動の意識づけを目的に、各学科のOBを招いて交流会を行っています。初の開催となるフード・マネジメント学科では1・2年生が参加。食品業界で活躍する4名のOGを迎え、現在担当する業務や就職活動での体験談など、貴重な話をうかがうことができました。



[左から]
 小川 実紗さん [平成28(2016)年栄養科学部 栄養科学科卒業]
 武田 麻莉子さん [平成26(2014)年栄養科学部 栄養科学科卒業]
 平井 梨菜さん [平成27(2015)年栄養科学部 栄養科学科卒業]
 島居 真紀さん [平成19(2007)年栄養科学研究科卒業]

リアルに知りたい

就活 のコト



いろいろ食べて
味の幅を
増やすことも大事。



自分が開発した商品を 食べていただけることがやがいに。

武田 麻莉子さん [勤務先: 株式会社リンガーハット (RH商品開発チーム)]

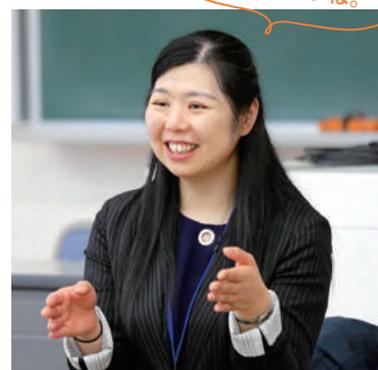
学生時代は先生から「食に関係するアルバイトをした方が良い」というアドバイスを受け、近所のリンガーハットでアルバイトをしていました。そのことが就職へのきっかけとなり、現在は東京本社で長崎ちゃんぽん事業の商品開発を担当しています。商品開発担当は私を含めて2人で、年間に約30商品を開発。大変な仕事ですが、SNSの検索で「この商品がおいしかった」といったコメントを見ると、自分の作った商品がいろいろな人に手にとって食べていただけているということを実感でき、この喜びがやがいに繋がっています。学生時代の経験は将来の仕事に活かされるので、アルバイトをはじめ、様々な食に関する経験を積むことをおすすめします。

食に関すること以外でも常に流行を意識して。

島居 真紀さん [勤務先: 株式会社ドールコーヒー (営業本部広域リテール部広域企画開発課)]

中村学園大学の大学院でコーヒーの研究に取り組んでいたのがきっかけで、ドールコーヒーの商品開発部に就職しました。マーケティングや開発、営業などの部署と情報を共有しながら、どんな商品にするか立案し、原料を配合する業務です。様々な経験が求められる中、常に意識しているのは流行に敏感になることです。パッケージデザインについて意見を求められることもあるので、食べること以外でも世の中の流行にふれ、感性を研ぎ澄ますことが大事です。また、「食品表示検定」の資格があると原料のことがよくわかるので、学生の頃に初級・中級まで取得しておくことで就職に役立つと思います。

おいしいと感じる
味の組み立てが
難しいですね。



基本的な調理技術は
学生時代にしっかり身につけて
おく必要があります。



就職活動では、まず自分の「軸」を決めることが大切。

小川 実紗さん[勤務先:カゴメ株式会社(フードプランナー)]

私は最初から食品メーカーを希望していたわけではなく、就職活動をしていた頃は医療系と食品系で進路を悩んでいました。しかし、医療系を受けても志望動機が出てこず、本当にやりたいことを突き詰めていくうちに食品メーカーにたどりつき、カゴメへの就職を決めました。就職活動では自分の「軸」を決めることが大切。軸をはっきりさせることで、自分が本当にやりたい仕事が見えてくるはず。私は「健康」を軸に、人の健康に貢献できるようなことがしたいと思い、今の仕事に就きました。自社の商品を使ってメニュー開発をしたり、料理教室を開催したり、充実した毎日を送っています。



新しい味を作り出すため 食べるのが一番の仕事です。

平井 梨菜さん[勤務先:一番食品株式会社(研究開発部)]

調味料メーカーの一番食品に入社して3年目。私が所属する研究開発部商品開発課では、食品事業者からの味の依頼に対して、製造工程やコスト調整を行いながら何度も試作を繰り返し、求める味を作っていきます。自分が知らない料理のたれを依頼されることもあるので、仕事帰りには市場調査という形で食事に出かけることも。自分の舌で味を確かめ、食の経験を積みながら知識を増やしています。フード・マネジメント学科のみなさんは様々な角度から食に関する専門知識を学んでいるので、食品表示や分析、メーカーとの商談、品質管理など、この業界では幅広く活躍できるのではないかと期待しています。

市場調査のために
1日2軒ラーメン店を
はしごすることも。



Student's Voice

今回の交流会は、卒業生と近い距離でフランクに話せたのがよかったです。将来は食品メーカーで大好きなカップラーメンにトクホ(特定保健用食品)認定が得られるような製品を開発したいと考えています。商品開発について具体的な話が聞けたので、今後はインターンシップに参加して実際の雰囲気を感じてみたいと思っています。



栄養科学部
フード・マネジメント学科2年
岩崎 嵩さん
(香椎高等学校出身)

商品開発の仕事に携わりたくて、フード・マネジメント学科に進学。この交流会では同じ商品開発の仕事でも、企業によって業務内容がそれぞれ違っていることがわかり、とても勉強になりました。直接、卒業生に質問もできてよかったです。日頃から食のことを意識しながら知識を増やしていくことも大事なことだなと感じました。



栄養科学部
フード・マネジメント学科2年
石澤 麻由子さん
(出水高等学校出身)

就活前に!

準備しておくべきこと

就職支援課では模擬面接や履歴書添削のサポートを行っています。
「短所を長所に切り替えてみては?」「もっと経験談を盛り込んで」など
個人に合わせた具体的なアドバイスは就職活動の強い味方。
何度も利用して、完璧な状態で本番に臨みましょう!

自分の長所が見えてくる 履歴書添削

履歴書は第三者が見てもわかりやすい文章になっているか、免許・資格欄に漏れはないかなど、プロの目で事前に確認してもらうことが大切です。また、本学の就職支援課では「一般企業系ならもっと数字でアピールしてみては?」「幼保系はもっとエピソード的な内容を盛り込んで」など、系統別にアドバイスを。相談しながら自分を見つめ直すことで、自分のアピールポイントも見つかります。



▲履歴書は志望先が変わると内容も変わるので、複数回利用する学生も多い。
▶過去に先輩達が就職活動した記録を集めた受験報告書、質問内容や実技試験項目など、具体的なことが詳しく書かれている。



体験レポート



2ヶ月前に一度履歴書添削していた時は自己PRの内容が浅かったので、今回再チャレンジ。書き方のポイントがわかって、ためになりました。

幼児保育学科2年 衛藤 あかねさん
(福岡海星女子学院高等学校出身)

模擬面接+モニタリングで 客観的に分析

就職支援課では予約制で模擬面接を受け付けています。志望する企業を絞っている学生には、就職支援課の職員がその企業の社員になりきり、企業理念や商品について具体的な質問を投げかけます。企業のことをどこまで深く研究しているか、志望動機はしっかりと語れるかなど、本番さながらの状態をチェック。模擬面接の様子は録画されるので、姿勢や声の大きさなども客観的に振り返ることができます。



▲入室の場面からカバンを置く場所、声の大きさなど細かい部分まで指導を受けられる。
◀模擬面接はフィードバックを含めて45分間。時期によっては混み合うので、早めの予約がおすすめ。

体験レポート



ビデオで振り返ると、思っていたより声が出ていないと感じました。初めての模擬面接で緊張しましたが、的確なアドバイスがもらえて勉強になりました。

キャリア開発学科1年 北村 侑恵さん
(鎮西学院高等学校出身)



- 全学科対象
- 2019年3月5日(火)~7日(木)開催
- 2017年度参加企業
三井住友銀行、新日本製薬(株)
日本航空グループなど

各企業の人事担当者を学内に迎え、企業説明会を行っています。2017年度は企業58社、延べ247名の学生が参加しました。

学内合同企業説明会



- 教育学部 2019年6月開催予定
- 流通科学部 2018年12/1(土)開催
- キャリア開発学科 2019年1月開催予定

本番さながらの面接場面を設定し、緊張感のある雰囲気の中に行われる集団模擬面接。自己表現力の現状と課題点を把握する貴重な機会です。流通科学部では、企業の人事担当者を面接官としてお招きし、改善点がフィードバックされます。

集団模擬面接

学内で実施!
就活イベント

系統別

スタッフからのアドバイス

STAFF ADVICE



栄養士系

就職支援課
中村 理恵子さん

以前、病院は管理栄養士の採用というイメージでしたが、今は直営の病院が栄養士を採用したり、委託会社でも幹部候補生として管理栄養士の有資格者を採用したりするケースも増えてきました。選択の幅が広がったことで、迷う学生も増えています。同じ栄養士系でも病院・施設・保育園では内容が全く異なるため、早めに就活を始めることが大事。自分の適性や強みを見つめ直すことで、就きたい仕事が見えてくるはずです。

早めに活動して
職種を絞りましょう

食品
企業系

就職支援課
岡本 健人さん



多様性のある人材が
求められています

就活は好景気だと言われていますが、この業界は景気に左右されないため、食品メーカーをはじめ、依然として狭き門となっています。企業側は食の専門知識をもちながら営業もできる人材をと、多様性のある学生を求める傾向にあります。学校での学びにプラスして産学連携の取り組みなど、積極的に行動できた学生は強みになっていますね。面接では企業研究を行なったうえで企業への熱い思いを伝えることが大切。生活する上で常に、食に興味や関心をもってほしいと思います。



幼保系

就職支援課
加藤 由紀さん

深刻な保育士不足で、昨年度の求人数は1600件を越えました。福岡市でも新設の保育園の認可が増えていて、今年の求人数もかなり多くなりました。幼稚園教諭の免許や保育士資格を活かした就活は慌てる必要はありませんが、受験する園はこの先長く勤められるところなのかを見極めることが重要です。人間関係を理由に離職する人が多い業界なので、働きやすい雰囲気か、園の方針は自分に合っているか、志望する園へ自主実習に行き、自分の目で確認することをすすめています。

就活前の自主実習で
方針や雰囲気を確認

一般
企業系

就職支援課
横倉 紗希さん



売り手市場だからこそ
スタートダッシュを

近年の就職活動は売り手市場と言われていて、求人の数も多くなっています。人気だった銀行ですら二次募集を行うほど企業は人員確保に苦戦していますが、学生のみなさんが選べる立場にある分、自分がどこで働きたいのかをしっかりと考えてほしいですね。最近はインターンシップなどで企業が学生との接点をもつ機会も増え、中にはインターンシップに来た学生限定の選考フローを設ける企業もあるほど。周りの動きが早いのでスタートダッシュが大切です。

卒業生インタビュー

先輩に 会いたい

さまざまな現場で活躍する
中村の卒業生をインタビュー!
先輩たちの“今”を
紹介します。

OB・OG
interview
vol.13

スポーツトレーナーと
管理栄養士という、
2つの顔を持つ吉村俊亮さん。
スポーツ栄養を専門とする
管理栄養士として、
海外でも活躍する吉村さん
にお話を伺いました。

interviewee

吉村 俊亮さん

shunsuke yoshimura

平成22(2010)年度
栄養科学部 栄養科学科卒業

勤務先: Personal Body Management 株式会社



資格を取得するために
本気で勉強した学生時代

「将来は栄養士になりたい」と思っていた高校生の頃。地元で、男子も通える中村学園大学栄養科学部への進学を決めました。

学生時代にスポーツクラブでアルバイトをしていたため、「管理栄養士の資格を持った、食の面からもサポートできるスポーツトレーナーを目指したい」と、スポーツ栄養の分野に興味を抱くようになりました。管理栄養士国家試験に向けて勉強する傍ら、パーソナルトレーナーやサプリメント関連の資格を取得するなど、夢を実現するため必死で取り組みました。振り返ってみると、あの頃は本気で勉強に向き合った時期だったなと思います。



プロアスリートから一般の方まで、マンツーマンでトレーニング指導。「身体の変化を実感していただくと嬉しくなります。」

管理栄養士の活躍の場を
切り拓いていきたい



スポーツ栄養についての講演会やセミナーなど積極的に活動しています。

現在は管理栄養士として、またトレーナーとして、アスリートのスポーツ栄養マネジメントやトレーニング指導などを行っています。最近では活動の場も広がり、海外で活躍するプロスポーツ選手に帯同し、専属栄養士として食事管理を行う経験をしました。選手の体調や練習量を考えながら献立を作成し、料理を提供するのは大変な仕事ですが、選手が試合で活躍している姿を見るとやりがいを感じます。もちろん、考え込んだりする場面もたくさんありますが、そんな時は大学時代に使っていた教科書を引っ張り出し、基礎から読み返しています。中村での専門的な学びは確実に今の仕事のベースになっていると感じますね。これからスポーツに特化した管理栄養士の需要は高まっていくと思います。管理栄養士として活躍の場を広げていくことが今後の目標です。

女子バレーボール部

1年生5人、2年生6人から成る若いチーム。
リーグ上位を目指す『女子バレーボール部』を紹介します。



チームワークを生かした

「つなぐバレー」で

勝ち上がれ！



目標は2部リーグ復帰！
秋季大会へ向けて特訓中

春季リーグ戦が終わり、3年生が引退。次の女子バレーボール部キャプテンに任命され「大きなプレッシャーを感じています」と話すのは、教育学部2年生の青木恵莉さん。入部当初は先輩方の活躍により、1部リーグに上がった時期もありましたが、春季大会では入れ替え戦で負けてしまい、福岡県リーグは2部、九州リーグでは3部に落ちてしまいました。「早く元のクラスへ戻らなければ！」という危機感を抱きながらみんなで練習に励んでいます。

「バレーは『サ・チームスポーツ』なんです」と語る青木さん。サッカーのようにゴールに入れたら得点となるスポーツと違い、ボールを床に落としたり負け、というバレーは最もチームワークが求められるスポーツ。粘り強く、みんなで声を掛け合いながら「つなぐバレー」で、秋季九州リーグ戦で2部に

返り咲くのが目標です。

部員のほとんどはバレー経験者ですが、もちろん初心者も大歓迎！上下関係もなく、アットホームな雰囲気です。大事にしています。「中学生の頃しかバレー経験がないという人も、もう一度大学でチャレンジしてほしい！」と、青木さん。チームワークを大切に、勝利を目指す新たなメンバーを大募集しています。



昨年12月に出場した1・2年生大会。新たなレギュラーメンバーで臨んだ初めての試合でした。先輩達に頼ってばかりだった私たちが、チームを元気に盛り上げていきます！



レシーブを磨き、身長差をカバー。粘り強くつなぐバレーを強化しています。



練習は週3日。今のチームに必要な練習メニューをキャプテンが指示しています。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

海外でも注目を集める
「流通チャネルの国際比較」研究で、
よりよい市場システムの構築を提案。

流通科学部 流通科学科
徐涛准教授

大手企業から公的機関まで、
日本と中国を中心とした流通チャネルの研究に
取り組む徐涛准教授にお話を伺いました。

先生が研究されている
「流通チャネルの国際比較」
について教えてください。

日本・中国・韓国を中心とした、
東アジアの主要国の流通システムに
ついて研究しています。中でも近年、
主に私が取り上げているのは卸売
流通の国際比較です。日本は
1923年以降にできた中央卸売
市場法に基づき、卸売市場を通し
て流通させることで、安定した食料
品の供給を行っています。中国で
は企業が市場を経営しているため、
営利的な目的が強くなり様々な問
題が出てきています。そこで最近で
は、中国も日本のように公共性・公
益性のある市場づくりをしようと
しています。逆に日本では、市場経

済の原理に基づいた、もっと流通段
階の少ない流通を行おうと、市場
外流通がどんどん拡大されていま
す。卸売市場を通さず商社が大
小売チェーンストアと取引をし
たり、全国に生産者の直売所が増え
たりしていますよね。日本も中国
も、お互いがそれぞれの良い部分
を取り入れようとしている、そうい
った流通の国際比較について研究し
ています。今は電子商取引、いわゆ
るEコマースが非常に発展、急成長
しており、猛スピードで業態の革新
が進んでいるので、各国の流通を比
較すると非常に面白いですよ。

流通に興味をもった
きっかけは？

中国の華東師範大学在籍中

6月に行われた国際サミットフォーラムにスピーカーとして出席。研究発表は海外でも高評価を得ている。



に、交換留学生として来日。戦後の廃墟から、日本はなぜこんな経済大国に発展してきたのか、その理由を探ってみたいと思いい、最初は日本の貿易について勉強をしました。しかし、勉強していくうちにだんだんと見えてきたのは貿易ではなく流通だったんですね。日本には資源もなく、広大な土地もなく、自然災害も多いのに経済はうまくまわっている。となると、世界の資源を国内に取り込み、生産して、世界中に送り出す、その効率的な流通システムこそが、実は経済発展に重要なのではないかと、いうことに気づき、流通の研究を始めるに至ったのです。

社会に出る若い学生には 理論だけじゃなくて 市場がダイナミックに変化する様子を 自分の目で見て、感じてほしいですね

研究に関する取り組みについて教えてください。

卸売市場の研究では、国内や海外の市場に足を運び、どういうトレンドになってきているのか、問題点はどこにあるのかを調査します。6月に中国で開催された大規模な国際シンポジウムでは講演ゲストとして招かれ、日本の市場について話をしたところ、非常に興味を持っていただけました。

また、国際的な市場研究のほかにも、一般社団法人の日本養蜂協会からの依頼で、蜂蜜の生産と

流通のコストについても調査研究しています。蜂蜜の流通は特殊なので、養蜂家に直接会って話を聞き、そこから分析するという、企業の流通調査とは違うやり方でアプローチしていきます。調査して報告書を提出するつもりが、商品包装やSNSを使った宣伝にまで話が発展して、いろいろなアドバイスを求められたりすることもありますね。

企業や公的機関との研究を通じて広がった人脈は、毎年行われるゼミ生の海外訪問にも生かされています。学生達を連れて中国の大手乳製品メーカー・光明乳業



▲毎年12月にゼミ生と海外研修へ。大手企業の訪問は学生にとっても貴重な機会に。



▲日本養蜂協会の調査では実際に養蜂家にインタビュー。生産コストの実態を調査。

今後の目標について聞かせてください。

流通の研究って本当に面白いんですよ。市場が生きているというか、常に変わっていくので、これからもどんどん新しいものを追いかけていきたいと思っています。

大学院時代から数えると、論文、発表の数は100を越えました。これまでは現場に基づいた分析が多いのですが、そろそろ理論的・普遍的なものをまとめた本を書き上げてみたいですね。中村に来てちょうど10年。中村らしい、食に特化した流通チャネルの研究も深めていきたいと思っています。

Profile

徐 涛 准教授
Xu Tao

中国華東師範大学外国語学部卒業後、福岡大学大学院経済学研究科経済学専攻博士課程(前期)修了修士(経済学)取得、同大学院商学研究科商学専攻博士課程修了博士(商学)取得。日本流通学会、日本商業学会、日本ビジネス科学学会、中国物流学会所属。著書8本(共著含む)、学術論文・学会発表100本以上。

今回、この特集を企画した広報アシスタント「ピクルス」3人が紹介する
人生を変えた一冊！

Go!Go! Pickles

人生を変えた一冊

読書好きの5人の方に、
人生を変えるほど心を動かされた本について
語っていただきました。

『マザー・テレサ 愛と祈りのことば』

(編) ホセ・ルイス・ゴンザレス・バラド

「善い行いは、一つ一つ
ながって愛の鎖をつくら
ゆきます。」どんな時も人
助けを忘れなかった彼女の
言葉が印象的です。

『センス・オブ・ ワンダー』

(著) レイチェル・カーソン

この本を読んで、日々の
中で自然の神秘や美しさ
を感じる感性を磨かれま
した！

『舟を編む』

(著) 三浦しをん

この本は辞書を編さん
する物語で、言葉の大
切さや何かを続けること
の大切さを知ることが
できました。

(左) 流通科学部
流通科学科4年
林 克樹さん
(朝倉高等学校出身)

(中) 栄養科学部
栄養科学科3年
田代 帆乃香さん
(伊万里高等学校出身)

(右) 栄養科学部
栄養科学科1年
脇田 真帆さん
(五ヶ瀬高等学校出身)



執筆活動も行っています



大人になっても知らないことがたくさん！ 文系の学生にもおすすめしたい本です。

学生部生活支援課
課長補佐 岩尾 祐介さん

普段は小説やビジネス書を読むことが多いのですが、書店で何
気なく手に取ったのがこの『ビッグヒストリー』でした。「われわれ
はどこから来て、どこへ行くのか」をテーマに、宇宙が生まれる前
から現代に至るまで、宇宙や歴史、地理学など様々な分野にわた
って壮大に描かれた科学本です。人間の一生では知りきれない
ほどの情報が詰まっています、これまで関心のなかった理系の
分野にも好奇心をかき立てられました。特に「なぜ人間は生物的
に協力できる生き物なのか」という話には、文字や言葉の重要
性が説明されており、とても興味深かったです。分かりやすい内
容なので、文系の学生にもおすすめです。

小説家としても
活躍する岩尾さんの
プロフィール



学生時代から執筆活動
を始める。前職は新聞記
者。現在は大学職員の時
ら、小説家・相川英輔と
して活動中。福岡市文学賞
をはじめ多くの文学賞を
受賞。2018年6月、四編
の小説を収録した『雲を
離れた月』を刊行、全国書
店でトークショーも開催。



『ビッグヒストリー』
(著) デヴィッド・クリスチャン、
シンシア・ストークス・ブラウン、
クレイグ・ベンジャミン
(日本語版監修) 長沼 毅
(訳) 石井 克弥、竹田 純子、中川 泉

紹介
する本



『生き方』『考え方』
(著) 稲盛和夫

日本に留学して落ち込んでいた時、 この本が私を支えてくれました。

流通科学研究科2年
馬 倩倩さん

この本に出会ったのは18歳の頃。中国でも有名な作者に興味を湧き
中国語訳を読み、来日してからは日本語の勉強として読みました。作
者の人生哲学や考え方が短い言葉で記してあり、今では私の人生を
前向きにしてくれる本となりました。日本に留学して言葉や文化の壁に
ぶつかり、落ち込んでいた時も、この本が支えてくれました。本の中で
特に大切にしている言葉は「『考え方』を変えれば人生は180度変わ
る／人生・仕事の結果＝考え方×熱意×能力」というものです。考え
方、熱意、能力のうち1つでも欠けたら0になってしまうので、この3つを
大切に生きるようにしています。人生や将来を不安に思っている人、
壁にぶつかって悩んでいる人はぜひ読んでみて下さい。



言葉にできない感動を伝えたい！ 普及活動が続けるほど大好きな本です。

幼児保育学科
橋本 一雄 講師

この本と出会ったのは学生時代でした。文中、物語のタイトルにもなっている「サヨナライツカ」という詩が出てくるのですが、20代前半だった当時はこの詩からも思う所が多く、心機一転、様々なことを一から真剣に考え直すきっかけになったかけがえのない一冊です。読み終えた後のあまりの余韻に圧倒され、小説を片手に、作品の舞台となった都市を訪ね歩いたことも、今となってはかけがえのない思い出となりました。この本の出版当初「『サヨナライツカ』を普及させる会」というのがSNS上で発足し、僕も、折に触れてこの本の文庫を学生にあげ、ささやかながらその普及活動を行ってきました。誰も人生には悲喜こもごもの様々な出会いや別れがつきものだと思いますが、思い悩んだ時にこそ読んで欲しいお薦めの一冊です。

紹介
する本



『サヨナライツカ』
(著)辻仁成



みんなの力で読み解く「古典の輪読」で 出会い、感化された一冊です。

教育学部 児童幼児教育学科
占部 賢志 教授

私は学生時代に他大学の学生と集い、勉強会を毎週行っていました。その勉強法は“輪読”といって、数人が順番に、一つの本を読んで解釈し、お互いに意見を交わすというものです。その中でこの本と出会い、生きる意味や学問を追求する精神について考えさせられました。この本は、吉田松陰が獄中で人々に孟子を講じた折に述べた感想や意見がもとになってできたものです。特に印象深いのは、先人が残したものをへつらわずに捉えるということです。すべてを鵜呑みにするのではなく、自分の頭で考えることが重要なのです。みなさんも、自分を変えてくれるかけがえのないものを見逃さないために、自分の本音に素直に生きてください。

紹介
する本



『講孟余話』 (著)吉田松陰

紹介
する本



人生を豊かに彩るにはどうすればよいか、 生き抜くためのヒントが詰まっています。

栄養科学部 栄養科学科
萩尾 久美子 准教授

この本は、医師であり心理学者であるV.E.フランクルがホロコーストと呼ばれる、ナチスによるユダヤ人大量虐殺について語ったものです。前半はナチスについての歴史的背景、後半は強制収容所で作者の見聞したことを記した二部構成になっていて、実際の記録写真も掲載されています。収容所の劣悪な環境、残酷な描写に悲慘さを感じますが、戦争の事実を伝えるだけではない、実は人生のヒントが詰まった本です。「…かくしてのみ繊細な性質の人間がしばしば頑丈な身体の人々よりも、収容所生活をよりよく耐え得た」などの事実に触れ、私はこの本からしなやかな強さを手に入れたような気がします。どんなことがあったとしても前を向いて生きていく…そんな強さを感じる、これからの生き方を変えてくれるような一冊です。

紹介
する本



『夜と霧』 (著)V.E.フランクル

学園資料室

Academic Resource Room



中村学園の歴史を正確に後生に記録として残すため設置された学園資料室。

中村家から提供された学園祖中村ハル先生が執筆した原稿をはじめ、
学園にまつわる様々な資料が展示されています。

01

図書館の向かいに佇む 学園資料室



資料室には、ハル先生の遺品や式典での学長訓話などの直筆原稿、使用していた調理服などが展示されています。また、ハル先生の人生の節目ごとに撮られた写真も展示されており、いつでも当時の懐かしい思い出にふれることができる貴重な空間です。

02

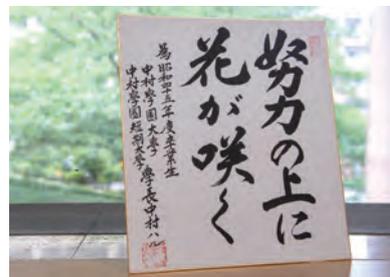
多くの著書、レシピに 当時は偲ぶ



家庭科指導に役立てるため編纂された『学校を生活の場所とした家事教育』やカロリーやレシピを記した『料理教本』など、多くの著書を展示。ハル先生の料理研究についてはもちろん、当時の食についての様子を伺い知ることでもできる貴重な資料です。

03

「努力の上に花が咲く」 原書も展示



中村生なら誰もが知るハル先生の人生訓。教え子から色紙を書いてほしいと頼まれると、いつもこの言葉を書いたそうです。人生は努力の連続だけれど、いつかその努力が報いられて花を咲かせるだろう…力強い字に、ハル先生の思いが込められています。

04

ハル先生の物語が 道徳の副読本に



ハル先生の一生は福岡県小学校道徳の副読本にも掲載されました。昼間は横浜の小学校に勤めながら、休日は料理店へ足繁く通い、調理方法を学び取ったハル先生。目標に向かって努力を惜しまない生き方は、子どもの豊かな心を育んだに違いありません。

05

ハル先生自叙伝の 直筆原稿も保管



17歳で教員となってから70年、料理研究は50年。明治・大正・昭和にわたり、教育と料理研究一筋に生き抜いたハル先生の生涯を記した書籍は、中村学園大学・短大に入学した学生全員に1冊ずつ渡されます。自叙伝の直筆原稿は今でも大切に保管されています。

06

7号館2階に再現された 「中村式移動水流し」



この水流し台はハル先生が1921年、家庭科を担当していた時に考案したものを再現したレプリカです。当時の家庭科授業は調理実習などありませんでしたが、ハル先生は実習を通して技術を体得することが大切だと説き、この水流し台を考案しました。

DATA

学園資料室

場所 / 1号館2階
開館時間 / 平日9:00~17:00、土曜9:00~13:00(1・3・5土曜)
※日・祝日・学校休業日は閉館

中村量一理事長 旭日中綬章受章記念祝賀会開催

平成30年春の叙勲において、永年にわたる我が国の教育の振興と発展に尽力した功績が評価され、中村理事長が旭日中綬章を受章されました。その記念祝賀会が平成30年9月7日、ホテル日航福岡（福岡市博多区）にて開催され、地元政財界、教育機関および学園の関係など、約350名が列席し、受章を祝福しました。

祝賀会では、発起人代表の太田誠一元国務大臣からの挨拶、小川洋福岡県知事からの祝辞に続き、林芳正文部科学大臣からの祝電が披露されました。謝辞に立った中村理事長は「この名誉は、私個人の力で成し遂げたものでは



なく、旧教職員、卒業生をはじめすべての学園関係者のおかげです。平成から新しい時代が変わる大きな節目を迎えますが、今後も教職員とともに『中村学園の建学の精神』を堅持し、教育の道に邁進したい」と述べました。その後、福岡ソフトバンクホークスの王貞治会長による乾杯のご発声で祝宴が始まり、中村学園大学フラダンス部による華やかなダンスの披露など終始和やかな雰囲気の中で受章の喜びを分かち合い、最後は博多恒例の祝い歌「祝いめでた」と「博多手一本」で締め括られました。



中村学園女子高等学校剣道部 玉竜旗優勝&インターハイ(団体・個人)W優勝

中村学園女子高等学校剣道部が「平成30年度玉竜旗高校剣道大会」において3連覇を果たし、また「平成30年度全国高等学校総合体育大会剣道大会」女子団体において3連覇、個人においても妹尾舞香さん(3年)が2連覇を果たしました。剣道部は、春の「魁星旗」選抜大会を加えた四大大会において10冠の輝かしい功績を収めました。主将の妹尾さんは、高校入学時より開催された全ての全国大会に出場し、団体戦の10冠にインターハイ個人戦の2冠を加え、12冠を果たしました。



中村学園三陽高等学校ヨット部 インターハイ18回目の優勝、最多優勝記録を更新

中村学園三陽高等学校ヨット部が8月12〜16日に行われたインターハイ(平成30年度全国高等学校総合体育大会)において、男子コンバインド(学校対抗)において優勝し、インターハイ18回目の優勝となり、最多優勝記録を更新しました。本年度より採用された男子コンバインドは、各種目のそれぞれの艇に、確定した順位に対する得点を与え、各校の上位2艇で順位が決定されます。インターハイヨット競技では常勝校となった三陽ヨット部の更なる活躍が期待されます。



「ふくおかの食で健康」推進運動に係る
メニュー開発がスタート

本学では、福岡県農林水産部と連携して、「ふくおかの食で健康」推進運動に取り組んでいます。この取り組みは、福岡県の豊かな農林水産物を活用したメニューを作成し普及啓発すること、県民の食生活改善に資するとともに、県産農林水産物の消費拡大を図ることを目的としています。メニュー提案にとどまらず、幼児期・学童期・思春期・青年期・妊産婦期・中高年期・高齢期といった各ライフステージにおける健康課題を設定し、誰のためのメニューなのかを明確にしてメニュー開発を行います。同時に、四季に応じた食材を選んで「旬のものを旬の時期に地産地消で食べる」ことを推進します。また、各種セミナー等を実施し、開発したメニューの普及に取り組み予定です。



【夏レシピ】
中高年×メタボリックシンドロームメニュー

にんじんとたまねぎのオーロラスープ

材料(4人分)

にんじん	120g	ブラックペッパー	
たまねぎ	200g		0.04g
オリーブ油	8g	ヨーグルト(低脂肪)	
塩麹	12g		4g
普通牛乳	280g	ゼラチン	0.4g
洋風野菜だし濃出液	120g	ローリエ/パセリ	0.4g



- ①たまねぎとにんじんは薄くスライスし、塩麹をまぶしオリーブオイルで炒め、洋風野菜だしを加え柔らかくなるまで煮る。
- ②牛乳と洋風野菜だしを加えミキサーにかける。
- ③鍋に移し、ローリエを加え、ブラックペッパーで味を調える。
- ④ヨーグルトにゼラチンを混ぜ、盛り付けたスープにパセリとともにトッピングする。

怪味鶏(ガウエイジー)

材料(4人分)

鶏もも肉(茹で)	240g	*豆板醤	12g
きゅうり	200g	*砂糖	12g
レモン	80g	*酢	8g
パセリ	5g	生姜	12g
ミニトマト	40g	にんにく	12g
*練りごま	40g	小ねぎ	12g
*みりん	40g		



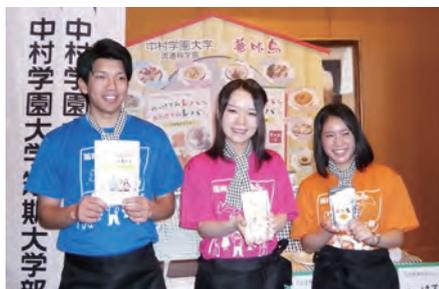
- ①茹でた鶏もも肉を5cm幅に切っておく。
- ②きゅうりを千切りして、鶏の下にひいておく。
- ③生姜(みじん切り)、にんにく(すりおろす)、小ねぎ(小口切り)にし、*と混ぜ合わせ、鶏肉にかける。
- ④ミニトマトを輪なりにし、皿に添える。
- ⑤最後にパセリとレモンを切り、添えて、完成。

トリゼンフーズ・国分九州とのコラボ企画
九州産華味鳥のレバーで作った商品く流通科学部手嶋ゼミ

流通科学部手嶋ゼミ4年生が、トリゼンフーズ株式会社および国分九州株式会社との共同で商品開発を手がけました。商品名は『九州産華味鳥のレバーで作った絶品ディップソースのつけてみレバ??あわせてみレバ??』中華風肉みそ味とスパイシートマト味の2種類が商品化されました。

福岡では、鶏肉の消費量が全国トップクラスで、「九州産華味鳥」など地域ブランド鶏の開発にも積極的に取り組んでいます。栄養豊富で美味しいけれど手間がかかるレバー部位を使った料理をする人が減少し、鶏レバーの消費が低迷しています。そこで、いつものごはんぐにプラスするだけで鶏レバーの濃厚なうまみが楽しめる一品が簡単に作れるディップソースを開発しました。

7月26日、国分九州株式会社主催の



商談会「第30回国分九州フェスタ」において、来場された小売店のバイヤーの方へ、開発に携わった学生3名がブースに立って商品紹介をしました。多くの企業の方に試食や商品説明を行い、興味を示していただきました。「季節の野菜とあわせるだけで、簡単に美味しい一品が作れます。家庭用はもちろん、ギフトにもお勧めです。」流通科学部4年西村空さんと、今後の店頭での販売が期待されます。



中華風肉みそ味の使用例



スパイシートマト味の使用例



中華風肉みそ味(左)とスパイシートマト味(右)の2種類を開発



国際交流 「第7回アジア栄養士会議」 参加報告

平成30年7月6日～8日、「第7回アジア栄養士会議」が香港で開催され、アジア太平洋地域の12の国・地域が参加しました。この学会はアジア諸国の栄養改善のための実践栄養の推進を図る目的で設立され、4年に1回開かれています。本学からは教員、助手、大学院生の計12名が参加し発表を行いました(ポスター発表11名、口頭発表1名)。参加された薬膳科学研究所所長徳井教授に、会議の印象をご報告いただきました。

シンポジウム「アジアにおける栄養教育」では、栄養士の専門性を担保するために多くの国が専門職制度(定期的な専門レベルを審査)を取り入れていました。また栄養教育・実践は欧米の教育制度を取り入れた臨床栄養が中心ですが、現場の課題として栄養士の専門性の評価が低く、栄養士の地位を上げるためには研修を積み重ね医師や他の



12の国・地域が参加したアジア栄養士会議



開催会場の香港理工大学



香港の夏の薬膳飲料(消暑解渴作用)

医療スタッフに認められる実力をつけることの重要性が指摘されていました。学会の最終日に行われた「食物アレルギー」の講演の中で、「最良のエビデンスが必ずしも患者を幸せにはしない」という発言がありました。日本では30年前にエビデンスに基づく医療の考えが導入されましたが、現代では患者の幸せにその人の価値観も重要だという認識が浸透しています。日本の栄養分野はようやくエビデンスを導入しようとしています。食は医療よりさらにその人の価値観に大きな影響を受けています。この観点から栄養指導にはこのような視点も重要になると考えられます。今回、大学から数名の若者が発表しましたが、アジア諸国の若者は積極的に議論にも参加しています。第8回は2022年横浜で開催されます。日本の若者がアジア諸国の若者と対等に議論できる育成環境の整備が急務だと思われました。

国際交流 台湾・長栄大学「2018グローバルサマーキャンプ」に 本学学生3名が参加

8月20日から8月25日の間、台湾・長栄大学主催の「2018グローバルサマーキャンプ」に本学から3名の学生が参加しました。このサマーキャンプには合計10カ国(チェコ、インドネシア、インド他)から約100名の学生が参加しました。多くのアクティビティや交流を通して異文化の理解を深めるプログラムが準備され、多国籍の学生との交流により、英語力・コミュニケーション力の大切さ、異文化を尊重する気持ちを学びました。



国際交流協定を締結し、来年3月に開催予定の「台湾協定校研修」では、本学の学生を派遣予定です。

本学と長栄大学とは2018年3月に国

国際交流 福岡国際ミズの会派遣学生 ニューヨーク・コロンビア大学にて国際会議に参加

公益社団法人福岡国際ミズの会では、男女共同参画社会の実現や国際社会に貢献できる人材を育成する活動を行っており、その活動の1つとして、大学生または大学院生を国際会議に派遣しています。今年度は9月26日、27日にニューヨーク・コロンビア大学で開催された国際会議「International Conference on Sustainable Development 2018 (ICSD 2018)」への派遣学生が募集され、本学栄養科学部4年の安永麻紀さんが選出されました。「国際会議に参加し、世界中で起きている様々な問題に目



福岡国際ミズの会からの派遣学生3名(左)安永さん

を傾けることができる人間でありたいと思われました。自分の専門分野である栄養学に関連のあるトピックについて世界中の方とディスカッションができる良い機会でした。」と振り返る安永さんは、この国際会議への派遣報告を2019年3月17日に開催される「福岡国際ミズシンポジウム」にて発表する予定です。

外部資金等の受け入れ状況

研究助成金

- [研究者] 浅岡 由美(流通科学部・教授)
- [共同研究者] 甲斐 諭(流通科学部・教授)、中川 隆(流通科学部・准教授)、坂本 健成(流通科学部・助教)
- [研究課題名] 糸島市の農山漁村・伝統文化等の地域資源を活用したグリーンツーリズムの総合開発
- [研究助成機関] 糸島市役所
- [研究期間] 2018年7月20日～2019年3月31日
- [交付予定額] 1,000,000円

研究寄付金

- [研究者] 徳井 教孝(薬膳科学研究所・所長)
- [研究課題名] 三成 由美(栄養科学部・教授) 高齢者の生活習慣と腸内細菌叢の関係
- [寄付者] 西部ガス株式会社
- [交付予定額] 1,500,000円
- [研究者] 手嶋 康則(栄養科学部・准教授)
- [研究課題名] タララボ、中村学園大学、太良町による産学官連携商品プロジェクト
- [寄付者] 株式会社タララボ
- [交付予定額] 200,000円

受託研究

- [研究者] 三堂 徳孝(食物栄養学科・教授)
- [研究課題名] 福岡エリアの野菜不足解消による健康長寿延伸の仕組み作り
- [委託者] カゴメ株式会社
- [研究期間] 2018年7月1日～2019年6月30日
- [交付予定額] 200,000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] 2018年4月1日～2019年3月31日
- [交付予定額] 2,000,000円
- [研究者] 甲斐 諭(流通科学研究所・所長)
- [研究課題名] 黒大豆(筑前クロダマル)及び加工食品を核とした「筑前町産農産物のブランド化」のために必要な調査・研究
- [委託者] 筑前町
- [研究期間] 2018年7月2日～2019年3月31日
- [交付予定額] 1,000,000円
- [研究者] 甲斐 諭(流通科学研究所・所長)
- [研究課題名] 菓子文化の向上や地域活性化への貢献を模索する
- [委託者] 株式会社ひよ子
- [研究期間] 2018年10月1日～2019年9月30日
- [交付予定額] 1,000,000円
- [研究者] 甲斐 諭(流通科学研究所・所長)
- [研究課題名] 市内産野菜活用促進実証研究等事業
- [委託者] 福岡市市内産野菜活用促進協議会
- [研究期間] 2018年6月5日～2019年3月31日
- [交付予定額] 200,000円

流通科学研究所
第13回国際セミナー開催報告

7月21日、「流通科学研究所第13回国際セミナー」が開催され、「食品流通

〈講師および講演のテーマ〉

共通テーマ「食品流通の変化と卸売市場法の改正」
農林水産省食品産業局食品流通課 卸売市場室長 武田 裕紀 氏 「日本における食品流通の変化と卸売市場法の課題」
中国 南京農業大学 経済管理学院長 教授 周 広恒 氏 「中国における農産物E-コマースの発展及び卸売市場流通への影響」
韓国 全北大学校 農科大学 農経済流通学部 教授 宋 春浩 氏 「韓国における農産物流通環境の変化と卸売市場の制度改善論点」

原教授(栄養科学部)が
厚生労働大臣表彰を受賞

の変化と卸売市場法の改正」を共通テーマに国内外の著名な研究者および各界の専門の方による講演が行われ、約200名の方が参加し活発な質疑応答が交わされました。

平成30年7月、原孝之教授(栄養科学部)が、栄養士養成成功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。

原教授は、本学において38年間にわたり栄養士・管理栄養士教育の生化学分野を担当し、学生の指導に熱心に取り組んで来られました。研究

面では、専門科目以外にも、産学連携による野菜の単細胞化した加工食品製造法に関する特許を取得し、食と健康の追求において、社会貢献を果たすなど、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。



第10回アジア太平洋
血栓止血学会
優秀発表賞

平成30年6月30日、「第10回アジア太平洋血栓止血学会(A.P.S.T.H.2018)」

のポスター発表において、本大学院栄養科学研究科博士後期課程3年の能口健太さんが、演題「Genetic and functional analyses of two protein C gene mutations on healthy Japanese young women(日本人若年成人女性における2種のプロテインC遺伝子変異の遺伝子型および機能解析)」を発表し、優秀発表賞を受賞しました。





Best Doctors in Japan™ 2018-2019

平成30年6月、中野修治教授(栄養科学部栄養科学科)が、「Best Doctors in Japan™ 2018-2019」に選出されました。「Best Doctors」とは医師同士によるピアレビュー調査により選出されるもので、99年に米国で開始され、各国で医師選択の際に参考にされています。2年毎の選考が行われ、中野教授は200年から連続して選出されています。

教職員の動き

●退職人事(平成30年9月30日付)
助手(短大) 寺井 泰子
法人本部経営企画部経営企画室課長補佐 渡辺 圭祐

曙寮 曙地区 自治団体連絡会より感謝状

平成30年9月、曙寮が、福岡市早良区曙地区自治団体連絡会より感謝状を贈呈されました。曙寮では長年に渡って地域のラジオ体操活動や清掃活動、防犯パトロールなどに協力しています。また、小学生の勉強見守り補助も行っており、一連の活動を高く評価していただきました。

訃報

7月30日、小林 修氏(流通科学部准教授)が病氣のためご逝去されました。享年62歳。



教職員の出版物

著者は、本学教員のみ記載
※肩書き等は発行日現在のもの

【CD】『維新の人物に学ぶ』

占部 賢志 教育学部 教授 共著
(致知出版社 2018年8月)



『地域活性化への試論 —地域ブランドの視点—』

片山 富弘 流通科学部 教授 編著
(五紘舎 2018年6月)



『多聴多読マガジン 8月号』

津田 晶子
食物栄養学科 准教授 共著
(コスモピア 2018年8月)



『地域イノベーションのためのトポデザイン』

山田 啓一 流通科学部 教授 編著
(学文社 2018年9月)



Nakamura Gakuen Letter

学園だより

中村学園大学付属
あさひ幼稚園

遊び・食育・行事を通して 「つよい子・やさしい子・ かんがえる子」を育む

あさひ幼稚園は、平成29年に創立50周年という大きな節目を迎えました。創立当初から、ハル先生や歴代の先生方が大切にされてきた教育理念「つよい子・やさしい子・かんがえる子」は、今もしっかりと受け継がれています。



例えば、10月の運動会という大きな行事でも、練習から当日に至るまで子供たちの様々な育ちや学びがあります。当日の成果だけでなく、練習などの過程を大切にしています。9月からは、泣かすので、泣かすから10月にかけては、泣



いたり笑ったりと、実に様々な子供の姿が見られます。

かけっこやリレーの練習では、思う存分体を動かして楽しむ「つよい子」が育ちま

す。負けて悔しい、もっと上手になりたいなど、心も強くなります。友達を応援したり、一緒に力を合わせて競技に臨んだりする中で「やさしい子」が育ちます。転んで泣いている子に手を差し伸べ、声をかける優しい心も芽生えます。そして、やってみようという好奇心・挑戦心が湧いたり、どうやったに相手に勝てるか試行錯誤したりする「かんがえる子」が育ちます。年中・年少児は年長児の輝く姿に憧れを抱き、あんな風になるにはどうすればいいか考えるようになります。

これらの育ちは、幼稚園教育要領に謳われている「幼児期の終わりまでに育つてほしい10の姿」の中にも見られます。生きる力の基礎を育むことが求められている幼児期に、遊び・食育・行事を通して、体験的に学びを深めていきます。

次は12月の発表会。遊びの中から生まれるたくさんのきっかけを先生たちが拾い集め、クラスで一つの物語を創り上げます。どんな「子」が育つていくのか楽しみです。



中村学園大学
 中村学園大学短期大学部
 学園祭実行委員会

第52回 霜月祭

テーマ **華**
 ～彩りのcolor～



11/1 [木]

12:00-16:30

オープニング
 [書道パフォーマンス etc.]
 中村フレンドパーク
MISS CAMPUS CONTEST

11/2 [金]

11:00-16:30

BEST NaKa ップル
N-1 グランプリ
 18:00 開演 19:00 終了(予定)
 志尊 淳 さん
 スペシャルトークショー

11/3 [土・祝]

10:00-17:00

王子様コンテスト
 のど自慢
DANCE CONTEST
 抽選会 (ビンゴゲーム)
FINALE

連日企画

It's Show Time
 (吹奏楽/アカペラ/フラダンス/
 キッズダンス/ストリートダンス/和太鼓)
中村ミュージアム
 (書道展/アコースティックギターなど)
霜月茶会
チャリティバザー
フードバザー
ちびっこパーク
おばけ屋敷

注意事項 時間帯はフードバザーの時間帯です。開始終了時刻はイベントによって異なります。
 学園祭期間中は安全のため、駐車場を解放していません。公共交通機関をご利用ください。 ●西鉄バス「中村大学前」下車 ●地下鉄七隈線「別府駅」下車

お問合せ：中村学園大学・短期大学部学友会館 学園祭実行委員会(取次) TEL/092-851-5733 ホームページ/ http://shimotsuki-festival.jimdofree.com

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。※保護者の方には毎月送付しています。
 [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

