

中村学園大学 中村学園大学短期大学部 広報誌

CELERY

2020.April
No.115
[セロリ]

流通科学部
流通科学科3年
黒木 千佳さん

流通科学部
流通科学科4年
石井 日菜さん

特集1

新入生へのメッセージ

特集2

卒業式

[旬のひと]

資格取得という一つのチャレンジが
二人の未来の可能性を広げた

[GO!GO!PICKLES]

「活躍する卒業生！」

資格取得という一つのチャレンジが 二人の未来の可能性を広げた

大学4年間の目標となるものを探すため、就職活動に役立てるため、それぞれの思いを胸に努力し資格取得を叶えた二人。
資格を得て実感したこと、今後の目標などについて話を聞きました。



右：流通科学部4年 石井日菜さん(別府鶴見丘高等学校出身)宅地建物取引士資格を取得
左：流通科学部3年 黒木千佳さん(伝習館高等学校出身)国内旅行業務取扱管理者資格を取得

大学の就職支援講座を活用し難関資格を取得、自分の未来の目標を見据えることができた二人の学生がいます。

一人目は、昨年、宅地建物取引士資格を取得した石井さんです。就職活動で生かせる難しい資格にチャレンジしたい、という思いが資格取得を目指すきっかけとなったそう。学ぶうちに、住宅関連だけでなく、銀行やデベロッパなど、資格を生かせる仕事の幅が広いことや、地域活性や町づくりなど、興味のある仕事にも生かせることを知り、将来のビジョンが明確になったと言います。

もう一人の黒木さんは、1年次に国内旅行業務取扱管理者の資格を取得。資格を生かし、環境と観光をミックスさせたエコツーリズムなどについて学びたいと、昨年、文部科学省『トビタテ！留学JAPAN』に採択され、オーストラリアへ

5か月間留学。現地では旅行会社でインターンシップも経験し、資格の大切さを実感したそうです。

2人が口を揃えるのは「難しい資格を取得したこと、自分に自信がついたし、その先の目標ができた」ということでした。

自ら行動し目標を掲げて取り組んだ資格取得。このことをきっかけに、未来が大きく広がった二人は、次なるステップへチャレンジしていきます。



インターンシップ先では資格を持っていたことで、黒木さんの真剣度が伝わり信頼してくれたそう。



ゼミ活動で佐賀県唐津市高島の離島活性化プロジェクトに取り組んだ石井さんは、地域活性化にも興味を持つようになったそう。

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.115 | 2020.4.30発行 |



02 [食にまつわるトリビア]
食べもの絵本
教育学部 児童幼児教育学科 野中 千都准教授

03 [特集1]
新入生へのメッセージ

05 [特集2]
卒業式

07 [卒業生インタビュー]
先輩に会いたい!
株式会社明治 西日本支社 西 玲歩さん

08 [クラブ&サークル]
サークルフェスタ

09 [ナカムラの知の源]
流通科学部
流通科学科 日野 修造教授

11 [GO!GO!PICKLES]
「活躍する卒業生!」
株式会社九州TSUTAYA
DBMK九州営業 沖田 浩平さん(流通科学部卒業)
mi-k labolier
オーナー兼パティシエ 平山 みゆきさん(栄養科学科卒業)

13 NEWS&TOPICS



A.

Q.

普段食べているパンやおにぎりが出てくると「あれこれ食べたことあるよ」とうれしくなるんですね。だから、食べものが出てくる絵本は人気がありますし、その『食べものの絵本』を通してさらに、食べることに興味・関心を持つことができると思います。この年頃は「食べることに意欲を持つ」ことが大切にされますので、『食べものの絵本』を読む際には、おいしそうに描かれていることを大切にしてください。もうひとつ大切なのが、みんなで食べていること。食べもののおいしさ、みんなで食べると楽しそう。みんなが知っている『ぐりとぐら』もそんな絵本です。この2つを絵本で疑似体験することで、食べることや食べものにより興味を持ってくれるはずです。

子どもが『食べることに興味・関心を持つには、どんなことをすれば良いですか？』
絵本を読んでいると、未就学児の子どもはお話の中に知っているものが登場するととても喜びます。

Q.

『食べものの絵本』を読むことでどんな効果が期待できますか？

A.

ついさまざまな効果を期待しがちなのですが…
意欲を持って食べる、
楽しく食べることが一番なので、
絵本に効果を求めないことも大切です。

子どもだけでなく、大人もいっしょにただただ楽しむことができます。それが絵本の良いところなのです。例えば、「食事マナーを身につけるための本」などもありますが、それを押しつけてしまうと子どもの中に「嫌だなあ」という気持ちが生まれてしまいます。そうすると食べものに対する興味までもが失われてしまうかもしれません。



食べものだからといってリアルでないといかないわけではなく、本物ではないけど、おいしそうに描かれているものが人気ですね。想像する楽しさがあるのだと思います。また、『くだものさがしもの』のように言葉遊びになっていたたり、カレーライスが出来上がるまでの工程を描いた『カレーライス』という絵本も人気ですよ。

A.

Q.

子どもたちに人気の『食べものの絵本』を教えてください！
絵だけでなく写真を使ったものもあります。良さがあるといいます。



テーマ

食べものの絵本

教えてくれたのは



教育学部 児童幼児教育学科
野中 千都 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、鳴門教育大学大学院学校教育研究科修了(教育学修士)。保育士勤務の後、保育者養成に携わる。専門は保育学、幼児教育学。大学では「乳児保育」「保育内容総論」「保育内容言葉」等を担当。保育者の専門性や児童文化財(特に絵本)などについて研究を行っている。近著は『保育内容総論』(共著、同文書院、2019)。

キャンパスの桜が満開となった4月上旬。
今年も大学および短期大学部に新入生
を迎えることとなりました。甲斐学長を
はじめ、4名の学部長からの新入生に
向けたメッセージを紹介します。

令和2年度 新入生への メッセージ



中村学園大学

中村学園大学短期大学部

学長 甲斐 諭

皆さん、ご入学誠にありがとうございます。
本学は、学園祖中村ハル先生が掲げられ
た「建学の精神」に基づき、教育と研究に取
り組んでいます。特に、現在、第7次中期総
合計画により、次の三つの人材像の育成を
目指しています。

第一は建学の精神を具現化できる能動的
人材の育成です。将来の社会は変化が二層
激しくなるので、豊富な知識と高い倫理性
を育み、豊かなコミュニケーションを備え、
何をなすべきか自ら考えて能動的に活動
する人材です。

第二は世界と日本の架け橋となるグロー
バル人材の育成です。外国語を習得し、海
外の宗教や慣習等の異文化を理解し、国際
協力にも貢献できる人材を育成すべく、ア
メリカ、カナダ、オーストラリア、中国、韓国
など11カ国の38の海外の大学と提携し、留
学を支援しています。

第三は地域を活性化するローカル・リー
ダーの育成です。地域を愛し、伝統文化を
良く理解して、周囲の人々と協働して、地
域を活性化できる人材を育成すべく、本学
では7つの自治体と連携協定を結び、皆さん
の社会人基礎力を向上するためのアクティ
ブ・ラーニングの場の確保に努めています。

以上、本学では「能動的グローバル人材」
の育成を目指しています。



中村学園大学 教育学部
学部長 中野 裕史

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。教育学部の教職員一同、皆さんとともに学ぶ4年間を大変楽しみにしています。

教育学部は、多くの優秀な人材を教育界へ輩出しています。皆さんの中には、本学部出身の先生に教えを受けた人もいます。社会はSDGsと連動するSociety 5.0へと変化していきます、その変化に対応できる子供の育成が教育者・保育者には求められています。

本学部の伝統を継承して保育士、幼稚園教諭、小学校教諭、特別支援学校教諭を目指す皆さんが、これからの教育者・保育者に求められる人間性と専門性を修得することを期待しています。



中村学園大学 栄養科学部
学部長 三成 由美

入学おめでとうございます。本学栄養科学部をお選びいただいた新入生の皆さんを教職員一同、心から歓迎いたします。

例年の入学式は中庭の桜が満開の下で迎えるのですが、今年はコロナ禍の影響下、皆さんの健康・安全を第一義に考えた対応となりました。

栄養科学部は、学園祖中村ハル先生の実学を重んじた教育が継承されており、栄養科学科では、高い倫理観と使命感を持った管理栄養士の養成に加え、栄養教諭・家庭科教諭の養成を、フードマネジメント学科では世界規模で活躍する「人と食を総合的にマネジメントできる食のスペシャリスト」の養成を目指して、専門分野を学びます。現在、SDGsが掲げる「誰一人として取り残すことなく、人々の命と健康、そして幸せを支える」という栄養・健康分野における目標は、栄養科学部で学ぶ皆さんの課題でもあるのです。



中村学園大学短期大学部
学部長 阿部 志磨子

2年間ともに学んで学生生活を享受しましょう！

新入生のみなさん、ご入学おめでとうございます。中村学園の中でも最も長い歴史を持つているのが本学短期大学部です。数多くの卒業生が企業、地域社会、家庭等で活躍されています。短期大学部で学ぶ2年間は、これからの人生の土台となる大事な時です。学生時代は考える時間が十分にあります。自分で考える力を磨き、自分自身の可能性を信じ、生きがいを見つけてください。2年という月日は高校時代よりも短い間ですが、勉学はもちろん、サークル活動やボランティア活動などで学生生活を大いに享受しましょう。



中村学園大学 流通科学部
学部長 前田 卓雄

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。流通科学部の教職員を代表して、皆さんを心より歓迎いたします。

流通科学部は、今年で学部創設より20周年という節目の年を迎えます。この間、流通科学部で学び、そして巣立っていった先輩方は、4210名におよび、現在、様々な分野で御活躍をされています。

皆さんにとって、これからの学生生活の4年間は、将来の夢や目標を実現させるための実力を培う大切な時間でもあります。流通科学部での学びや充実した学生生活を通じて、実社会で活躍できる素養を高めていくことを期待しています。

令和
元年度

学位記授与式

令和2年3月19日、令和元年度学位記授与式が行われました。
今年度は新型コロナウイルス感染の拡大を懸念し、体育館での式典は行わず、感染予防対策を行った上で学科やゼミごとに教室を分け、卒業生と教職員のみでの開催に。例年とは異なる式典となりましたが、大学および短期大学部の卒業生1,172名が晴れやかな笑顔で社会への第一歩を踏み出しました。





栄養科学部 栄養科学科
藤 康之さん(東福岡高等学校出身)



流通科学部 流通科学科
堀江 菜央さん(中村学園女子高等学校出身)



教育学部 児童幼児教育学科
三宅 耕平さん(福岡大学附属大濠高等学校出身)

卒業生 コメント

中村を巣立つ15名の卒業生に
これからの抱負や中村へ一言など
コメントをいただきました。



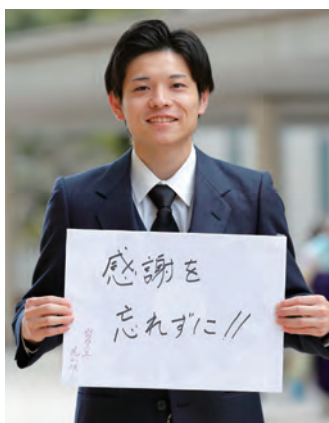
教育学部 児童幼児教育学科
古郷 紘実さん(下関南高等学校出身)



短期大学部 キャリア開発学科
玉田 里萌さん(熊本工業高等学校出身)



流通科学部 流通科学科
森田 茉莉さん(福岡西陵高等学校出身)



流通科学部 流通科学科
原田 祐輔さん(多久高等学校出身)



短期大学部 食物栄養学科
古賀 帆乃佳さん(中村学園女子高等学校出身)



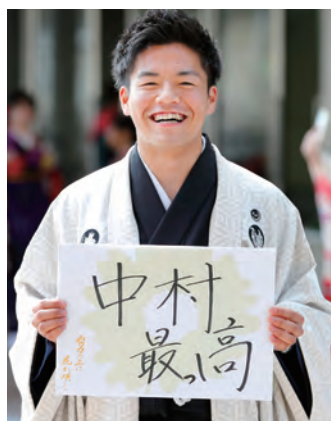
栄養科学部 栄養科学科
田島 千佳さん(延岡高等学校出身)



教育学部 児童幼児教育学科
飯田 大悟さん(福岡西陵高等学校出身)



短期大学部 キャリア開発学科
山本 結衣さん(福岡工業大学附属城東高等学校出身)



教育学部 児童幼児教育学科
安部 将彦さん(大分高等学校出身)



教育学部 児童幼児教育学科
古賀 瀬菜さん(島原高等学校出身)



短期大学部 食物栄養学科
山川 夏実さん(福岡講倫館高等学校出身)



短期大学部 食物栄養学科
大神 十萌さん(糸島農業高等学校出身)

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.17

食育指導の担当として
食品メーカーで働く
卒業生の西玲歩さん。
管理栄養士の資格と
4年間の学びを生かした
仕事内容について
お話を伺いました。

interviewee

西 玲歩さん

Akiho Nishi

平成30年(2018)年卒業

栄養科学部 栄養科学科

勤務先:株式会社明治 西日本支社



ようやく出会えた
私にぴったりな仕事

中学・高校で陸上をしていて、母がい
つも食事に気を遣ってくれました。そ
れがきっかけで食と健康の関係に興味
を持ち、管理栄養士をめざすようにな
ったんです。中村学園大学は先生方
が熱心なので、丁寧に指導してくださ
り、充実した学生生活を過ごしていま
したが、「管理栄養士の資格を生かし
た仕事に就きたい」ということ以外、具
体的には決まらないうまま3年生の冬
に…。ギリギリまで就職活動が滞って
いました。そうした中、学内で開かれ
た合同説明会で(株)明治に出会い、
「小学校や中学校、一般の方向けに食育
の授業をする仕事です」と聞いて「ま
さにこれだ!」と運命を感じたんです。
塾講師のバイトをしていたので人前で
話をするのも慣れており、おもしろそ
うだと興味を持ちました。



小学生対象のミルク教室では、いっしょにバターづくり
などを行うことも。対象の学年によってプログラムが異
なるので、指導内容を覚えるのも大変です。

もっと内容を追求して
専門性を高めていきたい

食育の授業といつても、お話する内
容はもちろんその時によって異なりま
す。小学生には学校給食の牛乳の話
だったり、中学生には熱中症や水分補
給の話、高齢者の方なら口腔ケアの話
だったり…。とテーマや対象によってさ
まざまです。社内で食育指導を担当
している部署には私を含め6名が所
属していますが、福岡県内および佐賀
県内の一部と広いエリアに対応してい
るので、授業にはそれぞれが1人で出か
けます。入社した年の9月にはすでに
一人立ちしたので、最初はこなすだけ
で必死でした。ようやく3年目になりま
したので、これからはもっと二つひとつの
授業の内容を追求したり、大人向けの
セミナーをもっと増やして専門性の高
い情報をご提供していけたら良いなと
思います。



「カカオの木の苗を植えてからチョコレートになるま
で3年半もかかる」と話すと、子どもたちからは驚きの
声が上がるとか。

数 字 が 実 証 !

REAL NAKAMURA



スチューデントジョブ
登録学生数

1,193名
(2019年度)

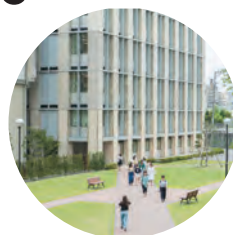
在学中に
社会的スキルが身に付きます!

学内で就業体験ができる「スチューデントジョブ」は、学内のイベントサポートや広報活動など、さまざまな学内活動を行う「有償ボランティア」です。在学中に働く意識や社会人としてのマナーを身に付けられます。

学生生活に対する
満足度

75.8%

全学生を対象に実施した実態調査で「学生生活全般に対して満足していますか?」という質問に対して、75.8%の学生が「非常に満足している」「やや満足している」と回答。また退学・除籍率は1.22%と、全国的にかなり低い数字となっています。(「平成30年度学生生活実態調査」より)



2020年度
小学校教員採用試験 (2019年実施)

現役
合格者数

86名

ナカムラの「教育」が活きた成績です。

教育学部2019年度卒業生135名が受験し、86名が合格しました。毎年高い合格実績を誇っています。

人気学食

一汁三菜ランチ
学生証の提示で

390円

「栄養のナカムラ」ならではのボリュームと栄養たっぷりの定食。定価490円が学生証の提示で100円引きに! 和食の基本「一汁三菜ランチ」、バランスの良い健康な食事「スマートミール」から選ぶことができます。(2020年4月現在)



第34回管理栄養士
国家試験合格者数
(216名)

西日本 **第1位**

2020年3月27日、第34回管理栄養士国家試験の合否結果が発表されました。本学では、2019年度栄養科学部栄養科学科卒業生227名が受験し、216名が合格。合格者数は西日本第1位(全国第2位)と、毎年高い合格実績を誇っています。

ピアノ
練習室

56室

初心者でも安心!

教員や保育士を目指す学生のために、練習用のピアノがいっぱい。集中できる個室で、朝や授業の合間など自由に練習できます。

プライベートも
充実!

天神まで
地下鉄で

9分

最寄りの別府駅から天神南駅まで地下鉄でわずか9分! ショッピングにランチに、気軽に天神へ出かけられます。

2019年
保育士就職者数
幼稚園教諭
就職者数

九州 **第1位**

学内外の様々な実習を通して、経験を積み、現場で活きる実践力を身につけます。現場では、多くの先輩が活躍しています。

学外からの評価も高いナカムラ!
高校教諭にもバツグンの人気!

生徒に人気がある大学

九州私大 **3位**

入学後、生徒の満足度が高い

九州私大 **3位**

入学後、生徒を伸ばしてくれる大学

九州私大 **4位**

※「高等学校の進路指導教諭が評価する大学」 ※「大学探生ランキングブック2020」より(大学通信)

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

専門の道にも進むことができる
会計に強い人材を育成。
未来に生きる学びを得てほしい

流通科学部

流通科学科

日野 修造 教授

財務会計を専門とする流通科学部の日野教授に、
大学で会計を学ぶことの意義や先生の研究、
学生たちのゼミ活動についてお話を伺いました。

先生が受け持たれている
普段の授業について
教えてください

私の専門は財務会計なので、授業では1年次から簿記を教えています。2年前期に会計学概論、後期に財務会計と進んでいきますが、2年後期に日商簿記検定の2級に全員合格…を目標に掲げ指導しています。ただ、最近は難易度が上がってきており、合格率が全国平均で10%程度しかないことも。社会の変化に応じて、以前は1級でしか扱わなかったような内容が2級の範囲に入ってきているようです。受験は希望者のみですが、合格するのはかなりの難関で、現在、2年生の後期

での合格率は20%程度なのですが、今年度から2年生の簿記の講義数が2倍に増えるため、受験者の50%は合格すると期待しています。そしてもし、2年次で合格出来なければ3年生の6月での合格をめざします。この時点での合格率が現在、約50%なのですが、2年次の講義数が増えたことで、100%に限りなく近づくのでは、と期待しています。皆、何度も挑戦していますよ。とにかく何度も挑戦し続けることが大切だと考えています。

以前、2級を3回受けて落ち続けた学生がいたのですが、就職活動の際に「入社するまでには取得して御社に貢献したい」と話をしたのだとか。すると見事に内



日商簿記検定の受験者のための対策講座には、流通科学部の学生約70名が参加。学生たちは真剣そのものです。

定をいただき、その言葉通りその後2級に合格。会社の方からは「君ならやれると思ったよ」と声をかけていただいたそうです。資格を諦めずに受け続ける。その意義を感じていただけたのだと思います。

授業以外では どのような活動を行っていますか？

毎年、『日商簿記検定』の2級・3級を受験する流通科学部の学生を対象に、対策講座を行っています。2級は3週間、3級は2週間の開催ですが、講師は私だけでなく専門学校からも専門の先生に来ていただき、試験対策を強力にサポートできる内容になっており、今年もたくさんの方が参加してくれました。

**身につけておく将来に役立ち
就職にも有利になるもの。
それが『会計』の勉強です。
学生のこの時期に学んでおくことで
後々にきっと生きてきます。**

また、ゼミではさまざまな企業の財務分析を行っています。例えば、同じ業界のライバル社同士の数字を自分なりに分析したり、自分の興味がある業界について調べてみることで、段階を追って財務分析の方法や視点が身につけていくはず。そうすると、将来会社に入ったときに上司の方が指示する言葉の意味がわかるようになります。なぜ利益率が大切なのか、売掛金の回収を待ってくれと言われたらどうしたら良いのか、固定費と営業利益のバランスはどうでないといけないの



『変なホテル』の動力源となる電気が自家発電されていることや施設で使用された汚水が花の水やりに再利用されていたり、とさまざまな環境対策が行われていることを学びました。



2019年に現地視察のため訪れたハウステンボス。過去10年間の財務諸表分析と経営方針を確認してから実際に現地へ。

か。など。そういったことが理解できているかどうかで行動パターンは変わっていくはずなので、ここでの学びは将来きっと生きていくと確信しています。企業の財務分析では、過去には現地視察も行っており、昨年は学生たちとハウステンボスに出かけました。テーマパークを赤字経営からV字脱却させた経営ノウハウの秘密を探るとともに、人件費削減と話題性を同時に叶えた『変なホテル』や、電気や水資源

今後の目標について 教えてください

日商簿記検定の資格は、英語系の検定に並ぶ「就職活動に有利な資格」とされており、会計を学べば将来必ず役に立ちます。

社会人になってから「学びたい」と専門学校に通う人もいます。ですが、時間的にも難しいので、たくさんの方が「今、学ぶことの重要性」に気づいてくれるとうれしいですね。

税理士などの職業もそうですが、国税専門官や日商簿記検定2級以上の資格が必要な警察官Bなど、専門性の高い公務員への道も拓けるので、そうしたこともっと伝えていきたいと思っています。

Profile

日野 修造 教授 Syuzou Hino

北九州大学大学院 経済学研究科修了、福岡大学大学院 商学研究科商学専攻 博士課程後期 修了。福岡県立高等学校教諭、福岡国際大学助教授を経て、中村学園大学准教授に就任。国際公学会計学会理事、商業教育学会九州部会事務局長、福岡商工会議所簿記検定委員なども務める。

活躍する卒業生!

さまざまな業界や業種で活躍する卒業生を
PICKLESのメンバーが気になる質問をピックアップ。
お仕事をはじめたきっかけややりがいについて
2人の先輩にお話を伺いました。

Go!Go! Pickles

Interview.01

中村生も御用達! 六本松 蔦屋書店から 新しい情報を発信

中村からもほど近い、六本松 蔦屋書店。
いつもおしゃれて新しい情報が詰まった
この店舗で頑張る先輩を訪ねました。

Q 沖田さんは、現在どのような
お仕事を担当されているのですか?

A 3月よりマーケティングの部署に異動になったのですが、それまでは入社後すぐに六本松 蔦屋書店の立ち上げプロジェクトに参加し、その後イベントプロデューサーとして勤務していました。蔦屋書店はTSUTAYAの中でもライフスタイルの提案型店舗になります。来店されるお客様にいつ来ても新鮮に感じてもらえるよう、趣味嗜好にあったさまざまなイベントの企画を担当していました。

Q イベントを企画する上で、
心がけていることなどありましたか?

A 蔦屋書店は店舗ブランディングがしっかりと確立されていて、他店舗と比べると什器一つにしても全く違うものを使っています。蔦屋でプロモーションをしたいというオファーも多いのですが、企画内容などブランドイメージを損なわないように、ということには気を配っていました。



入社面接で六本松に蔦屋書店を作りたい!と希望を話したという沖田さん。入社後に、六本松店のオープンを知りオープニングの社内プロジェクトに応募したそうです。



Q 大学での勉強など、現在の仕事に
生かされていることなどありますか?

A 大学時代、企業の方が講師として来られるマーケティングの授業があったのですが、企業のリアルな話が聞けたのはとても勉強になりました。新しい部署では、Tポイントの顧客情報を分析しさまざまな企業へアプローチする仕事なので、当時の学びが参考になってくると思います。

Q これからやってみたいことなど
ありますか?

A これからはTSUTAYAが蓄積したデータベースを活用して、お客様にフィットした情報を提供するのが仕事となります。それはイベントも同じなのですが、人々が良い生活になったり、良い物を発見できたりと、たくさんの人達の暮らしが豊かになるようなお手伝いができればうれしいです。

Profile

株式会社九州TSUTAYA
DBMK九州営業
沖田 浩平さん

流通科学部 流通科学科
2016年卒業



大学で学んだことを活かしてエネルギーに前進する平山さんに、学び続ける秘訣を聞きました。

栄養科学部
栄養科学科3年
脇田 真帆さん
(五ヶ瀬中等教育学校出身)



話題の店舗で働く沖田さんに、どのような経緯で現職に就かれたのか、どのような仕事内容なのか、聞きました。就職活動の参考にしたい!

栄養科学部
フード・マネジメント学科4年
関 友美さん
(博多高等学校出身)

Interview.02

患者としての目線と 管理栄養士の知識を 融合させたスイーツ

糖尿病の方も安心して食べることができる
大満足の糖質オフスイーツを手がける
パティシエの平山さんのお店に伺いました。

Q ご自身が1型糖尿病だという平山さん。
病気を患いながらの勉強は大変ですが、
続ける秘けつは何ですか?

A とにかく「知りたい」と思い続けることだと思います。勉強していくうちに「自分の身体の中ってこうなっているんだ」とか「こういう栄養が必要なんだ」といろいろなことがわかっていくと、もっと知りたくなって勉強が楽しくなっていました。そうすると自然と学び続けることができるのだと思います。



焼き菓子だけでなくロールケーキなどの生菓子も。おいしさだけでなく見た目も素敵な平山さんのお菓子は、贈りものや手土産にも喜ばれそうです。



Profile

mi-k labolier
オーナー兼パティシエ
管理栄養士、歯科衛生士
平山 みゆきさん

栄養科学部 栄養科学科
2017年卒業
短期大学部 食物栄養学科
2015年卒業後、大学へ編入



Q お店をはじめたきっかけは何ですか?
また、経営する上で勉強していて
良かったことは?

A もともと「お店をしたい」と決めていたわけではなく、4年生の夏ぐらいに「卒業後どうしよう…」と考えはじめたときに選択肢のひとつにあがってきました。経営にあたっては、「栄養学」はもちろん、「食品衛生学」では食品に関わる菌やウイルスについて学び、「給食経営・大量調理実習」では、安心安全に食を提供する手段を学びました。これらの知識は菓子製造業の保健所の許可を得る上で大変役に立ちました。食を提供するものとして責任を果たす知識となっています。

Q スイーツの研究・開発で
大切にしていることは何ですか?

A ベースは自分自身が「食べたい」と思うものをつくることです。糖尿病になってから「甘いものを食べることができない」ということがつらくて、どうしたら食べられるものをつくるか、そのためにはどんな材料に置き換えればいいのか、どうしたらおいしく仕上がるのか…日々研究し続けています。

Q これから挑戦してみたいことはありますか?

A 糖質と上手に付き合っていく方法をたくさんの方にお伝えできたらと思っています。ご家庭で実践していただけるよう料理教室を開催できれば、というのが今の目標です。

2021年度入試より、短期大学部キャリア開発学科

総合型選抜が始まります！

総合型選抜とは

キャリア開発学科での学びに必要な、キャリア形成に取り組む力や
高校時代に身に付けた自ら学び取る姿勢を、多面的・総合的に評価する入試制度です。
エントリーシートによる面談などを行い、高校時代の活動を踏まえ、総合的に評価します。

POINT
1

2021年度
入試から
新規導入します。

POINT
2

高校時代の
実績が大いに
活用できます。

POINT
3

自己推薦型
です。

POINT
4

専願制です。
※合格の場合、
必ず入学することを
条件とします。

活動実績活用型

校内外、正課内外を問わず、スポーツ・文化・芸術・ボランティア活動や、生徒会活動、各種資格取得、検定試験合格等々、様々な場面で、熱心に取り組んだ方が対象となります。

総合的な学習・探究成果活用型

「総合的な学習の時間」「総合的な探究の時間」等での課題探究型学習に、熱心に取り組んだ方が対象となります。

入試の流れ

STEP1	エントリー受付(本学HPより)	7月1日(水)▶7月29日(水)
STEP2	エントリーシート提出	7月31日(金)締切
STEP3	事前面談／模擬授業(夏のオープンキャンパス)	8月8日(土)・8月9日(日) (いずれか1日)
STEP4	高等学校等へのフィードバック	8月24日(月)▶9月4日(金)
STEP5	出願	10月1日(木)▶10月12日(月)
STEP6	試験	10月24日(土)
	合格発表	11月2日(月)

試験科目、試験時間

試験日 **10月24日(土)**
合格発表 **11月 2日(月)**

試験科目・試験時間

I.10:00~11:00(60分)

「エッセイ」※400字以内
(テーマ) 高校での活動や取り組みで得た
ものを、短大の学びにどう活かすか

II.11:30~ 「面接」

※1人20分程度の個人面接です。
面接は、高校時代の活動に関する
内容が中心となります。

◎入試に関する詳細は、本学ホームページにてご確認ください。

キャリア開発学科 Topics 1

キャリアサポート講座で
資格取得を後押し

■資格合格者数(2020年3月卒業生)

秘書技能検定2級以上	103名
日商簿記検定3級	27名
日商PC検定(文書作成)3級	130名
日商PC検定(データ活用)3級	130名

キャリア開発学科 Topics 2

アクティブラーニングで実践力を身に付ける科目が多彩



「インターンシップグランプリ」



「おもてなし研修」

第34回管理栄養士 国家試験合格状況

令和2年3月27日、第34回管理栄養士国家試験の可否結果が発表されました。本学では、令和元年度栄養科学部栄養科学科卒業生227名が受験し、216名が合格しました。この合格者数は、全国の管理栄養士養成施設において、全国第2位、西日本第1位という、高いレベルの合格状況でした。国試対策委員をはじめとする栄養科学科教員の丁寧な指導と、学生の努力が実を結びました。

那珂川市と連携に関する協定を締結

令和2年2月26日、本学は、福岡県那珂川市と連携に関する協定を締結いたしました。

この連携協定は、人的・知的資源の提供や相互交流を通じて両機関の課題解決及び相互の発展に寄与することを目的としています。キャリア開発学科の岩田ゼミでは、那珂川市が抱える課題の一つである「若年層の子宮頸がん検診の受診率向上」について取り組んでいます。子宮頸がん検診に関する学生アンケートの実施や調査結果の分析に基づく受診率向上を図る取り組みを提案し、啓発チラシを作成しました。今後は、



連携協定締結式の様子

那珂川市と協力して、SNSや動画を活用した啓発活動を推進する予定です。

■学校区分別合格状況

	受験者数	合格者数	合格率
本学	227名	216名	95.2%
管理栄養士養成課程(新卒)	9,527名	8,800名	92.4%
管理栄養士養成課程(既卒)	1,168名	140名	12.0%
栄養士養成課程(既卒)	5,248名	934名	17.8%
全国	15,943名	9,874名	61.9%

令和元年度ベストティーチャー賞表彰

令和2年3月、令和元年度ベストティーチャー賞の選考委員会により、受賞者が決定いたしました。

本学では、教員の意欲向上と授業改善の活性化を図ることを目的として、教育内容・方法の改善に取り組み、教育実践に顕著な成果をあげた教員を「ベストティーチャー賞」として表彰しています。令和元年度は、学内の選考委員会が、毎学期に行う学生による授業評価アンケートの結果と1月に実施した学生投票を基に授業形態等を総合的に評価し、大学各学部から1名ずつ、短期大学部から1名の専任教員に授与されました。

令和元年度ベストティーチャー賞

栄養科学部 日野 真一郎 准教授

教育学部 益田 仁 講師

流通科学部 前田 卓雄 教授

短期大学部
食物栄養学科 仁後 亮介 講師

令和元年度中村学園大学同窓会 奨学生証が交付されました

令和2年3月、令和元年度中村学園大学同窓会奨学金の奨学生証が交付されました。この奨学金制度は、中村学園大学の学生のリーダー的人材育成のため勉学奨励並びにスポーツ・文化活動の向上に資することを目的とするもので、中村学園大学に在籍する学生及び学内の団体のうち、同窓会が認定した学業成績を収めた者、または同窓会が認定した各大会等で優秀な成績を収めた個人または団体が対象となります。本年度は学生2名ならびに6団体が奨学生に選ばれました。



○リーダー的人材育成のための勉学奨励の目的に基づく奨学金

栄養科学部 稲永 汐夏、出口 昌代

○リーダー的人材育成のためのスポーツ・

文化活動の向上の目的に基づく奨学金

(団体)フラダンス部、楽膳・食育ボランティア部、和太鼓部輝来響楽座、剣道部、小児糖尿病サマーキャンプ、流通科学部レモン同好会

薬膳・食育ボランティア部「野菜355g雛ピッツア」を共同開発 福岡県・JA全農ふくれん・イオン九州株式会社と連携

福岡県産野菜をふんだんに使用し、植物性チーズを利用した新しいピザ「野菜355g雛ピッツア」が2月29日から3日間、県内のイオン九州18店舗で販売されました。この商品は、薬膳・食育ボランティア部の学生達が福岡県、JA全農ふくれん、イオン九州株式会社との連携により、1日に必要とされる野菜350gが摂取できるというコンセプトで開発されました。

ひな祭りに合わせ、クラッカーのひな人形を彩り、栄養、旬の食材、地産地消などのテーマを持った商品に仕上がりました。2月29日、3月1日の2日間は薬膳・食育ボランティア部の学生達がイオン九州の4店舗において、販売PRを行いました。

薬膳・食育ボランティア部部長



の上田 彩世さん(栄養科学部3年)は、「レシピ開発にあたって、常に健康で美味しくをモットーに開発しました。部員からアイデアを集め、福岡県、イオン九州、JA全農ふくれん、顧問の三成先生と何度も議論や試食会を重ね、日本人に不足している野菜1日350gを1枚で確保できるピザを開発できました。今回の活動を通して、レシピ開発の難しさを痛感し、知識や技術、経験が全て揃って初めて良いレシピが作れるという事を発見しました。また、イオンでの販売では、お客様のご意見を直接聞く事ができ、今後の商品開発のヒントを沢山いただく事ができました。このピザが今後もイオン様で継続・持続して販売できたら嬉しく思います。」と話してくれました。

家庭向けレシピは福岡県のホームページ「いただきます!福岡のおいしい幸せ」(<https://f-ouen.com/>)に公開されています。

「ひなたレシピコンクール」 食物栄養学科3名が準グランプリを受賞

2月14日、宮崎県福岡事務所の主催で「ひなたレシピコンクール」の2次審査が行われ、短期大学部食物栄養学科2年生の木村香奈恵さん、鎌田璃音さん、松尾京さんのグループが準グランプリに選ばれました。このコンクールは、福岡市および近郊の栄養士・管理栄養士・調理師の養成施設の学生を対象として、「みやざきの農産物とブランドポークを使ったレシピ」が募集され、書類による1次審査と、実技及び実食による2次審査によって、グランプリ・準グランプリが選ばれるコンテストです。木村さんたち3名のグループは「Karada Goodな食材&宮崎ブランドポークコラボ部門」と「スイーツ部門」の2部門において、準グランプリを受賞しました。

受賞したレシピ「日向夏の香る宮崎ピーマンのシフォンケーキ」は、意外性を持てたスイーツにしたいと話している、テーマ食材からピーマンを選びました。ピーマンを高温で揚げて皮をむき、甘みを引き出すことがポイントです。ピーマンの味と香りを活かしつつ、程よい甘さに仕上がりました。試作の際、先生方からアドバイスをいただき、完成させました。「宮崎ブランドポークとフレッシュにらのパンケーキ」は、だんご粉を入れることで出るモチモチとした食感と、じっくり焼いた豚肉のカリカリとした食感が楽しめるパンケーキです。宮崎ブランド農産物ののらとともに、旬のみずみずしい大根をおろして生地に入れました。

3人は「レシピ作りや試作、実技審査などを通して、普段の調理実習とは異なる貴重な体験ができました」と話していました。



宮崎県福岡事務所所長より賞状と副賞が授与されました



「日向夏の香る宮崎ピーマンのシフォンケーキ」



「宮崎ブランドポークとフレッシュにらのパンケーキ」



中野 修治 教授



津田 博子 教授



太田 英明 特任教授

令和元年度で退任を迎える栄養科学部栄養科学科 中野修治教授、津田博子教授の最終講義が行われ、多くの在学生、卒業生、教職員が聴講しました。中野教授は「基礎学からみたがん予防―基礎研究から臨床応用への展開」、津田教授は「予防医学としての栄養学」という題目にて、講義をされました。

中野教授は2007年より、津田教授は2000年より、長きにわたり本学の発展に寄与されました。講義では、先生方から本学での感慨深い思い出や中村学園への感謝の他、「常に前向きであれ」や「志を貫くことが大切である」など、これからの時代を担う学生達に激励の言葉を贈られ、講義が締めくくられました。

また、フード・マネジメント学科の主催で、令和元年度で退任される太田英明特任教授のお別れ講義も開催されました。

最終講義／栄養科学科 中野教授、津田教授 お別れ講義／フード・マネジメント学科 太田特任教授

れ、多数の在学生、教職員および長きに渡って太田特任教授と交流のある近在の大学の教員、企業の方なども聴講されました。

太田特任教授は、1996年に本学に着任され、長年にわたり本学の教育と研究にご尽力いただきました。講義では、これまでの研究の変遷やフード・マネジメント学科開設までのエピソードなどを語られました。フード・マネジメント学科生へは就職意識を高めるようなメッセージが送られ、終始、学科への想いのこもった講義をされ、学生、教職員たちへエールを送られました。

研究寄付金

- [研究者] 熊原 秀晃(栄養科学部 准教授)
- [共同研究者] 大和 孝子(栄養科学部 教授)
- [研究課題名] ジュニア競争選手を対象としたオリンピック育成に資する栄養支援に関する包括的研究
- [寄付者] プリヂストンスポーツアリーナ株式会社
- [研究期間] 2020年度
- [交付予定額] 100,000円

共同研究

- [研究者] 沖 智之(栄養科学部 教授)
- [研究課題名] 黒大豆種皮抽出飲料による「抗疲労」効果に関する研究
- [委託者] 大塚食品株式会社
- [研究期間] 2020年2月10日～2021年12月31日
- [交付予定額] 1,000,000円

- [研究者] 熊原 秀晃(栄養科学部 准教授)
- [共同研究者] 大和 孝子(栄養科学部 教授)
- [研究課題名] ジュニア競争選手を対象としたオリンピック育成に資する栄養支援に関する包括的研究
- [委託者] プリヂストンスポーツアリーナ株式会社
- [研究期間] 2020年1月1日～2021年3月31日

- [研究者] 田中 るみこ(教育学部 助教)
- [研究課題名] 産学連携 HARU 研究による HARU stuck-on-designを使用した保育環境・保育教材の開発
- [委託者] 株式会社ニトムス
- [研究期間] 2020年4月1日～2021年3月31日

外部資金等の受け入れ状況



姉妹校である中村調理製菓専門学校では「調理師科夜間コース」を開講しており、本学の大学生・短大生が夜間に無理なく通学でき、確かな調理技術が習得できるカリキュラムが組まれています。入学を検討する学生は、学校見学会に是非ご参加ください。実際の授業見学会とともに軽食も用意されています。

中村調理製菓専門学校 調理師科夜間コース(10月入学生)募集中

■学校見学会 18:30～

開催日程はホームページをご確認ください。
※日程が変更となる場合があります。

■願書提出期間(2020年10月入学)
7月17日(金)～8月3日(月)

■開催場所
中村調理製菓専門学校(福岡市中央区平尾2-1-21)

■問合せ・入学申込み
中村学園大学 学生部 TEL 092-851-2593



令和元年度総合 GPA優秀者表彰

令和2年3月19日、「中村ハル育英奨学基金規程」による令和元年度総合GPA優秀者に表彰状と純金製のメダルを配した盾が贈られました。

短期大学部 食物栄養学科 小浦史保美
キャリア開発学科 宮原知瑛子
幼児保育学科 豊福 千尋
栄養科学部 栄養科学科 稲永 汐夏
教育学部 児童幼児教育学科 毛利美香子
流通科学部 流通科学科 江利口愛実

※GPAとは、Grade Point Averageの略です。GPAは、学生が履修した科目の成績評価に応じて、秀(4点)、優(3点)、良(2点)、可(1点)、不可(不認定(0点))としています。総合GPAとは、学生が在学中に履修した科目それぞれのGPAに、その科目の単位数を乗じて得た値の合計を、全履修登録科目の合計単位数で除して得た値のことです。この数値で、1単位当たりどれだけ高い学習効果があったかが評価できます。

日本フードスペシャリスト協会 特別表彰受賞

フード・マネジメント学科4年生の石川寧々さんが、2019年度フードスペシャリスト資格認定試験において特別表彰を受賞いたしました。石川さんは、受験した2部門において全国上位の成績を修め、フードスペシャリスト資格部門において優秀賞、専門フードスペシャリスト資格(食品開発)部門において最優秀賞を受賞しました。

令和元年度各協会表彰

令和2年3月19日、各協会による表彰者に表彰状が授与されました。これらは、免許資格取得者(栄養士・保育士・フードスペシャリスト)のうち特に優秀な成績で卒業する学生を各協会が表彰するものです。

○全国栄養士養成施設協会理事長表彰者
短期大学部 食物栄養学科 井上 結衣
栄養科学部 栄養科学科 茅原明日香
○全国保育士養成協議会会長表彰者
短期大学部 幼児保育学科 桑原 咲奈
教育学部 児童幼児教育学科 内野 伶葉
○日本フードスペシャリスト協会会長表彰者
短期大学部 食物栄養学科 平嶋 純子

全国保育士養成協議会 会長表彰

令和2年2月、古相正美教授(教育学部)が、一般社団法人全国保育士養成協議会会長表彰を受け、2月6日、甲斐学長より表彰状が手渡されました。この表彰は、永年にわたり保育士養成施設において教育に尽力され、多大な貢献をされた教員に対して贈られるものです。



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

『文化情報学事典』

中藤 哲也
栄養科学部 准教授 共著
(勉誠出版 2019年12月)



『Let's have a dialogue! ワークシートで学ぶ施設実習』

那須 信樹 教育学部 教授 編著
圓入 智仁 教育学部 准教授 共著
松藤 光生 教育学部 講師 共著
吉川 寿美 教育学部 講師 共著
川俣 沙織
短期大学部幼児保育学科 講師 共著
(同文書院 2020年3月)



『教育課程エッセンス』

古賀 和博
短期大学部幼児保育学科
教授 共著
(花書院 2019年10月)



『栄養科学NEXTシリーズ 栄養薬学・薬理学入門 第2版』

古賀 信幸
栄養科学部 教授 編著
(講談社 2020年3月)



『Let's have a dialogue! ワークシートで学ぶ保育所実習』

那須 信樹 教育学部 教授 編著
野中 千都 教育学部 准教授 共著
山田 朋子 教育学部 准教授 共著
永瀨美香子
短期大学部幼児保育学科 准教授 共著
川俣 沙織
短期大学部幼児保育学科 講師 共著
櫻井 裕介
短期大学部幼児保育学科 講師 共著
(同文書院 2020年4月)



『あかま造形教室の森記録ブック』

古賀 和博
短期大学部幼児保育学科
教授 共著
(レターボックス社 2019年11月)



『英語で楽しむ福岡の郷土料理 新装版』

津田 晶子
栄養科学部
フード・マネジメント学科
准教授 共著
松隈 美紀
栄養科学部フード・マネジメント学科
教授 共著
トーマス・ケイトン
短期大学部キャリア開発学科 講師 共著
(海鳥社 2020年2月)



『現代精神分析基礎講座 第4巻 精神分析学派の紹介2』

山崎 篤
短期大学部幼児保育学科
准教授 共著
(金剛出版 2019年10月)



『新版教育と法のプロンティア』

橋本 一雄
短期大学部幼児保育学科
准教授 編著
田村 孝洋
教育学部 助教 共著
(晃洋書房 2020年4月)



『ハンナのいない10月は』

相川 英輔(学生部課長 岩尾 祐介)
単著
(河出書房新書 2020年5月)



『すこやかな子どもの心と体を育む運動遊び』第3版

松垣 淳子
教育学部 准教授 共著
(建帛社 2020年3月)



教職員の動き

●副理事長・副学園長の就任(令和2年4月1日付)
学校法人中村学園 中村 紘右
副理事長・副学園長 中村 紘右

●採用人事(令和2年4月1日付)

教授(大学・栄養科学科) 加藤 正樹
教授(大学・栄養科学科) 末武 勲
教授(大学・流通科学部) 西島 博樹
特命任用教員(教授)(大学・栄養科学科) 大久保 敦
特命任用教員(教授)(大学・栄養科学科) 用松 靖弘
准教授(大学・流通科学部) 田辺 賢一
准教授(大学・キャリア開発学科) 持松 志帆
准教授(短大・キャリア開発学科) 中川 敬基
講師(大学・教育学部) 早瀬 沙織
講師(大学・流通科学部) 土井 貴之
講師(短大・幼児保育学科) 井上 智史
助教(大学・流通科学部) 高橋絵梨花
常勤助手(大学・栄養科学科) 下川 愛子
常勤助手(大学・フード・マネジメント学科) 石田 弘穂
常勤助手(大学・フード・マネジメント学科) 新原 千央
常勤助手(大学・フード・マネジメント学科) 森 美紀

令和2年度 役職者

学長(大学・短期大学部) 甲斐 諭
大学院栄養科学研究科長 古賀 信幸
大学院教育学研究科長 笠原 正洋
大学院流通科学研究科長 浅岡 由美
栄養科学部部長 三成 由美
栄養科学科主任 今井 克己
フード・マネジメント学科主任 薬師寺哲郎
栄養科学部学部長補佐 河手 久弥
教育学部学部長 中野 裕史
教育学部学部長補佐 那須 信樹
教育学部学部長補佐 野上 俊一
流通科学部学部長 前田 卓雄

常勤助手(大学・流通科学部) 新庄 慶基
常勤助手(短大・食物栄養学科) 津崎 美穂
常勤助手(短大・食物栄養学科) 西宇 果保
常勤助手(短大・食物栄養学科) 松尾 星
常勤助手(短大・キャリア開発学科) 吉田 日和
常勤助手(短大・キャリア開発学科) 島 弘美
法人本部 経営企画室室長 松本 公典
財務部課員 堀江 菜央
財務部課員 古賀 千夏
学生部課員 益田 修平
あさひ幼稚園常勤講師 坂元 里菜
あさひ幼稚園常勤講師 鈴木 美羽

退職人事(令和2年3月31日付)

教授(大学) 橋本 敦夫
流通科学部学部長補佐 音成 陽子
流通科学部学部長 阿部志磨子
短期大学学部長 三堂 徳孝
食物栄養学科主任 岩田 京子
キャリア開発学科主任 古賀 和博
幼児保育学科主任 徳井 教孝
薬膳科学研究所所長 甲斐 諭
流通科学研究所所長 吉川 昌子
発達支援センター長 大石 勇治
財務部部長 赤司 博文
事務局長兼学術情報部部長 塚元 富一郎
学生部部長 坂口 咲子
連携推進部部長 大川 貴光
入試広報部部長 塚田 昭人
大学付属あさひ幼稚園園長 藤瀬 教也
大学付属志岐幼稚園園長 圓入 智仁

中村調理製菓専門学校

2020年10月誕生! 平日夜の時間を使ってお菓子作りを学んでみませんか?

製菓夜間コース受講生募集

姉妹校である中村調理製菓専門学校では2020年10月に「製菓夜間コース」が開設されます。一般のお菓子教室とは違い、パティシエ経験豊富な教員が基本技術から丁寧に教えます。

週1日
(水曜日)

6カ月

見学会
実施中

■開講期間・募集定員

開講期間	10月～3月(全20回)
開講日	水曜日 18:40～21:50
募集定員	40名

■入学時期・申込受付期間

入学時期	10月入学
申込受付期間	2020年8月1日(土)～9月4日(金)

■受講費

一般	260,000円	調理師科夜間コース(ダブルスクール)在校生	180,000円
		中村学園大学・中村学園大学短期大学部在学	220,000円

一般より
おトク!!

※受講費の支払方法は、一括納入と分割納入(2回)からお選びいただけます。
※受講費とは別に、教材費(実習着・製菓道具セット)として約30,000円が必要となります。

申込方法

WEB専用フォームにて、申込受付期間内にお申込みください。
<https://www.nakamura-s.ac.jp/chori/seika/nightentry/>

QRコードより
申込フォームにて
お申込みください。



受験生応援サイト



Seeds of Nakamura

努力の上に花が咲く

受験生応援サイト「中村のタネ」では、受験生が知りたい
中村のキャンパスライフ、入試情報、学科情報などを発信しています。
「中村のタネ」オリジナルコンテンツを是非、チェックして!



『凄いや!! NAKAMURA』

「学食でお寿司が食べられる?」「社会人メイクの授業がある?」など高校生が驚くナカムラの魅力をご紹介します。

『NAKAMURA男子』

「NAKAMURAは女子大ではありません」、女子比率の高いナカムラですが、キラリ輝く男子も沢山います。NAKAMURA男子のキャンパスライフを紹介しています。



『フード・マネジメント学科 特設サイト』

2017年度開設したフード・マネジメント学科の地域・企業との取り組み、卒業生との交流、学科生によるブログ等を更新中! フード・マネジメント学科の学びをご紹介します。

『フード・マネジメント学科1期生 食品関連資格 取得状況』

フード・マネジメント学科1期生が、3年次に取得した食品関連資格の合格状況について報告しています。



中村のタネ

検索

<http://www.nakamuranotane.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 入試広報部「広報誌定期購読申込」係

公式ホームページ



公式 Facebook

