

中村学園大学 中村学園大学短期大学部 広報誌

CELERY

2021.February
No.118
[セロリ]

教育学部
児童幼児教育学科2年
城 克紀さん

栄養科学部
栄養科学科2年
由衛 涼さん

流通科学部
流通科学科2年
山口 大輔さん

教育学部
児童幼児教育学科2年
佐々木 俊治さん

栄養科学部
栄養科学科1年
請川 綾菜さん

特集

産学官連携コラボ プロジェクト

[GO!GO!PICKLES]

「『WEB de 学園祭』レポート!」

A.

以前は福岡市が提供する献立を使用していたのですが、食の中村の付属園として独自の献立を提供したいという思いがあり、園長先生にご相談して平成27年から「食べ残しゼロ」に向けた取り組みをはじめました。まずは年間提供を行い、残食率のデータと照らし合わせながら振り返りを行い、データに基づいて改善していったのです。



【離乳食の献立の一例】

一汁二菜を基本にしたおひさま保育園の献立。
野菜はたっぷり100g使用するようにしています

毎日の「食」を通して
子どもたちに元気を届けたい。
その思いでスタートしました。

Q.

中村学園大学付属
おひさま保育園で
行っている

「食べ残しゼロ」への
取り組みについて
教えてください



おいしそうに給食を
食べる子どもたち。
食べ残しの減少とともに、
感染症による欠席が
減ったのだとか



テーマ

食べ残しゼロ

教えてくれたのは



食物栄養学科
森脇 千夏 教授

Profile

中村学園大学家政学部食物栄養学専攻（現栄養科学部）卒業。中村学園大学院栄養科学研究科健康増進科学部門にて地域の（主に肥満・糖尿病予防）健康づくり活動について研究（栄養科学修士）。その後、別府大学短期大学部講師を経て、別府大学、別府大学大学院准教授、大分大学大学院医学研究科医学専攻にて博士（医学）を取得。肥満・摂食と脳機能との関連について研究。大分大学医学部客員研究員。専門は公衆栄養学。授業は「食事摂取基準・献立論」「栄養学実習」「公衆栄養学」などを担当。現在は、付属幼稚園・おひさま保育園との共同研究のほか、東京栄養サミットにおいてJICA、ILSIJapanと共にミャンマー栄養改善事業に取り組んでいる。

Q.

食べ残しを減らすにはどのような工夫が必要ですか？

A.

大切なのは「なぜ残すのか」を知って
その解決策を探っていくことです。

例えば、大人でも月曜日は「仕事に行きたくないな」と思ってしまいがちですが、それは子どもたちも同じ。毎日の食べ残しの量を記録することで、月・火曜日は身体的活動量が低くお腹が空かないので残食率が高く、そこから週の半ばにかけて活動量は高く、残食量は低下するのですが、金曜日には疲れが出てまた残食率が高くなることがわかりました。そこで、月・火曜日は人気メニューを出し、食欲のある水・木曜日に噛む力を育てるメニューや新メニューを出す…といった工夫を行っています。その結果、平成27年では1.46%だった残食率が1年後には0.88%、2年後には0.41%にまで減少し、曜日による変動も見られなくなりました。



子どもたちは
みんな給食の時間が大好き。
「食べ残しゼロ」への取り組みが、
子どもたちに食べる楽しさを
感じてもらうことに
つながっています

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.118 | 2021.2.15発行 |



01 | 【食にまつわるトリビア】
食べ残しゼロ
食物栄養学科 森脇 千夏 教授

03 | 【特集】
産学官連携コラボ
プロジェクト

06 | 【卒業生インタビュー】
先輩に会いたい！
小笹幼稚園 古賀 瀬菜さん

07 | 【ナカムラの知の源】
栄養科学部 フード・マネジメント学科
眞次 一満 准教授

09 | 【GO!GO!PICKLES】
「WEB de 学園祭レポート」

11 | 【学長コラム】
「ニューノーマル時代のメンタルヘルス」

12 | NEWS&TOPICS

Q. ほかに実践していることはありますか？

A. 子どもたちの「苦手」を理解することで、さまざまな工夫を実践するようになりました。

データを見てみると、暑い時期に残食率が高くなっていることもわかりました。なぜだろうと考えていたのですが、子どもたちにとっては夏に温かい汁物を食べるのが大変なのだとことに気づいたんです。また、口の中の唾液を奪われてしまうものが苦手で、中でもフライは子どもにとって食べづらいおかずであることがわかりました。口の中がモサモサしてしまうフライとパンの組み合わせだと、残食率はかなり高くなってしまいます。子どもたちの苦手を理解することで、献立の作り方も変わりました。

また、イベント時の特別メニューについても、私たちが張り切りすぎてつい量が多くなってしまい、子どもたちが食べられないという現象が起きていることに気づいて…。1日の量を明確に定めるように改善しました。

5歳児の食事の目安量

副菜
50g

主菜
100g

主食
ご飯
110g

汁物
150g

子どもは胃に入る容量が少ないので、栄養基準をみたしつつ1食の食事量に気をつけることが大切です



「おいしいね」と
会話しながら食べるなど、
交流のある温かな
環境づくりも
大切にしています



「塩分も少なく健康的で、子どもにとっても大人にとってもおいしい。嫌いなものを無理やり食べさせているのは…と誤解する人もいるが、本当においしいものは子どもも自然と食べるようになります」と真崎英俊園長



お昼ごはんだけでなくおやつもすべて手作り。調理室の先生たちの愛情もたっぷり入っています



おひさま保育園の子どもたちは野菜の味に慣れ、何でもよく食べてくれるようになるので、保護者の方には皆さんとても喜んでくださっています。調理室の前にその日の食事を置いていますが、お迎えの際に子どもといっしょに眺めながら「どれが好きだった？」「おうちでも作れるかな？」と話されているそうなのでうれしいですね。忙しいお父さんとお母さんが多いので、調理室の先生方に「簡単に作れるレシピってありますか？」などの質問をいただくこともあります。

おひさま保育園のメニューを家庭でも真似できるレシピ本も。現在は4号目を制作中です

A. Q. 保護者の方の反応は
いかがですか？
自然と好き嫌いもなくなり
とても喜んでいただいています。

中村学園大学では、企業や自治体との積極的な連携を実施。

普段は経験することのできない実践的な学びの場を学生たちに提供しています。

貴重な産学官連携の場でどのようなメリットや学びが生まれているのでしょうか。

3つのコラボプロジェクトをご紹介します。

幼児保育学科『学内保育実習』の取り組み



△オンライン実習では複数の保育現場とリモート接続が可能のため、幅広く保育現場の実際や保育の多様性を学べるというメリットも

保育士の資格を取得するためには保育現場での実習が必須ですが、コロナ禍に見舞われた2020年度は、夏期に予定していた保育所実習と施設実習の2つの実習の直前に新型コロナウイルス感染症の感染拡大が進んだために、保育現場での実習実施を見送らざるを得ないという事態が発生。これを受け、急遽、幼児保育学科では厚生労働省の指導に従い、保育現場での実習の代替としての「学内実習」を実施することになりました。オンライン会議ツールの「Teams」や「Zoom」を用い、保育所や各種児童福祉施設等とリモート接続して子どもの様子を観察したり、職務中の保育士の業務を見学したり、現職保育士や支援員、園長・主任といった管理職からの講話を聞いたり、学生同士意見を交わしたりと、オンラインの特性を活かしたこれまでにない実習を実施することができました。

幼児保育学科2年
松原 瑠花さん
(新南陽高等学校出身)



「学内実習」が 人生を変えました！

今回の「学内実習」で障害児・者入所施設の入所者の方の声を直接聞いたのをきっかけに、そちらの施設での就職を志望するようになりました。運命的な出会いの機会を作ってくださった先生方に感謝しています！



△授業の最終回では修了証書も授与されました。代表者：下村 芽衣さん
(幼児保育学科2年)

た。「保育現場での実習と変わらぬ学びを得られるように」という考えのもと、学科の教員が一丸となつて実施した今回の「学内実習」に対する学生の評価は高く、「学外実習に行けないとわかったときは不安でいっぱいでしたが、学内実習を通して貴重な経験ができました」「学内実習だからこそ、オンラインだからこそできたことや学べたことも多いと感じました」などの声が届いています。

コラボ先からのコメント

行政内での保育士職の仕事内容を紹介できたことは、私にとっても貴重な経験となりました。また、学生の皆様から、保育実習に関する貴重なご意見をいただいたことも大きなメリットとなりました。特に記録の内容やその着眼点など、学生さんならではの豊かな発想に若いエネルギーを感じたと共に、中村学園での学びの深さを感じました。

「職員間の役割分担や連携および関係機関との連携」がテーマの回でご協力いただいた
小郡市役所 保育所・幼稚園課 保育支援係 係長 成富 由弥さん

学科の中にオンライン実習のノウハウのある者がいたことや、複数の保育所や児童福祉施設と日頃から連携の実績があったことから、充実したプログラムを実現することができました。次年度以降もコロナ禍は続くことが予想されます。学生の学びの保障のため、今後も学科全体で取り組んでいきます。



幼児保育学科
川俣 沙織講師

流通科学部 手嶋ゼミ『九州の魅力再発見プロジェクト』



△天神イムズの3Fにあるローカルデベロップメントラボの店舗

▷4つの商品を選び、それぞれを売るための計画を立てて実際にお客さまにPRしました



流通科学部の手嶋ゼミでは、天神イムズ内の店舗で九州各地の農水産物やその加工品を販売する「株式会社ローカルデベロップメントラボ」との共同プロジェクトを実施。新型コロナウイルス感染症の影響で来店客が減少する中、「九州の魅力再発見プロジェクト」と題し、学生たちが販促活動やワークショップの企画・運営などに取り組みました。商品を守るための販促計画やお客さまへの慣れない声掛けで売ることの難しさを

痛感しながらも、授業とは異なる実践的な学びに得るものが多かった学生たち。企業側にも「若い方の視点を取り入れることができた」、「お客さまへの対応を見て、私たちも初心にかえった」など、コラボによるメリットを感じてもらうことができました。



△通常なら廃棄される規格外野菜を使ってピクルスを作るイベントを企画。親子連れのお客さまも来てくださり、楽しいひととき

ジャムを使ったドリンクを考案し、12月のランチで提供



▷ハ彩屋本舗のフルーツ&野菜ジャムの販促計画を立てるため、生産者の方に直接お話を聞きました



流通科学部流通科学科3年
丸山 春奈さん
(八代清高高等学校出身)



ジャムの販促を担当し、インスタで積極的に発信することができたので、文章で伝える力が身についたと思います。将来は販促に関わる仕事がしたいので、商品の良さの引き出し方などとても勉強になりました。

この活動を通して商品売ることに興味が増し、将来の目標が定まりました。授業だどうしても座学中心ですが、こうして実践的に学べたことで視野が広がったと思います。

流通科学部流通科学科3年
山口 由樹さん
(新宮高等学校出身)



コラボ先からのコメント

私たちの店には、調味料などこだわりの商品がたくさん並んでいますが、若い方には入りづらいのかなという気がしていました。コラボすることで「どういうディスプレイがいいか」など、若い方の視点から意見がもらえるというメリットがあると思います。実際に若い世代のお客さまが店内を眺めてくださることが増えたので良かったです。



ローカルデベロップメントラボ イムズ店
ストアマネージャー
伊田 遥さん

いくら商品やコンセプトが素晴らしくても、それだけでは消費者は動きません。リアルな場所だからこそ存在するリアルな課題を学ぶことができた貴重な時間だったと思います。来てくれたお客さまと直接お話できたのも良い経験になったと思います。



流通科学部流通科学科
手嶋 恵美准教授

流通科学部 坂本ゼミ『糸島農業振興プロジェクト』



△農家や地域住民、地元企業、自治体など、農業に関わるさまざまな方の話を伺うことで、地域のリアルを知り、地域課題の本質に触れました。

平成29年に糸島市と中村学園大学が連携協定を結び、当プロジェクトの原型となる『糸島耕作放棄地再生プロジェクト』がスタートしました。その翌年、福岡県と糸島市による広域連携プロジェクトとして再スタートした当プロジェクトは、糸島地域の活性化をテーマに農業振興を中心とした活動を行っています。

沿った具体的な活動・アイデアに繋がると思っています。

今回、プロジェクトの二環で、糸島市の特産品である甘夏を使ったスイーツの商品企画、ネーミングやパッケージ制作の提案を行いました。かつて、糸島は甘夏の一大産地でしたが今では当時の果樹園が耕作放棄地となっています。甘夏で再起を図ることが柑橘農家の課題解決につながると、学生たちは甘夏の加工品製造・販売によって地域を盛り上げようと考えました。



△糸島市では、農家の高齢化・若者の離農による「労働力不足」が耕作放棄地の発生要因のひとつ。農業体験を通して、その大変さや食のありがたみを実感しつつ、少しでも役に立てるようにと学生たちも汗を流しながら作業をします。



◀甘夏ピールをたっぷり使った「いとしまふいん」。「愛し」、「糸島」、「マフィン」をかけたネーミングも学生考案です

この経験を活かし、何らかの形で地域活性化に将来関わることができたらと感じました。商品開発などで地元へ貢献できる人材になれたらと思います。



流通科学部流通科学科2年
吉柳 栄里さん
(嘉穂高校出身)

農家の方たちとの触れ合いの中で、これまで知らなかったことを多く知ることができよかったです。自分で収穫した野菜はいつもよりおいしく感じました。



流通科学部流通科学科2年
内田 花梨さん
(福岡西陵高校出身)

パッケージを考える際、配色次第で雰囲気ガラリと変わることになり驚き勉強になりました。教室ではできない体験ができて、視野も広がりました。



流通科学部流通科学科2年
野田 翔太さん
(糸島高校出身)

コラボ先からのコメント

「いとしまふいん」が話題になり、糸島が盛り上がると嬉しいです。学生さんたちには、今回の経験を通して糸島に限らず地域に誇りや愛着をもってもらい、地域資源を自主的、継続的に発信し、さまざまな人とつながりながら地域を支えていく人材になっていただけたらと願っています。



福岡県企画・地域振興部
広域地域振興課
廣畑 純平さん

地域の課題や魅力は中からは見えにくいもの。地域の想いと学生という外からの若い視点を融合させることで、地域の新たな魅力発見につながればと考えています。この活動を通して、地域の課題解決に挑戦し、地域の発展に資するローカルリーダーを育成できればと思います。



流通科学部流通科学科
坂本 健成講師

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.18

昨年の春から
念願の幼稚園教諭として
小笹幼稚園に務める
卒業生の古賀さん。
お仕事のやりがいや
これからの目標について
お話を伺いました。

interviewee

古賀 瀬菜さん

Sena Koga

令和2(2020)年卒業
教育学部 児童幼児教育学科
勤務先:小笹幼稚園



年長クラスの担任として 戸惑いながらも進む日々

実習でお世話になり、「ここでだったら楽しく働ける」と感じた場所で実際に働くことができ、充実した日々を過ごしています。先生方の仲がよくアットホームな環境であること、自然が近く動物園や植物園で子どもたちとお散歩が楽しめること、経験豊富な先生方が多くいろいろなお話を聞けることがこの園を希望した理由です。一年目で年長クラスの担任になったことにはじめは戸惑いがあり不安も大きかったのですが、先輩の先生方にサポートしていただきながら子どもたちと向き合っています。コロナ禍で行事がかなり減ってしまいましたが、時間ができた分、一つひとつのことを大事にできるようにしたのはよかったかもしれません。保護者の方や子どもたちが安心して過ごせるよう、消毒や



「子どもたちの楽しい笑顔を見るのがうれしい」と話す古賀さん。担任を務める年長クラスの子どもたちはみんな元気いっぱいです。

健康管理に気を配っています。

短大時代の同級生や 編入後の学びが宝物に

私は短期大学の幼児保育学科から編入したので、短大時代の同級生は私よりも2年早く社会に出ています。悩むことがあっても友人が幼稚園教諭の先輩として相談に乗ってくれるのでとても心強いです。また、編入後に授業で学んだ心理学、アルバイトや海外研修での貴重な経験が仕事の中で活かしていることも実感しています。まだまだ自分のことだけでいっぱいになってしまうこともあります。毎日の活動の中で子どもたちの成長に気づけたときはとてもうれしいですね。子どもたちの「できた」を目の前で見れることがこの仕事の一番のやりがいだと思います。一人ひとりをもう一つとしっかりと見るようになり、保護者の方としっかりと子どもたちの成長を見守っていけるような先生になれたら。それが今の目標です。



ピアノを弾きながら、子どもたちといっしょに歌う古賀さん。マンモス園ではなく、一人ひとりを十分に見ることができ環境が気に入っています。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

「売れない」悩みを解決へ。
福岡の魚の販路拡大をめざし、
魚食普及のための取り組みを

栄養科学部

フード・マネジメント学科

眞次 一満 准教授

地元の魚の販路拡大に向けた活動をはじめ、
養殖やトレーサビリティに関する研究など、
食に関するさまざまな取り組みを行う
フード・マネジメント学科の眞次准教授に
研究や普段の授業についてお話を伺いました。

先生の「食」に関する 取り組みについて 教えてください

近年、食の課題のひとつに「魚ばなれ」が挙げられますが、福岡の卸売市場でも魚の売上が年々下がっており、関係者は頭を抱えています。私は前職で経済団体に所属し、当時から魚の販路拡大に向けた活動を行っていたので、現在も魚食普及のための取り組みに力を入れています。中でも注目しているのが、特定給食施設への提供です。福岡にある学校の学食や企業の社員食堂で地元の魚を食べてもらうことができれば、魚

食普及だけでなく地産地消にもつながります。また、調べていくうちに県内の学校給食で地元の魚が使われている地域とそうでない地域があることに気づき、なぜなのかを探ってきました。そこでわかったのは、政令指定都市のように食数が多い地域は一日に大量の食材が必要になるため、地元の漁獲量では足りないということです。輸入品の冷凍食材に頼るしかなく、子どもたちにおいしい地元の魚を食べてもらうのは難しいという事情がありました。今はこの課題をクリアする方法がないかを調べているところです。

しかし、福岡の魚に関する課題

はこれだけではありません。温暖化による海水温度の上昇や藻場の減少といった環境変化によって、魚が獲れなくなっているのです。加工商品をつくる際に仕方なく海外産を使う業者もいます。この状況を打破すべく養殖の産業化に向けた研究も行っています。

もうひとつ私が食に関する研究として行っているのは、ブロックチェーン技術を活用したトレーサビリティシステムの構築です。食材の産地偽装がニュースで取り上げられることが度々ありますが、このシステムを使うとデータの改ざんができません。流通の過程で誰かが勝手に産地を偽ることができなくなります。システムの浸透にはまだ課題が多く、実現には時間がかかりますが、実現すれば生産者と消費者にだけでなく、業界全体にメリットがあるはずです。

普段の授業やゼミではどのような活動を行っていますか？

座学よりも学外での実習が多いのが特長です。はちみつの藤井養蜂場さんの工場を見学したり、明太子のふくやさんでお話を伺ったり、とさまざまな企業に積極的に出かけています。もちろん

消費者目線でのではなく、「食」をビジネスとして考えればそこにさまざまな企業や人が関わっていることがわかる。学生にはその流れを知ってほしい。



農業女子の皆さんとフード美同好会がコラボし、西鉄の社員寮にあるオープンスペースで直販のイベントを企画しながら、どうしたら生産者の方の役に立てるのかを皆で考えています。



将来の目標を尋ねると「食品の企画・開発」と答える学生が多いのですが、実際に企業の方に話を伺うことで、営業や管理業務など他の仕事にも興味を持ってもらえたら。
(写真左：九州電力の方からのレクチャーの様子／写真右：ふくやハクハクでの明太子手作り体験)



お話をさせていただくことで興味の持ち方も変わってきますし、「学生気分では通用しない」と認識することで学びに対する姿勢も変わってきます。食品業界に興味を持っていただいても、学生のほとんどは消費者目線でしかないのが残念です。さまざまな企業との出会いで、ひとつの食材や商品が消費者にたどり着くまでに、たくさんの方の企業や人が関わっていることを知れば、将来の目標も変わってくるのではないかと考えています。

今後の目標について教えてください

フード・マネジメント学科には、食が大好きな学生がたくさん入学してきます。「食の中村」と呼ばれる中村学園大学の代表として、他の大学とは一線を画す自負を持ってとことん学んでもらえたらうれしいですね。私たちはそのお手伝いをしっかりしていきたいと思っています。今、フード・マネジメント学科の学生が中心となってから誕生した「フード美同好会」というサークルで、『農業女子プロジェクト（農林水産省）』のお手伝いをしています。本学のこうした取り組みが内外に認知されるようになることも目標のひとつです。食の分野は絶対に負けない。そんな中村学園大学の特徴をより引き出していかれたらと思います。

Profile

眞次 一満 准教授
Kazumitsu Matsugu

広島大学大学院生物圏科学研究科修了。九州経済連合会職員を経て、2019年4月より現職に。専門は水産経済学、フードシステム。研究テーマは、国産水産物の消費拡大や食品の表示・トレーサビリティ（追跡可能性）、農水産物のサステナビリティ（持続可能性）。

WEB de 学園祭

レポート

12月20日(日)、ナカムラ初となるオンライン学園祭『WEB de 学園祭』が開催!

コロナ禍のため例年とは形を変えての開催となりましたが、

「曙光 夜明けの光～苦難を乗り越えた先に～」をテーマに、

実行委員会の皆さんのがんばりで、とても充実した学園祭となりました。

WEB de Gakuensai Report

1

LIVE配信のメインスタジオ

LIVE配信のスタジオに潜入!

息の合ったメインMCの2人を中心に、
スタジオは楽しいトークで
盛り上がっていました。

まるで
テレビ局みたい!



実行委員会のメンバーは
全員が真剣そのもの



スタジオも
大盛り上がり♪



MC2人の活躍で
進行はとってもスムーズ /



キャリア開発学科1年
勝谷 帆花さん
(福岡県福岡高等学校出身)

栄養科学部
フード・マネジメント学科2年
富永 実夢さん
(福岡工業大学附属城東高等学校出身)



中村ならではの
楽しい企画♪



WEB de Gakuensai Report

2

こども向け企画 中村アドベンチャー

小さな子どもたちにも楽しんでもらえる企画も。
中でも児童文化部によるパネルシアター
『サンタクロースとぎんのクマ』と手遊びは、
私たちも夢中になってしまう
楽しいひとときでした。

みんなで楽しめる
児童文化部の
パネルシアターと
手遊び

児童文化部インタビュー

画面を超えたリレーションシップ

オンラインだからこそよりチーム間でアイコンタクトすることを増やし、子どもたちがどこに注目しているかに意識を向けました。また、画面の向こうの人たちが楽しんでもらえるよう、クリスマスシーズンを考慮したパネルシアターを一から部員で協力して作りました。



児童文化部部長
教育学部
児童幼児教育学科2年
岩久 彩夏さん
(中津北高等学校出身)





学園祭といえば
やっぱりコレ♡

WEB de Gakuensai Report

3

王子様&ミスキャンパスコンテスト

王子様に輝いたのは
教育学部3年の金ヶ江岳人さん。
ミスキャンパスは栄養学部2年の
畠山亜弓さんに



SNSでの事前アピール審査にはじまり、
この日はリアルタイムでパフォーマンス審査を実施。
男性はスーツに、女性はドレスに着替えて一人ひとり
カメラの前でパフォーマンスを披露しました。

出場者の皆さんが
とっても素敵でした



王子様・ミスキャンパス
コンテストがとてもカッコよくて
かわいかったです！
実行委員の皆様、
関係者の皆様、
本当にお疲れさまでした！
最高の学園祭でした！

実行委員会の
皆さんの
一致団結力を
肌で感じました！



WEB de Gakuensai Report

4

3時間プロジェクト

寒空の下、
みんなで協力して
がんばりました！



『WEB de 学園祭』が
開催されている3時間で、
巨大ペットボトル
キャップアートに挑戦！
あと少しのところでは残念ながら
時間切れとなってしまいましたが、
中村学園大学公式キャラクター
「つぼみさん」のかわいい姿が
出現しました。



学園祭実行委員会メンバーインタビュー

Q 今日まで準備してきて、
一番思い出に残っていることはなんですか？

A まずは、オンラインを使って学園祭を行う選択をしたこと、そしてオンライン
という例年と異なる形でも学園祭が続けられたことが一番の思い出
です。ひとつのチームとして成し遂げられたことがより実行委員や関係
者の方々の仲をさらに深められたと思います。最後はみんなが涙する
感動の学園祭でした。

Q 今日一日を通してどうですか？

A たくさんの人の支えを感じました。6月から準備をスタートさせていました
が、度重なる予定変更に加え、初の試みだった動画配信では音源を
後撮りしてもらったり、尺を短くしてほしいなど多くの要望に応じてもら
い、最高の状態で運営することができました。



[写真右] 学園祭実行委員長
栄養学部 栄養科学科2年
村上 佳奈さん(第一高等学校出身)



[写真左] 学園祭実行委員総合企画パート長
流通学部 流通科学科3年
大熊 早紀さん(浮羽実業高等学校出身)

友人や家族、大学との つながりを大切に

新型コロナウイルス感染症の影響で、授業形態やクラブ活動、アルバイトなど学生を取り巻く環境は大きく変化しています。

12月現在は、中村学園大学・中村学園大学短期大学部でも6割程度が対面、それ以外はオンラインでというハイブリッドな授業が行われている状況です。そうした中、不安を抱えている学生は多いことでしょう。サークル活動ができず友だちと関係を築くことが難しい、自宅にいる時間が増えたものの家族との関係が良好ではない、アルバイトができず経済的な悩みがある…など、さまざまな不安を抱えているはずです。精神的な不安によって抑うつ状態になったり不眠などで生活リズムが乱れると、胃腸や呼吸器の不調など身体にも不調が起きます。

人はストレス状態にあると免疫力が低下し、感染症に発症しやすくなるというデータがあります。そのため、コロナ禍において

はストレスを抱え込まないよう、にすることがより大切なのです。食事・睡眠・運動をしつかり摂り、生活リズムを整えること、ストレッチなどで緊張した精神状態をリラックスさせることが大事です。学生の皆さんに特に実践していただきたいのは、家族や友人とのつながりをもつこと。直接会えなくてもオンラインを活用すれば話をすることはできます。

また、メンタルの問題は受け取る個人の問題とサポートシステムの環境次第で大きく変わります。中村ではICT環境のサポートや学生相談室の充実、正確な情報発信などの学生支援を行っています。そして、「食の中村」らしく、食育館では11月から一汁三菜ランチの無償提供を行っています。十分な栄養を摂って、免疫力を高めて欲しいですね。

ぜひこれらのサポートを活用して、自分に合ったストレス対処方法を見つけてください。

中村学園大学
中村学園大学短期大学部学長
久保千春

2021年度小学校教員採用試験 採用試験合格状況

2021年度小学校教員採用試験の現役合格者数は、受験者数125名中、実数95名(延べ人数97名)、現役合格率は76%という好成績を残し、福岡県をはじめ、九州、山口の各自治体において、多数の合格結果が出ました。

現役合格者数
受験者数125名中
実数95名
(延べ97名)
合格

※合格者には特別支援学校教諭を含みます。
※卒業生も多数合格しています。

現役合格率
76%
(前年度63.7%)

※現役合格率＝
現役合格者数÷現役受験者数

■自治体別 合格者数

自治体	合格者数	自治体	合格者数
福岡県	51名	大分県	1名
福岡市	14名	宮崎県	1名
北九州市	10名	鹿児島県	1名
佐賀県	7名	山口県	1名
長崎県	4名	川崎市	1名
熊本県	3名	大阪市	1名
熊本市	2名	計	97名

※合格者には特別支援学校教諭を含みます。

甲斐諭前学長 瑞宝中綬章叙勲伝達式

令和2年秋の叙勲において、甲斐諭前学長(現・中村学園顧問、中村学園大学客員教授)が瑞宝中綬章を受章されました。

甲斐前学長は、平成20年4月に本学に着任された後、平成23年11月から3期9年にわたり学長を務められ、その間本学の発展に尽力されると共に、農業経済学・食糧流通学分野において多くの功績を残されました。

今年、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、文部科学大臣からの伝達が見送られたことから、12月14日(月)、中村理事長をはじめ、久保学長、大学・



短期大学の学部長・研究科長等が出席し、叙勲伝達式が執り行われました。中村理事長はお祝いと感謝の意を述べられ、勲記と勲章を伝達されました。

食育館「二汁三菜ランチ・弁当」の無償提供について

本学では、コロナ禍による世帯収入・アルバイト収入減少のために、しっかりとした食事がとれず、栄養バランスが乱れている学生を支援するため、本学教職員・同窓会による在学生への食糧支援、食券の配布など、継続的な学生支援を行っています。11月からは、食のナカムラならではの栄養バランスが整った「二汁三菜ランチ・弁当」の無償提供を開始しました。学生証の提示で1人あたり1日1食が無償提供されます。



定)配付も行いました。これらの取り組みを通して、すべての学生が、栄養バランスの良い食事ができ、心身ともに健康で学業に専念できるよう、今後も引き続き支援してまいります。

「ドライブスルーふくおかin中村学園」が開催されました

令和2年11月8日、本学にて「ドライブスルーふくおかin中村学園」を開催いたしました。この企画は、コロナや災害の直撃を受けた福岡の「生産地」や「飲食店」、学内外のイベントの中止で活躍の場を失った「学生たち」を応援す



るために、「食の中村」らしく福岡の「食」をテーマに企画されました。沢山の方に「来場いただき、合計で約1,300食を販売し、盛況のうちに終了いたしました。」

また、コロナ禍の最前線で戦う医療従事者の方々に応援しようと、本取組の売上の一部を利用して、12月15日に秋本病院のみなさまにお弁当をお届けしました。中村学園大学の学生を代表し、薬膳・食育ボランティア部の部長・副部長が贈呈式に参加し、感謝の気持ちを伝えました。

※この取り組みは、令和2年度農林水産省 農山漁村振興交付金(地域活性化対策)事業の一環で行っています。

令和2年11月、発達支援センターが、令和2年度「障害者の生涯学習支援活動」に係る文部科学大臣表彰を受けました。この表彰は、障害者の生涯を通じた多様な学習を支える活動を行う個人又は団体について、活動内容が他の模範と認められるものに対し、その功績をたたえるものです。

発達支援センターでは、「発達臨床支援部門」「保育・教育支援部門」の2部門で活発な活動を展開しています。今回は「発達臨床支援部門」で行われている活動について表彰されました。発達障害が児者を対象とした「対人交流支援活動」では、参加者が、安心して楽しく人と関われる場所を提供し、さらにグループワークを通して他者との適応的な関わり

発達支援センター 「障害者の生涯学習 支援活動」に 係る文部科学大臣表彰

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

『ジレンマの社会学』

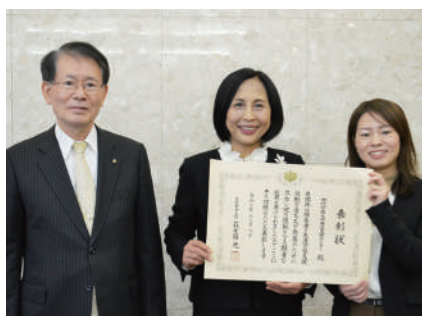
益田 仁
教育学部 講師 共著
井上 智史
幼児保育学科 講師 共著
(ミネルヴァ書房 2020年10月)



令和2年11月、阿部志磨子教授（食物栄養学科）と梶田鈴子教授（キャリア開発学科）の2名が短期大学教育功績者として文部科学大臣表彰を受けました。

この表彰は短期大学教育制度の創設から70周年を迎えることを記念して、短期大学教育に長く従事し、その功労が顕著な者及び短期大学教育に特に功績があったと認められる者に対し、文部科学大臣が行うものです。阿部教授、梶田教授、お二人とも本学において長きにわたり学生の教育に熱心に取り組ま

短期大学教育功労者 文部科学大臣表彰



(写真左から)久保千春学長、
吉川昌子発達支援センター長、岩尾英美助手

りを促しています。また「動作法による自立支援活動」では、動作法（動作課題を通してこころの活性化を図る心理療法）による自己コントロール力の向上を通じて、肢体不自由者の姿勢・動作、発達障害児者の不適応行動の改善や社会生活の適応、自立への一助につなげています。いずれもセンター開所以来、長年にわたって続けてきた活動です。

◎退職人事(令和2年12月31日付)
教授(大学) 森山 耕成
常勤助手(大学) 原武 恵里
教務部課員 鷹取 知花

教職員の動き



森脇千夏教授

令和2年11月、森脇千夏教授（食物栄養学科）が一般社団法人全国栄養士養成施設協会の会長表彰を受賞しました。長年にわたり、本学において栄養士育成に尽力された功績が認められ、表彰されました。

一般社団法人全国栄養士 養成施設協会会長表彰



梶田鈴子教授



阿部志磨子教授

れ、その功績が評価されました。

学生全員が充実した学生生活を 過ごせるように！

学友自治会執行部

学友自治会執行部は高校で言えば生徒会のような存在。学生同士の親睦を深める交流イベントの企画、円滑なサークル活動の支援、学生と大学との折衝などを担う、自治組織です。

昨年12月、学友自治会のメンバーが食育館前にクリスマスツリーを設置しました。コロナ禍で不安を抱える学生も少なくありませんが、学生の皆さんが少しでも明るい気持ちで学生生活を楽しめるように、との思いが込められています。



後列左から：流通科学部2年 山口 大輔さん
教育学部2年 城 克紀さん
前列左から：栄養科学部1年 請川 綾菜さん
教育学部2年 佐々木 俊治さん
栄養科学部2年 由衛 涼さん

表紙のひと



外部資金等の受け入れ状況

受託研究

〔研究者〕 岩本 昌子(栄養科学科 教授)
〔研究課題名〕 日本人若年女性における血中ビタミンD濃度の実態調査及びビタミンD欠乏判定のための予測モデル開発研究
〔発注先〕 大阪府立大学
(日本医療研究開発機構AMED)
〔研究期間〕 2020年8月21日～2021年3月31日
〔研究経費〕 54,795円

〔研究者〕 浅岡 由美(流通科学研究所 所長、流通科学部 教授)
甲斐 諭(流通科学部 客員教授)
〔研究課題名〕 社会保障費の増加に対するソーシャル・キャピタルの視点等からのアプローチ
〔発注先〕 筑前町
〔研究期間〕 2020年4月1日～2021年3月31日
〔研究経費〕 1,000,000円

〔研究者〕 坂本 健成(流通科学部 講師)
〔共同研究者〕 浅岡 由美(流通科学部 教授)
〔研究課題名〕 九州新幹線(西九州ルート)の部分開業前における人の流動に関する実証調査
〔発注先〕 九州運輸局
〔研究期間〕 2020年10月22日～2021年3月31日
〔研究経費〕 967,140円

共同研究

〔研究者〕 森口 里利子(栄養科学科 准教授)
山本 健太
(フード・マネジメント学科 講師)
〔研究課題名〕 離乳食 冷凍食品の開発
〔共同研究者〕 株式会社クックチャムプラスシー
〔研究期間〕 2020年10月9日～2021年1月31日
〔研究経費〕 280,000円

研究助成寄付金

〔研究者〕 徳井 教孝(薬膳科学研究所 所長)
三成 由美(栄養科学科 教授)
〔摘要〕 環境影響等を考慮した健康な食生活習慣の形成
〔寄付者〕 西部ガス株式会社
〔受入年度〕 2020年度
〔寄付金額〕 1,500,000円

また、野菜摂取の充実度を計測する機器「ベジチェック」で普段の野菜摂取量をチェックしたところ、参加学生の多くが、厚生労働省が目標として掲げる「野菜摂取量



学生対象「食育講座」を開催 「福岡の郷土料理で 野菜不足を補おう」

令和3年1月8日、食育推進委員会主催の食育講座が開催されました。食育推進委員長である三堂教授(食物栄養学科)が講師となり、「福岡の郷土料理で野菜不足を補おう」をテーマに、博多水炊きの調理示範と実食の講座内容となりました。

COILプロジェクト イベント開催!

令和2年度「COIL(Collaborative Online International Learning)プロジェクト」が始動し、ICTを活用した国際交流が行われました。栄養科学部、食物栄養学科の学生6名が参加し、ハワイ大学カピオラニ・コミュニティ・カレッジ調理学科の学生とZoomで交流を図りました。



を感じたようです。第2回目は、お互いの郷土料理を動画で紹介し、感想や質問をディスカッションするイベントが実施されました。コロナ禍においても海外の「食」を学ぶ学生同士が交流できる貴重な機会となりました。今後はSNSツールを用いて、引き続き交流を深める予定です。



中村調理製菓専門学校 夜間コース

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 在学生対象ダブルスクール

大学・短大で学びながら、調理技術の向上と調理師免許の取得を目指します。授業は18時40分から。大学の授業やプライベートも両立できるよう、通いやすいシステムになっています。

■募集学科および定員

募集学科	修業年限	入学時期	募集定員	願書受付期間
調理師科夜間コース	1年6ヶ月(最短)	2021年4月	40名	2021年1月18日(月)～3月4日(木)

■選考方法

中村学園大学・中村学園大学短期大学部の在校生については入学試験は免除いたします。

■受験料 なし

出願書類提出先	中村学園大学 学生部 (パンフレット・入学願書も設置しています)
問合せ	092-851-2593

「調理師
免許取得」で
広がる
就職の幅

最短
1年6カ月

学校見学会 開催!
2/25(木) 18:30～
コース案内・学校案内
※QRコードより申込フォームにて
お申込みください。





Nakamura UNIV. 1DAY Open Campus

決めるのは
それからだ！

春の

オンラインOpenCampus

2021 **3.13** [SAT] 10:00-12:00

Zoom  を使って、どなたでも参加OK！

参加は
こちらから
途中入退場可！



オープンキャンパスプログラム

- ☐ 大学紹介 ☐ トークセッション ☐ サークル紹介 ☐ Zoom個別相談
☐ 入試説明 ☐ キャンパスツアー ☐ 寮案内

※個別相談以外の当日プログラムは、事前の申し込みは不要です。
※プログラムの内容は、新型コロナウイルス感染症の拡大状況などにより、中止や変更となる場合があります。予めご了承ください。

プログラムの詳細は2月中旬以降に
ホームページをご覧ください。

Zoom個別相談のご予約

2/20 お申し込み
受付スタート!
AM10:00から



「友だち」登録をお忘れなく



入試やイベントなどの
最新情報をお届け!
公式LINE
@nakamura-u



公式Twitter
@Nakamura_kouhou



公式Facebook
@NakamuragakuenUniversity



フード・マネジメント学科の“今”をお届け!
@maple.n_fdmg

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 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

