

# CELERY

セロリ  
NO.38

特集

いまこそ  
環境問題について  
考えてみよう(2)

本学の環境問題への取り組み

特集2

ランチ特集

コロナがやすすらく時間ですか？  
カラダがうるおう栄養ですか？

# 学園祖中村ハル先生のレシピ

理事長 中村 量一

昨年五月のことです。お歳は召しておられるけれど大層お元気な病院長夫人とゴルフを一緒にいたしました。その方が別れ際に、「この本を貰って頂けませんか。」と表紙も無くほろほろになつた一冊の本を差し出されました。

「私は昭和十八年頃、九州高等女学校で中村ハル先生から家事科(現在の家庭科)を習いました。これはその時の先生自作の調理の教科書です。ハル先生は、この本はお嫁に行つても役立つけん肌身離さず持つときんしゃい。」と云つておられました。料理を作る時はいつもこの本を参考にして大変に重宝いたしました。今ではこの本を見ることもないので、ハル先生の言葉が頭から離れず、棄てずに持っていました。貰つてもらえて忝くしました。」とのこと

以前、ハル先生の教え子ということば聞いてはいたのですが、その時の教科書を後生大事に持つていらつしやるとは。太平洋戦争真っ只中から戦後の混乱期、結婚されてからも度々引越しがあつたとのこと、よくぞ大事に持つていて下さいましたと大変ありがたく思いました。夫人と私が出会うということは全くの奇遇だつたのですが、これもハル先生の不思議なお蔭なのでしょう。

戦時中の本らしく印刷はほとんどガリ版刷りに近いものです。しかしその中身を見てみると、時代を反映した『節米による代用食調理の種々』があるかと思えば一方で、『子供の喜ぶおやつ』の種々の章にはなんと、『サンドウィッチ各種』から、『カスタードプリン』、『スウィートポテト』、『ウツフル』、『シュークリーム』の作り方まで載つて居るのです。さらには伝統的な『正月重詰料理』の次の章には、『新年洋食料理』があり、『コンソメ煮』、『蟹のオムレツ』、『ローストチキン』等々が載つて居るのです。夫人曰く、『調理実習の際、ハル先生から材料を集めるように頼まれましたが、戦時中のこととてバター、卵、牛乳など既に入手困難になつており大変に苦労しました。』とのこと。まさに当時としては超先進的且つ豪華なメニューを女学生に教えていたのです。

この六年後、ハル先生は九州高

女を退職、独立してこれらのレシピを基に料理学校を開校。この学校には千人を超す生徒さんたちが押しかけ料理学校ブームの走りとなつたのです。

ハル先生が福岡高等栄養学校短期大学部食物栄養科の前身を開校したのはさらに五年後の昭和二十九年、まだまだ若さと元気に溢れる六十九歳の時でした。

中村学園女子高等学校広報誌「すいせん」より加筆転載

現在、この本は修復、再製本されて図書館内「学園資料室」に収蔵されています。



## ワツフルのレシピ

### ワツフル焼

(1) 材料 三人前

メリケン粉 三十匁 白砂糖 三十匁 玉子 二個  
水 三勺 味醂 一勺 白飴 六十匁  
白キザラ 五十匁 紅ソメ粉 少々

(2) 作り方

- 1、玉子を割つて井の中で泡立器で程よくかき混ぜ
- 2、此の中に白砂糖を篩ひ入れ、次に味醂を加へよく混ぜる
- 3、メリケン粉を右の井の中に篩ひ入れ
- 4、水三勺程を加へて大体かき混ぜ、杓子でスクツて垂らしてドロ／＼四方に広がる位の柔さに混ぜる
- 5、材料が出来たらワツフル型を火にかけ油を塗つてよくかき込んで右の材料を一個につきスプーン一杯半位の量宛掬ひ入れて焼く
- 6、片面焼けたら串で刺して裏に返し又裏面を少し半焼位にして型から抜き出し
- 7、中央を丸く曲げて二つにたぐむ。
- 8、鍋に白飴と白キザラ糖を同時に入れ、水少々を追加して飯杓子でかき混ぜながら煉り
- 9、此の時食用紅で薄桃色に染め、程よき飴を作り細長手に適量宛丸め
- 9、ワツフル焼の内部に包む

本に収録されている当時のレシピ(1匁=3.75g、1勺=0.018匁)





## 特集

## 今こそ環境問題について 考えてみよう〈2〉

### 本学の環境問題への取り組み

実験廃水等の処理について .....	3
環境に関するマーク&用語解説 .....	4



## 特集2

## ランチ特集

キャンパスランチチェック! .....	5
アンケート結果発表!! .....	5
あなたのお弁当見せてください .....	6
キャンパス周辺ランチ紹介 .....	7
周辺ランチマップ .....	7
ランチのとり方アドバイス .....	9

### NEWS & FILE

家政経済科「自己推薦入試」実施 .....	10
平成13年度推薦入学選考結果 .....	10
大学・短期大学部の改組転換について .....	10

ハワイ大学リーワードコミュニティーカレッジと 国際交流プログラム基本協定を締結 .....	11
神戸女子短期大学との相互評価 .....	11
図書館だより .....	12
教職員の出版物 .....	12

### EVENT & REPORT

学内の主な行事 .....	13
---------------	----

### OUR NEWS

研究助成・受託研究等 採択状況 .....	14
表彰のお知らせ .....	14
教職員の人事 .....	14

セロリ「CELERY」は、野菜の中でも最も古い歴史を持ち、ギリシャ文学の初頭を飾る2大叙事詩のひとつ「オデュッセイ」の中にセリオンの名で見られます。本学では、校章にもセロリを図案化しており、本広報誌の名称にも採用しています。





キャンパス  
エコライフ  
2001

特集

# 今こそ、環境問題について 考えてみよう！ 〈2〉 本学の環境問題への取り組み

～実験廃水等の処理について～

特別管理産業廃棄物管理責任者  
短期大学部食物栄養科教授 山藤 圭子



本学では、環境保全委員会を設け、環境保全に関する事項を審議しています。また、次のような規程を定め管理しています。

排水及び廃棄物管理要領  
実験廃液等取扱指針

特別管理産業廃棄物管理責任者という長い名前は、平成6年に講習を修了して頂いたものです。この資格をもちた管理者がいなければ、実験廃液は処理できません。

いわゆる産業廃棄物である実験実習廃液に関しては、平成6年に「村学園大学(含む短期大学部)環境保全委員会内規」、同排出水及び廃棄物管理要領、「同実験廃液等取扱指針」を起草し、関係者間に周知をはかって処理の万全を期し、平成10年に制定の運びとなりました。同年、私立大学環境保全協議会に加盟し、情報交換の機会を得ることができるようになりました。

排水の質に関しては、客観性を確保するために分析を外部に依頼し、5カ所から採水し、pH、ノルマルヘキサン抽出物、有害重金属類、シアン、ヒ素、トリハ及びテトラクロロエチレン等、15項目のデータを毎月福岡市に報告しています。福岡市の検査結果によっては原因究明と措置の要請があります。指針に記載している通り、中和すれば無害

になる酸やアルカリは必ず中和してから流さなければなりません。

水銀やカドミウムを使用する実験は早い時期に廃止しました。六価クロムは三価にしてから貯留するなど、本学では有害物を放流しないことはかなり徹底していると思います。大気中への放散については見えないことでもあり、各人の自覚と良識に依存しております。

下水放流できない有害廃液はラ イセンスをもちた業者に処理を依頼しており、引き渡しまでの期間、学内の廃液庫に貯留します。その具体的な手順については別途、排水中に放流できない有害物を貯留する際の手順について「というマニュアルを作成し、関係者に配布しています。有機溶媒、重金属など分別して容器に入れることになっており、貯留と運搬の安全を守り、的確な処理のため、「この手順」が実行されています。試薬瓶のまま無記名で放置されているものがあつた場合、回収されず、有害物が学内に溜まることになるので、十分注意する必要があります。

その他、本学から下水に流す排水は実験廃液ではないものが主ですが、その責任も産業廃棄物管理の範囲となっています。

これまで、本学において、福岡市から指摘された主な項目は、鉛の異常排出と油脂の流出です。調査した結果、どちらも原因は実験廃液ではありませんでした。鉛は本館屋上の塗料から酸性雨によって溶け出したもので、塗り替えることで解決できました。以後この問題は起きていません。油脂は事業部を含む厨房設備の貯留槽からのオーバーフローと分かり、食器の拭き取り後洗浄と貯留槽の油の掬いとりの励行をお願いして、改善されました。

これに関連して、食物に関する学科を擁する大学として、ごみ減量への取り組みとしては、生ゴミ処理のシステムを構築することが必要かと思われまふ。できることから、少しずつ環境への負荷を減らしていきたいものです。



# 環境に関するマーク & 用語解説



## エコマーク

生ごみコンポスト化容器、再生紙を使用した製品など、環境に対する負荷の少ない商品に表示されています。「私たちの手で地球を、環境を守ろう」という気持ちを表し、(財)日本環境協会エコマーク事務局が認定した商品に付けられます。



## グリーンマーク

古紙を再生利用した商品に表示されています。古紙の再生利用を進める事により、森林資源を守るシンボルマークで、(財)古紙再生促進センターグリーンマーク実行委員会の認定を受けた商品に付けられます。



## 再生紙利用マーク(Rマーク)

Rの次に古紙配合率を表示し、古紙の配合率を容易に判るようにしたマークです。また、白色度の表示も併記することができます。ごみ減量化推進国民会議で定めたものです。



## PETボトルリサイクル推奨マーク

使用済のPETボトルからリサイクルされた商品に表示されています。一目見ただけで、リサイクル樹脂で作られた製品であることが判るよう、PETボトル協議会の認定を受けた商品に付けられます。



## PETボトルマーク

PETボトルに表示しており、空きびんやPETボトルの収集の際に出してよいPETボトルには、ラベル部分などにこのマークがついています。



## アルミ缶マーク・スチール缶マーク

アルミ缶やスチール缶に表示しています。アルミ缶は磁石にはつかず、スチール缶は磁石につきます。

## 環境ホルモン

正式には内分泌かく乱化学物質と言います。環境ホルモン問題の原点は、1962年に出版されたレーチェル・カーソン著「沈黙の春」で、1996年にシーア・コルボーンらによって「奪われし未来」が出版されたことをきっかけに、環境ホルモンに対する関心が高まりました。本来のホルモンと類似の作用をもつ人類が作り出した化学物質です。人間や動物の体内に入り込むと、生態の営みを混乱させてしまいます。現在、1000種類以上の化学物質が疑われています。最近社会問題になっているダイオキシンは、環境ホルモンとしても極めて強力であり、人間や動物への悪影響が心配されています。

## 地球温暖化防止法

CO<sub>2</sub>の発生抑制を目標として、余剰エネルギーの削減と地球温暖化を防止する法律。1999年6月制定されました。「国連気候変動枠組条約締約国会議」で究極の目的について規定するとともに、二酸化炭素などの6種類の温室効果ガスの排出量を削減する事が、全会一致で定められ採択されています。地球温暖化を防止するための、長期的・継続的な温室効果ガスの削減のため対策を率先して行う必要があります。

## 容器包装リサイクル法

「容器包装に係わる分別収集及び再商品化の促進等に関する法律」のこと。排出ごみの約60%を占める容器包装廃棄物、その減量化をはかり、リサイクルを積極的に推進するために制定されました。「消費者が分別排出」し、「市町村が分別収集」し、「事業者が再商品化(リサイクル)」することで、廃棄物になってしまう容器や包装材料を上手に分別してリサイクルし、資源を有効に活用しようという制度。(事業者は、その使用量、製造量に応じてリサイクルを行う)分別収集の対象となる容器包装、ガラス製容器・PETボトルは平成9年4月より、ガラス製容器・PETボトルを含め、新たにプラスチック製容器包装・発泡スチロールトレイ・紙製容器包装品が平成12年4月より対象、完全施行されています。

## PETボトル

PETは、ポリエチレン・テレフタレート略です。このPETボトルは1997年に施行された容器包装リサイクル法により、消費者の分別排出、市町村による分別収集、事業者による再商品化が義務づけられ、そのリサイクルシステムの確立が急務とされています。



# 学食人気メニューベスト3

## 特集 2

「コロコヤやすらぐ時間ですか？  
カラダがうるおう栄養ですか？」

# ランチ特集

「午前中の講義を受けた後、さあ、お昼からがんばるぞ！」と元気を体に呼び込むランチタイム。心をほぐし、リラックスできる時間であるとともに、大切な一日の栄養源をとる機会でもあります。学生のみなさん、講義にサークルにアルバイトにとあわただしー日の中で、ついつい偏りがちな食生活を送っていませんか？そんな学生にぜひ参考にしたい情報盛りだくさんのランチ特集！

“人のランチ見て我がランチ見直す”良い機会にしてください。

<p>西1号館喫茶室</p> <p>1位</p>  <p>ランチ ¥450</p>	<p>第2学生ホール</p> <p>1位</p>  <p>うどん ¥190~</p>
<p>2位</p>  <p>スパゲッティ ¥380</p>	<p>2位</p>  <p>お弁当 ¥200~</p>
<p>3位</p>  <p>(クロワッサンセット、バーガーセット) セットメニュー ¥380~420</p>	<p>3位</p>  <p>ランチ ¥410</p>

## 学内のランチ状況はどうなっているのだろう？ アンケート結果発表!!

### Q. ランチの予算は？

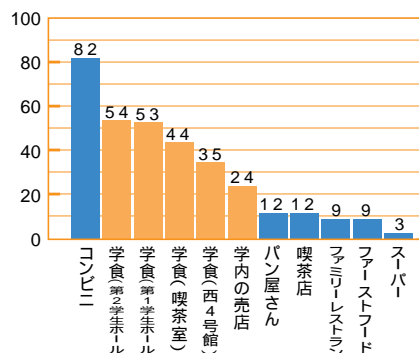
「学生さんはお金がない」というCMのコピーが耳になじみ始めた今日のごころ。本学のみなさんはどのような予算でランチをまかっているのでしょうか。さてその実態かというと、男子学生は500円以内、女子学生は400円以内がほとんどでした。300円以内という回答が3分の1を占めていましたが、これも学生ならではの...上手にやりくりしているようですね。

### Q. 学食人気メニュー

堂々の第1位は、うどん。安くておいしい、あったかい、というのが人気の理由のようです。4つある学生食堂、全てに置いてあり、海老天や、きつねなど、その日の気分によって、トッピングを選べます。また、喫茶室のスパゲッティ、セットメニューも上位に。スパゲッティは、ミートソース、カルボナーラ、トマトソース等、なんと5種類!!もあります。おしゃれな店内には、ケーキやスイーツポテトなどデザートも充実、女子学生に人気です。

### Q. ランチはどこを利用しますか？

コンビニが1位という結果に。確かに、大学の周辺には、コンビニがたくさんあるので、通学途中や、休み時間に気軽に買いに行くのに便利かもしれません、くれぐれも栄養の偏りに注意しましょう。2位から5位までは、学食が独占!パン屋さんや喫茶店という回答もありました。ところで、食後に出た袋や飲物のパック等はきちんとゴミ箱に入れてますか？午後から、気持ちよく、授業を受けるためにも、当然のことですが、「ごみはゴミ箱にきちんといれましょう」



アンケート実施日:平成12年11月20日  
調査対象:本大学・短期大学の学生(全学年)中230人  
有効回答数:150人

### Q. ランチにどのくらい時間をかけますか？

男子学生は、20分以内がほとんどなのに対し、女子学生は、20分以上が70%も。食べることに専念する男子学生に対し、女子学生は、比較的ゆっくり食事をとっているようです。

### Q. あったら嬉しいメニュー

第1位は、ラーメン。現在、第1学生ホールのための、他にもメニューに加えてほしいとの要望が多かったようです。2位のオムライスには、「日替ランチでたまに登場するけど、是非定番メニューにして欲しい」という意見有り。また、ちゃんぽんやスパゲッティなど、他の食堂にしかないメニューもランクイン。近くの食堂でも食べたいということでしょう。

あったら嬉しいメニュー BEST 5	
1位	ラーメン ..... 23人
2位	オムライス ..... 17人
3位	ちゃんぽん ..... 11人
4位	お好み焼き ..... 10人
5位	スパゲッティ ..... 9人

# あなたのお弁当を見せてください。

いざ、お弁当を自分で作るとなると、「さて何を入れようか」と頭を悩ませてしまうものです。ましてや彩り・栄養を考えて、朝の忙しい時間に用意するとなると、慣れてない人にとっては難しく思えるかもしれません。そこで、ここでは各テーマ別に4人の学生にお弁当を作ってもらい、みなさんのお弁当作りの参考にしてもらえればと考えました。このページを見て「この人に自分のお弁当を作ってほしい」なんてつぶやいているあなた！そう言わずに、ぜひ自分でもトライしてみましょう。

今回、それぞれのお弁当について家政学部・食物栄養学科 伊藤和枝教授より、ワンポイントアドバイスをいただきました。

栄 養		彩 り	
<p>家政学部・食物栄養学科3年 迫田尚子</p>  <p><b>テーマに関して工夫した点 /</b> できるだけ多くの野菜を使ったこと・食物繊維をたくさんとれるように、ひじき入りのまぜごはんにしたこと・豚肉に玉ねぎ、人参、オクラと色の違う野菜を巻いてカラフルにしたこと</p>	<p>メニュー&lt;所要時間 / 50分程度&gt; ・ひじきごはん……………250kcal ・豚肉の野菜巻き……………110kcal ・ほうれん草入り卵焼き……………100kcal ・エビときのこのオイル蒸し……………10kcal ・ポテトサラダ……………95kcal ・柿……………50kcal 合計……………615kcal カルシウム205mg 食塩3.0g 食物繊維9.8g</p> 	<p>メニュー&lt;所要時間 / 20分程度&gt; ・鮭の塩焼き ・卵焼き ・ひじき ・大根 ・こんにゃく ・カニ団子 ・ブロッコリー</p> 	<p>短期大学部・幼児教育科1年 篠崎美栄</p>  <p><b>テーマに関して工夫した点 /</b> 同じ色が重ならないように並べたこと・冷凍食品を使わずに自然な素材の色を生かした上で加熱したり調味料を加えることでより鮮やかでおいしそうに見えるようにしたこと</p>
<p><b>ワンポイントアドバイス</b> 色々な食品を使って、栄養素のバランスは、ほぼ満点です。少し、手間がかかり過ぎているのが残念ですね。素材を生かしたシンプルな料理が入れば、お弁当をすっきりさせてもっとと食欲をそそるでしょう。</p>		<p><b>ワンポイントアドバイス</b> 彩りもやさしく、さわやかです。食品素材の持ち味と姿を生かした料理で、とてもおいしそうですね。主食・主菜・副菜の量のバランスも3:1:2で品数も理想的です。こころとからだのあたたまる素晴らしいお弁当です。</p>	

コ ス ト		アイデア	
<p>流通科学部・流通科学科1年 梅田佳奈</p>  <p><b>テーマに関して工夫した点 /</b> 栄養がたくさんあって手ごろな値段というところからレバーを取り入れたこと・常備菜を入れたこと・すばやくできるメニューにしたこと</p>	<p>メニュー&amp;費用&lt;所要時間 / 15分程度&gt; ・レバーのケチャップ和え……………30円 ・ほうれん草……………30円 ・きんぴらごぼう……………10円 ・卵焼き(たらこ、ねぎ入り)……………60円 ・ふりかけ(おかか)……………27円 合計……………157円</p> 	<p>メニュー&lt;所要時間 / 30分程度&gt; ・てりやきミートボールサンド ・卵焼きとツナサンド ・大学イモ ・柿</p> 	<p>家政学部・児童学科1年 満安美香</p>  <p><b>テーマに関して工夫した点 /</b> 父や弟向けの和食用のお弁当の材料を使って、自分向きのお弁当にしたこと・簡単にできて経済的、しかも同じ素材から2種類のお弁当ができること</p>
<p><b>ワンポイントアドバイス</b> 経費も、食事の量とバランスも素敵ですね。常備菜の利用も実際的です。きんぴらごぼうとほうれん草の盛り付けが直線的なので、ほうれん草を和えた感じで盛り付けるとやさしくなるでしょう。</p>		<p><b>ワンポイントアドバイス</b> お父さんのお弁当と同じ素材で、ヤング向きに変えたアイデアはさすがです。すっきりかわいいランチですが野菜が少ないのが残念です。芋は、野菜よりパンに近い食品です。野菜サラダを添えるか、果物を増やせば、バランスも良くなります。</p>	



# キャンパス 周辺ランチ紹介

学校から徒歩で行ける範囲で学生に人気のあるお店や、ちょっと気になるお店のランチメニューをご紹介します。



SAKURAランチ(1000円)  
卵スープ/トマトソースの Pasta / かわはぎのムニエル(メインは日替り)/ コーヒー。他にも1500円・2000円のランチあり



二 一年一月で一周年を迎えたSAKURAは中村学園女子高校の卒業生である高見さくらさんが経営するお店。  
ここには、食にこだわりを持つ人たちが遠方からでも足を運ぶと言います。イタリアの家庭的なレストランをイメージした居心地の良い空間...そこにメニューは存在しません。それは、お客さまからの要望を聞きコミュニケーションをはかりながら体にいいおいしい料理を提供したいというマスターの意向であり、おほろげにでもイメージを伝えればの得た料理でお腹も気持ちも満たしてくれます。

おすすめのSAKURAランチ  
(一) 円をぜひ一度ご賞味あれ。



城南区鳥飼6丁目7-7  
TEL 847-3953  
営業時間 11:45 ~ 14:00  
17:30 ~ 21:30  
( 夜は要予約 )  
店休日:年中無休 日曜日は夜のみ  
本学から徒歩5分ほど



マスター高見 光春さん  
「ここでは、ゆっくりと食べることを楽しみながら、体力・活力を養ってください」

## 周辺ランチMAP

お店の名前	種類
1 なみちゃん	お好み焼き・焼きそば
2 南風	喫茶・ランチ
3 サンデーサン	ファミリーレストラン
4 壺太喜や	たこやき
5 トリアノン	パン
6 庄屋	うどん・そば・定食
7 千鶴	お寿司・日替り定食
8 そば久	そば・うどん
9 福寿亭	ちゃんぽん
10 上海軒	中国料理
11 ロンベルク	喫茶・たこやき・お好み焼き
12 函館市場	回転寿司
13 黒田節	うどん・丼・定食
14 めん亭田中	ラーメン・ちゃんぽん
15 Tea Cozy	パスタ・喫茶
16 大阪風たこやき	たこやき
17 珍竹林	やきそば・ラーメン
18 ポア	コーヒー・ランチ
19 ほかほか弁当	お弁当
20 江戸銀	お寿司・ランチ
21 フルール	パン
22 Al Ristoro SAKURA	イタリア料理
23 おのみち	喫茶・ランチ
24 やまなみ	焼肉・ランチ
25 カントリー焼菓子家	ケーキ・ランチ
26 たまえ	カレー・定食
27 ひしや	お総菜
28 アンアン	お好み焼き・焼きそば
29 呑龍	中国料理・ラーメン







ゆったりとくつろげる雰囲気づくりを大事にしているというこのお店の店内にはたくさん素敵なカップやかわいい小物があふれています。これは、店長の坂田さんが好きで40年近くかかっていた品なのだそう。店名であるCozyとは「ティーポット」にちなむ「カプ」の名称でぬくもりがあるという意味もあります。その名が示す通りホッと温かい感じのお店です。



## Tea Cozy

城南区別府2丁目21-22  
TEL 841-7311  
営業時間 11:00~20:00  
店休日 日・祭日  
本学から徒歩3分ほど



日替わりランチ(750円)  
ポタテとブロッコリーのクリームソースパスタ/パン/サラダ/コーヒー  
日替わりでメインディッシュが変わります。単品では、薄生地のピザ・イタリアンブレッドを使ったパニーニ・手作りのミートソースを使ったパスタ・手作りケーキが好評。



店長 坂田優美子さん  
「ランチタイムを過ぎると静かなので、ゼミやサークルなど少人数の打ち合わせやおしゃべり、くつろぎの時間に活用してください」



ほんのりとした甘さが魅力のお好み天ぷら・バナナ(150円)はおすすめ。

欲張りセット(950円)  
ミニまぐろ丼/ミニうどん/ミニ天ぷら盛り合わせ(大エビ・かぼちゃ・ナスの天盛)丼のサイズはA並井980円B大盛井1000円C特盛井1030円と選べます。(写真は並サイズ)また、お昼の早い時間帯に限り、丼物・定食を麦入りご飯で出してくれます。



代表 伊藤浩道さん  
「一人暮らしの学生さんなどに食べてほしい家庭の味・健康的なメニューを取りそろえています」



## 黒田節

城南区別府6丁目2-8  
TEL 846-1112  
営業時間 11:00~21:45  
店休日 盆・正月のみ  
本学から徒歩5分ほど



なみちゃん焼3枚セット(330円)  
ソーセージ玉子入り/オニオン玉子入り/ポーク/ベーコン/ウインナー/オニオンチーズの中から3枚を選択。  
1枚だと120円

学生に人気のなみちゃん焼きは店長である中垣さんのご主人の、幼い頃に食べたお好み焼きを食べたい」という言葉がきっかけでできたメニューだとか。他にも、ヘルシーな野菜焼(三 円)、魚市場から仕入れたタコを使ったたこ焼(三五 円)や焼きそば(三五 円)などが人気です。



## なみちゃん

城南区別府5丁目7-16  
TEL 070-5310-9292  
営業時間 11:00~18:00  
店休日 日・祭日  
本学から徒歩2分ほど



店内には知り合いの画家の方が描いたという絵が飾ってある。

なみちゃん焼はテイクアウトすることもできる。クレープのような形で食べやすいのが魅力。

店長 中垣靖子さん  
「安くてボリューム満点のメニューがそろっています」

# ランチのとり方アドバイス

## 1日に必要な栄養量とランチの関係

家政学部 食物栄養学科 教授 伊藤 和枝

午前の授業の後のランチタイムは、最もリラックスできる楽しい時間です。ランチは、こころのやすらぎであるとともに、午後への活力を蓄える大切な役割があります。こころとからだにやさしい昼食の目安量とバランスを覚えましょう。



家政学部・食物栄養学科 伊藤 和枝教授

	食品群	主な栄養素	割合
主食	ごはん、パン、麺	糖質、 (たんぱく質)	3
主菜	魚、肉、卵、乳製品、 大豆・大豆製品	たんぱく質、 脂質、カルシウム	1
副菜	緑黄色野菜、 その他の野菜、 きのこ、海藻	ビタミン、 ミネラル	2

### 主食・主菜・副菜の組み合わせ

お昼にとる食事の総量(エネルギー)は、1日の約3分の1です。必要なエネルギーだけでなく、栄養素を万遍なく補うためには、主食・主菜・副菜がそろったかたちで、バランスよくとるようにします。主食とは、ごはん・パン・めんなど穀物を主材料とする料理で、主に炭水化物の源となりますが、同時にたんぱく質源でもあります。主菜は肉・魚・卵・大豆・大豆製品・乳製品などを主材料とする料理で、主にたんぱく質、脂質、カルシウム、ビタミンB源となります。副菜は緑黄色野菜・その他の野菜・きのこ・海藻などを主材料とする料理で、おもにビタミン、ミネラル、食物繊維の源で、彩りを綺麗に演出できる食品です。

### 主食:主菜:副菜の量は3:1:2

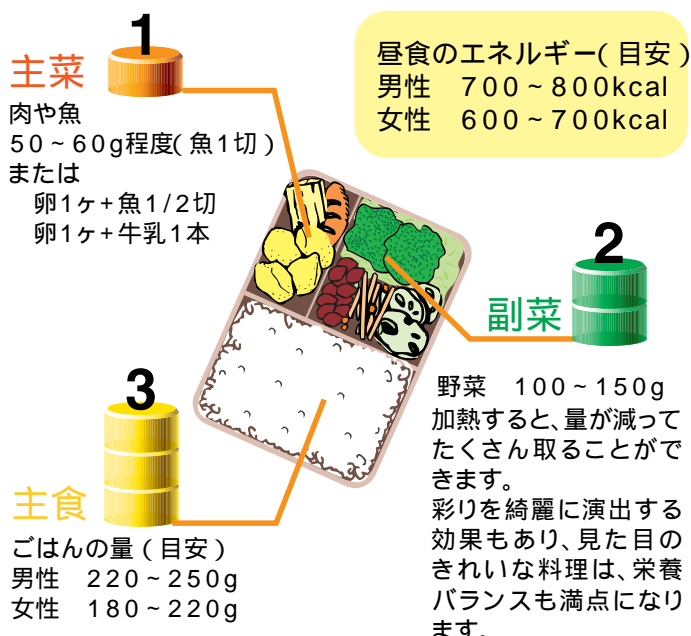
量的なバランスも大切です。主食の適量は総エネルギーの約45%~50%です。

主食はことばのとおり食事の主役です。昼食では、女性は1食600~700kcal程度必要なのでごはんの量は約180~220g、男性は700~800kcalなので約220~250gが適当です。外食やお弁当にも、エネルギー量が提示されている場合が多くなったので、参考にしましょう。一般的に主食の量が少なすぎる人が多いようです。「健康日本21」「食生活指針」でも、主食をしっかり食べることが薦められており、バランスよく食べるための基本です。主菜では、肉や魚は約50~60g程度(魚1切)が目安です。卵1個は約50gですからおおよそ大きさの検討がつくでしょう。副菜には野菜100~150gが必要です。生野菜のサラダでは1皿で30~50g程度しか取れません。茹でる、煮る、炒めるなど加熱して量を減らした野菜料理は1皿80~150gの野菜を取ることができます。1食に野菜料理を2皿食べたいところです。お弁当でなく、外食で野菜が十分取れない環境では、朝食や夕食で各々2皿の野菜料理を食べるようにしたいものです。油を使った料理が外食やお弁当でも多くなりがちです。油を使った料理は1日に1~2皿までにしましょう。主菜が揚げ物の場合は、サラダは油のないドレッシングにします。

主食・主菜・副菜の量の割合は3:1:2が目安です。お弁当でもそれぞれの面積をその割合で当てはめてみてください。ランチでも面積と量で検討してみてください。油は量にならないので見落とさないように。

### ランチの工夫

バランスと栄養量を考えると、お弁当がランチ(定食)が良いでしょう。スパゲティ1皿では野菜不足です。サラダか果物を補いましょう。うどんは主菜・副菜にあたるものが少ないので牛乳(またはヨーグルト)とサラダ(または果物)を補いましょう。





# 平成13年度 推薦入学選考結果

## 【大学 家政学部】 公募制

学 科	専 攻	募集人員	志願者数	受験者数	合格者数	競争率
食物栄養学科		70	210	210	89	2.36
児 童 学 科	児童学専攻	40	97	97	47	2.06
	児童教育学専攻	18	37	37	21	1.76
合 計		128	344	344	157	2.19

## 【大学 流通科学部】 公募制

学 科	募集人員	志願者数	受験者数	合格者数	競争率
流通科学科	20	24	24	20	1.20

## 【短期大学部】 公募制

学 科	募集人員	志願者数	受験者数	合格者数	競争率
食物栄養科	90	181	181	109	1.66
家政経済科	30	20	20	20	1.00
幼児教育科	90	284	284	133	2.14
合 計	210	485	485	262	1.85

## 【短期大学部】 自己推薦制

学 科	募集人員	志願者数	受験者数	合格者数	競争率
家政経済科	10	13	13	13	1.00

競争率は、受験者数 / 合格者数(小数点第3位以下を四捨五入)  
問い合わせ先 入試課

## 短期大学部 家政経済科 「自己推薦入試」実施

家政科 主任 小阪 康治

本科は不況の中にあっても毎年高い就職率を維持しています。本年度も東証一部上場企業や主要な公団公社などに順調に就職が決まっています。ところで企業が求める人材は、必ずしも成績の良い学生さんばかりではありません。面接の際には、まず明るさや積極性が重視されます。企業のこの選択基準は当然のことでしょう。この点で折角良い求人が来ているのに、ふさわしい学生を推薦できない場合もありました。社会で活躍する人材はただペーパー・テストだけが良くてきた人ばかりではありません。これまでの成績は幾分低くても、スポーツや芸術などの分野で実績がある人が将来大きく伸びることはよくあることです。

しかし短大の2年間では知識を教えることは出来ませんが、性格まで変えるのは困難です。このような背景もあって本年度は企業も重視している面接を中心とした入試方法を探り入れてみました。枠は10人でした。

試験は面接を3回行ないました。第1回目は、大学側からこの試験の意味や家政経済科についての説明。2回目は、面接までに自己PRの用紙を出して頂いて、それを見ながら質疑応答をしました。これに合格して、正式に願書や調査書を出して頂きました。3回目の面接は入学意志の確認です。遠くからの受験生には3回も恐縮ですが、あくまで面接中心なので慎重を期したわけです。したがって調査書の点数などは合否の判定には使いませんでしたし、推薦書も不要としました。

結果としてわれわれのイメージ通りの方々が合格され、入学を予定されています。この試験で入学された皆さんが、専門的知識と技術を身につけ、社会で活躍してくれることを願っており、われわれもそのような教育を行ないたいと考えています。

家政科は、平成13年4月から「家政経済科」に名称変更予定。

## 大学・短期大学部の改組転換について

### 1 家政学部の収容定員増

本学の家政学部食物栄養学科並びに児童学科は、これまで人の生命や健康、心と身体の発達に深く関わる分野において貢献できる食物栄養学、児童学のスペシャリストを養成してきましたが、時代や社会の要請に応え、教育の質の向上を図り、より高度な専門的知識と技術を身につけた人材を数多く養成することを目的として、平成13年4月から食物栄養学科および児童学科児童学専攻の収容定員を次のとおり増加いたします。

#### (1) 食物栄養学科

入学定員を150人から200人に増加するとともに、平成13年度入学生からこれまでの二専攻(食物栄養学専攻、管理栄養士専攻)を廃止し、全て管理栄養士養成課程として統一します。さらに、3年次への編入学定員20人も設定いたし

ます。なお、従来、食物栄養学専攻で取得可能だった「高等学校教諭一種免許状(家庭)」、「中学校教諭一種免許状(家庭)」、「フ・ドスペシャリスト」の免許・資格は選択制により、食物栄養学科の希望する学生全てが取得できるようになります。

#### (2) 児童学科児童学専攻

入学定員を50人から100人に増加し、さらに3年次への編入学定員10人を設定いたします。

家政学部の収容定員増に伴い、平成13年4月から短期大学部の食物栄養科の入学定員200人を150人に、同じく幼児教育科の入学定員200人を150人にそれぞれ減少いたします。

(注)食物栄養学科並びに児童学科児童学専攻への編入学(3年次)については、平成

15年度編入学生から募集いたします。

### 2 短期大学部家政科の名称変更

家政科は、特に就職を視野に入れて、パソコン、簿記、英会話、一般教養に重点を置いた教育課程を編成しています。このことを反映するため、平成13年4月から「家政経済科」と名称変更し、より一層の飛躍を目指します。

### 3 家政学部の改組転換(計画)

平成14年4月開設を目指して、現在、家政学部の食物栄養学科を「栄養科学部(仮称)児童学科を「人間発達学部(仮称)」にそれぞれ独立させる計画をすすめています。(詳細については、次号からの本誌で紹介していく予定です。)

学長事務室

# ハワイ大学リーワードコミュニティーカレッジと 国際交流プログラム基本協定を締結



中村学園大学及び中村学園大学短期大学部と、ハワイ大学リーワードコミュニティーカレッジは、教育研究上の国際交流プログラムを協同推進する基本協定を締結しました。

調印式は、平成12年10月10日、ハワイの同大学にて行われ、本学からは、山元学長、

山藤教授、財津事務局長が出席しました。

協定書には、コミュニティーカレッジ総長のJoyce S. Tsunoda氏、リーワードコミュニティーカレッジ学長のMark Silliman氏、本学の山元寅男学長が署名し、両大学間の国際交流が正式に発足しました。

## 協定の内容

学術情報(カリキュラム支援材料、学術的定期刊行物等を含む)の交換  
短期間または長期間にわたる教員と事務職員等の相互交換  
単位取得を目的とする、あるいは、単位取得を目的としない教養向上のための、短期または長期訪問学生の交換  
教員、学生の、革新的、萌芽的な技術を駆使した教育方法の共同開発事業。  
(視聴覚教材の交換や、ビデオ討論、電子メールの活用等を含む)  
その他、両大学の、各種学術交流の開発推進



調印式の様子(ハワイ大学リーワードコミュニティーカレッジにて)

## 神戸女子短期大学との相互評価について

短期大学部長 西岡 弘 晃

平成3年に大学設置基準が大綱化されたのにも関わらず、各大学における教育内容等の質を確保するために自己点検評価が求められることになりました。短期大学においては、短期大学基準協会の方針として、自己点検評価の客観性を高め、短期大学教育の一層の質的向上を図ることを目的として、短期大学間の相互評価を実施することになり、平成11年度から本格的実施が始まりました。

本短期大学部は、短期大学基準協会の仲介によって、平成12年度に神戸女子短期大学と相互点検評価を実施することになりました。

神戸女子短期大学は、昭和25年に開設され、現在は神戸市ポートアイランドに所在し、神戸女子大学、神戸女子大学瀬戸短期大学を併設しています。設置学科は、総合生活学科(入学定員258名)、食物栄養学科(180名)、初等教育学科(80名)で、学園の歴史及び学科構成など本学と非常によく似た大学です。

相互評価作業は、短期大学部長を実施委員長とし、短大の自己点検・評価委員会及びFD推進委員会が中心となって当たっ

ていますが、できるだけ各科にフィードバックして意見を聞きながら進めるよう努めています。最初に、点検評価の重点項目として、教育活動及び学生指導に焦点をあてて行かない、これとの関連で裾野を広げていくという方針で合意しました。本学の「教育と研究 1999年版」「学生便覧」「シラバス」「オリエンテーション資料」「入学試験要項」「大学案内」「セロリ」等を先方大学に手渡し、それらに対応する資料の提供を受けて読むことから始めました。

具体的な点検評価項目は、教育理念・目的、教育活動(学生の受け入れ、教育目標とカリキュラム、教育指導のあり方、教育方法の工夫・研究、成績評価・単位認定等)、学生指導(指導主任制度、学生生活相談、アルバイト・奨学金、学生生活のための施設、就職指導等)、研究活動、社会との連携、その他、におよびました。

作業工程は、4月上旬、神戸女子短期大学から来訪(基本方針の設定及び本学分資料渡し)。7月下旬、神戸女子短期大学の資料受け取り。9月上旬、本学から神戸女子短期大学訪問(施設見学及び打ち合わせ)。9月下旬、双方から質問書交換。10

月中旬、回答書受け取り。神戸女子短期大学から来訪(施設見学及び打ち合わせ)。10月28日、神戸女子短期大学において、短期大学基準協会向上充実委員会委員長坂田正二氏出席のもとで、「相互点検評価委員会」を開催しました。

相互点検評価を実施しての感想として、本学の教育・学生指導・研究活動を見直す機会を得るとともに、全教員が関わることによってファカルティ・デベロップメント推進になったと評価しています。また、多くのアイデア、示唆を受けることができたので漸次具体化していきたいと思っています。現在、報告書の取りまとめ作業中です。



神戸女子短期大学



# これもレファレンス

**学生** あう、すみません。質問があるんですが。

**司書** はい、どんなことでしょうか。

**学生** 授業でたしか一度習ったことがあるんですけど、昔、中国の司馬なんとかという人が残した言葉で、「育ててなんとかは親の過ちなり」とかいう学問の勧めがありますよね。その正確な文章を知りたいんですけど。

**司書** 私も正確には覚えてないんですけど、今時間がありますか？その端末機でまず検索してみてください。検索する時のキーワードは「故事」、「ことわざ」でいいと思います。

**学生** わかりました。調べてみます。

**司書** わかったら、あとで教えてもらえませんか。

**学生**は、カウンター近くの利用者用端末機を使って「故事」、「ことわざ」を検索語として蔵書を調べています。

**学生** ああ、幾つもありますよ。ええっと、どの本も分類番号は「813.4」になってますね。オリエンテーションの時に、社会科学が300台で、芸術が700台とかに分類されているって確かに聞いたけど、なるほど。こういう「言語」の関連なら800台になるのか。そしてさらに体系的に細かく分類されていて、故事とかことわざの辞典は「813.4」ということになるんですね。

なあんた、この2階にあるのか、近くでよかつた。あつ、そうか。調べ物は全てこの2階に集中して置かれているんだ。

**司書** そうですよ。この2階は「参考図書コーナー」になっていて、辞書・百科事典など、利用者の皆さんが専門用語や人物、事柄などについて調べるときに必要なものを置いている場所なんですよ。

**学生**は参考図書コーナーの813.4の書架で数冊の図書を取り出しました。閲覧席に持っていき、一生懸命にメモしています。

**学生** おかげさまでわかりました。司馬光(しばこう)という人の「勸学歌」が出典でした。「子に教えざるは父の過ちなり、学の成らざるは子の罪なり」という文は、「子供に父が教育しないのは、父の過失であり、父が教えたにもかかわらず、子の学問が一人前に

ならないのは、子に非がある。」という意味です。また、別の「子を養いて教えざるは父の過ちなり、訓(おし)え導いて厳(いまし)めざるは師の情(おこた)りなり」という文は、「ただ育てるだけで、子に学問や道理を教えないのは父の重大なあやまちである。」という意味でした。

**司書** 内容に深みのある、学ぶことの多い言葉ですね。

**学生** そうですよ。今夜、さっそく私の父にこの文章を教えてあげよう。今日は図書館に来てみて本当に良かったです。

**司書** これからも図書館をご利用ください。夜だって8時まで利用できますから。今、教えていただいた文章はぜひ図書館のレファレンス事例集に記録させていただきます。



図書館での端末利用風景

### 参考文献

- 故事成語名言大辞典  
大修館書店1993
- 故事・俗信ことわざ大辞典  
小学館1982
- 成語林 故事ことわざ慣用語  
旺文社1992
- 世界の故事・名言・ことわざ  
自由国民社1998

## 教員の出版物

著書	著者	発行	発行月
映画で楽しむアメリカの歴史	中谷 安男 共著 (短期大学部 家政科 講師)	金星堂	平成12年 3月
食品・医薬品包装ハンドブック	太田 英明 共著 (家政学部 食物栄養学科 教授)	幸書房	平成12年 7月
真空の島 TAIWAN 1971 - 1978	飼牛 万里 共訳 (流通科学部 流通科学科 教授)	西日本新聞社	平成12年 12月

著者は、本学教員のみ記載

### 「あなたはもう読みましたか？」

#### 本貸出ベスト5

(調査対象平成12年9月～11月)

- 1位 四訂食品成分表  
図説食品成分表編集委員会編
- 2位 肥満症:診断・治療・指導のてびき  
日本肥満学会肥満症診療のてびき編集委員会編
- 3位 一品料理500選:治療食への展開  
カラー版 宗像伸子 編著
- 4位 管理栄養士国家試験問題集:徹底分析  
相沢好治(ほか)編著
- 5位 1600キロカロリーの献立  
小川久恵著

#### ビデオ貸出ベスト5

- 1位 グッド・ウィル・ハンティング  
監督:ガス・ヴァン・サント
- 2位 ボカホンタス  
監督:マイク・ガブリエル、エリック・ゴールドバーグ
- 3位 トイ・ストーリー  
監督:ジョン・ラセター
- 4位 美女と野獣  
監督:ギャリー・トロステイル、キーク・ワイズ
- 5位 ライアー・ライアー  
監督:トム・ジャドヤック

12/2 日本料理特別講演  
並びに料理示範

## 「料理の鉄人」中村孝明氏が来学

大学・食物栄養学科、短大食物栄養科では、年2回、料理のプロによる特別講演を行っている。今回は、料理の鉄人でも知られる中村孝明氏(有明「孝明」代表取締役)を講師に招き、講演並びに料理示範が行われた。テーマは「伝統の日本料理と現代に親しまれる味」で、烏貝や数の子を使った海鮮サラダ風の「先付」に始まり、牡蠣の「汁」・平目や車海老など海の幸の「向」・鮎西京焼きの「焼物」・鱈と野菜の「炊き合わせ」の5品が見事な手さばきで披露された。



▲平目を3枚におろす中村孝明氏

## 12/11 家政科講演会

## 「努力の上に花が咲く」

講師は、(有)メディアアートワークス取締役の、小川智子さん。本学の短大・家政科を卒業後、岩田屋へ入社し、インフォメーション、秘書業務を経験する。その後企画課へ抜擢され、岩田屋のイベント企画を担当、そのスキルを生かして、広告代理店へ転職、そして「独立」するまでを具体的なエピソードを交えて話された。働き始めてからの期待と葛藤、そして「常に努力しつづける」ことが大切だという先輩の話に、学生も興味津々。真剣に耳を傾けていた。



▲小川智子さん(在学時は才田教授のゼミに所属)

11/11 管理栄養士国家試験  
~12/16 受験準備講習会

## 栄養士からのステップアップ

短期大学部食物栄養科の卒業生を対象に、本学で開催。同卒業生は、2年の実務経験後、国家試験の受験資格を得ることができる。医療現場はもとより、地域社会でも管理栄養士のニーズが高まっており、合格後は、より活躍の場を広げることができる。本講習会は、毎年開催されており、同窓会ホームページ等で受講者を募集し、11/11~12/16の土曜日(全5回)開催された。

11/2 中村学園女子高等学校  
創立40周年

## 秋山エリカさんの記念講演も

創立40周年を記念して、記念式典並びに祝賀会が開催された。中村学園女子高等学校の創立は昭和35年の4月で、創立者は学園祖中村ハル先生。当日は、講堂にて記念式典が開催され、卒業生の秋山エリカさん(現日本体操協会新体操委員会特別強化本部個人主任コーチ)を招いて、記念講演が行われた。その後、体育館で祝賀会を実施、賑やかな雰囲気の中、終了した。

## 11/24 食物栄養学科講演会

## 「健康日本21」とこれからの公衆栄養活動

吉池信男氏(国立健康・栄養研究所・成人健康栄養部)を招いて、大学家政学部・食物栄養学科2~4年生を対象に開催された。厚生省は21世紀健康づくり運動のあり方を提言するものとして、「健康日本21」を発表している。今回の講演では、その内容を分かりやすく説明、今後の公衆栄養活動はどうあるべきかなど、食物栄養を学ぶ学生にとって、興味深い講演となった。



▲吉池信男氏。スライドを用いた、分かりやすい講演となった。

11/25 第47回  
・26 日本学校保健学会

## 21世紀を展望する学校保健

日本学校保健学会主催。全国の各大学、機関から、第一人者が集まり、講演・シンポジウムが行われた。「発育・発達」「健康意識・健康行動」「保健学習」など、内容は様々。遠方からも多数参加し、活気ある学会となった。

本学からは、山元寅男学長より、「身体のしくみと栄養 - 細胞栄養学の立場から -」をテーマに講演が行われた。

## 11/27 ストーカー対策講演会

## 被害が深刻になる前に、相談を

平成12年11月に、ストーカー規制法(正式名称「ストーカー行為等の規制等に関する法律」)が施行。今回、福岡県西警察署より講師を招き、家政科1年生を対象に、法律の概要と防衛策について、講演会が実施された。ストーカーの行動パターンや傾向を、スライドを用いて紹介。その対処法や、自己防衛対策など、凶悪な犯罪を未然に防ぐ方法が、寸劇も交えてアドバイスされた。



▲「しつこい男を迫真の演技でシミュレーション」

## 10/14 公開講座終了

「心とからだの健康を考える」  
- 21世紀への新たな展開 -

中村学園創立20周年を記念して、昭和49年(1974)に始められた公開講座も本年度で27回目を迎えた。

本年度は、昨年に引き続き「心とからだの健康を考える」を主テーマとし、ミレニアムの年2000年に因み、- 21世紀への新たな展開 - というサブテーマのもとに、9月30日、10月7日、10月14日の3回にわたり開催された。各回の演題と講師の先生は次の通りである。1回目には「スポーツは文化たり得るか」(流通科学部・笠原教授)、「健康増進のための新しい感染症対策」(食物栄養学科・布上教授)、2回目には「親と子のメンタルヘルス」(幼児教育科・吉川講師)、「こころと体の健康 健康な家庭と社会建設に学校は貢献できるか」(児童学科・山田教授)、3回目には「介護保険と介護予防」(北九州市保健福祉局 井本部長)、「健康に寄与する日本型食生活」(食物栄養学科・太田教授)。毎回60名前後の受講者があり、講義後には活発な質問や意見が次々と出されるなど盛況であった。

10/21 第9回アジア栄養科学  
ワークショップ

## 動脈硬化の予防と栄養 最近の進展

大学院主催のワークショップ。今年は、堀内正公氏(熊本大学医学部教授)による「コレステロールと動脈硬化」、横山信治氏(名古屋市立大学医学部教授)による「血漿リポタンパク質濃度は正の臨床的意義とHDL」、丸山千寿子氏(日本女子大学助教授)による「動脈硬化の予防に関する脂肪酸、ビタミン」、計3名の代表者を招いて行われた。活発な討議も行われ、盛会のうちに終了した。

10/19 福岡都市圏17大学  
~11/1 連携公開講座

## 市民と大学との未来づくり

福岡都市圏の17大学が協力して、公開講座を開催した。「市民と大学との未来づくり」を統一テーマに、各大学の持ち味を生かしながら、全11コースを設定。本学は「脂肪の摂取を考える」コースを企画し、3つの講座を開講した。11月1日、天神ビルで開講された、山元学長の「目で見える脂肪の吸収」には定員を上回る受講生が訪れ、生涯学習社会を目指して、市民に身近でかつニーズに対応した新しい形の公開講座となった。



▲山元学長の講義には約100名が受講。



研究助成・受託研究等採択状況

農林水産省大型別枠研究

「新需要のための生物機能の開発・利用技術の開発に関する総合研究」

交付金額1,807,000円(平成12年度)  
(総額5,493,000円)



研究者 太田 英明 教授  
(家政学部 食物栄養学科)

社会的に、環境・生態系に調和した産業素材の開発、天然物利用による人の健康に寄与し得る医療・食品素材等の開発に対する要請が急速に高まっている。一方では国内農林水産物の大幅な需要拡大及び地域産業の活性化方策が強く望まれている。このため、国の農林水産技術研究を担う農林水産省技術会議事務局では、農林水産物の持つ巧妙かつ多様な物質生産機能を高度に活用することにより地域産業の活性化を図る目的に、化石燃料に依存しない有用な生物素材の開発、農林水産物の新規用途の開発、従来用途の拡大、を目指した大型別枠プロジェクト研究「略称:新需要生物創出」を、国立研究機関及び主要国立大学の研究チームを中核に展開している。

本学の食品加工学研究室では、産業に恵まれない地域で有用なカンキツを再発見すべく、その生理機能性成分の検索、それを利用した加工製品の開発を目的に、高機能農林水産物複合利用チームで、3年間、主に沖縄本島北部のシイクワシャーを対象にした研究を継続、進展させており、その成果に関心が高まっている。

財団法人 日本証券奨学財団  
平成12年度研究調査助成金

「わが国の貿易・金融EDI(貿易書類の電子化)の推進に関する研究」

助成金額 1,000,000円



代表研究者 佐原 寛二 教授  
(流通科学部 流通科学科)  
共同研究者 男澤 智治 講師  
(流通科学部 流通科学科)  
マイケル・ホール 講師  
(流通科学部 流通科学科)  
松田 晴英 助手  
(流通科学部 流通科学科)

貿易取引は貨物の受渡しを行うのに荷為替書類の授受を基に権利移転する商慣習が世界的に数百年も行われてきた。その結果輸送と共に膨大な文書が国際間で送付されており、正式文書として受渡しされる手続きが時間を費やして電子商取引の時代に大きく時代遅れとなってきた。コンピュータ化に伴ってヨーロッパではメッセージ交換のシステムと共に荷為替書類の電子化の試みが行われて調査研究が進められてきた。90年代のインターネットの世界的普及によって、この電子化の試みが一挙に現実的動きに変わりつつある。

本研究は電子化の視点から日本の貿易・金融EDIの進展の遅れの原因についてシステムを稼働させて具体的に問題点を洗い出して調査研究する。

表彰のお知らせ

短期大学教育功労者表彰



城田 知子 教授 (食物栄養科)  
才田 眞真代 教授 (家政科)  
古賀 民穂 教授 (食物栄養科)

短期大学教育功労者として、本学より3名が表彰を受けた。

この表彰は、短期大学50周年を記念して行われたもので、短期大学教育に永く従事し、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者に贈られた。受賞者は、平成12年10月25日、東京で行われた短期大学教育50周年記念式典で、文部大臣より表彰を受けた。

全国栄養士養成施設協会表彰



波平 元辰 教授 (家政学部 食物栄養学科)  
橋本 俊二郎 教授 (短期大学部 食物栄養科)

栄養士・管理栄養士養成施設教員顕彰者として、本学の教員2名が表彰を受けた。

この表彰は、栄養士・管理栄養士養成施設に永年勤務し、その養成に多大な貢献をなした教員に対し贈られるもので、平成12年11月3日付けで、全国栄養士養成施設協会から表彰状が授与された。

「The Asia 500」受賞



大関 敏明 教授(短期大学部 幼児教育科)

アメリカのBarons Who's Who, Editorial Review Boardが選出する「The New Century Award "The Asia 500"」に大関教授が選ばれた。これは、アジアの政治家・芸術家など、社会に貢献した500人に贈られるもので、同教授は「教育者」での受賞となった。受賞者には、表彰状が贈られ、Barons社出版の人名事典「Who's Who」に記載される。

日本栄養士会会長表彰



三成 由美 教授(短期大学部 食物栄養科)

この表彰は、日本栄養士会から、永年にわたり日本栄養士の発展と国民栄養改善の進展に尽力され、栄養士養成に多大な功績のあった者に贈られるもので、平成12年6月15日、東京で行われた日本栄養士会第42回通常総会において、会長より表彰された。

読者のみなさんへ

本誌に関するご意見やご感想など、皆さんのご意見をお待ちしています。些細なことでも結構ですので、下記の宛先まで、お送りください。

[宛先]

〒814-0198  
福岡市城南区別府5-7-1  
中村学園大学  
中村学園大学短期大学部  
学長事務室  
gakuji@cc.nakamura-u.ac.jp

教職員の人事

採用人事  
(平成12年11月1日付)



学生部次長  
(平成13年1月1日付)  
渡邊 章



表紙 / 西1号館 喫茶室  
裏表紙 / 西4号館 食堂