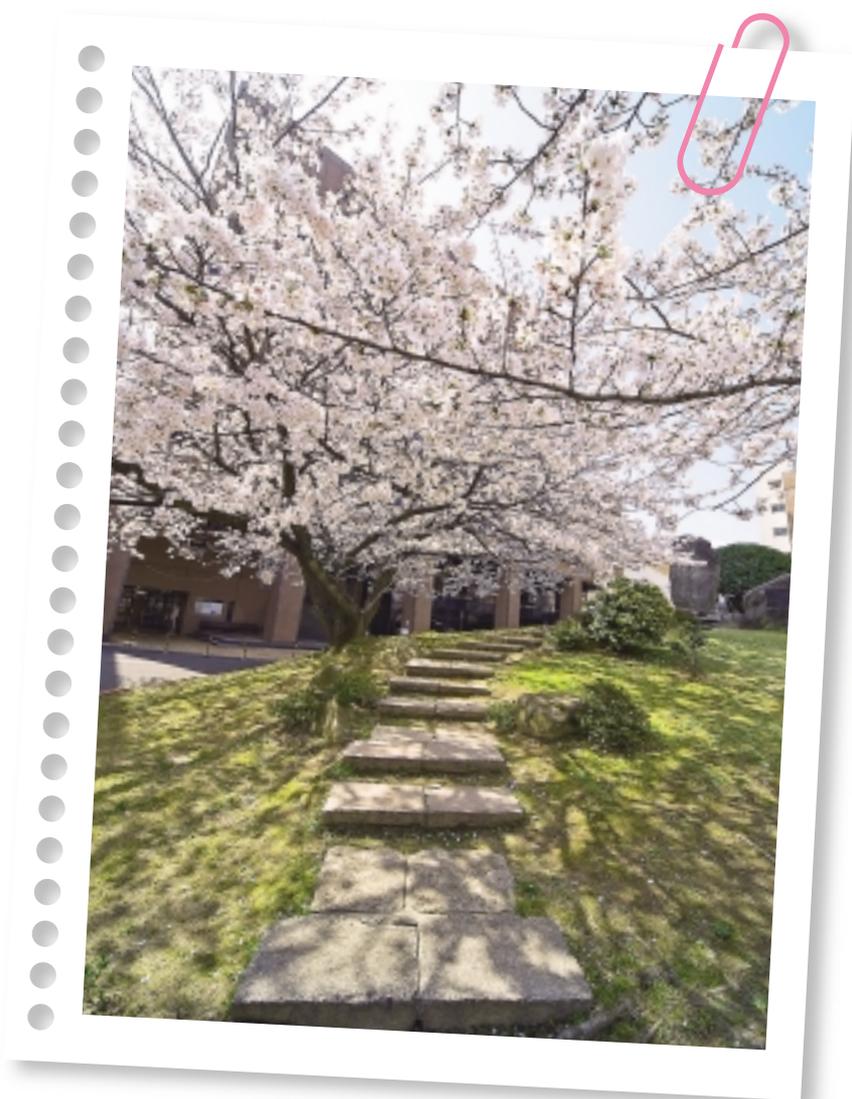


# CELERY

ゼロリ

2009  
No.71

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 広報誌



入学式  
学位記授与式  
学生の食生活レポート



Welcome to Our Seminar  
わがゼミ案内

## WAGAZEMI DATA

栄養科学部 栄養科学科  
吉岡ゼミ

4年生11名

よしあか けいこ  
吉岡 慶子 栄養科学部長

## プロフィール

1965年女子栄養大学卒業。  
九州大学より農学博士を取得。  
1965年中村学園大学助手、助教授を経て、1998年より栄養科学部教授。1988年4月～1989年3月カナダブリティッシュコロンビア大学、米国サウスカロライナ州立大学にて研究。2004年4月～2008年3月図書館長。2008年4月より栄養科学部長。専門は調理科学、食機能栄養学。

## 健康を目指した食と栄養の研究！ 実生活に生きる3つのテーマ

徹底した実験・分析を通じ、医療現場で  
活かせる栄養学を体感する



栄養科学部長である吉岡慶子先生の専門は「調理科学、食機能科学、栄養科学」。特に最近では、高齢者のための嚥下食や、子どもへの咀嚼と肥満についての研究が中心です。

新4年生を対象にした吉岡ゼミでは、学生たちが卒業研究のため、実験やデータの解析に励んでいます。

学生生活の集大成である卒業研究。今年度の吉岡ゼミの研究テーマは、高齢者や嚥下障害の方に、少しでも安全でおいしい食事を提供するための「摂食・嚥下治療食における食事形態と食味および嚥下評価」、小児肥満の予防と、ものを噛むこととの関係を明らかにする「日常食のテクスチャー特性における肥満と咀嚼効果」、低エネルギー甘味料について、通常の砂糖に代用できるか、更に、どのようなメリットがあるかを追及する「機能性糖質甘味料の砂糖代替性とその有効性」の三つです。

少し難しく聞こえますが、嚥下食をおいしくするための調理法の開発や製品化、メタボリックシンドローム対策、新しい食材の開発などに繋がるものです。「安全・安心」が強く求められる食の現場で、最も研



究の発展が望まれる分野であると言えます。学生たちは、「実際に病院給食の物性値を測定できるのが楽しみです」「子どもが好きなので、小学校や保育所での子どもたちとのふれあいを期待しています」「普通の砂糖と食味がどのように違うのか、実験結果が気になります」と、どの班もヤル気充分。「将来は、病院などの医療関係で、管理栄養士として今学んでいることを活かして、いかにおいしい嚥下食を開発できるかを追求したい」など、卒業後の目標を教えてくださいました。

また、卒業と同時に国家資格である「管理栄養士」試験の受験資格を得られるのも栄養科学部の大きな特徴。ゼミでは、卒業研究だけでなく、国家試験についての質問や、相談にも対応してくれます。

「授業中何度も、分かる？大丈夫？と聞いて下さるので質問しやすい」「いつも笑顔で優しいだけでなく、メリハリをつけた授業をしてくれる」と人気の高い吉岡先生。熱心で真剣な学生たちをしっかりと受け止めて、たくさん学びを与えてくださることでしよう。

うふふ

(吉岡先生の口癖)

一年間しっかり頑張ります!!





# 充実生活、始動。

## CONTENTS

わがゼミ案内 栄養科学部 栄養科学科 吉岡慶子ゼミ	01
入学式 学長訓示	03
学位記授与式 卒業生から贈る言葉	05
学生の食生活レポート	07
【卒業生のページ】OB・OG MESSAGE ・就職課コラム	09
【在学生のページ】サークル紹介 合気道部	11
平成21年度 入試結果 ・付属幼稚園 園長だより	12
EVENT & NEWS ・学内の行事 ・学生表彰 ・教員表彰 ・教職員の動き	13

# CELERY

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 広報誌

## 2009 No. 71

中村学園大学は財団法人大学基準協会の大学評価（認証評価）に申請し、2008（平成20）年3月、同協会の定める大学基準に適合しているとの認定を受けました。



# 人が選択するといふことは、 「好きになる」といふことです。

中村学園大学 学長 藤本 淳  
中村学園大学短期大学部

## 春

爛漫の今日の良き日に、ご来賓各位をはじめ、新入学者の保護者、

ご家族の皆様方多数のご臨席のもと平成21年度中村学園大学短期大学部、中村学園大学、並びに中村学園大学大学院合同入学式を挙行するに当たり、短期大学部566名、大学727名、大学院修士、並びに博士課程23名、合計1,316名の新入学者を本学にお迎えし、その前途を祝福することが出来ます。これは、私共教職員にとりましてこの上もない慶びでございます。

新入学者の皆さん。入学おめでとうございます。保護者・ご家族の皆様方におかれましては、さぞかし万感の思いで今日の良き日をお迎えになられたことと、本学を代表しまして心からお祝い申し上げます。新入学者の中には合計29名の外国人留学生も参列しております。母国を離れ、ご家族とも別れ、言葉や日常生活に慣れるまでは何かと不自由なことと思いますが、どうか一日も早くそれらを克服し、本学での学園生活に慣れて下さい。

新入学者の皆さんは、将来の目標を定め、本学で学ぶことを選択されました。人が選択するということは「好きになる」といふことです。釈迦は、「好きになった時、実はもう成功している」と言っています。皆さんどうか、まず、中村学園で学ぶことを好きに

なつて下さい。そのためには何故本学で高等教育を受けるのかということをもう一度考えて下さい。それぞれの専門領域の知識と技術を修得し、様々な資格を取得し、専門職業人として社会に出ることのみが皆さんの目標でしょうか。それだけなら本学は今迄十分に卒業生の目標を叶えてきています。しかし、本学の教育目的・目標は、それだけではありません。

中村学園大学短期大学部は、昭和29年の福岡高等栄養学校の創立から数えて54年を経て3万名を超える卒業生を、そして大学は、開学43年を経て1万名を超える卒業生を世に送り出し、建学の精神に培われた皆さんの先輩の活躍によって、高い社会的評価を受けています。皆さん方も今日から中村学園の新たな伝統を創造する一員となるのですから学園祖中村ハル先生が掲げられた建学の精神を熟知し、それを体現していかなければなりません。

先生は、第一に、「日本人としての自覚を持ち、清節の風を尊び、感恩の情に富み、労作にいそしみ、人格の形成に努める」と教えられました。清節とは、志を清く守っていくこと、感恩とは、人の好意や恩義に感謝すること、労作とは、何事にも辛苦に耐えることです。先生は、清節、感恩、労作によって人間性や人格を磨いていくことを説

かれました。この教えは、皆さんが将来社会に出て立派な専門職業人へと成長していくためには必要不可欠な条件です。先生は、第二に、「姿・形は心の現れ」であると説かれました。皆さんもこのキャンパスで学ぶに相応しい服装、言葉遣い、挨拶など、「中村スタンダード」を守って下さい。それが等閑になると心に隙が出来、学業も疎かになります。先生は、第三に、「理論と実際の統合を図り、学問と生活の融合を重んじる教育」の必要性を説かれました。単に知識を獲得し、技術を取得するのみでなく、何か問題を解決する時、自分の持っている知識と技術をいかに活用するかが大切です。文部科学省の諮問機関である中央教育審議会は、一昨年から今年にかけて、「我が

国の高等教育の将来像」と「学士課程教育の構築に向けて」という二つの答申を矢継早に出しましたが、これらは21世紀の知識基盤社会における全国の国公立、私立大学の卒業生、すなわち全国の短期大学士、学士の国際的な質保証に必要、かつ、十分な教育内容、教育方法について、日本のすべての高等教育機関に対して勧告したものです。大切なことは、「何を学んだか」ではなく、「何が出来たようになったか」ということであるという答申の真髓を、中村ハル先生は50年以上前に建学の精神に織り込んでおられます。

在学中に、一時的に精神的・肉体的原因から学業が思ったようにはかどらないことは誰しもにあります。本学には個人情報保護に十分に留意した指導主任制度、学生相談室、保健室などの学生支援体制が整備され、教職員一同学生生活支援を高める努力を怠っていません。そういう時、皆さんは保護者の方ともよく相談され、必要があれば、本学のこれらの学生支援システムを活用して下さい。

本学は、専門領域の知識や技術を修得し、国家資格などの様々な資格の獲得を目指した卒業生の質保証を満たす高等教育機関であることは勿論ですが、21世紀の日本を背負う、心豊かで、情操に富み、社会性、倫理性に培われた人材を育成するため、短期大学部においても、大学においても、建学の精神に則って、教養教育、人間教育、専門基礎教育、専門教育、そしてインターンシップや学生サポーター制度などの職業教育を有機的に連携させた授業を実施してまいります。正課授業に加えて、学生諸君の社会性を充実させるための種々の正課外授業、そして、サークル活動やボランティア活動の充実にも配慮しています。それらを通じて多くの友人との出会いを大切にし、心身を鍛え、自分に対して真実を求め、他人に対して真実を持って接し、学問への情熱を高め、友情を育み、学園祖のご遺訓「努力の上に花が咲く」を心に刻み、皆さん、今日からスタートラインに立って本学の建学の精神をこの中村学園で体現し、次の50年の中村学園の伝統を創造する一員に育って下さい。



# 学位記授与式



3月13日学位授与式当日、袴姿の卒業生たちが続々と集まってきました。今回の特集インタビューは、卒業生たちから新入生へ「贈る言葉」。華やかな衣裳に身を包んだ卒業生たちは、充実感いっぱいの学生生活を振り返って、こんなアドバイスをくれました。

## 01 大学 栄養科学部 卒業生



## 卒業生から贈る言葉

私たち、とっても充実した大学時代を過ごしました！  
新入生の皆さん、いろんなことに挑戦して、いっぱい楽しんで。



短大から編入し、しっかり勉強して過ごした学生生活だったので、充実度は100点！大学とは別に好きな吹奏楽も同時にできました。4月から保育園の栄養士になりますが、子どもたちが喜ぶ、安全で美味しい給食作りを頑張ります！  
わたしも短大から大学に編入して頑張った学生生活だったので、充実度は満点！新入生へのアドバイスは、「興味があふれることは何でもトライして！」。

(吉川さん)

(中山さん)

## 03 短期大学部 幼児保育学科 卒業生



## 02 短期大学部 食物栄養学科 卒業生のみなさん



大学での充実度は100点！マーケティング同好会の活動や友人との旅行が楽しかったです。4月からは、委託給食の会社で働きます。大学で学んだことを活かして、立派な社会人になれるようがんばります！  
友人がたくさんできたし、勉強をしっかりとしたので、充実度は120点です！後輩へのアドバイスとして「勉強も大事だけど、大学でしかできないこともたくさんあるので、自分なりに見つけて前向きにがんばってください!!」

(刈茅さん)

(大島さん)

短大での日々は友人と過ごした貴重な時間、就職に向けて就職課の方が親切に対応してくださったことなど、いろんな思い出いっぱい。「大学でできた友人はずっと付き合っていけると思うので大切にしてください!」。4月からは保育士として働きます。  
学生生活は友人ができたし、ゼミも充実していて、とても楽しかったです。新入生の皆さんも、楽しい思い出をたくさん作ってください!。4月から知的障がい児の施設で保育士として働きますが自分らしく、少しずつ成長していきたいと思えます。

(安武さん)

(松尾さん)



### 04 大学 人間発達学部 卒業生のみなさん



4月からは小学校の教師になります。毎日、1日1日を大事にして、向上心を持って学んでいきたい!! 勉強だけでなく友だちとの付き合い方など様々なことを子どもたちに教えたいです。

(鈴山さん)

友人との出会い、教育実習での子どもたちとの触れ合いなど思い出がいっぱいです。充実度は100点! 後輩へのメッセージは、「勉強も大事だけど、今しかできないこと、やりたいことを見つけて試してみてください!」

(柴尾さん)

### 05 短期大学部 幼児保育学科 卒業生のみなさん



いい先生に恵まれた学生生活だったと思います! 後輩へのメッセージは「何事も努力を忘れないで頑張ってください!」そして楽しい学生生活を送ってください! 4月から保育士として社会に出ますが、笑顔を絶やさない、子どもに慕われる保育者を目指します!

(日高さん)

実習で子どもたちと会えたことが楽しい思い出! 後輩へのアドバイスは「無理をせず、目の前のことをコツコツやってほしい」ということです。

(石井さん)

### 07 大学 流通科学部 卒業生のみなさん



バスケットを2年半、ハンドボール、マンドリンなどいろいろなサークルを楽しんだので、中村での充実度は90点。後輩へのアドバイスとしては、「バイトとサークルはぜひやってください! 社会に出る時に役に立ちます。上下関係は身につけておきましょう!」

(坂本さん)

新生活がはじまる4月からは、何事も貪欲に吸収し、物事を様々な視点でとらえられるように心がけて生活します! 「興味を持ったことに積極的に挑戦してください。また、人と人とのつながりを大切に!」ということが、後輩へのメッセージです。

(吉浦さん)

### 08 大学 栄養科学部 卒業生



大学では勉強ばかりでしたが、充実度は85点! 新入生へのアドバイスは「1年の時から勉強はきちんとやっていた方がいいですよ。栄養士だけでなく、管理栄養士の勉強もしっかりしてから卒業した方がいいです! それと、友だちをたくさんつくってください!」

(江並さん)

親元から通学したので規則正しい学生生活が送れました。新入生へのアドバイスは「やりたいことは、旅行でも、友だち作りでも、何でもやって楽しみながら学んで!」。4月からは高校の家庭科の教師になります。不安もあるけど、頑張ります!

(中尾さん)

### 06 短期大学部 キャリア開発学科 卒業生のみなさん



「友だちが最高!」の学生生活でした! 「後輩の皆さんも就職活動と遊びにメリハリをつけて、たくさん思い出が残る学生生活を送ってください!」

(徳永さん)

先生が好きで、授業が楽しく、友人もいっぱいできて、100点満点の2年間でした。研修で秘書検定などはとても役に立ちました。皆さんも頑張ってください! いろいろな取ってください。4月からの社会人としての生活は笑顔でポジティブに頑張っていきます!

(角さん)

### 09 大学 栄養科学部 卒業生のみなさん



4月からは、委託給食の栄養士になります。自分の力でいろいろなことができる栄養士になりたい! 常に上を目指してがんばります!

(米須さん)

高校の部活で野球をしていたとき、体重を増やすために食物に興味を持ったのが、この学部を選んだきっかけでした。後輩に送るメッセージは「できることはすぐ実行に移そう!」。4月からスタートさせる社会生活では、自分自身もできることから実行します。

(森田さん)

# 学生の食生活レポート



中村学園大学といえば、「食」というイメージが定着しています。「食の能力を養う」学生食堂「食育館」も連日大人気です。では、本学に通う学生は実際どのような食生活をおくっているのでしょうか？学生3名の食事風景と、食育館オープン前の2006年とオープン後の2008年に行った「学生の食生活アンケート」を比較しながら、学生の食生活事情を探っていきます。

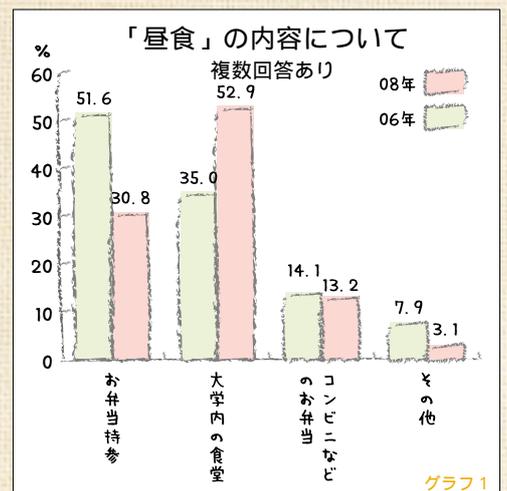
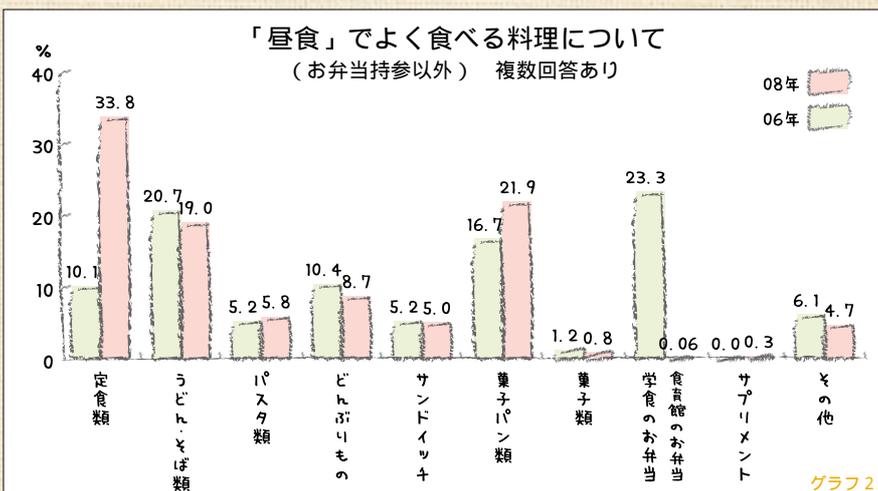


学食組大幅増。  
「一汁三菜」人気高し！

2年前と比べて特徴的なのは、お弁当組と大学内の食堂利用組の比率が逆転したこと。お弁当組は約半数から3分の1に減り、学内の食堂利用が約3分の1から半数に増えています(グラフ1)。メニューでは定食が他を圧倒。2年前はわずか10・1%だった数値が33・8%へと激増しました。食育館の「一汁三菜ランチ」の人気をうかがえます(グラフ2)。「食育」という言葉知らない学生は2・4%にまで減少しました(グラフ3)。食への意識が高まってきた社会背景もありますが、「食育館」がオープンして以降、食育という言葉は学生にとって、より身近に感じられるようになったのではないのでしょうか。

「食育館」では、約60%の学生が週に1回以上利用しており(グラフ4)、利用時間帯は11時から14時までの昼食時に集中しています。また、「毎日昼食を食べる」「朝食を週1回以上食べる」「学生など、食育館」をこよなく愛す常連たちもいます。

アンケートでは、学生から「夜も一汁三菜定食をやってほしい」「600キロカロリー以下のヘルシー定食も作ってほしい」などといったコメントも寄せられました。2年前と比べ、学生の食に対する意識が高くなってきた様子がうかがえます。



(グラフ1～3 調査人数：2006年/717名、2008年/1,119名)

## 寮生の食生活



高本ゆき子 (栄養科学部4年)

曙寮で生活する高本さんの食生活は、朝・夜は寮のもの、昼は自炊、というサイクルがほとんどです。朝食はご飯かパンに副菜が2品、夕食はご飯、主菜、副菜、副副菜、スープやフルーツなど、というメニューです。

寮専属の栄養士と寮生は姉妹のように仲がよく、メニューで人気が高いものは頻繁に献立に登場するなど、リクエストにも応えてくれます。

また、栄養科学部で学んでいる高本さんにとって、毎日の食事はプロの仕事を目にする絶好のチャンス。「メニュー全体の色合い、味付け、素材の切り方など、きちんと見るようにしています」と、熱心に勉強しています。

自炊するときにも、野菜の種類を増やしたり、塩分や脂分の量を調節するなど、栄養バランスを気にする癖がついたのだとか。

そんな高本さんの将来の目標は、福祉関係の施設で働くこと。「縁の下の力持ちになり、おいしいものを食べた時の喜びを伝えたいです」と言う高本さん、将来の活躍が楽しみです。

### 本日の夕食メニュー

チキンカレー、  
白身フライ、生  
野菜、ひじきサ  
ラダ、アロエヨ  
グルト



## お弁当派



橋本祐希乃 (人間発達学部2年)

ほぼ毎日弁当派の橋本さんは、中学生の時からお母さんのお弁当を食べているそうです。お弁当は和食が多く、ヒジキや切り干し大根や、野菜のお惣菜がしっかりと入っています。「母が会社にお弁当を持って行っているの、いつも一緒に作ってもらっています。お肉より野菜が多く、毎日おかずがかわらないように気をつけてくれます。朝は忙しいので、冷凍して作り置きなどもしているようです」と橋本さん。朝食は、簡単にパンだけのことですが、なんとパンもお母さんの自家製。夕食もほぼ自宅で、意識的に野菜を使ったメニューが多いそうです。また、「仲間と一緒に食育館でご飯を食べるので、食に関する詳しい表示を見るうちに、買い物の時など意識的に栄養表示などを見るようになったんですよ。大学に入ってから橋本さんは、以前より食の知識が身に付いたそう。なによりも料理上手なお母さんの味をしっかりと受け継いでほしいものです。

### お弁当のメニュー

おかかのふりかけご飯、カツ、ヒジキの煮物、切り干し大根、なすとカリフラワーのカレー炒め、粉ふきいも、卵焼き、キウイとリンゴ



## 食育館派



堤 佑太 (人間発達学部3年)

昨年4月にできた食育館は、栄養のバランスが考えられた一汁三菜ランチなど、野菜がしっかり食べられるうえに安いとあって、学生たちから大人気です。ほぼ毎日食育館を利用するという堤さん。一人暮らしで野菜が不足しがちなので、大変重宝しているそうです。ちなみに今日は、メンチカツがメインの一汁三菜ランチAをチョイス。「大学で栄養関係の授業で学んでからは、添加物などが気になるようになり、コンビニ弁当はほとんど買わなくなりました。それに、食育館の定食は意外と量があり、お腹いっぱい。最近では、授業の集中力アップのため、きちんと朝食も食べるようになったんですよ。たまに、250円の朝定食も利用しています」と堤さん。レシートの栄養表示やバランスガイドを見ながら、家での食事には、果物やヨーグルトをプラスすることも多いとか。夜遅くご飯を食べずに、きちんと朝早く起きて朝食を食べるなど生活習慣も良くなったそうです。

### 本日のメニュー 一汁三菜ランチA

メンチカツ、麦ご飯、生野菜、こんにゃくのピリ辛炒め、白菜と春菊のごま和え、わかめの清汁



320円(本学学生) 一般の方は420円

## 2008年調査

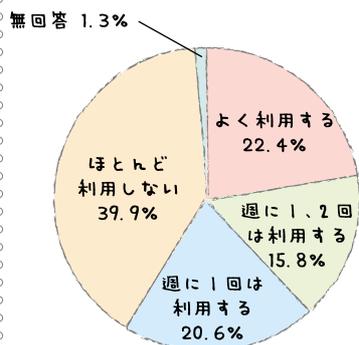
### 食育館の利用について

☆ 〇朝食	
	人数 (%)
毎日	4 0.4%
週に3回程度	7 0.6%
週に1,2回は利用する	15 1.4%
ほとんど利用しない	1,060 97.6%
合計	1,086 100.0%

☆ 〇昼食	
	人数 (%)
毎日	72 6.6%
週に3回程度	110 10.1%
週に1,2回は利用する	446 41.0%
ほとんど利用しない	461 42.3%
合計	1,089 100.0%

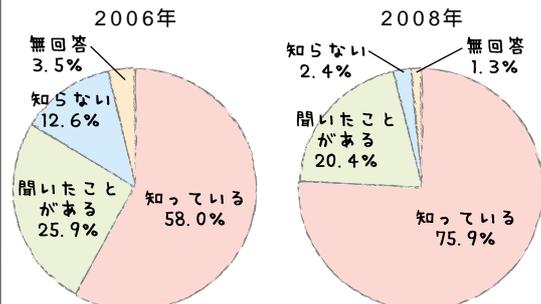
アンケート回答より

### 食育館を利用するか?



グラフ4

### 「食育」という言葉を知っているか



グラフ3

## 研

開発部に入って一番印象に残っているのは、中村学園創立50周年記念の時に学園祖・中村ハル先生の伝説のレシピをレトルトパックにした『中村式カレー』を手がけさせていただいたことです。この話が来たときには、思わず体が震えそうになりました。自分に本当にできるだろうかと不安でした。実際に取りかかってもご担当の三成由美先生からはご指導の繰り返し。20種のスパイスを調合したカレー粉へのこだわりやハーブを入れるタイミン、ハル先生のレシピで使われている鶏の腸の旨みをどう出すかなど、ずいぶん悩みました。無事完成したときにはホッとして、力が抜けそうに（笑）。

中村との関係は深く、僕は中学・高校と『中村学園三陽』の出身なんです。しかも、三成先生の息子さんが後輩だったこともあって、そのころから先生は、厳しく、優しい母親のような存在。大学に入ってからも、ずっとハツパをかけていただきました。入学したころは、僕はあまり優秀な学生ではなかったんですが、卒業時には専門知識もかなり身につけ、管理栄養士の国家資格も取得。「一番食品」に入社した年には「新人賞」までもらうことができました。

現在主任を務めている研究開発部では、スープやだし、つゆ等の調味料から健康食品まで、さまざまなおいしさを全国の外食産業や食品加工業、流通業といったあらゆる業界へ提供しています。ベースとなる原材料は約2000種ほどあり、醤油だけでも約50種。例えば、コンビニなどのおでんのダシを作る場合は、全国一律ではなく、九州、関東、関

## 社会で活躍する卒業生インタビュー

中村学園創立50周年記念には、中村式カレーの商品化を担当卒業してから10年、現在も

「中村の食の強み」が活かされています



「中村式カレー」



西というふうはその土地にあった味に変えるんですよ。だから、現地へ行ったり、地元の名店の商品を送ってもらうなどして、その土地の味を舌と頭に叩き込んでから、実際に再現していきます。

料理を食べる時は、五感を駆使して見た目、香り、状態、味を推測していきます。入社して2、3年目になると、見た目で着色料を使っているのかどうか、香りで天然の香料かどうか、とろみは片栗粉なのか増粘剤かどうかなど、ほぼ何がどれだけ使われているのかわかるようになります。味の分析ができるようになりますと、次は2000種の原材料を使って実際にレシピ作り。このレシピは、工場で大량生産できるものに仕上げなければなりません。

三成先生には、調理の基本、心構えはもちろんですが、なにより、努力することの大切さ、最後まであきらめず頑張りぬく「ネバーギブアップ」の精神を教えてくださいました。今月に1回、三成先生の主催で、食の専門家が集まり和洋中など本物の味を勉強する会「三徳会」が今年には中華料理店「福新樓」で開かれているのですが、僕も参加させていただき、学んで、作って、食べて、食に関する知識を吸収しています。社内で解決できない学術的知識が必要なおときには、母校の先生方に相談させていただくこともあります。社会に出て10年が経ちますが、母校とのつながりは逆に強くなり、今さらながら、中村学園大学教授陣のすごさとその卒業生であることの強みと誇りを実感する日々です。

## 宇佐波 康一

家政学部食物栄養学科管理栄養士専攻  
平成11年度卒業（現 栄養科学部栄養科学科）  
一番食品株式会社 本社研究開発部  
フードクリエイティブチーム主任

### マイストーリー

- 22歳入社 本社研究開発部所属  
1年間の研修期間中に、工場などさまざまな部署を経験  
社内で新人賞を受賞
- 23歳 実際の商品化に取り組む
- 28歳 主任として、チームをまとめる
- 31歳現在 流行やマーケティングを加味した商品作りに。  
営業マンに同行することも増えた。プレゼンに参加も



### 就職課 コラム

#### “大学時代に力を入れたことは何ですか？”

採用試験の面接時によく出される質問の一つです。...勉強やアルバイト以外で...、と付け加えられることも多いようです。この質問は、就職活動中の学生にとっては、自分の振り返り・自分の魅力を見つけることと、下位年次の学生にとっては、大学生活をどのように過ごすのかといったことと関係してきます。あなたならどんなプレゼンテーションができますか？就職活動は自分探しの旅でもありません。探し物を見つけてください。



# Circle紹介



## 合気道部

部員数 / 10名

部長 / 賀門 瑠美 (流通科学部4年生)

新2年生を中心に仲良く練習に励んでいる合気道部。先輩が指導に来てくださったり、近くの道場へ通ったりしながら、互いを高め合っています。



# 力を入れず相手をかかわす いかに冷静になれるかが重要

**正**座し、一礼してから、道場に足を踏み入れる部員たち。練習は合気道体操から始まります。この体操はじっくりと関節や筋肉を伸ばしていく独特のもの。なかには船を漕ぐ仕草など日常生活に関連した動作も取り入れられています。

約20分後、かかり稽古を開始。「片手取りの呼吸投げ」「横面討ちの肘投げ」など、各自が順に技をかけていきます。相手の力を利用して軽やかに技をかけあう姿は、まるで演舞を見ているかのようでした。合気道の基本の技は100種以上あり、その応用となると組み合わせは無限大に広がるのだそうです。

たくさんの技を覚えるのは大変だと思えますが、誰ひとりメモを取ることはありません。「メモを取るのではなく体で覚えます。頭で考えることは忘れやすいけれど、体で覚えたら忘れないと先輩たちから教えられてきました」と部員の岩本真明さん。「相手の力を受け流して、相手に痛みを与えず、ケガをさせずに倒すのが合気道の考え方。自分の力を抜いて、いかに冷静になれるかが重要」と熱く語る岩本さんは、時代劇好きが高じて、高校時代に居合道(日本刀を用いる武道)を学び、続いて体術である合気道を学ぼうと入部したそうです。

練習の最後は、神棚に拝礼。ご指導いただいた先輩にも一礼して黙想。「礼に始まり、礼に終わる」武道の精神こそが、学ぶべき大切なことなのかもしれません。「合気道を始めてわかったことは、本当の敵は自分自身ということ」と語る岩本さんの言葉がとても印象的でした。



## 付属幼稚園



## 園長だより

### 「子どもたちの旅立ち」

壱岐幼稚園 前園長 松尾 智則  
(平成21年3月退任)

3月12日に壱岐幼稚園では67人の年長児を送り出す卒園式を行いました。私はこの子どもたちの入園面接から卒園まで約3年半の成長を見ることができました。この子どもたちと生活を共にする中で、幼児期の成長の素晴らしさを改めて実感しました。入園面接ではとにかく母親とくっついて、何も言えなかった子ども。3歳児の4月にはロボットのようどこを見るでなく立ちつくしたり徘徊したり、母親を求めて泣いていた子ども。ちびっ子ギャグになって幼稚園中を駆け回っていた4歳児。年長の自覚を持って行動したり、年少児などのお世話を始めた5歳児の春、そして話し合いや協力と根気で自分たちの卒園式を作り上げた3月。幼稚園の3年間で子どもたちは成長の階段をあっという間に駆け上がっていきます。子どもたちの『できた!』をすぐそばで見られることはとても幸せなことですね。

壱岐幼稚園ではこの子どもたちの成長を支えるために、根気強く語りかけ、子どもたちの『やりたい』と『やらなくっちゃ』を大切にしています。

4月から新しい年度の新しい生活が始まります。皆様のご協力を得て壱岐っ子たちに素晴らしい生活を提供したいと思います。



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)

### 中村学園大学大学院

研究科・専攻	課程	区分	募集人員	志願者	受験者	合格者	競争率
栄養科学研究科 栄養科学専攻	博士前期	推薦	6	3	3	3	1.00
		一般(1次)		1	1	1	1.00
		一般(2次)		1	1	0	-
		外国人留学生		2	2	2	1.00
	博士後期	前期	3	0	0	0	-
後期	3	3		2	1.50		
推薦	0	0		0	-		
人間発達学研究科 人間発達学専攻	修士	推薦	5	0	0	0	-
		一般(1次)		0	0	0	-
		一般(2次)		0	0	0	-
		社会人(1次)		0	0	0	-
		社会人(2次)		1	1	1	1.00
流通科学研究科 流通科学専攻	修士	推薦	10	12	11	8	1.38
		一般(1次)		7	7	3	2.33
		一般(2次)		2	2	0	-
		社会人(1次)		1	1	1	1.00
		社会人(2次)		1	1	1	1.00
		外国人留学生		3	3	1	3.00

### 中村学園大学

学部・学科	専攻	区分	募集人員	志願者	受験者	合格者	競争率			
栄養科学部 栄養科学科	-	推薦	公募制 併設校	64 23以内	170 23	169 23	84 23	2.01 1.00		
		一般	100	435	434	182	2.38			
		大学入試センター試験利用(前期)	10	225	225	45	5.00			
		大学入試センター試験利用(後期)	3	10	10	3	3.33			
		外国人留学生	若干名	1	1	0	-			
		帰国子女	若干名	0	0	0	-			
		人間発達学部 人間発達学科	幼児 発達学 専攻	推薦	公募制 併設校	34 12以内	96 12	96 12	52 12	1.85 1.00
				一般	50	254	254	100	2.54	
大学入試センター試験利用(前期)	2			107	106	31	3.42			
大学入試センター試験利用(後期)	2			16	16	11	1.45			
外国人留学生	若干名			1	1	0	-			
帰国子女	若干名			0	0	0	-			
流通科学部 流通科学科	児童 発達学 専攻			推薦	公募制 併設校	30 6以内	47 6	47 6	37 6	1.27 1.00
				一般	55	391	390	187	2.09	
		大学入試センター試験利用(前期)	6	188	188	50	3.76			
		大学入試センター試験利用(後期)	3	41	41	14	2.93			
		外国人留学生	若干名	0	0	0	-			
		帰国子女	若干名	0	0	0	-			
		流通科学部 流通科学科	-	推薦	公募制 併設校 指定校	20 45以内 45	43 42 82	43 42 82	32 42 82	1.34 1.00 1.00
				一般	90	723	722	310	2.33	
大学入試センター試験利用(前期)	7			185	185	50	3.70			
大学入試センター試験利用(後期)	3			37	37	19	1.95			
外国人留学生	10			30	30	20	1.50			
帰国子女	若干名			0	0	0	-			

### 中村学園大学短期大学部

学 科	区分	募集人員	志願者	受験者	合格者	競争率		
食物栄養学科	推薦	公募制 併設校 指定校	65 17以内 20	102 17 17	102 17 17	88 17 17	1.16 1.00 1.00	
	一般	43	201	200	89	2.25		
	社会人	5以内	8	8	4	2.00		
	外国人留学生	若干名	0	0	0	-		
	キャリア開発学科	推薦	公募制 併設校 指定校	10 15以内 110	47 14 135	47 14 135	27 14 135	1.74 1.00 1.00
一般		15	79	79	22	3.59		
外国人留学生		若干名	0	0	0	-		
幼児保育学科		推薦	公募制 併設校 指定校	92 18以内 20	185 15 17	185 15 17	148 15 17	1.25 1.00 1.00
		一般	60	169	169	86	1.97	
	社会人	若干名	2	2	2	-		
	外国人留学生	若干名	0	0	0	-		



## 興味深い討論が展開 発達支援センター開設記念シンポジウム

平成21年3月7日、福岡市内のホテルにて、発達支援センター開設記念シンポジウムが開催されました。このシンポジウムは、子どもの発達に関する基礎的・臨床的研究と教育方法の開発を目的とした「発達支援センター」が平成20年10月に開設されたことを記念して開催されたものです。

当日は、「子どもの育ちと支援」というテーマのもと、福岡市立こども病院小児神経科部長・花井敏男氏による基調講演のほか、行政・医療機関・団体などの第一線で活躍されている方々をシンポジストにお招きし、それぞれ専門的な視点から、子どもの発達と保護者の支援などに関する解説や活発な討論が展開されました。

会場には、官公庁や幼稚園・保育園・施設の関係者・一般参加者など約170名の方々が集まりになり、地域の子育て支援と障がい児支援を柱とする発達支援センターの活動に期待が寄せられました。



日時	平成21年3月7日(土) 16:00~19:00
テーマ	「子どもの育ちと支援」
基調講演	福岡市立こども病院小児神経科部長 花井 敏男
司会	中村学園大学発達支援センター長 中村学園大学人間発達学部教授 昇地 勝人
シンポジスト	浜松学院大学現代コミュニケーション学部講師 高山 静子 福岡市発達障がい者支援センター所長 緒方よしみ 福岡市こども未来局こども相談課長 瀬里 徳子 福岡市自閉症児者親の会副会長 小田 陽子 中村学園大学人間発達学部教授 佐々木美智子 中村学園大学短期大学部幼児保育学科准教授 吉川 昌子



## 3年間の成果がここに 特色G P第2回福岡フォーラム 開催



当日は、栄養士・管理栄養士養成施設教員および臨地実習担当者、一般参加者、学外関係者、教職員、栄養科学部学生および大学院生など、計108名が参加する中、下記プログラムで開催されました。

平成21年3月7日、西1号館10階大講義室にて、特色GP第2回福岡フォーラムが開催されました。中村学園大学栄養科学部では、管理栄養士に求められる社会的要請に沿った臨床栄養教育強化に取り組んでまいりました。本取組は、平成18年度文部科学省「特色ある大学教育支援プログラム」(特色GP)に採択され、平成20年度までの3年間、プロジェクトの推進に当たってきました。このフォーラムでは、取組の成果を報告するとともに、21世紀型管理栄養士養成教育を今後どのように展開するかについて討論されました。



### プログラム

1. 開会の挨拶	13:30~13:35	中村学園大学学長 藤本 淳
2. 基調講演	13:35~14:10	「食破壊」の世紀における臨床栄養教育の在り方」 中村学園大学客員教授 坂田 利家
3. 取組の成果報告	14:10~14:30	中村学園大学栄養科学部長 吉岡 慶子
4. ワークショップ		「21世紀型管理栄養士養成教育の強化にむけて」 司会 中村学園大学栄養科学部教授 津田 博子
1) 管理栄養士養成校からの提言	14:40~15:00	京都女子大学前家政学部長 木戸 詔子
	15:00~15:20	中村学園大学栄養科学部准教授 今井 克己
2) 臨地実習施設からの提言	15:20~15:40	国家公務員共済組合連合会 浜の町病院栄養課課長 大部 正代
3) 総合討論	15:40~16:25	
5. 閉会の挨拶	16:25~16:30	中村学園大学栄養科学部長 吉岡 慶子



学園点描

～倉園元教授寄贈の花器～

本学元教授の倉園昭雄先生が、学園創立50周年記念として本学に寄贈した花器「飛翔」が、西2号館3階の学生支援センター内に展示されています。



本学を訪問された倉園先生と作品「飛翔」

多くの関係者が参集  
平成20年度  
最終講義

平成21年3月末日をもって退職された先生方の最終講義が、次とおり開催されました。各会場には学生や教職員を中心に多くの関係者が参集し、講義に聞き入りました。講義終了後には学生や教職員から花束が贈呈され、感謝の拍手が送られました。

平成21年1月26日  
大学 人間発達学部 石田 梅男 教授  
題目 「人間教育を志して 教育・研究35年を回顧して」



平成21年1月20日  
大学 栄養科学部 波平 元辰 教授  
題目 「食の背景」



学んだことは、数えきれない  
海外研修を終えて

流通科学部では、1・2年次の選択科目として「実務英語Ⅴ（海外研修）」を開講しています。英語力をアップするために、1人1家庭でのホームステイをしながら英語の授業を受け、海外の文化やビジネスを学ぶために様々な場所を見学します。今年度は、流通科学部1・2年生15名が参加し、2月15日から3月2日までの約2週間、カナダ・バンクーバーのランガラカレッジで研修を行ってきました。



「学生の感想」

森下 麻依 流通科学部（3年）

私がこの研修に参加したのは、単に好奇心と衝動だけでした。特にカナダに行きたいという訳でもなく、各家庭に研修生一人のホームステイという英語だけの生活の中で、自分がどうなるのか見てみたいという理由だけでカナダに行くことに決めました。

そんな軽い気持ちで参加した研修には忘れられないたくさんの出逢いがありました。たいして英語もできない私にいつも笑顔で優しく接してくれるホストファミリー、道が分からなくて困っていた時に親切に道を教えてくれた人、現地で生き生きと生活している日本人、別れの日

に寂しいと泣いてくれた友達。最初は英語を話すことに戸惑っていましたが、慣れてしまえば全く気にすることなくコミュニケーションをとることができるようになりました。また、英語の向上は勿論のこと、カナダの文化や歴史多民族性を見聞きし、時にはマーケティングというビジネスの観点から日本とカナダについて多くを学びました。

2週間という短い期間でも、学んだことは、数えきれないくらいです。英語の重要性を改めて感じる事ができ、自分の意見を自分の言葉で伝えることの大切さ、そして何より人間の本質は皆同じで人種は関係ないということを感じることができた素晴らしい研修でした。

## 各方面から大きな期待!! 栄養クリニックお披露目会



平成21年1月26日、福岡市医師会関係者、近隣病院の方々などをお招きして、「栄養クリニックお披露目会」が行われました。

会では、栄養クリニック院長の中野修治教授（栄養科学部）をはじめとする本学関係者より、出席者に向け、開設までのご協力に対する謝辞、今後の研究活動等への協力依頼などが述べられた後、施設見学や懇親会が行われました。出席者からは、健康、地域医療や教育などの側面から、栄養クリニックが担う活動への期待が寄せられました。



## 教育の振興と発展に尽力 中村理事長 藍綬褒章受章祝賀会



平成20年秋の褒章において、中村量一理事長が藍綬褒章を受章され、その受章祝賀会が平成21年2月20日、福岡市内のホテルにて開催されました。地元政財界及び学園の関係者など約300名が参集し、受章を祝福しました。

藍綬褒章は公衆の利益のために尽力した人に授与される褒章で、中村理事長は永年にわたり、我が国の教育の振興と発展に尽力した功績が認められ、今回の受章となりました。

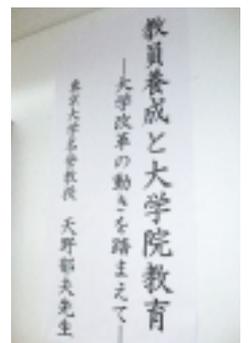
## 大学改革の動きを踏まえて 人間発達学研究科FD研修会 開催



平成21年2月26日、本学西2号館にて、天野郁夫先生（東京大学名誉教授）の講演会が開催されました。演題は「教員養成と大学院教育 大学改革の動きを踏まえて」でした。この講演会は本学のFD活動の一環として企画されたもので、人間発達学研究科の主催で行われました。

天野先生はこれまで、高等教育研究の第一人者として研究を続けられています。当日は学内外から多くの教職員が参集し、高等教育研究の最前線におられる天野先生の講演に聞き入りました。

天野先生は、教職大学院が法科大学院を典型とする専門職大学院の制度化とも深く結びついており、幾多の課題について十分な解決を見ないまま、各種の専門職大学院の発足にいたったことを説明されました。そして教員養成課程の中で大学院、とりわけ修士課程の意義がいまだに必ずしも十分に説明されていないことを強調されました。



多くのデータを示しながら、日本の大学院制度の特異な歴史や欧米諸国との相違点に言及しつつなされた先生の講演は、人間発達学研究科の大学院のあり方の検討に、多くの示唆を与えていただけた内容でした。



## 春らしいさわやかな好天のもと 春のオープンキャンパス 開催

平成21年3月21日(土)に、春のオープンキャンパスが開催されました。春らしいさわやかな好天のもと、当日は47人の高校生や保護者の方々にご来場いただきました。

オープンキャンパスでは、入試相談や学生生活相談をはじめ、栄養士系、幼児保育・児童教育系、企業系の分野における模擬授業や、在学生との交流クラブ・サークル紹介、入試説明会など、見逃せないイベントが盛りだくさん。参加した高校生からは、「充実した時間が過ぎました」「中村の特徴がよくわかる内容でした」といった声が寄せられ、大好評でした。

なお、夏のオープンキャンパスは、8月8日(土)、8月22日(土)に開催される予定です。小論文講座や入試問題の傾向と対策など、今回とは異なるイベントを実施いたします。

## 時代によって様々に変化する「食」に対応 中村学園事業部創立50周年祝賀会 開催



平成21年3月19日、福岡市内のホテルにて、中村学園事業部創立50周年祝賀会が行われました。

中村学園事業部は昭和34年1月、中村久雄初代事業理事のもと発足、事業を多様に展開しながら、時代によって様々に変化する「食」に対応してきました。祝賀会には、多くの来賓や事業部関係者が出席し、これまでの軌跡を振り返りながら50周年の節目を祝福しました。

## さらなる活発な交流を 中国人民大学商学院と 学术交流協定を締結～流通科学部～



平成21年3月9日、流通科学部と中国人民大学商学院が学术交流協定を締結しました。調印式は中国で行われ、中村理事長、財部流通科学部長、甲斐流通科学研究所長、徐講師が出席しました。

協定の主な内容は、研修教員の相互受入れ、学生の相互受入れ、教員による講義・研究セミナーの実施、共同課題研究の実施、学術成果などの交流で、協定書には財部学部長と、中国人民大学の伊商学院長が署名しました。

本学と中国人民大学は、かねてより研究者レベルの交流を積極的に推進しており、平成18年6月開催の「流通科学研究室開設記念国際セミナー」には、中国人民大学農業・農村発展学院の曾寅初教授を講師に招聘するなど、友好的な関係を築き上げてきました。また、甲斐所長は長年、中国人民大学教員との共同研究に従事しており、現在に至っています。

今後は中国人民大学研究者の本学流通科学研究所への受入れや、平成21年度から流通科学部に新設される予定の「海外留学スカラーシップ制度」学生の中国人民大学への派遣などが予定されています。

中国人民大学は、北京市海淀区にある人文科学・社会科学を教授する総合大学で、その教育・研究活動は高く評価されています。

## 学生表彰

### 平成20年度 総合GPA優秀者表彰

「中村八郎育英奨学基金規程」による、平成20年度総合GPA優秀表彰者が左記のとおり決定しました。表彰者には学位記授与式当日、表彰状と純金製のメダルを配した盾が手渡されました。

大学

栄養科学部 栄養科学科

田所 絵理

人間発達学部 人間発達学科 児童発達学専攻

武田 京子

流通科学部 流通科学科

境 麻里

短期大学部

食物栄養学科

大淵 ひろ

キャリア開発学科

豊村 絵美

幼児保育学科

原 由起

総合GPAとは：本学は、学業成績にGPA(グレイド・ポイント)制を導入しています。学生の成績は、(秀)・優・良・可・不可として評価されますが、この評価を優(特優(秀))4点・優(3点)・良(2点)・可(1点)・不可(0点)に点数化してGPAとし、履修登録科目のGPAにそれぞれの科目の単位数を乗じた値の合計を、全履修登録科目の合計単位数で除してGPA(グレイド・ポイント・アベレージ)を算出します。この数値で、1単位当たりどれだけ高い学習効果をあげたかが評価できます。

### 平成20年度卒業学生表彰者

各養成課程を優れた成績で卒業する学生を各種団体が表彰しています。平成20年度は左記のとおり決定しました。

#### 全国栄養士養成施設協会会長表彰

大学 栄養科学部 栄養科学科

久保有紀子

短期大学部 食物栄養学科

佐野 素子

#### 全国保育士養成協議会会長表彰

大学 人間発達学部 人間発達学科 幼児発達学専攻

浦野 陽子

短期大学部 幼児保育学科

石井 理恵

## 教員の表彰

### 社団法人全国保育士養成協議会 会長表彰



古賀 範雄 教授  
大学 人間発達学部

古賀範雄教授(大学 人間発達学部)と小川和子准教授(短期大学部 幼児保育学科)

平成21年2月、

保育士養成協議会会長から表彰を受けました。この表彰は、永年にわたり保育士養成施設において教育

## 研究助成・受託研究

### 釜山・西日本地域間の コンテナ貨物を中心とした 最適ロジスティクス・ネットワークの 構築方案に関する研究



朴 晟材 准教授  
大学 流通科学部

研究者 朴 晟材 准教授 (大学 流通科学部)  
助成団体 / 韓国国土海洋部  
助成金名称 / 受託研究  
助成金額 / ₩184,970,000 (韓国ウォン)  
(約1,400万円)

本研究は、急速に構築が進む釜山・西日本地域間のロジスティクス・ネットワークの具体的結合の状況をチャネル分析とシステム構造分析で解明したうえで、コンテナ貨物を中心とした荷主企業のロジスティクス活動における既存の港湾システム及び物流サービスの限界を導出し、この地域における最適ネットワークモデルをコスト・リードタイム効果のシミュレーション分析を通じて産業工学・経営学の視点で提案することを目的とする。

日本フードスペシャリスト協会会長表彰  
大学 栄養科学部 栄養科学科 大村由香里  
短期大学部 食物栄養学科 黒木 裕加



小川 和子 准教授  
短期大学部 幼児保育学科

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。

### 第1回ホスピタリティ・マネジメント学会賞 奨励賞(論文の部)



甲斐 諭 教授  
大学 流通科学部

甲斐諭教授(大学 流通科学部)が日本ホスピタリティ・マネジメント学会から、論文

平成21年2月、

「農産物直売所のホスピタリティ機能」が評価され、「第1回ホスピタリティ・マネジメント学会賞奨励賞(論文の部)」を受賞しました。この論文で、農産物直売所の生産者のアンケート調査を実施し、農産物を直売所に出荷する生産者が肉体的、精神的に元気になったことを実証しました。また、農産物直売所に来る消費者のアンケート調査を実施し、消費者が直売所で新鮮で安全な農産物を購入することにより、精神的に癒されるということを明らかにしました。アンケート調査を通して、農産物直売所には生産者と消費者を癒す効果があることを明らかにし、農産物直売所にはホスピタリティ機能があることを論証しました。

### 「食物栄養学科のあゆみ」第5号発刊

平成20年12月に「食物栄養学科のあゆみ」第5号が発刊された。この冊子は、平成19年度の短期大学部食物栄養学科の活動報告書として、FDの推進をはじめ各種活動への取り組み、活動を記録し、これを基としてさらなるFDの推進を図り、さらには学科の将来目標検討の資料とすることを目的としている。第1部を学科のあゆみとし、入学試験の状況、学科内FD推進の取り組み、教育の充実・高度化へ

の取り組み、就職支援活動など、学科の日常の取り組みについてまとめ、第2部は、学科教員・助手・副手を含む)の研究活動および社会における活動についてまとめている。



(短期大学部 食物栄養学科 教授 橋本俊二郎)

## 教職員の動き

### 採用人事(平成21年4月1日付)

教授(大学栄養科学部)	大野 正代
常勤助手(大学栄養科学部)	小野 美味
常勤助手(大学栄養科学部)	熊谷 奈々
常勤助手(大学栄養科学部)	宮城 一菜
常勤助手(大学栄養科学部)	上野 宏美
常勤助手(大学栄養科学部)	松田 千照
常勤助手(大学栄養科学部)	峯 和代
教授(大学人間発達学部)	崔 光善
講師(大学人間発達学部)	野上 俊一
常勤助手(大学人間発達学部)	城元 寿美
常勤助手(短期大学部食物栄養学科)	竹下 華織
常勤助手(短期大学部食物栄養学科)	仁後 亮介
常勤助手(短期大学部幼児保育学科)	籠田 清香
総務課課員	國 綾子
総務課課員	松尾 美紀
経理課課員	遠藤 美佳
教務課課員	綾部さやか
大学付属志岐幼稚園常勤講師	小川 遥

### 役職者人事

幼児保育学科主任(短期大学部) 松尾 智則  
 大学付属志岐幼稚園園長 久富さよ子

### 昇任・昇格・配置換え等人事(平成21年4月1日付)

#### 昇任・昇格人事

教授(大学)	今井 克己(大学 准教授)
教授(大学)	笠原 正洋(大学 准教授)
教授(大学)	山田 啓一(大学 准教授)
准教授(大学)	中野 裕史(大学 講師)
助教(大学)	宮崎 瞳(大学 助手)

常勤助手(大学)	井手亜希子(大学 常勤助手)
講師(短期大学部)	松隈 美紀(短期大学部 助教)
常勤助手(短期大学部)	久原 広幸(短期大学部 常勤助手)
常勤助手(短期大学部)	古藤 真梨(短期大学部 常勤助手)
管財課課長	後根 明夫(管財課課長補佐)
総務課課長補佐	八尋 雅典(総務課係長)
経理課課長補佐	吉川 正治(経理課係長)
教務課課長補佐	赤司 博文(教務課係長)
学事課課長補佐	溝口 恒(入試課係長)
入試課係長	平田 純一(入試課課員)
常勤教職員から専任教職員への人事	
助手(大学)	坂本 健成(大学 常勤助手)
助手(大学)	時藤 亜衣(大学 常勤助手)
助手(大学)	永本 弘子(大学 常勤助手)
助手(大学)	西山 敦子(大学 常勤助手)
助手(大学)	山中 寛子(大学 常勤助手)
配置換え人事	
教授(大学流通科学部)	相浦 眞一(短期大学部幼児保育学科)
法人本部総務部課長	坂口 浩隆(教務課課長)
教務課課員	松村 沙織(学部・大学院事務室室員)
入試課課員	岩尾信太郎(事務局局長付課員)
入試課課員	西尾 正(就職課課員)
学事課課員	榎原 弘子(学部・大学院事務室室員)
学部・大学院事務室係長	坂口 咲子(総務課係長)
学部・大学院事務室室員	国崎 恵子(学事課課員)
学部・大学院事務室室員	金 成淑(学生課課員)
学生課課員	加藤 由紀(学部・大学院事務室室員)
就職課係長	奥村 和弘(学事課係長)
図書課課員	谷頭知加子(女子中学校・高校図書室室員)
女子中学校・高校事務長	村田 勝(法人本部総務部課長)
女子中学校・高校図書室室員	北島 陽子(図書課課員)
兼務人事	
事務局次長兼就職課課長兼教務課課長	宮元 純孝(事務局次長兼就職課課長)

### 退職人事(平成21年3月31日付)

教授(大学)	石田 梅男
教授(大学)	波平 元辰
教授(大学)	矢野 治江
准教授(大学)	今村 裕行
講師(大学)	徳永 美紀
助手(大学)	藤瀬 朋子
常勤助手(大学)	満屋 香織
常勤助手(大学)	江口 明奈
講師(短期大学部)	小柳 康子
助手(短期大学部)	竹内 理恵
常勤助手(短期大学部)	藪下 美幸
常勤助手(短期大学部)	西山 優子
図書課課長補佐	原 博幸
大学付属志岐幼稚園教諭	早川公美子

## 教員の出版物

### 「実践としての保育学 現代に生きる子どものための保育」

那須 信樹 共著  
 短期大学部・幼児保育学科・准教授  
 (同文書院 平成21年4月)

### 「自家製味噌のすすめ」

古賀 民穂 共著  
 短期大学部・食物栄養学科・教授  
 (雄山閣 平成21年1月)

著者は、本学教員のみ記載、( )内は出版社、発行年月

## 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上、学事課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。

[申込み先]

〒814-0198福岡市城南区別府5-7-1  
中村学園大学 学事課「広報誌定期購読申込」係