

CAMPUS COMMUNICATION

CELERY

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 広報誌【セロリ】

2013
10 October
No.89



【特集】
秋を思いっきり楽しもう!

流通科学部
「商品開発プロジェクト」



第45回ヤングホークスサマーキャンプ2013栄養管理班リーダー

西 愛実さん 中村学園大学 栄養科学部3年生

キャンプを通して学んだ
現場の雰囲気と責任感。
将来の夢に近づいた一週間だった。

8月17日～24日に開催された

「第45回ヤングホークスサマーキャンプ2013」。

糖尿病を患っている子どもたちの食事の世話を通して

西さんは「現場でしか学べないことがたくさんありました」と、
笑顔で楽しそうに話してくれました。

糖尿病の子どもの食事をサポートする サマーキャンプにリーダーとして参加

大学に入学して一年が過ぎようとした時期に、ふと、「せっかくだから、四年間の大学生活で自信をもって頑張ったと言える経験が欲しい」と、思うようになりまし
た。そんな時に先生から教えていただいたのが、小児糖尿
病のサマーキャンプでした。これは、九州各地の病院
の医師が集まり、四歳から高校三年生までの糖尿病を
持つ子どもたちのキャンプをサポートするというもので
す。正式には「ヤングホークスサマーキャンプ」と言い、今
年で45年目を迎えます。私たち中村学園大学の栄養

朝は5時に起床というスケジュールの中で、けんかにな
ることもありましたが、それでも一週間、頑張ることがで
きたのは、子どもたちの笑顔があったからです。「おいし
かったです」と言われたり、「二週間、すごく楽しかったで
す」と言われたりすると、疲れは全て吹き飛んでしま
います。

来年は就職活動もあり、キャンプに参加することが
できなくなってしまうのが少し寂しいです。後輩にはぜ
ひ、参加してもらいたいと思っています。大変なことは
たくさんありましたが、帰って来た後は「達成感」に包
まれていることを実感します。このサマーキャンプで得
た自信を糧に、残りの学生生活を二層充実させたもの

CONTENTS

01

チャレンジするナカムラ生
第45回ヤングホークスサマーキャンプ2013

03

【特集】

秋を思いっきり楽しもう！

- ・気軽にウオーキング
- ・秋の味覚を楽しもう
- ・音楽とともにある生活を
もっと絵画に親しもう

07

流通科学部

商品開発プロジェクト

09

活躍する卒業生

科学部は、このキャンプに参加し、糖尿病の子どもたち一人ひとりに合った食事を提供しています。私はすぐに参加を決めました。もともと医療系の管理栄養士になりたいと思っていたこともあり、きっとこの経験が自分の糧になると確信したからです。初めて参加した二年生の時は、とにかく先輩の後をついていくことに必死で反省すべき点がたくさんありました。「来年は、この失敗を活かしてもっとスムーズに料理を作れるようにしましょう!」と、仲間内で話し合ったことを今でも覚えています。

そして今年の8月17日、24日の七泊八日で開催された「第45回ヤングホークスサマーキャンプ2013」に、栄養管理班のリーダーとして参加したのです。三年生、二年生合わせて17名をまとめる責任重大な役目。不安もありましたが、それ以上に「絶対に成功させよう」という気持ちが大きかったと思います。

100名以上の食事を用意する大変さと達成感がこれからの自信に繋がった

参加者は、54名の子どもたちに加え、他校の大学生によるボランティアスタッフと医師を合わせて約120名。私たちの仕事は、この100名以上の方々に向けた食事を作ることでした。いわゆる「大量調理」は二年生の授業で学ぶものの、実際に現場で作るとなると緊張が走ります。しかも今回は一人ひとりの子どもたちの血糖値に合わせた食事内容を、医師と相談しながら決めなければなりません。分量を一つ間違えることも許されません。18時30分に夕食を作り、夜間の低血糖予防のために20時30分には夜食を提供します。子どもたちが食べ終わると片付けに取り掛かり、そこからミーティング、入浴……そして夜中の1時によりやく就寝。

《糖尿病の子どもたちを食事面でサポート!》

にしたいです。卒業後はこの経験を活かして、医療系の管理栄養士として働けるように、さらに勉強に打ち込みます。



昼食と夕食の間のおやつを準備している様子。日を追う毎にメンバーの結束力もより深まったそう。



栄養科学部の2、3年生で構成されている栄養管理班のメンバーと今井克己教授(前列中央)。西さんはリーダーとして、忙しい中にも充実した一週間を過ごした。



栄養バランスを考えながら、子どもたちの健康を気遣って考えられたメニュー。分量を間違えないよう、慎重に、かつスピーディーに準備。

CELERY

中村学園大学・中村学園大学短期大学部
広報誌【セロリ】2013.10 October No.89



・学内外のイベント他

12

E V E N T a n d N E W S

11

クラブ&サークル
女子バレーボール部

10

わがゼミ案内

短期大学部 食物栄養学科
松隈 紀生ゼミ

秋本番です。スポーツの秋、味覚の秋、芸術の秋…。過ごしやすい秋は、落ち着いて何かを始められる季節です。

今回の特集は、4人の先生に登場いただき、それぞれの専門分野についてアドバイスをいただきました。

1

気軽にウォーキング!



流通科学部

音成 陽子 准教授

“歩く”ことを習慣化し、心も体もスッキリさせましょう。

日頃、皆さんは体を動かしていますか? 運動することのメリットはいろいろありますが、主なメリットは次のようなものです。

疲れにくい体づくり	高血圧の予防・改善	動脈硬化の予防
糖尿病の予防	肥満の解消	身体機能の向上
腰痛や肩こりの予防	骨粗しょう症の予防	ストレスの解消

この中には皆さんが気をつけたいと思っている項目もあるのではないのでしょうか。ただ、急にスポーツを始めるのは大変だと思っている人も多いと思います。そんな方におすすめなのがウォーキングです。運動を始めるには「気軽に、無理なく」が基本ですが、その点ではウォーキングが最適です。体に負担が少なく、長く続けられるスポーツなのです。

ウォーキングは、毎日15〜30分でも続けることが望ましいと思います。そのために、通勤・通学や買物の際に、少し遠回りして始めることから始めてはいかがでしょうか。要は、習慣化することが大切。最初はおっくうに感じるかも知れませんが、習慣化したら苦では無くなるはずです。

秋はウォーキングには絶好の季節。さあ、秋の景色を楽しみながら、気軽に始めてみましょう。

事前にストレッチをしましょう。

心の準備はできていても、体の準備ができていない場合がありますので、ケガ防止のためにもウォーキング前には2、3分だけでも時間を取ってストレッチをするようにしましょう。

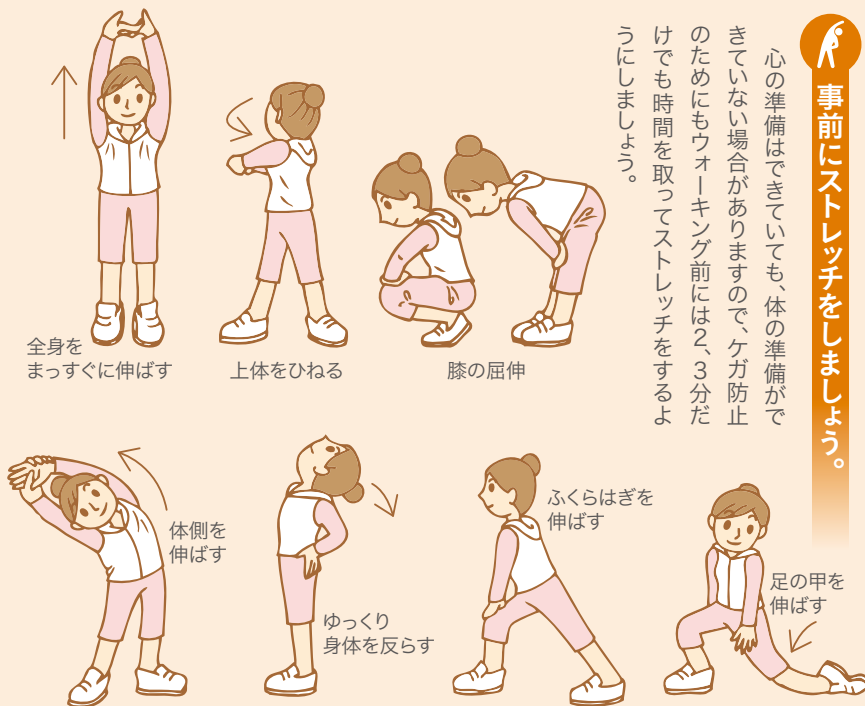
理想のフォームで歩きましょう。

ただガラガラ歩いても運動効果は得られません。歩幅を広げるつもりで早く歩くのが基本です。望ましい歩き方の基本知識を持ち、自分に合った

早くて美しい、しかも疲れないウォーキングフォームを身につけましょう。



エクササイズウォーキングの理想的なフォーム



ストレッチのポイント

- ・楽なストレッチングからゆっくりと段階的に行う
- ・反動をつけず、ゆっくりと行う
- ・呼吸は通常の呼吸で行う
- ・自分の柔らかさに合わせ、心地よさを感じる程度に行う
- ・痛みを伴わないように行う

無理なく、ゆっくりと行うのがコツです。



2

秋の味覚を楽しもう！



短期大学部 食物栄養学科
松隈 美紀 准教授

季節の食材を使った
“おもてなし料理”です。

今年の夏は暑さが厳しく、夏バテになった方も多かったことと思います。そんな暑さを乗り越え、季節は秋本番です。秋風が心地良く、食欲もわいてくる季節となりました。秋は、文化の日や勤労感謝の日と、国民の祝日も多い季節です。そこで、秋の食材を使った“おもてなし料理”を作ってみてはいかがでしょうか。

人を“もてなす”という意味では、懐石料理が最適かと思えます。今回は少し趣向を変えて、コンパクトに松花堂弁当に詰めてみました。

汁は、懐石の椀盛りを少し贅沢な汁仕立てとしました。この料理は、日本の文化を大切にしている心、一生懸命働く人たちが仕事ができることへの感謝を込めて作った料理です。



しょうかどうべんどう
松花堂弁当
とは

松花堂弁当とは、中に十字形の仕切りがあり縁の高いかぶせ蓋のある弁当箱を用いたお弁当。盛り分様式としては、ごはんと数種類のおかずを組み合わせたものであり、幕の内弁当に似ているが、幕の内弁当が本膳料理の流れを汲む江戸時代に遡るものであるのに対し、松花堂弁当は懐石料理(茶料理)の流れを汲み昭和になってから誕生した様式です。

使用した秋の食材とその効能



カボス

素材の味を引き立てる名脇役で、クエン酸が食欲を増進させ、さわやかな香りが消化を助け、胃を健やかにする。

柚子

ほどよい酸味と独特の芳香(精油成分:リモネン)が心身をリラックスさせる効果がある。

銀杏

ギンナンに含まれるえぐ味や苦味成分(アルカロイド)は、免疫力を高め、鎮痛作用がある。



しんじょ

素材や調理形態からかまぼこの変型とされ、魚肉のすり身にヤマモミりん、塩で味付けし、出し汁で生地を硬さを調整したものを茹でたり、蒸したり、揚げたりして椀種とする。高タンパクで低エネルギー食品である。

甘鯛

ミネラル(カルシウムやカリウム)が豊富。水分を多く含むので、味噌漬けや照焼きに向いている。

蕪

消化酵素であるジアスターゼが消化を助け、根と葉を食べることで免疫力アップに効果がある。



大根

アミラーゼやジアスターゼなどの消化酵素を豊富に含み、消化を促進し、有害物質を分解する作用もある。

鯛

おいしさのもとであるうま味成分(イノシン酸やタウリン)を豊富に含み、良質なタンパク質が多く、脂肪が少なく消化に良いので、お刺身でいただくが良い。



洋の東西を問わず、人を“もてなす”ということは相手のことを思い、心を配ることです。本学の学園祖である中村ハル先生の遺訓「形は心の表れである」のように、日本の文化である「おもてなしの心」を大切にする日本人として、相手を思う心を料理に込めて、次世代に伝えていきたいものです。

“おもてなし心”を大切に。

3

音楽とともにある生活を。



短期大学部 幼児保育学科

笠井 キミ子 教授

聴いて、歌って、
素敵な日々をお過ごしください。

♪ “聴く”ことのすすめ

皆さんがよく聴いている音楽はどんな音楽でしょうか。私たちがよく耳にする音楽の中でも、ロック、ポップス、歌謡曲、演歌、ラップなどいろんな種類があります。人それぞれ育った環境、生活、考え方が違いますから、自分にしっくりくる音楽が他の人と違っていても当然のことだと思えます。そんないろんな音楽ジャンルがある中から、今回はクラシックについてお話ししたいと思います。

クラシックは馴染みが無くてあまり聴く機会が無いという方も多いのではないのでしょうか。しかし、数年前に歌手の平原綾香さんが歌ってヒットしたホルストの「ジュピター」のように、知らず知らずのうちにクラシックの名曲に親しんでいる人も多いように思います。最近ではクラシックを現代風にアレンジしたヒーリングミュージックなども多くリリースされていますので、まずはそのような音楽から聴けば、抵抗なくクラシックの世界に入っていくのではないのでしょうか。私がクラシック初心者の方におすすめるのは、交響曲ではベートーヴェンの交響曲第9番「歓喜の歌」やドヴォルザークの交響曲第9番「新世界」などです。どちらも自然に引き込まれていき、クラシックの素晴らしさを感じ



♪ “歌う”ことのすすめ

じられる楽曲です。それと、秋の夜長にびったりなのがピアノ曲。ショパンの「子犬のワルツ」などもおすすめです。一曲です。

また、コンサートに出かけ、オーケストラの生演奏を聴くのもいいでしょう。私は教師であると同時に声楽家・ソプラノ歌手でもありますので、おすすめしたいのはやはりオペラ、またはミュージカル。ストーリーがあって、それぞれの配役のアリアも美しく、楽しめがあります。部分的に聴いても、また何度聴いても楽しめるのは魅力です。福岡でも時々コンサートがありますので、一度出かけてみてはいかがでしょうか。



なかなか普段の生活で大きな声を出すことはないと思いますが、歌であればそれが可能です。歌は体が楽器ですので、歌う行為がもたらす健康効果はいろいろあります。歌うと、大きく息をす

が入り、自然と腹式呼吸になります。この腹式呼吸で新鮮な酸素を大量に体内に取り込むことができ、老廃物を排出するという効果があります。また脳の働きにも効果的です。そして、体への効果だけではなく、歌うことで心も解き放たれ、気持ちも和らぎ、さわやかな気分になることと思います。

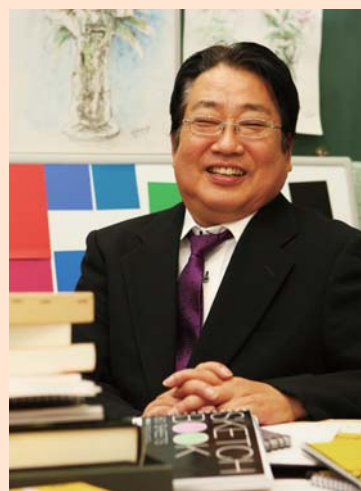
歌はこのように心身にとっても良いことから、皆さんも歌う機会を多く設けてみることをおすすめします。カラオケ以外にも、コーラスのサークルやスクールなどもありますので、積極的に参加してみたいかがでしょうか。また、ホームパーティーで、童謡や日本の歌などをみんなで歌うのもいいでしょう。生まれつきの音痴はいないと言われると思います。恥ずかしがらずに大きな声で歌うことで、日々が楽しくなり、前向きな自分と出会えると思います。

Let's sing a song!



最後に…

私は授業で幼稚園教諭・保育士を目指す学生に、聴くこと、歌うことの楽しさや大切さを教えています。卒業した学生が、今度は教える側として子どもたちにその素晴らしさを伝えてくれることを願っています。音楽に親しむことは、“人生の機微”に触れることです。皆さんも、大好きな音楽に包まれて、素敵な日々をお過ごしください。



教育学部

中野 隆二 准教授

アートに触れることで、
心が豊かになると思います。

“鑑賞”することのすすめ

私たちの暮らしの身近な場所に「美術品」はいっぱいあります。例えば、デパートのショーウィンドウや電車やバスの広告もそうです。ちょっと関心を持つだけで、どんな意図で制作したのだろうという興味

が湧いてきます。それらが「きれい」、「面白い」など、感情に訴えかけるものがあつたら、それはもうあなたがアートの世界に惹き込まれている証拠なのです。



中野先生の作品「水上飛立」(ペーパースクリーン版画)
平成25年10月「第14回整の会展」出展作品(福岡市美術館)

画家の作品を観る時も、同じように「きれい」や「面白い」といった素直な視点で見ればいいのです。それが有名な画家の絵であっても同じで、例えば、ピカソの絵を「変な絵だけだすごい」という第一印象を抱いたのなら、それはそれでいいのです。日常の生活ではなかなか湧いてこない感情が「絵の力」で揺さぶられているわけですから。ピカソのある作品に興味を持ったのなら、次のステップとして、どうしてこんな絵を描いたのだろうという、作者に対する疑問を持つて調べるといいでしょう。作品が描かれた時代背景などを理解すれば、作品に対する興味はより深まります。「ピカソはこういう人生を歩んだからこんな絵を描いたんだ」といったところまで踏み込んでみると面白いでしょう。それが絵を鑑賞することの醍醐味です。国内外を問わず、興味を持った画家がいたら、ちょっと調べてみると楽しいと思います。

そして、鑑賞ということ言えば、美術館や博物館に足を運ばれることもおすすめです。福岡県内には多くの施設がありますし、九州各県にも美術館があります。芸術の秋、実物の絵を鑑賞して、「きれい」、「面白い」という感情を持つ時間を作ってみてはいかがでしょうか。

“描く”ことのすすめ

次に絵を描くことについてですが、大切なことはあまり上手に描こうと思わないことです。うまく描かなくてはいけないと思ってしまつと、力が入つてしまい、描いていてもあまり楽しくもなく、長続きしないと思います。モノを写実的に描くことが絵の全てではありません。忠実にきれいに描こうと思わないで、あるがまま、「自分の心の中の世界をスケッチする感じが良いでしょう」。

いきなりキャンバスに向かうのではなく、100円ショップで売っているちょっとしたメモ用紙に鉛筆で描いてみても構いません。最初はなぐり描きでもいいので、見たモノを自分の感情の赴くままにどんどん描き続けることがポイントです。描いているうちに自分なりのタッチが掴めるようになったり、自分が気に入った絵が描けるようになったりし

ます。すると、どこかの時点で絵を描くことが楽しくなつてきます。楽しんで描いた落書きが、やがて水彩画や油絵へと興味が変わってくるかも知れません。



「気の向くままに描いている」と言う中野先生のスケッチブック

最後に……

現代は情報が多く、気持ちの面でも整理が難しい時代です。少しの時間でいいので、パソコンやテレビを消して、絵画に親しんでみてはいかがでしょうか。絵を鑑賞するもよし、絵を描くもよし。アートに触れることで、精神的にも落ち着き、心も豊かになると思います。くどいようですが、絵を描く場合は、リラックスして、上手に描こうと思わずに……。

流通科学部「商品開発プロジェクト」

「みやまのブルーベリー」 認知度アップ大作戦！

美味しい福岡発掘プロジェクト。

流通科学部の後藤ゼミでは、企業における商品開発の重要性や新商品の企画プロセスを学び、産学官連携による実践的な商品開発・マーケティング活動に取り組んでいます。今年度は、JAみなみ筑後（福岡県みやま市）と共同で、同地区で栽培されるブルーベリーの認知度向上と販売促進に向けたプロジェクトに4月から8月にかけて取り組みました。



今回の取り組みは、「あまり知られていないが実はすごい！」福岡の農水産物の魅力について、商品開発やマーケティングの面で生産者と協力しながら地域活性化に携わる「美味しい福岡発掘プロジェクト」の一貫として行われたものです。参加したゼミ生は、4年生6名、3年生14名の20名でした。

消費者に伝えたい想いをカタチに。

これまで農業に全く縁の無かった学生たちですが、収穫体験などで感じた生産者の「消費者に伝えたい想い」を、商品名・ラベルデザイン、店頭POP・ポスター制作、スイーツレシピの開発等に込め、学生たちならではのアイデアでみやま産ブルーベリーの魅力を発信する活動に取り組みました。

約5カ月間のさまざまな活動を通して、ゼミ生たちが体験して得たものは大きかったようです。後藤恵美講師は「締切があり、また生産者の方々の期待もある中で、学生たちはできる限りの努力をしてくれました。活動中、生産者の方々に何度も励ましや感謝の言葉をかけていただいたことが、学生たちのやる気や満足感に繋がったと思います。」と語り、今回のプロジェクトに確かな手応えを感じたようでした。後藤ゼミでは、さまざまな地域資源を活用すべく、今後もプロジェクトを継続、発展させていく考えです。



学内でもブルーベリーを栽培して研究。



ゼミ生みんなで38案のスイーツを考案し、3点が市内の洋菓子店にて商品化されました！



8月のイベント前に、FMラジオでPR。

大学で学んだマーケティングを活かして、企画・制作・宣伝・販売に取り組みました！



プロジェクトの流れ

5月

農園を訪問し、ブルーベリージャムの製造を体験。作業を手伝い、材料や作り方へのこだわりを学んだ。

4月

みやま市にてブルーベリー栽培の現状や課題についての勉強会を開催。生産者と貴重な意見交換を行う。



7月

照りつける太陽のもとで、ブルーベリー収穫体験。生産者との親睦を深めるとともに、自分で収穫した完熟ブルーベリーの美味しさも堪能。

6月

ブルーベリージャムのラベル及び店頭POP等のリニューアル案を提案し、採用される。



8月

8月上旬の2日間、大丸福岡天神店エルガーラ・パサージュ広場で生産者の方々と「みやま産ブルーベリー収穫祭“農家のぜいたく”を味わおう!」と称したイベントを実施。ゼミ生たちはこの日のために作った後藤ゼミオリジナルのTシャツを着用し、「手作りジャムは、全く水を加えておらず、素材の味が生きています。ぜひ、ご試食をどうぞ!」と道行く人に声をかけ、ブルーベリーの試食を勧め、ジャムなどを販売。頑張った甲斐あって、イベントは大成功!

商品ラベルをデザインした

渡部 千書さん (流通科学部 4年生)

みやま市のブルーベリーは、ほぼ無農薬で完熟になるまで大切に栽培されています。私は、生産者の方々が手塩に掛けて作った美味しいジャムであることを伝えたいという気持ちから、「農家のぜいたくぎゅっしりジャム」という商品名を考え、毛筆でラベルをデザインしました。世代を越えて、生産者の方々と触れ合えたのは良い思い出です。

授業で学んだマーケティングの知識を実践に活かすことができて有意義な日々でした。丁寧に、時に厳しく指導してくださった後藤先生にも感謝しています。

店頭POPをデザインした

田中 優里子さん (流通科学部 3年生)

収穫体験に行った際、暑い中で生産者の方々が一つひとつ丁寧にブルーベリーを手摘みされている姿に感動したこともあり、商品化されるブルーベリージャムを店頭POPの力で販売に結び付けたいと考えようになりました。完成した商品POPは販売されている道の駅「みやま」に設置。生産者の方々から大変喜ばれ、やりがいを感じました。今後また違った形で商品開発プロジェクトに関わって、新たな感動を得たいと思っていますし、学んだことを将来に役立てたいと考えています。



活躍する卒業生

Graduate of Nakamura



株式会社久原本家食品

大町 敦子さん

平成23年度 中村学園大学
栄養科学部 卒業

とにかく自分から動くことが 夢への第一歩に繋がるはず。

夢だった研究開発の仕事に 就くことができた

周りよりも早く就職先を決めて気持ち落ち着けたかった私は、大学3年生の夏から就職活動を始めました。ずっと食品に関する研究開発の仕事に興味があり、食品関係の企業を探している時に、総合調味料メーカーである株式会社久原本家グループを知ったんです。その際、「ここだ！」と感じました。明るい社風も素敵に思い、ここで働けたらきつと楽しいだろうな、と思いました。内定をいただいたのは大学4年生の春です。希望していた研究開発部で働けるとわかった時の高ぶる気持ちは、今でもよく覚えています。入社してすぐは、先輩に教わりながら調味料やダシなどがどのように作られているかを必

死に勉強しました。それは今でも変わらず、仕事が終わると資料とにらめっこしていますね。学習する量は学生の頃より増えた気がします(笑)。

在学中に学んだ内容は 日々活かされている

今年で入社2年目ですが、まだまだ自分は未熟だなと感じる毎日です。研究開発部に対して皆さんが抱くイメージは、多くの方がひたすら研究室にこもって新商品を作っている姿だと思うのですが、実際は違います。他の部署の方々の意見も取り入れながら商品を開発していくので、コミュニケーションが重要なのです。どうすればもっと良くなるのかを、みんなで話し合いながら開発を進めています。そうしてでき上がった商品が店頭に

並ぶのを目にした時は、すごく嬉しく、幸せな気持ちになります。

学生の時は「自分が学んでいる内容は本当に役に立つのかな？」と思う瞬間がありました。入社した今、確実に活かされていることを実感します。栄養科学部で、食品加工学や調理学、衛生学などを学んでいたおかげで、仕事がスムーズに進むこともしばしば。ふとした会話の中に専門用語が出てきても意味が理解できるので助かっています。中村に通っていないければ身につかなかった知識なので、4年間の学生生活がちゃんと形になっていると感じます。

私も最初はそうでしたが、就職活動をする時は「ここはお給料が安いから」とか「休みが少なそう」とか、悪い点ばかりを探しがちだと思います。でも、そうではなく「自分が何をしたいのか」を徹底して突き詰めることが、夢への第一歩に繋がります。今悩んでいる後輩の皆さんには、自分と向き合って将来を考えてみて欲しいです。



創業から120年の久原本家グループの製造・開発・飲食部門を担っている株式会社久原本家食品で働く大町さん。「やりがいを感じながら仕事ができて幸せです」。

久原本家グループ ホームページ
<http://www.kubarahonke.com>

上司からのメッセージ



株式会社久原本家食品
研究開発室

野口 香織 様

● 大町さんについて

大町さんはとにかく元気が良い。彼女が研究開発部に入ってきてから、雰囲気明るくなり、資料はこういふふう整理した方がいいんじゃないですか、など、さまざまな提案も積極的にしてくれます。おかげで開発室の資料棚はだいぶ整いました。最近の学生は「自分から動く」ことが少ないように感じていたのですが、大町さんのようにバイタリティ溢れる人がもともと増えるといいなと感じます。

● 株式会社久原本家グループに 向いていると思う人材

やっぱり食に興味がある人ですね。そして常に「感謝」の気持ち忘れずに持てる人だと思います。

学生のために一生懸命になってくれる先生です！



調理を科学する！ 実験を通して“食”を学ぶ。

「こんな食べものがあたらいいな」
「なんでこの食べものはこんな作りなのだろう？」
毎日の暮らしのなかで湧いてくる食に関する疑問を、
実験を通して学ぶ松隈ゼミ。一体、どんなゼミなのでしょう。



Welcome to Our Seminar

わがゼミ案内

短期大学部 食物栄養学科 松隈ゼミ (2年生25名)

(松隈先生の口癖)
料理の極意は研究・愛情・工夫です。
反復・三復せよ。

教授
松隈 紀生 先生



◆ 学生自らが「なぜ？」を探す

松隈ゼミのテーマは「調理を科学する」。調理なのに実験？と、最初は不思議に思うかもしれません。「ただレシピに沿って料理をするだけでは真の力を養うことはできません。このゼミでは実験などを通して自分で考えて解決する力を身につけて欲しいので、できるだけ学生の自発的な行動を尊重しています」と、松隈先生は話します。

そんなゼミの実験内容は、とてもユニーク。液体窒素を使ってシャーベットを作ってみたり、肉を柔らかくする方法を探してみたりと、学生たちがデイスカッションしながら授業が進んでいきます。笑い声が絶えない賑やかなゼミですが、実験は真剣そのものです。

調理実習と実験が組み合わさった松隈ゼミ。15回を通して行われるゼミの最終目標は、2人1組のチームを作ってテーマを考え、それに基づいた研究をすることです。「自らが『なんでこうなるのか』を考えることは、調理をするうえでも大切なことです。それを学んでもらいたいですね」と、松隈先生はにつこり。

◆ 松隈先生は学生たちの大先輩！

なんと松隈先生は中村学園大学の一期生。1969年に、家政学部食物栄養学科を卒業しています。「昔と今では学校の雰囲気は全く違います。何より校

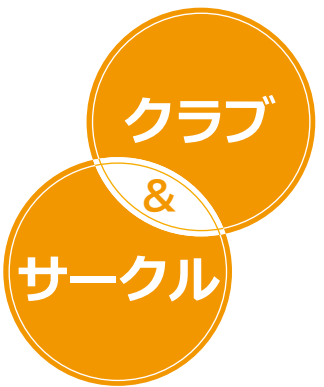
Profile

1969年に中村学園大学(家政学部)の第一期生として卒業。その後は食の道へ進み、料理人として海外においても活躍。中村学園大学短期大学部の教授に就任後は、福岡の食文化や、咀嚼が困難な人のための食事についても研究している。読書が趣味で、就寝前には必ず読むほど。なかでも池波正太郎がお気に入り。



舎が広くなり、設備も充実している。こんな恵まれた環境で学べる学生は幸せだと思いますね」と、しみじみ。松隈先生は、「おいしい」と評判の気になるお店は国内外問わず、どこにでも足を運びます。最近は台湾に赴き、小龍包を研究してきたそうです。「ファッションと二緒で料理にも流行があります。だから常に勉強をして頭の中を更新していくんです。学生にもそうであって欲しいですね」と、話してくれました。

そんな松隈先生のゼミについて、学生たちは口を揃えて「楽しい」と話します。「丁寧に教えてくださるし、いつも何か発見ができるのが嬉しい」という声も。「おいしい料理を作れる栄養士になつて欲しい」という松隈先生の期待を背に、学生たちは今日も楽しんで調理を科学する勉強をしています。



CLUB & CIRCLE

女子バレーボール部

◎部員数／25名

◎部長／吉田 明里
(流通科学部3年生)



常に笑いが絶えず、仲の良いバレーボール部。しかし、大切な試合の時にはみんな真剣そのものです。



木曜は男子と女子で一面しかコートが使えないため、前半と後半に分かれてうまく練習時間を調整します。



時には厳しく真剣にバレーボールと向き合う
みんなが目指すのは「優勝」の二文字！

年に二度開催される「九州リーグ」に向けて練習に打ち込む女子バレーボール部。
部員一人ひとりがみんなを思いやる仲の良さが、結束力を高めています。

「楽しく部活に打ち込めるように、上下関係はあまり厳しくなく、和気藹々とした雰囲気です」と、にっこり微笑むのは部長の吉田明里さん。しかし、試合前になるとコートには緊張感が走ります。春と秋に開催される「九州リーグ」で良い結果を残そうと日々努力を惜しまず、練習に打ち込むのです。部員は現在25名で、火・木曜日の16時30分から約3時間半、授業のない土曜日は午前中から練習をしています。

一年前の春に開催された九州リーグでは、3部の2位まで登りつめることができたものの、主力の先輩が抜けた現在は3部の6位まで成績が下がってしまいました。現在は、秋のリーグに向けて努力を重ねていますが、目標は大きく、3部で「優勝」して2部に昇格することです。

ほとんどの部員は経験者。吉田さんも中学生からずっとバレーを続けています。「初心者も、もちろん大歓迎です。やる気さえあればすぐに上達すると思います。経験者が多いので勉強になることもたくさんあるはずです。みんなで助



「試合を通して他校との交流が深まり、友人が増えることも魅力です。バレーボールが人との繋がりを深めてくれます」と語る吉田部長。

「夏はみんなで大学のセミナーハウスに合宿に行ったり、春はお花見をしたり……と、イベントは男女一緒に楽しむことがほとんど。練習を頑張る分、どこかでリラックスするというメリハリも大切にしています。『入部して良かった』と思える部活になるように、これからもみんなで心を一つにしていきたいです」。

第40回公開講座

『スマートエイジング―楽しく生きる!いのちの栄養・こころの癒し―』

公開講座は地域との共生という観点から、大学開放活動の一環として市民の方々に本学の教育・研究の成果を還元し、交流を深める目的で毎年、開催されています。

第40回目を迎える今年度は『スマートエイジング―楽しく生きる!いのちの栄養・こころの癒し―』を統一テーマにA、B、C、Dの4つのコース(4日間・計7講座)で開催しています。



甲斐 諭 学長

平成25年10月5日のAコースでは、甲斐諭学長による開講式の後、2つの講座が行われました。

第一部では、東北女子大学家政学部長の加藤秀夫教授による講座「からだのリズムに合わせた食事―マスコミでは話れない食のウソ・ホント―」が行われました。



加藤 秀夫 氏

講座では、いづどんな食べ物を食べると効果的か、また、それが体にどのような効果をもたらすかについて、人間の体内時計に基づいて説明がありました。そのほか、クイズや抗酸化作用の実験、ビタミンCの実験を取り入れながら、



津田 博子 教授

生野菜を摂ることの意義について解説が行われました。驚きの結果に会場は終始笑いが絶えず、参加者から多くの質問が寄せられました。

第二部では、栄養科学部の津田博子教授による講座「健康寿命をのばそう―生活習慣改善によるロコモティブシンドローム予防―」が行われました。

講座では、ロコモティブシンドロームの可能性を調べるための7つのチェック項目や、予防・対策のための生活習慣改善6か条について、運動と食生活による対策を中心にお話しがありました。ロコモティブシンドローム予防はいつ始めても遅すぎることはないとの説明があり、生活習慣改善に前向きに取り組むことの重要性が提唱されました。今後とも左記の内容にて開催を予定しています。

■お申し込み・お問い合わせ

〒814-0198

福岡市城南区別府5丁目7番1号

中村学園大学・中村学園大学短期大学部

学事課「公開講座」係

【TEL】092-851-2531(代)

【Eメール】n-kouza@nakamura-u.ac.jp

テーマ スマートエイジング

ー楽しく生きる!いのちの栄養・こころの癒しー

開講式(挨拶) 学長/甲斐 諭

13:00~13:05(5分) 西1号館10階 大講義室

Aコース 2013年10月5日(土)

A-1 からだのリズムに合わせた食事!

ーマスコミでは話れない食のウソ・ホントー

講師 東北女子大学 家政学部長 県立広島大学 名誉教授
第8回食育推進全国大会実行委員会会長
日本栄養改善学会副理事長

加藤 秀夫

A-2 健康寿命をのばそう!

ー生活習慣改善によるロコモティブシンドローム予防ー

講師 栄養科学部 教授 津田 博子

Bコース 2013年11月2日(土)

B-1 スマート・エイジングを蝕む「リズム病」のはなし

講師 大分医科大学 名誉教授
中村学園大学健康増進センター 客員専門職員 坂田 利家

B-2 心の面から痛みと向き合う法

ー不思議! 痛くない! 簡単! 心とからだのリラックスー

講師 教育学部 教授 昇地 勝人

Cコース 2013年11月30日(土)

C-1 四国遍路と心を描く

講師 教育学部 教授 井上 寛七

C-2 おいしい食事はいのちの栄養

ー減塩食も腕次第! (調理デモンストレーション)ー

講師 短期大学部食物栄養学科 教授 松隈 紀生

Dコース 2013年12月7日(土)

D スマートエイジング

ー素敵なクリスマスを過ごすために(調理デモンストレーション)ー

講師 栄養科学部 准教授 三堂 徳孝

■プログラム

回	開催日	講座テーマ	講師
第1回	平成25年 10月5日(土)	食の安全・安心 についての現状	食物栄養学科 教授 小田 隆弘
第2回	平成25年 12月7日(土)	運動器障害(口 コモ)予防	栄養科学部 講師 熊原 秀晃
第3回	平成26年 1月18日(土)	一汁三菜の献立 の考え方	食物栄養学科 講師 内田 和宏
第4回	平成26年 3月1日(土)	健康的な食生活 とは	栄養科学部 准教授 三堂 徳孝

■お問い合わせ

学事課「食育講座」係

【TEL】092-851-2594(直通)

平成25年10月5日に開催された第1回目の講座では「食の安全・安心についての現状」をテーマに短期大学部食物栄養学科の小田隆弘教授が講師を務め、食品の賞味期限偽装問題や原発事故による風評について触れ、食品問題が非常に身近な存在であることや、消費者の私たちが正しい知識を持ち、誤った情報に惑わされないことの重要性について説明されました。また、ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒の予防法のほか、食物アレルギーの現状と対策、遺伝子組換え食品や食品添加物の安全性、消費期限と賞味期限の違いなどについての分かりやすい解説が行われました。

講義終了後は、「食育館」に移動し栄養バランスに優れた一汁三菜ランチを実食しました。今後とも左記の内容にて開催を予定しています。

―食育館主催「食育講座」―

「健康」に関連した「食の安全・安心」をテーマとして、地域コミュニティとの連携を深めるため、下記のとおり、中村学園大学・中村学園大学短期大学部の食育館主催による「食育講座」を開催しています。



城南区共催事業

―食の安全講演会「食物アレルギーの現状と対応」―



氏 柴田 瑠美子
平成25年8月6日、西1号館10階
大講義室において、
食の安全講演会が
行われました。こ

因は、食物のほか、ラテックスゴムや花粉など、さまざまなアレルギーが存在し、経口摂取や経皮感作、吸引により発症することが分かっています。

食物アレルギーの環境要因は、皮膚からの食物感作、経口からの食物摂取とされ、スキンケアが重要とのことでした。

の講演会は、福岡市城南区の地域振興イベント「ふれあい城南フェスティバル」のサブイベントとして、城南区と共同で開催されたもので、「食物アレルギーの現状と対応」をテーマに、講師に本学の客員教授であり国立病院機構福岡病院小児科（非常勤医師）の柴田瑠美子先生をお招きしました。

はじめに、食物アレルギーを要因とする疾患や発症の現状についての説明がありました。食物アレルギーとは、食物の非毒性物質により特定の体質の人に見られる反応であり、食中毒とは違い免疫が関与するものです。食物アレルギーの要

また、原因食物摂取をしてから通常2時間以内に出現するアレルギー発症が即時型症状であり、鶏卵・乳製品・小麦は、即時型の3大アレルギー食物と言われ、じんま疹や呼吸困難、腹痛など二つ以上のアレルギー症状が出るとアナフィラキシー、いわゆるショック症状に進行しやすいとの説明がありました。アナフィラキシーの症状が現れたら、水で口をすすいだり、抗ヒスタミン薬を服用するほか重症の場合はアドレナリン自己注射器エピペンを注射し、直ちに救急車で医療機関に搬送するなど、状況に応じた冷静な対応が必要となります。

講演会終了後の質疑応答では、エピペンの使用方法についても紹介され、多くの受講者が関心を寄せていました。福岡市でもアレルギー疾患は増加傾向であり、地域の方、乳幼児の保護者や学校現場などに従事する方々にとつても、より身近な問題として知識を深める貴重な機会となりました。



大学・短期大学部生と併設高校生との交流ワークショップ

平成25年8月9日、中村学園高連携推進事業の一環として、大学・短期大学部生と併設高校生との交流ワークショップが開催されました。昨年度に引き続き3回目の開催です。

この企画は、各学部・学科に所属する併設高校出身の学生が、本学の併設校である中村学園女子高等学校、中村学園三陽高等学校の生徒を迎え、授業内容や

キャンパスライフについて紹介するものです。

学生たちは「高校生のうちに身に付けておいた方がよいこと（勉強方法、生活習慣等）」

「大学・短期大学部で何を指して勉強しているか」「大学生と高校生とのライフスタイルの違い」等を自身の体験を交えながら紹介しました。

その他にも、サークル活動・進路選択・大学と短大の違いなど、リアルなキャンパスライフについての話もあり、高校生たちは真剣に先輩たちの話に聞き入っていました。

全体会終了後は、学科の系統別に質疑応答の時間が設けられました。現役の学生に直接質問することで、高校生たちにとって、将来のキャンパスライフをより具体的に思い描く機会になったようです。



教員免許状更新講習

この講習は、教育職員免許法の改正により、4年前より全国の教育機関で行われているもので、本学においても4年前より、幼稚園、小学校、中学校、高等学校の現職の先生方、また過去に勤務されていた先生方を対象に実施しています。

平成25年8月7日から22日までの5日間で、必修科目2科目、選択科目13科目の計15科目を開講し、30代から50代の先生方、延べ559名が受講されました。受講された先生方は、今後の授業に活かすため、非常に真摯な姿勢で講習に臨んでいました。

付属幼稚園 だより



箸づくりの様子

食育活動

—箸づくりを通して生きる力を育む—

あさひ幼稚園 管理栄養士 高田 理恵

「今日の給食は何ですか?」「カレーはどこで作っているんですか?」など、毎日のように子どもたちは勢いよく「らんちーむ」まで走って来て、給食室に興味津々の表情で尋ねに来ます。

あさひ幼稚園では、子どもたちの基本的な食習慣の獲得を目的とした「食を営む力向上プロジェクト」という食育活動を行っています。日本食には欠かせない主食(米)、汁物(だし)、主菜(魚)、副菜(野菜)といった日本独特の食文化に関心が持てるように、また子どもたちが食べ物に感謝の気持ちを持つことができるようになるための食育を展開しています。

「食べる」とは、「何を食べるのか」だけではなく、「どのように食べるのか」も重要です。例えば、1学期には食事に欠かせない「箸」に注目して、保護者参観の折、親子で箸作りにも挑戦しました。

予め15~20cm程度の大きさに切ったある杉の木を2種類のやすりで削っていきます。箸先をある程度の細さにして、2本の箸の長さや形を合わせる…。子どもも保護者も真剣に取り組んでいました。時間はかかりましたが、全員、世界にひとつ(一膳)だけのオリジナルのマイ箸が完成しました。その後、これを使って給食を食べたのですが、みんなあっという間に給食を食べ終わり、「これ私が作ったんだよ!!」と誇らしそうに自分の箸を見せてくれました。

子どもも保護者も今回の体験を通して、より一層「食」に関心を持ってもらえたのではないかと思います。今後も本園の教育理念である「つよい子 やさしい子 かんがえる子」



マイ箸を使った給食の様子



田隆弘教授によるデモンストレーションが行われました。参加者は、早速実験に取り掛かり、学生アシスタントの補助を受けながら鶏ミンチ肉の細菌検査や顕微鏡を用いた病原菌の観察、スケッチをしました。慣れない実験器具

はじめに、甘味料の官能検査が行われました。この検査では6種類の甘味料の味や風味を比較しましたが、その微妙な甘さの違いを表現することが難しいようでした。たくあんやコーラに含まれている甘味料の推定では、小・中学生が積極的に手を挙げて発表しました。次に、油の変質検査が行われました。油は光や熱が加わると酸化して有害となるため、食用油の変質度を科学的に判定したり、家庭での油の保管方法や使用できる目安などについてのお話がありました。最後に、前日の細菌検査の結果測定を行い、

参加者からは、「大腸菌はどこに多いのか」「顕微鏡で観察した菌はどういう食材に多いのか」など多くの質問が寄せられました。また、食中毒を予防するには①菌を付けない②菌を増やさない③菌を殺すの3つの原則が大切だと小田教授から説明があり、食の安全・安心についての理解が深まりました。

城南区・中村学園大学共働事業
「わくわく体験!食の安全と食品検査」
平成25年8月29日・30日の2日間にわたり、城南区と中村学園大学の共働事業「平成25年度食の安全・安心のリスキコミュニケーション」が、中央本館食品衛生実験室及び西2号館2604教室で行われました。

この事業は、区民の方が食の安全について漠然とした不安を持つ中、行政と大学が協力して、食品の安全に関する正しい知識の普及に努め、食に対する安心を深めることを目的としています。今回は、小・中学生を含む約20名が参加し、自ら食品等の細菌検査や細菌の顕微鏡観察などを体験し、食中毒予防のポイントなどを楽しく学びました。

■第1日目

スタッフの紹介やガイダンスの後、白衣に着替えて短期大学部食物栄養学科小

■第2日目

に最初は戸惑っているようでしたが、次第に楽しみながら実験したり、質問する姿が見られました。実験終了後には城南保健所員による「食中毒を防ぐには」をテーマにした講義も行われました。



流通科学部「海外留学スカラーシップ制度」 留学生激励会

平成25年7月31日、流通科学部「海外留学スカラーシップ制度」を利用して海外留学する学生の激励会が行われました。流通科学部「海外留学スカラーシップ制度」は、実社会に出て実務的に通用するレベルの語学力を身に付けた学生を育成することを目的としており、特待生として海外の友好提携大学等への半年もしくは一年間の留学期間が設けられています。



今年度は、中国に1名、韓国に2名、カナダに2名、オーストラリアに1名の計6名が留学することになり、甲斐学長、片山流通科学部長をはじめ指導主任が見守る中、激励会が行われました。学長や学部長から激励の言葉が贈られると、学生たちは改めて気持ちを引き締め、「好きな韓国語を勉強したい」「留学先での一年間を充実するものになりたい」「留学をスタートとしてこれからの人生に繋がりたい」など、留学への期待と意気込みを述べました。



学生による読み聞かせ —幼児保育学科 橋本一雄ゼミ—



平成25年9月23日、28日の両日、福岡市博多区の紀伊國屋書店内のイベントコーナーにおいて、短期大学部幼児保育学科の橋本一雄ゼミの学生による読み聞かせが行われました。

「マロンおうじのぼうけん」の読み聞かせを行いました。子どもたちは、学生の声によるさまざまな登場人物のキャラクターやお話しにとても引き込まれていました。読み聞かせの後には、参加した子どもたちと一緒に折り紙で栗を作り、楽しい時間を過ごしました。実際に子どもたちと触れ合いながら、学び得られるものは大きく、学生たちにとっても貴重な体験となりました。



模擬患者実習—栄養科学部—

平成25年8月8日、栄養科学部の模擬患者実習が行われました。この実習は、6年程前から本格的に取り組んでいるもので、栄養科学部3年次を対象にした医療コミュニケーションの体験実習です。

模擬患者(Simulated Patient)とは、面接技法やコミュニケーション能力の教育のために、医療従事者の学習を支援・補助するボランティアの方で、SPと呼ばれる。

医師、看護師、薬剤師などの医療系大学では、患者とのコミュニケーション等を実践的に学ぶために、実際の患者同様の症状や会話を再現できるように相手となる「患者」役を演じる人、すなわちSPを相手にスキルを磨いて医療現場の実習に出ていきます。

管理栄養士養成にはまだこのような医療コミュニケーションのカリキュラムが構築されていません。そこで栄養科学部では、全国の大学に先駆けて、人を対象とした職種の重要なスキルとしてこの模擬患者実習を取り入れています。ご協力いただいた16名のSPは、九州大学や福岡大学の医学部で活躍されています。

これまでに、管理栄養士の技量が必要な症例を6つ取り上げ、医師、管理栄養士の教員でその患者像となるシナリオを作り上げてきました。患者と信頼関係を作りながら、生活背景から日常の食事習慣まで、病気に応じて必要な情報を聞いていきます。相手の気持ちを思い、尊重しながら真摯に向き合う姿勢も重要です。この実習の前には、症例検討、ロールプレイなどを行い、初めて会う患者(SP)とどのように対応したら良いのか準備をします。

本番では緊張の時間が流れます。1グループ5人で行いますが、面接後は、自分自身の振り返りや観察者の感想、SPからのご意見など、通常の授業では得られない充実した内容となっています。終了後、緊張から解放されほっとした、晴れ晴れとした学生の表情が、この実習の力を物語っています。強烈なインパクトを持って、忘れられない体験になっているようです。中村で育つ管理栄養士として「患者さんをサポートする力」をしっかりと身につけて欲しいと思います。



薬膳・食育ボランティア同好会に上毛町から感謝状 — 学生レポート —

私たち、薬膳・食育ボランティア同好会は、栄養科学部4年生12名で活動しています。サークルの主な活動内容は、学園祭での中村学園大学の伝統ある学園祖中村ハル先生のカレーをベースにした中村ハル風薬膳カレーの出店です。毎年、多くの方々に味わい、楽しんでいただいています。

また、食育活動の一つとして、食育劇の取り組みにも力を入れています。

今年の食育劇については、上毛町の地域の方々と連携しながら活動を行い、鶴田上毛町長から感謝状をいただきました。上毛町の食育推進活動に微力ながらお役に立てたことは同好会一同、大変嬉しくとても感謝しています。

私たちが取り組んだ食育劇は、野菜を食べて規則正しい排便習慣を身につけることをコンセプトに、「上毛の食材で うんちの習慣 げつとだぜ!」をテーマにした食育劇です。



顧問である三成先生のアドバイスのもと、部員全員で制作しました。先生は厳しく、また優しく助言してくださいました。制作では大変なこともありましたが、「Never Give Up」の精神で無事に食育劇をやり遂げられたことや、子どもたちの喜ぶ顔を見ることができたことは、最高の喜びです。改めて中村学園大学で学んで良かったと思います。

現在、上毛町のみでなく、春日市からも食育劇の依頼が来ています。大学で学んだことを活かして、地域で貢献できることは、何より私たちの励みになります。今年は新入部員を中心に、これからの活動にもより一層、力を入れていきたいと思っています。

2013夏のオープンキャンパス

平成25年8月10日、24日の両日、大学及び短期大学部において、2013夏のオープンキャンパスを開催しました。2日間で4,652名の受験生・保護者の方々が来場され、大盛況のうちに終了しました。教員や在学生による相談コーナー、模擬授業、入試の傾向と対策講座、クラブ・サークル紹介、スタンプラリーなど、本学の教育内容や特色について理解を深めるためのイベントが催されました。



ハラスメントに関する研修会

平成25年9月9日、西2号館において教職員を対象に「ハラスメントに関する研修会」が開催されました。この研修会は、学生や教職員が安心して就学・就労に専念できるハラスメントのない環境を保持するため、教職員の共通認識を図る場として毎年開催されています。

この日は、「アカハラ・パワハラ防止セミナー」と題し、株式会社オフィスナチュラルズの草原祥子先生を講師にお招きしました。



ハラスメントが発生する一番の要因は、コミュニケーション不足と言われています。ハラスメントとなる言動の受け止め方には、世代間の認識の差や個人差があり、自分の立場や行動をわきまえたモラルの在り方がハラスメント防止に直結するそうです。

草原先生は、具体例を交えながら相談方法や苦情対応のポイントも示され、日頃から、ハラスメントを正しく認識できているか、お互いに注意や相談ができる環境ができていないかを心掛けていただきたい」と述べられました。

研修会は、日頃の言動や行動を振り返るとともに、ハラスメント発生時の対応を再認識する機会となりました。

指導主任研修会



中村 量一 理事長



吉良 安之 氏

指導助言を行えるよう、共通認識を図る場として毎年研修会を開催しています。

今回の研修のテーマは「学生支援における指導主任の役割」でした。研修会では、中村量一理事長から学園の教育と経営のビジョン、社会環境の変化と高等教育の現状を踏まえた講話が行われました。続いて九州大学基幹教育院の吉良安之教授から、テーマに沿って講話が行われ、現代の学生の育ちと心理的特徴や学生支援における指導主任の役割を分かりやすく説明されました。また、「学生支援の3階層モデル(1、日常的な学生支援、2、制度化された学生支援、3、専門的な学生支援)」についても具体的に説明され、学生が抱える諸問題について、本学がどのように対応し解決していくか改めて考えさせられる研修会となりました。



第20回 教育ワークショップ

平成25年9月10日、西2号館において「第20回 教育ワークショップ」が開催されました。このワークショップは、毎年本学の教職員を対象に開催されている全学FD（ファカルティ・ディベロップメント）の推進を図るための取り組みの一つです。



今年は「学生の主体的な学修を促す具体的な教育の在り方を探る」をテーマに「アクティブ・ラーニング」を中心とした主体的な学修を促す教育方法について、基調講演に久留米大学文学部教授の安永悟先生をお招きし、各学部・

学科・事務局からの実践報告の後、質疑応答及び全体討論が行われました。



安永先生による基調講演では、隣同士などでグループになり自己紹介や意見交換を行うなどがアクティブ・ラーニングの手法を実践し、会場は大変な盛り上がりを見せました。

また、ワークショップ終了後には教職員交流会が催され、教職協働に向け、学部・学科や所属を越えて親睦を深めました。

プログラム

- 開会あいさつ FD 推進センター長 清水 誠
- 学長あいさつ 学長 甲斐 諭
- 企画趣旨説明・講師紹介 教育学部 FD 委員長 笠原 正洋
- 基調講演 久留米大学文学部 教授 安永 悟
- 各学部・学科・事務局からの実践報告
 1. 栄養科学部
 - 「栄養科学部初年次教育の取り組み」
 - 『自ら学ぶ、能動的な学習者』にするための教育 - 」
 - 教授 津田 博子
 2. 教育学部
 - 「学生の主体的な学修を促す授業実践の取り組み」
 - 発達支援センター『親子教室』参加を通して - 」
 - 教授 佐々木 美智子・助教 吉川 寿美・助手 森田 真紀子
 3. 流通科学部
 - 「流通科学部におけるアクティブ・ラーニング活動の現状と取り組み」
 - 教授 浅岡 由美
 4. 短期大学部 食物栄養学科
 - 「栄養士を目指す学生の授業・課外活動に対する主体的参加の一例」
 - 講師 内田 和宏
 5. 短期大学部 キャリア開発学科
 - 「キャリア開発学科におけるアクティブ・ラーニングの取り組み」
 - インターンシップ必修化の現状と課題」
 - 講師 藤島 淑恵
 6. 短期大学部 幼児保育学科
 - 「学生の表現力を引き出し、それをいかに育てるか」
 - 教授 久富 さよ子
 7. 事務局
 - 「学生の主体的な学修を促す図書館機能の整備に向けて」
 - より親しまれる図書館を目指して」
 - 図書課長 辻原 陽一
- 「質問・コメント用紙」に基づく質疑応答及び全体討論
- 講評 学長 甲斐 諭
- 閉会あいさつ FD 推進副センター長 太田 英明

敬称略、肩書き等は開催日現在のも

外部資金受入れ状況

受託研究

- 【研究者】太田 英明 教授（栄養科学部）
- 【研究課題名】沖縄ブランド農産物ブランド力強化のための特性評価（次世代沖縄ブランド作物特産化推進事業）
- 【企業名等】沖縄県農業研究センター
- 【金額】3,500,000円
- 【研究者】甲斐 諭 教授（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
- 【企業名等】筑前町
- 【金額】1,000,000円
- 【研究者】甲斐 諭 教授（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
- 【企業名等】株式会社ひよ子
- 【金額】1,000,000円

研究助成

- 【研究者】治京 玉記 講師（薬膳科学研究所）
- 【研究課題名】タンパク質分離用 HPLC システムの開発
- 【企業名等】富士シリシア株式会社
- 【金額】500,000円
- 【研究者】三成 由美 教授（栄養科学部）
- 【研究課題名】健康に寄与する薬膳メニューの研究開発
- 【企業名等】西部ガス株式会社総合研究研修所
- 【金額】1,500,000円

平成25年度 前学期学位記授与式



が行われ、学長をはじめとする関係教職員が参列する中、卒業生一人ひとりに学位記が授与されました。

甲斐学長から、中村学園の卒業生として全国で活躍をして欲しい」とお祝いの言葉が贈られ、卒業生は「とても嬉しいです」と喜びの言葉を述べていました。



教員の表彰

平成25年度栄養関係功労者 厚生労働大臣表彰 (栄養士養成成功労者)



三成 由美 教授

平成25年9月、三成由美教授(栄養科学部)が、栄養士養成成功労者として厚生労働大臣表彰を受賞しました。

この表彰は、栄養改善及び食生活改善事業の普及向上等に功労のあった者に対し厚生労働大臣が行うものです。三成教授は、本学において38年間にわたり学生の教育と学術研究に従事し、これまでに8,000名を超える管理栄養士・栄養士の養成に尽力され、また、約1,300名の栄養教諭を対象に免許法認定講習や教員免許状更新講習の講師を務められました。三成教授が長年、栄養士養成を通して社会の発展に寄与した顕著な功績に対して、平成25年度栄養関係功労者厚生労働大臣表彰(栄養士養成成功労者)が授与されました。

表彰式は、平成25年9月11日、午前11時から全国栄養改善大会(神戸国際会議場メインホール)において行われました。

中村学園女子高等学校 優勝報告

剣道部 ―玉龍旗2連覇―

平成25年度玉龍旗高校剣道大会(女子)が平成25年8月24日から26日までの3日間、福岡市博多区のマリンメッセ福岡で行われ、中村学園女子高等学校剣道部は、強豪の島原高等学校(長崎県)を破り、2年連続4度目の優勝を飾りました。



決勝戦は、どちらにも相譲らず、副将戦まで4試合続けて引き分ける緊迫した展開。大将戦も3度延長となりましたが、大西なみなさん3年)が気迫の小手を決め、優勝を勝ち取りました。

ソフトテニス部 ―全国高校総体―

九州北部4県福岡・佐賀・長崎・大分)を舞台に平成25年7月から8月にかけて開催された全国高校総体で、中村学園女子高等学校ソフトテニス部は、団体戦決勝で、東京の文



化学園大杉並高等学校を破り、昨年に続き2連覇を達成、4度目の優勝に輝きました。

試合前、大会を視察された皇太子殿下に激励のお言葉をいただき、また大会後は、優勝のお祝いのメッセージをいただきました。選手は殿下の優しさに感激していました。

中村学園三陽高等学校 優勝報告

ヨット部 ―全国高校総体優勝―

佐賀県唐津で平成25年8月16日から20日まで行われた全国高校総体ヨット競技大会において、中村学園三陽高等学校ヨット部が全日本FJ級に続き、全国高校総体FJ級ソロ競技7度目の優勝を果たし全国大会2冠を達成しました。



7レース中1位が2回、2位が3回と全レースを5位以内でおさめ安定した高いレベルの力を発揮した今大会。6月の九州大会では梶野・陰山組が今大会への出場権を獲得、そして今回、永田・渡辺組がフィニッシュを飾り、まさにチーム4人、全員一丸となって掴

んだ勝利です。レースの間、陸の上で響き渡る三陽校歌と応援歌。そして優勝が決まった最終レース、海の中で優勝艇を温かく迎える部員たち。

強豪校と呼ばれる三陽ヨット部の日々の練習は決して生易しいものではありません。それを乗り越えてこられたのも、家族と、そして仲間たちの支えがあったからです。そのことを十分に理解し、感謝の心を持つからこそ彼らはより強くなれるのかもしれません。次は10月に東京都で行われる国民体育大会に出場の予定です。全国大会3冠を目指し、がんばれ！三陽健児！

教職員の動き

採用人事(平成25年9月1日付)



講師(大学・教育学部)

松垣 淳子

配置換え人事(平成25年10月1日付)

学部・大学院事務室係長

平田 純一(三陽中事務室係長)

女子中学校・高等学校事務室係長

古賀 博昭(学生課係長)

教務課課員

上田 洋平(学部・大学院事務室)

入試課課員

白濱 裕介(教務課課員)

学生課課員

岩尾信太郎(入試課課員)

図書課課員

和田 智美(玄中高事務室)

三陽中学校・高等学校図書室室員

板垣 里佳(図書課課員)



★(新企画)
★中村紅白対決!はっさりさせよ!!
13:00~15:00 IN 体育館

第47回霜祭の体育館、1発目の企画は「中村紅白対決!はっさりさせよ!!」です! その名の通り、紅白のチームに分かれて、歌のおねや、ボイスパーカッションなど、いくつかの内容で対決します!
始めから終わりまで見どころ満載!
白熱のバトルを、ぜひ生でお楽しみください!

★ミスカマコンテスト
11:00~13:00 IN グランドステージ

あのかわいい子が男!?
あのカッコいい人が女!?
...ちがうかあー!?え?
とりあえず見てみんしゃい(^^)/!

★N-1グランプリ
11:00~12:00 IN グランドステージ

中村1「面白い」という王冠を
手に入れるのは誰だっ!!!
去年に引き続き好評の企画。
見どころです☆

★7大学合同スタンプラリー
豪華食品盛りだくさん! 7大学制覇しよう!

- 福岡大学
- 久留米大学
- 福岡学院大学
- 福岡女子大学
- 西南学院大学
- 福岡工業大学
- 中村学園大学

DEEP
SPECIAL LIVE
2013.11.03
OPEN/13:00 START/14:00 PLACE/中村学園大学 体育館

B級グルメ

素材や作り方にこだわった味はスペシャル級!
値段はお手頃。中村のB級グルメを是非どうぞ。



中村学園大学
中村学園大学短期大学部

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、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。保護者の方には毎号送付しています。

[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