中村学園大学　中村学園大学短期大学部　広報誌

CELERY

2021.
November
No.121
［セロリ］

｜特集｜

産学連携コラボプロジェクト

おせちプロジェクト
おたのりプロジェクト

花ひらけ。

栄養科学部
栄養科学科4年
石川 菜未加さん
（球陽高等学校出身）

栄養科学部
栄養科学科4年
大川 穂さん
（首里高等学校出身）

Nakamura

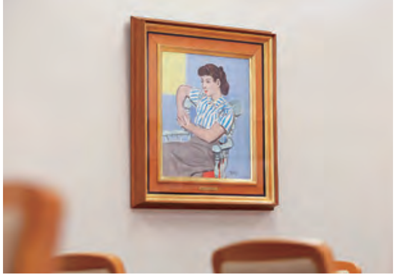
NAKAMURA

Campus OFF SHOT

vol.3

キャンパス内のアート

何気ない視線の先にある
色とりどりのアートが、
学生生活に彩りを添える
ナカムラのキャンパス。
学内を散策して
お気に入りのアートを
探してください。



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.121 | 2021.11.15発行 |

Japan University Accreditation Association
UNIVERSITY ACCREDITED 2015.4~2022.3
JIHEE
JUNIOR COLLEGE 2016

01 | [Campus OFF SHOT]
02 | [食にまつわるトリビア]
コンビニのフードロス
流通科学部 流通科学科 土井 貴之講師
03 | [特集]
産学連携コラボ
プロジェクト
おせちプロジェクト
おたのりプロジェクト
07 | [ナカムラの知の源]
栄養科学部 栄養科学科 熊原 秀晃教授
09 | 高大接続探求学習
ワークショップ
12 | NEWS&TOPICS

食にまつわるトリビア
trivia

テーマ
コンビニのフードロス

教えてくれたのは

流通科学部 流通科学科
土井 貴之 講師

Profile
神戸大学大学院経営学研究科博士課程前期課程修了、修士（経営学）。兵庫県立洲本実業高等学校・神戸商業高等学校教諭を経て、2020年4月より現職。専門は財務会計で、授業は「アドバンスト簿記」「会計情報論」などを担当。著書として、「短期集中トレーニング 日商簿記2級 連結会計編」（単著、実教出版、2021年）と「初学者のための経営学概論」（共著、同友館、2021年6月刊行）がある。

Q. コンビニにおけるフードロスはどのくらいですか？

A. おにぎり10個のうち1個は廃棄されています。

コンビニのチェーンや店舗によっても差はありますが、2020年度に公表された公正取引委員会の資料「コンビニエンスストア本部と加盟店との取引等に関する実態調査報告書」によると、平均でコンビニ1店舗につき1日で198.6個のおにぎりを仕入れますが、18.9個が廃棄されています。また、お弁当は39個を仕入れ、5.2個が捨てられています。おにぎりや弁当などのデイリー商品は売上高の約25%を占めており、コンビニ業界にとってもフードロス問題は深刻といえます。

Q. なぜコンビニでは大量のフードロスが生まれてしまうのでしょうか？

A. 割引しづらいことがフードロスにつながっています。

コンビニには、本部が運営する直営店とフランチャイズ契約者が運営する加盟店がありますが、そのほとんどが加盟店です。本部は加盟店が獲得した利益に対して、ロイヤリティ（ロイヤルティ）を受け取るのですが、その利益を計算する際に、廃棄損や棚卸損（万引きなど）を除いて計算する「コンビニ会計」が原因のひとつです。また、「廃棄の出ない発注は商品が足りていないので、日に15,000円ぐらいは廃棄予算として考えてください」や「他の加盟店に迷惑がかかる」という指導もあり、加盟店は割引販売できない現状に不満を抱えているようです。最近では割引が行われるようになってきましたが、人手不足から割引シールを貼る作業がままならないという新しい課題にも直面しています。

Q. ほかにはどんなフードロス対策が行われていますか？

A. 冷凍食品・チルド弁当の充実、賞味期限の記載方法などのさまざまな対策があります。

コンビニでは、冷凍食品を店内の目立つ場所に陳列したり、通常の弁当の5倍くらい長い消費期限（安全に食べられる期限）のあるチルド弁当の種類を充実させて廃棄する商品を減らそうとしています。コンビニに限らず、賞味期限（美味しく食べられる期限）の表示が、「年月日」だったのを「年月」になっている商品が増えてきました。

なお、製造してから賞味期限までの時間が1/3を過ぎた商品は小売店に納品することができないという商慣習が日本にあり、小売店に納品される前に廃棄されてしまう商品もあります。この期限がアメリカでは1/2、ヨーロッパでは2/3なので、日本も1/2くらいに緩和して、納品前のフードロスを減らそうという取り組みが始まっています。

フードロスは私たちにとって、とても身近な問題です。食品メーカーや、コンビニ等小売業者がこうした取り組みを進めることが大切ですが、私たちにできることもあります。例えば、買い物に行った際、つい賞味期限の長いものを選んでしまうという経験は皆さんもあるのではないでしょうか。それもフードロスを生み出す原因のひとつです。すぐに食べるものは賞味期限の近いものから選ぶといった、一人ひとりの心がけも対策になります。

産学連携コラボプロジェクト

NAKAMURA Collaboration Project

おせちプロジェクト

栄養科学部フード・マネジメント学科では、食品開発や商品開発に関心を持つ学生11名が『おせち』プロジェクトに参加。大丸福岡天神店や伊藤忠食品株式会社の方々と共に1年生の頃から取り組み、4年生になった今、ようやく販売されることに。約3年間の活動の中で、貴重な経験を重ねることができました。

「学生目線のおせちを作ってほしい」という伊藤忠食品株式会社からのオファーを受け、2018年にスタートした『おせち』プロジェクト。参加した11名の学生たちは「私たちが食べたいおせちってどういうものだろう」という切り口から、同級生にアンケート調査をしたり、おせち文化や博多の郷土料理を調べながら話し合いを重ねてきました。

その結果、博多の食材を使い、自分たち・親世代・祖父母世代がおせちを囲んで楽しい時間を共有することのできる『新・博多おせち』をつくろうというコンセプトに。おせちを販売する大丸福岡天神店や伊藤忠食品株式会社の担当者の方々にプレゼンテーションを行いました。

まだ1年生だった学生たちにプレゼンテーションの経験はなく、全員で時間をかけて丁寧な企画書を用意し、緊張しながらも自分たちの思いを一生懸命伝えた結果、大筋で提案を受け入れてもらうことができたのです。そこからは販売に向け、レシピづくりと試作を重ねていきました。「一人ひとりが自分の意見を活発に出し合って作成したプレゼンテーションの資料だったので、企業の方に評価していただきやりがいを感じました」とリーダーを務めた諸石さん。その経験は、就職活動の際にも活かせたと話します。

しかし、もう一歩というところで新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、プロジェクトの進行がストップしてしまいます。諸石さんといっしょにリーダーを務めた永野さんは、「1年くらい何も進まないという状況になり、それが一番つらかった」と当時の思いを語ります。「販売できないかもしれない」という気持ちを抱えながらも、プロジェクトは無事に進み、ついに今年の10月に販売がスタートしました。苦労しながらつくり上げたおせちの名前は『新和美伝（しんわびでん）』。コロナの終息を願い、平和になってほしいという願いや美しく美味しいおせちであるということ、伝統を伝えていきたいという思いを込めた学生たちのおせちは、お正月にきっと多くの家庭の食卓を華やかに彩ることでしょう。

上段左から
栄養科学部フード・マネジメント学科4年 坂下 愛美さん（鹿児島女子高等学校出身）
栄養科学部フード・マネジメント学科4年 諸熊 怜さん（城南高等学校出身）
栄養科学部フード・マネジメント学科4年 西川 舞さん（第二高等学校出身）
下段左から
栄養科学部フード・マネジメント学科4年 諸石 鈴さん（中村学園女子高等学校出身）
栄養科学部フード・マネジメント学科 松隈 美紀 教授
栄養科学部フード・マネジメント学科4年 永野 悠希さん（唐津東高等学校出身）

3年という年月の中で自分の成長を実感

はじめはわからないことは先生方の助言をそのまま受け入れていました。4年生になり、今では自分たちでしっかりと考えて意見を述べられるようになったと思います。コロナ禍で一度はストップしかけたプロジェクトですが、諦めなければ形にすることができるのだということを学びました。これからも諦めずに何事にも進んで取り組んでいきたいと思います。

栄養科学部フード・マネジメント学科4年
諸石 鈴さん（中村学園女子高等学校出身）

ここで学んだことを社会で活かしたい

プロジェクトに参加したことで、プレゼンや資料の作成方法について学ぶことができました。私は食品卸の会社に就職するので、プレゼンや企画、チームで動くことなど、学べたことを活かして活躍できたらうれしいです。コロナ禍で販売できないかもしれないと考えたこともありましたが、たくさんの方の支えで販売でき本当にホッとしています。

栄養科学部フード・マネジメント学科4年
永野 悠希さん（唐津東高等学校出身）

お楽しみ袋（和）
さっぱりと楽しめる和風の巾着。中身は食べてからのお楽しみ。

富士山羹
学園祖中村ハル先生が苦心の末考案された中村学園伝統の一品。

黒豆コロッケ
何度も試作を重ねておいしく仕上がった自信作。

安納芋の栗きんとん
甘みの強い安納芋と栗の組み合わせで、より味わい深い栗きんとんに。

カラフルなます
カラフルな見た目でお重の中を華やかにしてくれるメニュー。

お楽しみ袋（洋）
チーズを使った洋風の巾着は、食べごたえのある一品。

カッサータ
とろけるおいしさ！生クリームを使ったイタリアのお菓子。

ナッツ入り田作り
田作りとナッツを合わせた香ばしい味わいが魅力。

数の子の柚子胡椒マヨ
柚子胡椒のピリッとした爽やかさが数の子との相性バッチリ。

「新・博多おせち」というコンセプトに合わせ、珍しい白のお重を採用。料理が映える赤、さらに2つの色のコントラストも良く、お正月らしい華やかなおせちに。

企業の方の「できない」とは言わない、どんな状況になっても決して諦めないという姿勢が、学生たちを育ててくれたと思います。仕事をするというのはこういうことなのだ、と1年生のときから学べたことで、4年生になった今、一人ひとりが本当によく成長しました。企業の方へのプレゼンテーションも、しっかりと作り込んだものだったと感心しています。

栄養科学部
フード・マネジメント学科
松隈 美紀教授

料理・お重・風呂敷の統一感が出るよう風呂敷の色にもこだわっています。

社会人に必要なことが学生のうちに学べる

仕事をしていく上で、必ずしもうまくいくことばかりではないというのを実感したプロジェクトでした。うまくいかなかったときにどうやってそれを乗り越えるのか、そこから何を得るのかという姿勢を身につけることができたと思います。社会人になる前に、このプロジェクトのおかげで大切なことを知ることができたので良かったです。

栄養科学部フード・マネジメント学科4年
諸熊 怜さん（城南高等学校出身）

プレゼンテーションで話せるようになった

プロジェクトではパワーポイントを使って資料を作成し、企業の方にプレゼンテーションをする機会が何度もありました。もともと私は人前で話すのが苦手なのですが、自分の思いを企業の方にしっかり伝えることができるようになり、成長を実感しています。就職先は自分の意見を求められる会社なので、プロジェクトでの経験が活きると思います。

栄養科学部フード・マネジメント学科4年
西川 舞さん（第二高等学校出身）

産学連携コラボプロジェクト

NAKAMURA Collaboration Project

おたのりプロジェクト

流通科学部手嶋ゼミの有志学生たちが、福岡有明海漁業協同組合連合会と株式会社昭和堂・Biz・Questと共に、福岡有明のりを手紙といっしょに郵送できる『おたのり』を企画デザイン。柳川市でワークショップも開催し、実践的な活動を通してさまざまな学びを得ることができました。

このプロジェクトのきっかけは、パッケージ印刷を行う株式会社昭和堂・Biz・Questの方をお招きし、商品パッケージについての勉強会を手嶋ゼミで開いたことでした。その際にパッケージについて深く興味をもった学生9人によって「パッケージづくりを行い、地域活性化につながる活動を」と、今回のプロジェクトがスタートしました。

社会の変化や新型コロナウイルスの影響を受けて売上が伸び悩んでいるものがないかと探していく中、そのひとつとして挙がった有明産ののりをプロジェクトの対象として選ぶことに。単に商品のパッケージ自体を新しいものに替えるのではなく、普段からのりを購入していない人にも手に取ってもらい、コロナ禍で人と会えない、直接話せないときの新しいコミュニケーションツールのひとつとして、手紙といっしょに商品が送れるユニークなパッケージを企業と共に企画しました。

福岡有明海漁業協同組合連合会へのプレゼンテーションには、リーダーを務めた菅原優花さんと宮崎理恵子さん、パッケージのデザインを担当した三嶋夕佳さんが参加。緊張しながらも、企画やデザインに込めた思いを自分たちの言葉でしっかりと伝えた結果、興味をもっていただき、採用が決定しました。

プロジェクトを指導した手嶋先生は、「プレゼンテーションは上手か下手かではありません。どれだけ提案先や商品のことを一生懸命考え、それを一生懸命伝えようとしているか。その姿がとても伝わってくるプレゼンテーションができたと思います。思いが十分伝わったので、先方の心を動かすことができたのだと思います」と話します。「リーダーとしてみんなの思いを伝えたい」とプレゼンテーションに臨んだ菅原さんも、「企画書どおりに話しても大事な部分は伝わらない。企画書プラスαとして伝えたいことは何か、を考えることができるようになった」と自身の成長を実感。

柳川市で『おたのり』のワークショップを開催し、プロジェクトはより充実したものに。今回の経験を通して、「今後も自分の興味のあることにどんどん挑戦していきたいと思います」と宮崎さん。プロジェクトに参加した学生一人ひとりが、職種選びや仕事に対する思いなど、将来の選択にも影響を受けた経験になったようです。

手嶋ゼミでは、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について学んでいます。企業の新商品・販売戦略の研究や産学連携による商品開発プロジェクトへの参加など、実践的な活動を通じて市場分析力や企画力、プレゼンテーション力の向上に努めています。

地域に貢献できる仕事に就きたい

地元愛に溢れる方々と関わった今回の経験を通して、地元で働くことが地域貢献になること、地元のことをもっと好きになれることを知り、私も地元・福岡でそんな風に働けたらと思うようになりました。普段はリーダーをするようなタイプではなかったのですが、試行錯誤しながらもやりきったという思いがあり、大きな達成感を感じています。

流通科学部流通科学科4年
宮崎 理恵子さん（福岡女子高等学校出身）

就職先の仕事でこの経験を活かしたい

プレゼンテーションやワークショップなど、普段の授業では経験できないことに携わることができたので、本当に良い経験になりました。卒業後は食品業界に就職が決まっているので、今回の経験がすべて活きてくると思います。販促物をつくる楽しさ、販促物の大切さを知ったので、将来はそういうことに関わっていけたらと感じるようになりました。

流通科学部流通科学科4年
菅原 優花さん（香椎高等学校出身）

こだわりの
おいしいのりを
手紙と一緒に
送ります。

「産地の魅力や生産者の方のことを知ってほしくてこのデザインを考えました」と話す三嶋さん。切ってのりづけすると封筒になります。

封筒の中面には、山田さんが描いたイラストが。かわいい「福岡有明のり」ができるまでの紹介とアレンジレシピを掲載。

今回のプロジェクトを通して、さまざまな方にお話を伺いましたが、コロナ禍という状況の中でも「ピンチをチャンスに変える」という思いで、皆さんとても前向きだったのが印象的でした。学生たちは「逆風の時こそ何か新しいことにチャレンジして変化をつくっていくんだ」ということを学んだと思います。それを卒業しても忘れずにいてほしいと思います。

流通科学部
流通科学科
手嶋 恵美准教授

『おたのり』ワークショップを開催!

「おたのりを使って何かいっしょにできれば」という福岡有明海漁業協同組合連合会からのうれしい提案があり、7月17日(土)に柳川市の柳川よかもん館にて『おたのり』のワークショップを開催しました。当日は学生8人が現地に赴き、小さなお子さまから年配の方まで、たくさんの参加者と交流することができました。

ワークショップの内容は、参加者に『おたのり』を渡し、その場で手紙を書いていただくというもの。お孫さんに送るという年配の方や、おばあちゃんに送るという親子など、自分たちが作り上げた『おたのり』を楽しみながら活用していただく様子を目の当たりにすることができました。また、普段は手紙を書かないという参加者の方もおり、『おたのり』が手紙を通した交流の良いきっかけになったようです。

将来に役立つ力が身につきました

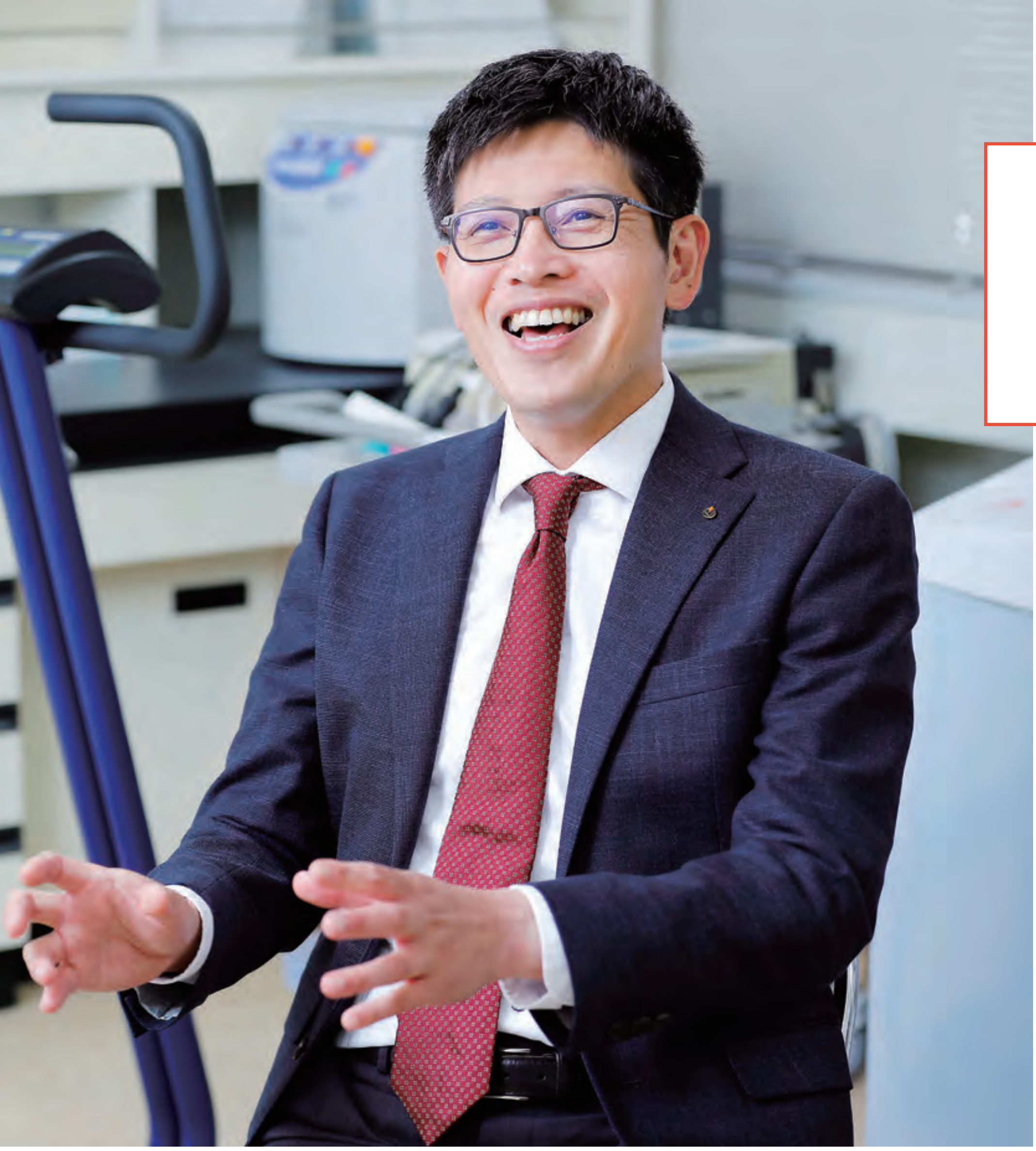
サークルのTシャツをデザインした経験があり、自分のつくったものが商品化することに興味があって参加しました。イラストを担当したり、ワークショップで参加者の方といろいろなお話をさせていただけたことが楽しかったです。プロジェクトを通して人と話す力を磨くことができたと思うので、就職してから役立てることができると思います。

流通科学部流通科学科4年
山田 理子さん(北筑高等学校出身)

プロジェクトを通して大切なことが学べた

自分が企画したパッケージを使ってもらえるチャンスがあるということが今回のプロジェクトに参加したきっかけでした。ワークショップで参加者の方と接したことでとても良い経験ができました。商品だけでなく生産者の方の思いを同時に伝えていくことの大切さを学んだので、地域の商工業者の方と関わるような仕事に就きたいと考えています。

流通科学部流通科学科4年
三嶋 夕佳さん(中村学園女子高等学校出身)



ナカムラの
知の源
Nakamura Source of knowledge

栄養と運動の両方を理解し多職種協働できる人材の育成を

栄養科学部
栄養科学科
熊原 秀晃 教授

学生たちに『スポーツ栄養』を教えながら研究室での実験だけでなく、学外フィールドでも精力的な研究活動を行う栄養科学部の熊原教授。今回は、スポーツ栄養の学びの本質や先生の研究活動についてお話を伺いました。

先生が教えている『スポーツ栄養』とはどのような学問ですか？

私は『スポーツ栄養』という用語は間違って認識されていることが多く、学問としては成長中だと思っているんです。スポーツ栄養の基礎学問は、私の専門である運動生理学や体力科学。身体を動かしたときに、身体の中でどのような変化や適応が起きるかを調べる研究分野です。運動しているときは座っているときよりも必要性が増す栄養があるはずですよね。どういった栄養がなぜ、どれだけ必要となるかを基礎学問から促え、必要量の増加にどのように対応するのかを、その他多くの領域からの知識や技能を統合して考えるのがスポーツ栄養です。

スポーツ栄養というとよく誤解されるのですが、必ずしもスポーツ＝競技ということではありません。アスリートが行う競技スポーツも、一般の方の健康づくりのウォーキングも、身体を動かすという点でどちらも同じスポーツです。それぞれに必要となる栄養があるので、スポーツ栄養は、競技者のためだけのものではありませんよね。身体を動かす全ての人が対象となります。

私が受け持っている実習授業では、運動中に測った心拍数などの情

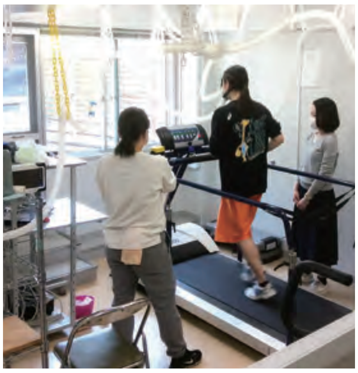
報を教科書に書いてある理論と比較・検討しながら、自分に最も適した運動量を採ります。

実際の体験からの学びを他の人に伝えられるようになれば、栄養だけでなく運動についてもアドバイスのできる管理栄養士になれるでしょう。

身体を動かすことは、健康な人にも病気の人にも大切なことです。栄養の指導をしていると運動についても問われることが多いので、授業で学んだことを活かしてもらえたらと思います。

先生が行っている研究活動について教えてください

プロジェクトの一つは、摂食行動をコントロールする運動の条件に関する実験です。身体をどれくらいどんな風に動かしたらどういった食行動につながるのか、に着目した研究です。例えば、食が細くなる高齢者は、栄養状態が悪くなっていることが多く、それが虚弱につながってしまいます。そのため、運動することで食欲が増すような運動プログラムを提供し、良い食行動につなげられるよう考えるのです。このように、さまざまな実験を通して、しっかり食べてほしい方への運動や、逆に運動後に摂食を抑え、体重減量に導く運動の条件などを探っています。各々の目的に応じて運動で食行動をコントロールできたらおもしろいし、健康増進には一石二鳥と思いませんか。



運動中のエネルギー代謝を測る実験。運動の後の食行動を調べたデータは運動指導など、身体活動の支援だけでなく、栄養支援にも役立てていけたらと考えています。

管理栄養士としてスポーツ栄養に携わるのは決して狭き門ではない。スポーツ栄養が必要とされるフィールドは競技だけではありません。

また、ゼミの学生が「競泳」をテーマに卒業論文に取り組んだことがきっかけでご縁ができ、スイミングクラブとの調査を2014年から続けています。選手たちの食事内容を聞き、どのような食事が身体づくりにつながっているかを調査することで、競技でより成果が出せる食事の摂り方について調べるというもの。ほかにもラグビーや陸上、カヌー、サッカーなど、さまざまな競技の選手たちに携わりました。いずれも調査させていただくだけでなく、データでフィードバックを行うことは社会貢献にもつながるので、今後も充実させていきたいと思います。

管理栄養士としてスポーツ栄養を仕事にするのは狭き門だと思われがちですが、競技スポーツだけでなく健康づくりの現場など、スポーツ栄養の知識が必要とされるフィールドはたくさんあると思います。管理栄養士を目指す学生たちには幅広い選択肢があるはずです。

競技を行う選手たちの食事とトレーニング状態の関連について調査することは、管理栄養士を目指す学生たちにとって貴重な経験になっています。

今後の目標について教えてください

私の学科の学生たちは栄養を学んでいますが、身体を動かすことも健康をつくるのに欠かせないということ。そして、それは競技者にとっても一般の方にとっても同じだということを理解し、各々の人が必要とする健康状態を維持あるいは高めていくためにどうするか、に寄与できる人材を本学から出していけたらうれしいなと思います。日本といわず世界でも活躍する学生が出てくるといいですね。栄養と運動の両方を理解し、多職種協働できる人材は貴重だと思います。どちらも熟知しているというのは、管理栄養士としても強みの一つとなるのではないでしょうか。

Profile

熊原 秀晃 教授

Kumahara Hideaki

北海道大学大学院教育学研究科博士課程修了。2010年中村学園大学栄養科学部着任。2021年4月より現職。授業では、講義のほか運動実技を伴う実習・演習を担当。また、健康増進センター・栄養クリニックにも所属。NPO法人日本スポーツ栄養学会理事、(一社)日本体力医学会評議員など、関連学術団体の役員・評議員を務めている。

高大接続探究学習ワークショップ

大学生×高校生

学びをUP DATE

中村学園大学では、高校生を対象にした「高大接続探究学習ワークショップ」を行っています。

このワークショップでは、中村学園大学の在学生と高校生が、ひとつのテーマについて、ともに学びを深めます。

様々な課題の考察、参加者同士の意見交換、グループごとの発表を通して、問題解決能力・自己表現力を高めることを目的としています。

同時に、中村学園大学での実践的な学びを、参加者の皆さんに体感してもらう場にもなっています。

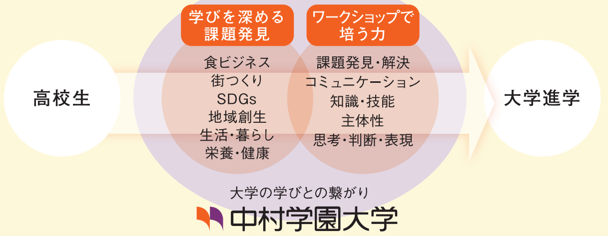
10月10日実施の「栄養をUPDATE～食品成分は、ヒトの身体にどのような影響を与えるか～」で、5回目を迎えました。

毎回応募者が多く、ナカムラでの学びに対する興味関心の高さがうかがえます。

それぞれのワークショップの様子と、参加者の声を紹介します。

大学生が学びのフォローをします!

高大接続探究学習ワークショップイメージ



高校生の皆さんが、大学の学びに触れることで、自身の興味関心と大学の学びとの「つながり」を感じていただくためのワークショップです。学びを深め、課題を発見し、将来の目標をより明確にイメージする機会になります。

これまでのワークショップ
work shop

第1回 2021年3月

食をUPDATE
～食を通じた地域振興・ブランディング～

栄養科学部 フード・マネジメント学科
株田 文博教授

第2回 2021年6月

教育をUPDATE
～子どもの未来を拓く先生になるために～

教育学部 児童幼児教育学科
野上 俊一准教授

第3回 2021年7月

ビジネスをUPDATE
～コンビニの経営戦略から、企業の「今」を考える～

流通科学部 流通科学科
土井 貴之講師
髙橋 絵梨花助教

第4回 2021年7月

食をUPDATE
～食の未来に今、私たちができること～
「フードロスの解決」「コロナ禍における外食・中食」

栄養科学部 フード・マネジメント学科
眞次 一満准教授

第5回 2021年10月

栄養をUPDATE
～食品成分は、ヒトの身体にどのような影響を与えるか～

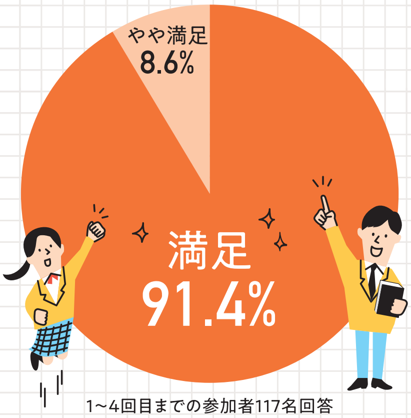
栄養科学部 栄養科学科
日野 真一郎准教授

ワークショップの
当日の様子はYouTube
公式チャンネルで公開中!

予告 第6回
12月5日(日)予定
ビジネスをUPDATE
流通科学部　浅岡 由美教授
サービスの分析からファストフードの「今」を考える

参加者の声

Q1 今回のワークショップの満足度を教えてください



1~4回目までの参加者117名回答

Q2 ワークショップに参加した感想を教えてください

同じ志をもつ人と関われて楽しかった。はじめは緊張したし、学年も違ったので不安だったけど、刺激をもらえた気がした。大学ってすごいなと思った。

グループワークの魅力に気づきました。グループで意見を交換したり、教えあうことで、知識の吸収率が上がった気がした。

考える内容から提案までがスムーズで、大学生ってすごいなと思った。

大学生が優しくて、とても話しやすかった。

自分の探究内容をより深めることができてよかった。

とても楽しかったです。「食と地域」というテーマで、SWOT分析を行い、たくさんのポイントをだすことができたし、自分の意見を言うことができました。また、ほかの学校の人とも交流を深め、仲良くなることができてよかったです。

大学生のサポートがうれしかった。

あなたの質問に
大学生が答えます!

令和4年度

一般選抜直前対策説明会

YouTube配信

大学生が
答えます!

ハイ!
質問です!

2021.**12.5** SUN

10:00~11:00

※終了時間は前後することがあります。

〔プログラム〕

一般選抜・共通テスト利用選抜の概要・ポイント
質問回答コーナー (LINEで事前に質問を受け付けます)
一般選抜対策講座(英語・国語)紹介

申　　込:本学のLINE公式アカウントに友だち登録してください。
メッセージでYouTube視聴用URLと、質問フォームが届きます。

質問方法:LINEの質問フォームに入力してください。

※質問は、一般選抜、大学入学共通テスト利用選抜に関する内容に限らせていただきます。

こちらからLINE
登録お願いします。
ID:@nakamura-u

中村学園大学
中村学園大学短期大学部

お問い合わせ先
入試広報部
〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1 ［TEL］092-851-2634(直通)
https://www.nakamura-u.ac.jp/

令和3年度 特待生証授与式が行われました

令和3年7月8日、令和3年度中村学園大学特待生証授与式が行われました。

これは、本学が実施する試験入学選考において、特に優秀な成績を収めた学生に対し特別奨学金を支給することにより、社会に有為な人材育成を図ることを目的としています。

今年度は8名の特待生に久保学長より決定通知書が手渡されました。「4年間を通して、大学を引っ張っていく存在になってほしい」と学長からの激励の言葉がかけられました。

10月より学生対象「一汁三菜ランチ・弁当」無償提供を再開

緊急事態宣言の解除により、10月からキャンパスへの入構、対面授業、食育館の営業が再開いたしました。

それに伴い、学生食堂「食育館」での一汁三菜ランチ・弁当の無償提供、カフェ&ベーカリー「アステックス」での「ランチセット」の提供も再開しました。

また、週に1度、学内での食糧支援も継続して行っています。野菜、米、レトルト食品、飲料など、その日の状況によって内容は異なります。

本学では、「食の中村」ならではの学生支援として、長引くコロナ禍の影響で食生活に困窮している学生が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を行ってまいります。

※いずれも在学生対象
※「一汁三菜ランチ・弁当」「ランチセット」は1人あたり1日1食

ランチセット

週1度の食糧支援

2021年度 GPA優秀者表彰が行われました

令和3年7月15日、「2021年度年間GPA優秀者表彰」が行われました。

例年、創立記念式典の際に表彰式が行われますが、今年度はコロナ禍によって式典が中止となり、表彰式のみ執り行われました。

栄養科学部、教育学部、流通科学部、短期大学部の学部別に表彰式が執り行われ、学部長より表彰状と記念品の贈呈とともに、激励の言葉が贈られました。

「トビタテ！留学JAPAN」第14期生に本学学生3名が採択されました！

文部科学省「トビタテ！留学JAPAN」第14期の派遣留学生に、本学から3名の学生が採択されました。

栄養科学部栄養科学科3年生の古賀杏花さん、栄養科学部フード・マネジメント学科2年生の鶴田真帆さん、短期大学部キャリア開発学科2年生の上田有輝也さんの3名は、約5倍の倍率を突破し、「多様性人材コース」に採択されました。

文部科学省が展開する「トビタテ！留学JAPAN」は、2014年からスタートした官民協働で取り組む海外留学支援制度です。

学生が自ら定めた明確な目的と意欲的な目標に基づき立案した実践活動の含まれる留学計画を支援するものです。

※新型コロナウイルス感染症流行等の影響で、2022年度以降の実施、渡航時期については検討中です。

食育推進委員会「レシピコンテスト」最優秀賞決定！

令和3年7月13日、食育推進委員会レシピコンテストの最終調理審査が行われました。

今回は『健康な毎日を送るために～朝(腸)活をしよう～みそ汁レシピコンテスト』というテーマを掲げレシピを募集しました。多数の応募があった中、一次審査では10作品が選出され、そのうち最終審査に通過した上位3作品のみ実際に調理し作品を完成させ、食育推進委員のメンバーにて審査を行いました。

栄えある最優秀賞作品は、食物栄養学科2年松山明日香さんの「食物繊維たっぷり！W発酵のスタミナ豚汁!!」が選ばれました。審査員からは、干し椎茸と切り干し大根を前日にヨーグルトにつけて戻しておくという斬新な発想と、その酸味が豚の脂をさっぱりとさせる効果が出ているという点が評価されました。

優秀賞には栄養科学部3年深町葵さんの「元気を投入！腸を動かす豆乳みそ汁」が選ばれました。食物繊維が豊富で、豆乳を使用したことにより味がまろやかになり美味しいとの審査コメントがありました。同じく優秀賞に選ばれたのは栄養科学部4年小林咲季さんの「もっちり食感！この一杯で朝から元気！新感覚味噌汁！」です。みそ汁一杯で炭水化物、たんぱく質も同時に摂れて忙しい朝にはピッタリのレシピで、じゃがいももちとチーズの相性が良かったとの評価がなされました。

自宅で過ごす時間が増えた今だからこそ「朝活」して有意義な朝を過ごし、「腸活」して心身ともに整えて過ごしていただきたいと願い実施された本企画。3作品のレシピをホームページで公開していますので、みなさんも是非チャレンジしてみてください。

※審査は密を避けるため調理時間は短時間になるよう下準備を行い、調理者及び審査員は検温の上入室、審査は別部屋にて感染対策を行い実施しました。

最優秀賞 スタミナ豚汁

優秀賞 新感覚味噌汁

優秀賞 豆乳みそ汁

食MBAベーシックコース開講について

令和3年10月より、本学では「食産業の高付加価値化に寄与する食のマネジメント人材」の育成を目的としたリカレント教育講座「食MBAベーシックコース」を開講しています。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響を受け「宿泊業、飲食サービス業」は非常に厳しい環境となっています。一方で、国内でもワクチンの接種が順調に進み、今後感染状況が収束に向かうことが期待される中、食を取り巻く環境の需要回復に向けた準備や、生活様式の変化にあわせた新たな価値提供が求められます。本リカレント教育講座は、アフターコロナを見据えながら、地域資源の掘り起こしや食の多様性への対応、例えば大豆ミート等に代表される植物性由来食品の活用や理解といった幅広い知識を備えた「食産業の高付加価値化に寄与する食のマネジメント人材」の育成を目的としています。

プログラムの特徴

「食マネジメント」×「食技術」×「食文化」の3領域の基礎を複合的に学べるコースです。食産業で活躍するために知っておくべき基礎的な知識を学びます。10科目で構成される授業のうち9科目をeラーニング(オンデマンド)にて開設しました。1科目は調理実習のため、スクーリングが伴うものの12月5日(日)に1日で履修できるようにしています。

※調理実習は新型コロナウイルス感染症の感染状況によって変更となる可能性がございます。

※文部科学省「就職・転職支援のための大学リカレント教育推進事業」の一環で実施しているため、受講料は徴収いたしません。

※ただし、受講用PCや通信環境、調理実習のための交通費等は自己負担となります。

受講対象者

1. 食関連分野の民間企業等の非正規雇用者等キャリアアップを希望の方
2. 食関連分野に従事することを希望し管理職等を目指す方
3. オーナーシェフとしてこれから独立や起業を目指す方

その他、上記以外の方でも、再就職、復職等に向けてスキルを磨きたい方など幅広く募集しました。

講座の詳細はHPをご覧ください。

WEBや SNSにて 情報発信中！

公式ホームページ https://www.nakamura-u.ac.jp/

公式Facebook

公式Twitter

流通科学研究所 第16回 国際セミナー 開催報告

9月10日（金）、オンライン（ZOOM）にて第16回国際セミナーを開催いたしました。

昨年はコロナ禍の中での開催で、講師には本学にお越しいただき、参加者（視聴者）のみなさまには本学からオンライン配信いたしました。今年は緊急事態宣言期間中であり、講師の方には現地からご講演を賜り、現地と本学を結んで参加者のみなさまに配信する完全なオンラインでの開催となりました。

共通テーマを「新型コロナウイルスによる九州の観光・交通の影響 現状と取り組み―ポストコロナの展望」とし、基調講演、海外リポート、パネルディスカッションの3部構成といたしました。

最初に「コロナ禍における九州の観光・交通の状況と今後の見通し」について、国土交通省九州運輸局交通政策部長 脇野正博様に基調講演をお願いいたしました。

海外からは、韓国済州大学教授の金慈璟様と台湾玄奘大学副教授兼学科長の池田辰彰様から、動画によりそれぞれの国や地域のリポートが報告されました。

金子健次柳川市長と田頭喜久己筑前町町長を招いてのパネルディスカッションでは、まず市及び町におけるコロナ禍の現状や変化、ポストコロナの展望についてそれぞれご講演いただいた後、脇野様にもご参加いただき、本学コーディネーターと4者によるパネルディスカッションを行いました。

今回は全てオンライン開催となりましたが、約130名という多くの方々に視聴していただきました。また、終了後のアンケートでは多くの方から「非常に有意義であった」旨の声をいただくなど、参加者の満足度も高いセミナーとなりました。

開催に際して、ご参加くださいました皆様、ご協力いただきました皆様へお礼を申し上げますとともに、今後とも流通科学研究所へのご理解とご高配を賜りますようお願い申し上げます。来年は、ぜひ、お目にかかれますことを願っております。

教職員の動き

◎出向採用人事（令和3年9月1日付）

学生部課員 三宅 明子

（出向元 九州旅客鉄道株式会社）

◎採用人事（令和3年10月1日付）

法人本部 経営企画室課員 山村 祐衣

◎退職人事（令和3年8月31日付）

助教（大学） 武曽 歩

（令和3年10月31日付）

法人本部 財務部課員 岡﨑 翔平

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

『初学者のための経営学概論』

前田 卓雄
流通科学部 教 授 編著
持松 志帆
流通科学部 准教授 共著
土井 貴之
流通科学部 講 師 共著
（同友館 2021年6月）

『知を再構築する 異分野融合 研究のためのテキストマイニング』

中藤 哲也
栄養科学部 栄養科学科
准教授 編著
（ひつじ書房 2021年7月）

外部資金等の受け入れ状況

研究助成寄付金

［研 究 者］田辺 賢一
（栄養科学科 准教授）
［摘 要］大麦βグルカンの研究
［寄 付 者］株式会社ADEKAライフサイエンス材料研究所
［受 入 年 度］2021年度
［寄 付 金 額］500,000円

［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 特任教授）
［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］2021年度
［寄 付 金 額］1,500,000円

研究助成

［研究代表者］田辺 賢一
（栄養科学科 准教授）
［共同研究者］末武 勲
（栄養科学科 教授）
［研究課題名］血糖上昇抑制効果因子を有する佐賀県農林水産物の網羅的探索
［研究助成所管団体］佐賀県産業イノベーションセンター
［事 業 名］令和3年度農林水産物・食品等の機能性研究に係る予備的研究等助成事業
［交 付 金 額］995,863円

［研究代表者］山下 雅佳実
（幼児保育学科 講師）
［研究課題名］新人保育士の生涯学習を促すための保育研修プログラムの開発
［研究助成所管団体］公益財団法人北野生涯教育振興会
［事 業 名］2021年度
生涯教育研究助成金
［交 付 金 額］1,000,000円

共同研究

［研 究 者］田中 るみこ（教育学部 助教）
産学連携 HARU研究による
［研究課題名］HARU stuck-on-designを使用した保育環境・保育教材の開発
［委 託 者］株式会社ニトムズ
［研 究 期 間］2021年4月1日～2022年3月31日

受託研究

［研 究 者］近江 雅代（栄養科学科 教授）
［研究課題名］肝疾患の治療食レシピの考案及び作成
［発 注 先］一般財団法人肝疾患研究会
［研 究 期 間］2021年6月1日～2022年3月31日
［研 究 経 費］420,000円

［研 究 者］河手 久弥（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］日本医療研究開発機構
AMED（大阪府立大学）
［研 究 期 間］2021年4月1日～2022年3月31日
［研 究 経 費］194,220円

［研 究 者］内田 和宏
（栄養科学科 准教授）
［研究課題名］大規模前向きコホートデータを基盤とした認知症のゲノム・脳画像研究
［発 注 先］日本医療研究開発機構
AMED（九州大学）
［研 究 期 間］2021年4月1日～2022年3月31日
［研 究 経 費］2,000,000円

［研 究 者］山本 朋弘（教育学部 教授）
［研究課題名］STEAM教育における問題解決型学習に関する実証研究
［発 注 先］インテル株式会社
［研 究 期 間］2021年6月15日～2022年3月31日
［研 究 経 費］1,600,000円

CELERY 2021 No.121
[編集]中村学園大学・中村学園大学短期大学部 入試広報部 [発行日]令和3年11月15日
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531[ホームページ]https://www.nakamura-u.ac.jp/[Facebook]https://www.facebook.com/NakamuraGakuenUniversity

中村学園大学 フード・マネジメント学科×大丸

新・博多おせち『新和美伝』

今回、このプロジェクトに挑戦したのは、食品ビジネスを学ぶフード・マネジメント学科の学生たち。三世代が繋がりを持てる「新・博多おせち」をテーマに、伝統的な和の味わいと若年層も大好きな洋風アレンジを融合したおせちが完成しました。伝統と新感覚を取り入れたおせちのスタイルは『新和美伝』。厳選した和と洋のメニューを詰め、目にも美しいお重になりました。お正月の集まりに、ぜひ三世代で囲んでください。

和の重

洋の重

開発に参加した学生

**〈中村学園大学
フード・マネジメント学科〉
新・博多おせち
「新和美伝」
税込21,600円**

冷凍

限定100個

(21.5×21.5cm×2段/3～4人用) ●38品
(グローフーズ製造)
[賞味期限]冷凍で2022年1月31日(月)
※この商品はお届けのみの承りとなります。
※12月29日(水)、30日(木)のお届けになります。
※冷凍商品についてはお召し上がりの前日に
冷蔵庫で24時間解凍してください。
解凍した翌日中にお召し上がりください。

中村学園大学

ご注文は大丸福岡天神店にて

大丸福岡天神店の店頭およびインターネット、お電話・FAXで注文できます。
【ご予約・お問合せ】大丸 福岡天神店
・店頭での承り場所
本館B2階　七隈線側　おせち特設会場
・インターネットでのご注文はこちら
https://tenjin.daimaru-matsuzakaya.jp/ITEM/21B176981

▼インターネットでのご注文

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、入試広報部宛にお送りください。なお、広報誌の発行は、年4回(4・7・10・1月)となります。※保護者の方には毎号送付しています。
[申込先]〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1
中村学園大学 入試広報部「広報誌定期購読申込」係

公式ホームページ

公式Facebook