

中村学園大学 中村学園大学短期大学部 広報誌

CELERY

2022.
January
No.122
[セロリ]

短期大学部
幼児保育学科1年
佐藤 陸生さん

短期大学部
幼児保育学科1年
安武 大勇さん

短期大学部
幼児保育学科1年
峯 翔平さん



花
ひ
ら
け。
。



NAKAMURA

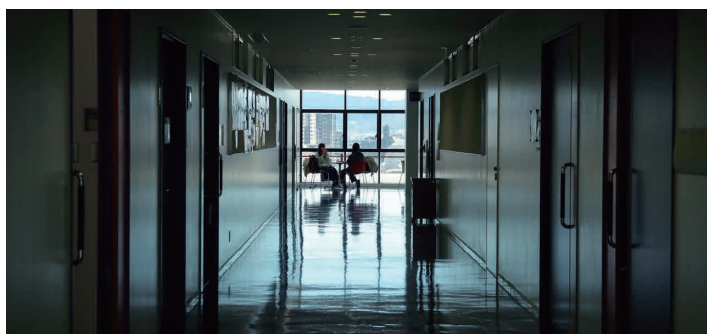
Campus OFF SHOT

vol.4

ナカムラの窓の向こう

窓から見える風景が
いつもと違って
みえることが。
ここでしか楽しめない
ナカムラの“窓の向こう”を
ご紹介します。

窓の向こうにある
もうひとつの世界。



光が
織りなす
どこか幻想的な
ワンシーン。

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.122 | 2022.1.31発行 |



01 | [Campus OFF SHOT]

02 | [食にまつわるトリビア]
災害時の食
食物栄養学科 阿部 志磨子教授

03 | [特集]
「ナカムラのSDGs」

05 | 中村学園大学・中村学園大学短期大学部
第55回霜月祭レポート
NAKAMURAファーマーズマーケット開催

08 | [卒業生インタビュー]
先輩に会いたい!
夢の木保育園 池田 祐樹園長

09 | [ナカムラの知の源]
流通科学部 流通科学科 前嶋 了二准教授

11 | [クラブ&サークル]
フード美同好会

12 | NEWS&TOPICS

食にまつわるトリビア

テーマ

災害時の食

教えてくれたのは



食物栄養学科

阿部 志磨子 教授

Profile

宮崎大学農学部卒業。九州大学で医学博士取得。九州大学医学部で助手として勤務後、中村学園大学家政学部食物栄養学科着任。その後中村学園大学短期大学部食物栄養科(現食物栄養学科)へ異動。2011年4月より現職。本学の授業では、「栄養・生化学実験」「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養生化学」「健康と栄養」等担当。2020年3月 文部科学省短期大学教育功労者表彰受賞。

A. Q.

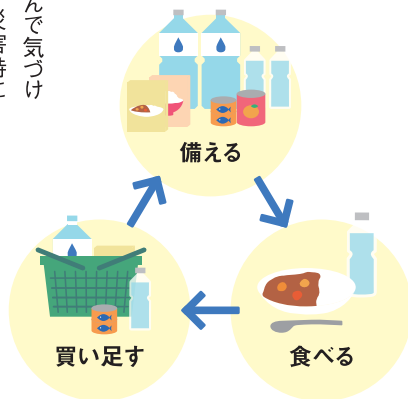
ローリングストック法について教えてください

常に一定量の食料を家にストックしておくためのおすすめの方法です。

非常食を張り切って用意したもの、しまい込んで気づけばすべて期限切れ…なんて経験はありませんか？災害時に備え、非常食は期限切れにすることなく備えておきたいもの。そこでおすすめなのが『ローリングストック法』です。

これは、普段から少し多めに食料を買っておくようにし、使った分だけを新しく買い足していくことで、常に一定量の食料をストックしておくことができる方法のこと。日本は世界の中でも自然災害が多い国なので、日頃から無理なく備蓄できる方法で非常時に備えましょう。

他にも、買っておいた非常食の期限を、せめて1年に一度はチェックする習慣を身につけるといいでしょう。期限チェックの日を例えば9月1日の「防災の日」にするなど、忘れないための工夫も必要です。



Q. どんなものを
● 備蓄したらよいですか？

A. まずは水、
そしてエネルギー源となる
主食から。

災害時にかかるがより必要とするものから順に揃えたとよいでしょう。具体的には、まずは水。これがないと人間は生きることができません。そしてもうひとつ、必ず揃えておきたいのが、重要なエネルギー源になるごはんやパンといった主食です。

水は、保存水と呼ばれるミネラルウォーターを選べば、賞味期限が5～10年と長く備蓄に役立ちます。また、主食類では、パックに水かお湯を注ぐと食べられるアルファ化米、長期間ストックしておける缶詰のパンやクッキーなどがおすすめ。水も火も不要で付属の発熱剤で温めることができるカレーや牛丼といったおいしく便利なアイテムもあるので、ぜひ活用してください。



災害時という状況の中では、食欲がなくなってしまうことも考えられます。しかし、食が進まない場合でもできるだけ食べるようにすることが大切です。そのためにも、自分の好みに合った非常食や、汁物や甘いものなど食べやすいものをストックしておくようにしましょう。

また、災害時、避難所で過ごす場合には軽い運動をすることも大切です。運動して血流を促すことで、エコノミー症候群の予防を心がけてください。

A. Q.

災害時の生活の
注意点について
教えてください

食欲がなくても
できるだけ食べることで
運動も忘れずに。

ナカムラの



中村学園では、学生・生徒・園児・教職員を含むあらゆる人々が持続可能な社会のあり方を考え、自分にできることにに関わり、アクションを起こすことが、SDGs達成への確かな一歩になると考えています。コンポストを使った「食育フードサイクリング」もその取り組みのひとつ。

幼児保育学科 向坂幸雄准教授と

「食育フードサイクリング」に参加する学生2名が、ナカムラでのSDGsについて共に考えました。



食育フードサイクリングとは？

学食「食育館」から出た生ごみを捨てるのではなく、コンポストで堆肥化。その堆肥で育った野菜を利用し、調理の際に出た生ごみは再び堆肥へ。その循環を、SDGs 達成に向けた一歩として教育の中に取り込むサイクルを回しています。

中村学園グループ各校のSDGsに関する取り組みをまとめた「Nakamura×SDGs 中村学園 SDGs サイト」



中村学園が掲げる2030年ビジョン「卒業生が活躍する次世代社会から逆算した学びを提供し、九州一社会有為な人材を育む学園になる。」を実現するために、今後もSDGsに関する様々な取り組みを行っていきます。

新たな発見が多い コンポストの取り組み

向坂：コンポストを始めたきっかけを教えてください。

白濱：コンポストのことは2年以上前から知っていたけど、なかなか一歩が出せなくて取り組めずにいました。食の分野から環境問題にアプローチすることに興味を持っていたし、身近にコンポストを始めた人がいたのでやってみようかなと思って参加したんです。

真木：私はコロナ禍で大学に行くことが限られる中で、何かしなくては...という気持ちがあつて。大学で何らかの活動に参加したいと思っていたところ、授業でこの取り組みを知って参加を決めました。

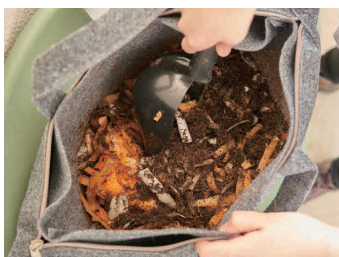
向坂：環境問題に対して具体的なアクション

ンを起こすきっかけになったのではないのでしょうか。やってみて初めて知ったことや経験したことはありますか？

白濱：やってみなくてはわからないことがたくさんあり、実際に取り組むことの大切さを実感しています。

真木：生ごみにあまり触れる機会がなかったのですが、こんなにいろいろなものが捨てられているのかと驚いています。まだ食材として使えそうな魚の切り身やお米が捨てられていることも多くて、もったいないなと思いました。

向坂：食育館から出る食品残渣を材料にしているからね。家庭では基本的に食べる分しか買わないのでそんなに廃棄物はありませんが、業務用で調理をする場合はそうはいかない。家庭とは違って多



めに用意する必要がある、売れ残ると食べられるものもたくさん廃棄されています。私が通っていた大学の食堂では、食品残渣は養豚場の飼料として再利用していました。このように生ごみを社会的に大きな規模で循環させようとすると、みんなが損をせず合意できるような仕組みをつくる必要があります。一人ひとりの気持ちだけでは動かせないという問題があるのです。

短期大学部幼児保育学科
向坂 幸雄 准教授



白濱：社会のことは自分一人では変えられないけど、周囲の人たちに「おもしろいな」と感じてもらったことで、少しでも意識を向けてくれる人を増やせたらと思います。

真木：こうした取り組みに参加したいと思っても、どこでやっているのかわからなかったり、調べるにしてもどう調べたらいいのかわからなかったりする。SNSやメディアでそのような情報の発信がもつとあると良いですよ。



中村の学びはすべてSDGsにつながっている

向坂：SDGsについて最初に学んだのはどこでしたか？

真木：私は高校です。社会貢献したいと考えている生徒を対象に、先生がSDGsに関する話をしてくださいました。

向坂：SDGs＝環境問題だと思っている人も多いけど、実はもっと広い意味。貧困の問題や教育の問題なども含まれています。地球上のいろいろな人種やいろいろな国の人みんなで、この先も持続可能な暮らしをしていくためには、地球環境や社会

的な問題を解決しておかないといけないよね、という話です。みんな「自分は何の活動もしていない」と思いがちだけど、SDGs

には食に関する目標があるので、例えば中村の栄養系の学生なら食について勉強するという活動をしていると言えます。また、SDGsには教育や経済に関する目標もあるので、教育系やビジネス系の学生も同じ。ビジネス系の学生が活躍する社会では、すべての経済活動をSDGsの理念で進めることが求められており、幅広く教養を身に付ける学修自体がまさにSDGsの基礎的な理解につながっていると言えます。そう考えると、中村の学生はみんなSDGsの具体的な目標に向かって学び取り組んでいると言えるんです。あとは、将来就職したときに、目標となっている方向をきちんと向いて仕事ができるかどうかでしょう。

白濱：もったいないですよ。すでに取り組んでいるのに、意識していないから取り組んでいないと感じるのは。

向坂：意識できていれば、就職の面接でもそういう観点で自分は勉強してきたと言える。そうすると、相手も「この人は勉強し



て資格を取得しただけでなく、広い視点で勉強してきたんだ」と捉えてくれますよね。

将来のための学びを 楽しめるきっかけに

真木：コンポストは本当におもしろくて。微生物が生ごみの分解を始めると、堆肥の温度が上がって、土から湯気が出たりするんです。

白濱：私と真木さんは別の学科の4年生と1年生なので、知り合うきっかけがなかった。でも、コンポストを通して交流ができていて、話をしながら一緒に作業するのがとても楽しいです。

向坂：おもしろいな、と思う気持ちがないと続かないしやる気もおきないですよ。コンポストに微生物が実際に生きている様子を感じることができれば、単に机の上で微生物について学ぶよりもずっとおもしろい。学びを楽しみむきつけにしてくれたらと思います。

白濱：たくさんの人にコンポストに触れてほしいです。一人で始めようと思うと大変だけど、大学で誰でもすぐに取り組めるので興味のある方はぜひ参加してほしいです。

真木：今日のお話を聞いて、私ももっと勉強しなくてはと感じました。環境問題やSDGsに関するニュースにもっと関心を持ちたいと思います。

向坂：この活動に参加している学生たちが、個人でも取り組めることを企画して他の学生にも広めていくくれるといいなと思います。そうすると、学生の視点での学びが実現できると思います。



短期大学部食物栄養学科1年
真木 和奏さん
(古賀寛成館高等学校出身)



栄養科学部栄養科学科4年
白濱 亮子さん
(中村学園女子高等学校出身)

第55回 霜月祭 レポート

11月7日(日)、『結～人と人との繋がり～』をテーマに、
「Nコンテスト」と「オンラインスペシャルトークショー」
「トラコレ福岡」「サークル紹介」をオンライン配信。
学園祭実行委員会の皆さんが会場を大いに盛り上げ、
充実した学園祭となりました。

「賢さ」を
クイズで競う出場者たち。
白熱したバトルが
繰り広げられました



「夢に向かって
がんばっていること」に
ついてスピーチ



今年初の試み!

Nコンテスト開催

昨年まで行われていた学園祭伝統の「王子様
&ミスキャンパスコンテスト」がひとつに!「Nコ
ンテスト」と名前を変え、内容も一新して開催
されました。コンテスト前には事前SNS審査も
行われ、出場者それぞれの投稿の「いいね」数
が当日の点数に加算されるといった楽しみも。
コンテスト前から大いに盛り上がりました。

ライブ配信
ならではの
緊張感が漂う会場



Nコンテスト MC担当

流通科学部
流通科学科3年
吉田 拓巳さん
(九州産業大学付属九州高等学校出身)



流通科学部
流通科学科3年
藤田 幸輝さん
(福岡県立高等学校出身)

自分が一番楽しむことで、みんな
の笑顔が広がればいいなという思
いで取り組みました。司会をする
のは初めてでしたが、やりがい
がありました。

芸能パートリーダー

流通科学部
流通科学科3年
是枝 莉帆さん
(安部高等学校出身)

トークショーの企画は、なかなか
予算も決まらず大変でした。準備
は大変でしたが、リーダーとして
関わることができたかなとい
う思います。他学年のスタッフとも
仲良くなったのが良かったです。



総合企画パート長

流通科学部
流通科学科3年
林海里さん
(光陵高等学校出身)



準備は大変でしたが、みんなが支えてくれたので無事に成功させることができました。Nコンテストも素敵な内容になりました。

学園祭実行委員長

栄養科学部
フード・マネジメント学科2年
黒木 智紗さん
(福岡県立高等学校出身)



準備に2、3か月かかったので、無事に終わりホッとしています。規模を縮小しての開催だったというところもありますが、やることをしっかり決めてきちんとやり遂げることができた学園祭になりました。

オンラインスペシャルトークショー

西川貴教

T.M.Revolutionとして数々の大ヒット曲を連発してきた西川貴教さんのトークショーを開催。多くの人を魅了するパフォーマンス力とトーク力で、ショーはオンラインとは思えない盛り上がりとなりました。



見事1位に輝いたのは、栄養科学部フード・マネジメント学科3年の松村夏萌さん。「大学生活での思い出づくりをしたいと思い参加した」という言葉どおり、学園祭の一日は最高の思い出になったようです。

グランプリ
決定



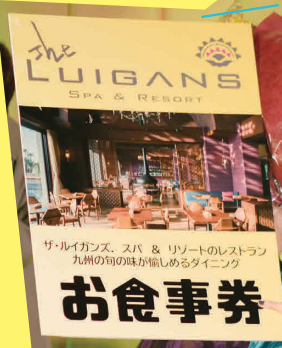
男性はスーツ、女性はドレスに着替えて一人ひとりで登場。センスを競いました

TCF 2021 トラコレ福岡

大学生など若年層で起きている消費者トラブル防止のためのイベントです。福岡市消費生活センターと中村学園大学・中村学園大学短期大学部の学園祭実行委員会が、企画段階から協力してつくり上げました。



<https://toracore-fukuoka2021.com/>



初めての試みだった「Nコンテスト」が無事に終了！実行委員の皆さんと出場者全員で記念撮影



Nコンテストリーダー

流通科学部
流通科学科3年
吉川 勇希さん
(香椎高等学校出身)



コンテストの内容が今年から変わったので不安もありましたが、開催できたので良かったです。出場者の皆さんが笑顔で楽しんでいたのが良かったと思います。

NAKAMURA ファーマーズ マーケット

2021 11/7 sun
nakamura farmers market



緊急事態宣言が明け、「NAKAMURAファーマーズマーケット」を2年ぶりに開催!コロナ禍でなかなか活動ができなかった学生たちでしたが、会場設営から運営まで多くの学生が参加し、大学で学んでいることを活かして地域の方々と触れ合う貴重な経験になりました。当日は2,000名近くの方にご来場いただき、商品を手にとって、生産者と楽しく会話をしながら買い物する様子が見られ、商品も次々と完売する盛況ぶり。「おつかいプロジェクト」のワークショップには沢山の小さなお子様連れの方に参加いただきました。



全部売れると
思っていなかったの
でびっくりです

伝統の
カレーなので
カレーさんの方に
たくさんもらって
うれしい!

大人気で
行列ができた
薬膳・食育ボランティア部の
薬膳カレーと
甘酒ゼリー

薬膳・食育ボランティア部
薬膳カレー



こんなにたくさん
つくったのは
はじめての経験

かしわおにぎり

食物研究部

用意した
450パック
すべて売り切れた
食物研究部の
かしわおにぎり



学園祭実行委員会
販売を担当!
たくさんの方の
笑顔が見れました



子どもたちが
がんばる姿に
感動しました!

お父さんや
お母さんと離れて、
自分たちで
お買い物♪

学生が
お買い物を
サポートします

おつかい
プロジェクト

幼児保育学科 櫻井セミ



たくさんの親子が
参加してくれた
おつかい
プロジェクト

卒業生インタビュー

先輩に 会いたい

さまざまな現場で活躍する
中村の卒業生をインタビュー！
先輩たちの“今”を
紹介します。

OB・OG
interview
vol.20

卒業後、保育士として
18年間現場で働いた後、
保育園を立ち上げ、
理事長兼園長として
活躍する池田祐樹さんに、
お仕事への想いを
語っていただきました。

interviewee

池田 祐樹さん

Yuki Ikeda

平成11(1999)年卒業
短期大学部 幼児教育科
(現幼児保育学科)
勤務先:社会福祉法人 信愛育成会
夢の木保育園 園長



理想の環境をつくるため
自ら保育園を立ち上げ

私が幼児教育科(現幼児保育学科)に入学したとき、科に男子学生は私ひとり。男子学生がもつと思ったらと思うこともありましたが、かけがえのない学生生活を過ごすことができました。2年間で教えていただいたことは今でもしっかりと心に残っていますし、「本当に中村でよかった」と感じています。

卒業後はいくつかの保育の現場や、主任も経験するなかで、子ども主体の保育や保護者のサポートに力を入れると職員に無理が生じてしまい、「皆の環境がよくなるためにはどうすればよいのだろう」と悩んでいました。そこで、「理想の環境をつくりたいのなら、自分でゼロからはじめるしかないのではないか」と保育園を立ち上げる決意をしたのです。



職員のシフトの作成や、福岡市とさまざまな打ち合わせなどを行うのも園長としての大切な仕事。より良い環境を整えるため奔走しています。

保育士の働きやすさと
働きたいを叶える園に

保育園の運営で最も大切なのは、安全安心な環境をつくることだと考えています。子どもたちが安全に過ごることができ、保護者が安心して預けることができるのはもちろん、私がめざしているのは、職員も安心して働くことができる場所です。保育士の働きやすさと働きたいが両立する環境になれば、それが保育の充実にもつながり、子どもたちと保護者に最善の環境を提供することができるでしょう。

保育園を立ち上げたことで、周囲からは「夢を叶えてよかったね」と言われますが、保育園の立ち上げはゴールではなくスタート。開園から1年半が経ちましたが、まだまだより良い環境をつくっていけるようがんばります。



夢の木保育園が掲げるのは“個性の芽を摘まない”保育。一人ひとりの子どもの“好き”が育つ体験にたくさん出会ってほしいという願いを込めています。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

人口減少などの地域課題を 関係人口の構築によって 解決していく取り組みを

流通科学部

流通科学科

前嶋了二准教授

長年、観光業界の第一線で働いた経験を活かして

地域の課題解決に向けた取り組みを行ってきた

流通科学部流通科学科の前嶋准教授に、

ご自身の研究や講義・ゼミでの活動について

お話を伺いました。

先生の経歴・研究内容を 教えてください

中村学園大学に来る前は、JT Bに34年間在籍していました。そのうち半分の年間は自治体や観光団体に出向していたほか、イタリア、スペイン、スイス、フランスの在外支店でも勤務。さまざまな経験をさせていただきました。在職中から国や自治体の調査事業、大学での講義を引き受けて教えるに行くこともあり、将来的には教育・研究に取り組みたいという目標があったので、今はその思いが叶った状態です。

私の主な研究は、人口減少地域

の課題を「関係人口」の構築によって解決していくこと。「関係人口」とは、その地域と関わりやつながりを持ち、地域外に住みながら

関与・支援し続ける人たちのことです。例えば、私が観光戦略担当をしていた大分県佐伯市には、人口15人、ネコ100匹という「深島」があり、そこは島だけでは人もネコもコミュニティを維持できない状態でした。そこで、深島を支えるため、観光に訪れる人に購入していただける『深島ねこ図鑑2019』を企画し販売しました。深島とネコ三匹二匹を丁寧に紹介したこの図鑑は、メディア、SNSでも多く取り上げられ、島を訪れ



うきはのつづら棚田を眺めながら、その棚田でつくったお米や地元食材を味わった贅沢なひととき。「フードツーリズム」を自ら体験することで、その魅力を実感してきました。

私の講義やゼミでは、地域に目を向け、生産地を中心とした人口減少地域の「関係人口」を増やす取り組みを学んでいただけたらと考え、実践的な活動を行っています。先日、その学びの一環として、学

講義やゼミでは どのような活動 を行っていますか？

る観光客も増えました。また、図鑑の注文は、大分に次いで関東・関西の都市部から多く、遠くは北海道からの購入もあつて、50万円もの寄付をされる方も現れました。他にも獣医師や清掃のボランティアなど、この図鑑をきっかけに深島は島外からさまざまな支援を得て、住民とネコのコミュニティを維持しています。

グローバル、 ローカル両方の視点と 知識を大切に、 自分の座標軸を持って 生きる人になってほしい

生たちと、うきは・柳川でフードツーリズムのフィールドワークを実施しました。うきはでは果樹園で生産者の話を聞いたり、棚田で地元食材をつかった料理を作ったり、さつた地域の方々と交流をしたりしました。その土地でしかできない体験を通して、生産地と都市を結ぶ「食」と、それを作っている「人」がいかに重要であるかを学生たちは実感したようです。柳川では、「観光まちづくり」をテーマに「食」を介して地域住民と交流できる体験型観光を企画、実施しました。

日本社会が抱える人口減少と超高齢化の進行は大変深刻です。現在は人口が増え続けているこの福岡市でも、2035年ごろには減少局面に入るといわれています。



前嶋ゼミでは、持続可能な観光まちづくりをテーマとした「大学生観光まちづくりコンテスト2020」に参加。柳川で海苔すき、川下りなどを体験し、地域の特産物をつかってお弁当づくりをする旅を企画し、実施しました。外国の方8名に参加していただきました。



す。これからを生きる学生たちは、必ずその問題と対峙するときにきます。

グローバル、ローカル両方の視野と知識をもちつつ、地域の課題をしつかり考え、取り組むことができる人材に育ってほしいというのが私の思いです。

自分と家族が過ごす場所が人口減少や経済の停滞に直面しても、本当に幸せといえるものは何か。自分の座標軸を持って生きていけるようになってくれたらと思います。

今後の目標について 教えてください

中村学園大学の特色のひとつである「食」を取り入れた『フードツーリズム』という科目を磨き上げていきたいです。さらに、私の研究分野のひとつでもある、MICE（企業の会議や報奨旅行、非営利団体の会議、見本市やスポーツ・文化イベントなどのビジネスイベント）に関する講義を行う大学が少ないので、ビジネスツーリズムの世界についても学習してもらえようようにしたいと思っており、長期のインターンシップなどを実施しています。

また、ゼミ活動では、学生一人ひとりが自分の興味がある分野を研究する過程で、多くの人と接して学び、社会で必要なコミュニケーション能力を磨いてほしいと思います。

Profile

前嶋 了二 准教授 Ryoji Maeshima

九州大学法学部（政治学専攻）、同大学院経済学府産業マネジメント修士（MBA）卒業。1985年㈱JT入社。国内支店の他イタリア、スペイン、スイス、フランスの在外支店勤務。福岡市、北九州市、熊本市のコンベンションビューローでの国際会議誘致、長崎県庁でのクルーズ船・訪日観光客誘致戦略を担当。2019年4月より現職。「世界持続可能な観光協議会（GSTC）」認定NPO「Travelife」公認審査員。

フード美同好会

フード・マネジメント学科に所属する
学生たち中心にフードロスの削減に取り組む
『フード美同好会』を紹介!



地域団体とのコラボや

レシピ考案、動画作成など

幅広く活躍

社会の課題を掘り起こし、
私たちにできることを
実践しています!



栄養科学部フード・マネジメント学科に所属する学生たちで結成された『フード美同好会』は、31名のにぎやかな同好会です。フードロス削減のための活動を主に行っていること、福岡市やJA福岡といった団体とのコラボ活動を行っていることが特徴です。最近では特に福岡農業女子『Happy Farming』(いいつちやない福岡) (通称:はぴふあむ)と行う活動が盛んに。天神で開催されたマルシェでは、はぴふあむと九州経済連合会の出店ブースで販売のお手伝いをするなど、さまざまな活動を行っています。

「マルシェでは、販売だけでなく陳列も任せていただき、とても勉強になりました」とメンバーたち。商品の良さを知ってもらうための声掛けやお客様とのコミュニケーションなど、このサークル活動ならではの経験を通して多く



ユーチューブチャンネルを開設し、動画をアップする活動をスタート。牛乳消費レシピなど、フードロス削減につながるレシピを紹介しています。ぜひチェックしてください!

の学びを得ています。他にも、企業からの依頼で農業体験ツアーの企画を提案するなど、活動内容は進化中。今後は、生産者の方々取材し、動画を作成してInstagramに投稿する活動も予定しています。学生目線で社会課題を発掘し、その解決に向けて行動すれば、周囲から感謝される、そうした喜びを体感しています。



授業とは違う実践経験を通して、マーケティング力やコミュニケーション力がアップ。



生産者の方のお話は興味深く、フードロス削減の活動へのヒントにもなります。

「ナカムラ食育フードサイクリング」始動！ ～コンポスト講座を開催しました～

令和3年10月20日、NPO法人循環生活研究所の理事 木村真知子さんを講師にお招きし、「はじめてのコンポスト講座」を、本学内にて開催いたしました。本学の学生、教職員が参加しました。

講義では、まず最初に、「LOCAL FOOD CYCLING」活動について紹介がありました。この活動のテーマは『土の改善と日々の暮らしを繋げて安全な野菜をつくる』ことです。食事から出る生ごみを独自のコンポストを使用して堆肥にし、おいしい野菜をつくる良質な土へと循環させる活動です。

木村さんは、半径2キロ圏内を「物事



を、自分ゴトで捉えることができる範囲」と位置づけ、「半径2キロ圏内の小さな循環」をまちなかに多く作り出し、その循環が継続できるように活動を支えるコミュニティの重要性を説明されました。

活動紹介のあとは、参加者全員で、現代と昔の暮らしを表した絵を比較して、私たちの生活環境、ライフスタイルがどう変化したのか意見を出しあいしました。木村さんからは、生活に不可欠な水、そして水と深くかわる「土」について、その循環の大切さに触れながら、詳しく説明していただきました。

講義のあとは、バッグ型コンポストを使用した堆肥作りがスタートしました。適量の生ごみを基材に入れる作業に苦戦した参加者もいましたが、この作業を無理なく長く継続するためにはどんな工夫をしたらいいか、具体的に考えるきっかけになりました。

今後はこの事業に参加する学生たちが、このコンポストを大切に管理し、土をつくり、野菜を育てる予定です。

本事業は、学園におけるSDGsの達成に向けた取り組みのひとつです。中村学園大学というコミュニティで、学生と教職員が一緒になってコンポストの継続を目指します。

P.33「特集」ナカムラのSDGs」でもこの取り組みを紹介しています

流通科学部4年生デザインの 「ダルマみくじ袋」がデビューしました！

10月22日より流通科学部手嶋ゼミの学生が企画・デザインした「ダルマみくじ袋」の導入が「太宰府天満宮参道 甘木屋」(<https://www.amagiya-dazaiu.com/>)にて始まりました。

この企画は、学生たちの「コロナ禍により観光客・参拝客の減少に苦しんでいた太宰府を盛り上げたい」「太宰府名物梅ヶ枝餅のPRをお手伝いしたい」という想いからスタートしたもので、この想いにご賛同いただいた甘木屋様のご協力により実現しました。

学生たちが企画したのは、縁起のいい「ダルマ」を用いた梅ヶ枝餅のパッケージデザインです。「ダルマ」のおなか部分には梅やうぐいす、牛など太宰府にちな



んだイラストが、袋の裏面にはイラストの意味(メッセージ)が書かれています。どのイラストが当たるかは運次第！ということと「ダルマみくじ袋」と名付けました。

10月22日、23日、24日には企画に携わった学生が店頭でPR活動を行い、お客様からは「かわいい」「孫にも買っていつてあげよう」「無事に受験が終わるまでお守りにします」といった嬉しい声を聞くことができました。

「ダルマみくじ袋」は今後も甘木屋様にて使用していただきます。太宰府へ参拝される際は、ぜひお立ち寄りください。



UR都市機構(荒江団地)×サイクルイーツ×キャリア開発学科 産直の新鮮野菜販売イベントを実施しました

令和3年10月30日、キャリア開発学科の学生がUR都市機構(荒江団地)との連携事業として「産直の新鮮野菜」の販売イベントを実施しました。

このイベントは、フードロスに取り組み「サイクルイーツ」にご協力いただき開催しており、新鮮野菜の魅力を知っていただくと同時に、購入いただくきっかけ作りを目的としています。

イベントには、多くの地域の方々にお越しいただきました。販売前から集まって下さり、販売からすぐに売り切れる商品もあり、とても賑わいました。野菜販売を通して学生と地域の方々との間で交流が生まれ、温かく、笑顔溢れる空間がありました。

よりよいイベントにするため、前回の野菜販売の反省点を生かし、試行錯誤し



フード・マネジメント学科ゼミ活動く伊都菜彩との 商品企画プロジェクト始動!

フード・マネジメント学科の食を通じた地域振興をテーマとする株田ゼミの3年生8名が、「伊都菜彩」とのコラボ企画に取り組んでいます。

「伊都菜彩」はJA糸島が運営する産直市場で、糸島産、糸島在住の生産者による農産物・水産物や加工品が販売されており、売上高は全国の直売所第1位を誇ります。

このプロジェクトでは、「伊都菜彩」で販売されている農産物等を利用した商品を学生がプロデュースすることを目標としています。

令和3年11月8日、株田ゼミ3年生が伊都菜彩を訪ね、キックオフが行われました。「伊都菜彩」の説明をいただいた後、実際に店舗でどのような商品が販売されているのか、糸島ならではの商品はどんなものがあるのか、それらを使用したどんな商品が考えられるのか、実地調査を行いました。

新鮮な朝採れ野菜はもとより、海鮮類、加工品、乳製品、スイーツなど、沢山の販売物をくまなく見て回り、気になる商品はメモしていききました。

後半のブレインストーミングの時間では、各自がピックアップした商品を挙げていき、どんな商品に展開していくか、アイ



デアを出し合いました。

牡蠣、糸島牛、きくらげ、伊都物語、みかん、セロリ、カツオ菜など、糸島ならではの商品が挙げられ、シチュー、カレー、スープなどに展開してはどうか、という意見が出されました。

今後は、食材の組み合わせをさらに試行錯誤し、実際に味は美味しいのか、商品化できるのか、コストは適しているか、など具体的な検討を行い、提案する商品案を絞っていく予定です。

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

研究助成

〔研究者〕 熊原 秀晃
(栄養科学科 教授)
〔研究課題名〕 加速度センサ内蔵活動
量計による身体活動評
価指標の国際標準化:
装置間キャリブレーション・アルゴリズムの開発
〔研究助成所管団体〕 公益財団法人鈴木謙
三記念医学科学応用研
究財団
〔事業名〕 令和3年度調査研究助成
〔交付金額〕 1,000,000円

〔研究者〕 熊原 秀晃
(栄養科学科 教授)
〔研究課題名〕 若年成人における歩行
および同等速度のジョ
ギングによる座位行動ブ
レイクが食後血糖・脂質
動態に及ぼす急性影響
〔研究助成所管団体〕 公益財団法人石本記念
デサントスポーツ科学振
興財団
〔事業名〕 第44回(2022年度)自
由課題学術研究優秀
入選
〔交付金額〕 500,000円

受託研究

〔研究者〕 浅岡 由美
(流通科学研究所 所長)
〔共同研究者〕 音成 陽子
(流通科学研究所 研究員)
持松 志帆
(流通科学研究所 研究員)
坂本 健成
(流通科学研究所 研究員)
〔研究課題名〕 筑前町北部地域振興に
関する調査研究

〔発注先〕 筑前町
〔研究期間〕 2021年7月1日～
2022年3月31日
〔研究経費〕 1,000,000円

〔研究者〕 山本 健太
(フード・マネジメント学科 講師)
〔研究課題名〕 大豆発酵食品中のアル
コール濃度の変化につ
いて
〔発注先〕 中村学園事業部
〔研究期間〕 2021年10月22日～
2022年3月31日
〔研究経費〕 176,000円

研究関連契約

〔研究者〕 坂本 健成
(流通科学研究所 研究員)
〔共同研究者〕 浅岡 由美
(流通科学研究所 所長)
〔研究課題名〕 地方の鉄道路線の活性
化に向けた調査業務
〔発注先〕 九州運輸局
〔研究期間〕 2021年10月18日～
2022年3月31日
〔研究経費〕 979,000円

一般社団法人全国栄養士 養成施設協会会長表彰

令和3年11月、島田 淳巳教授(食物栄
養学科)が一般社団法人全国栄養士養成
施設協会の会長表彰を受賞しました。
長年にわたり、本学において栄養士育
成に尽力された功績が認められ、表彰さ
れました。



教職員の動き

◎退職人事

(令和3年12月31日付)

助手(大学)

学生部主任推進役

連携推進部課員

入試広報部課員

川崎 遥香

浅見 充

蚊野 准弥

光野 恭平

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

「科学絵本シリーズ 冬の宇宙への旅 ～オリオン座とその周辺の天体～」

新井 しのぶ 教育学部 助教 共著
(三恵社 2021年11月)

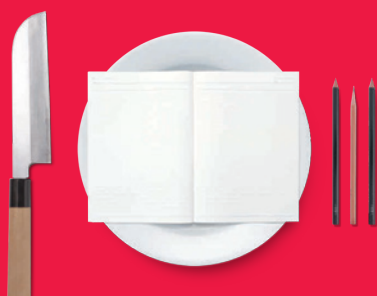


「非営利組織会計の 基礎概念利益測定の計算構造と 財務報告」

日野 修造 流通科学部 教授 単著
(中央経済社 2021年9月)



昼と夜の、



二刀流。

就職の幅を広げる、
ダブルスクールのご案内。

中村調理製菓専門学校 調理師科夜間コース

中村学園大学・中村学園大学短期大学部

在学生対象ダブルスクール

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

■募集学科および定員

募集学科	修業年限	入学時期	募集定員	願書受付期間
調理師科夜間コース	1年6ヶ月(最短)	2022年4月	40名	2022年1月19日(水)～3月4日(金)

■選考方法

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

■受験料 なし

出願書類提出先 中村学園大学 学生部
(願書・パンフレットも設置しています)

問合せ 092-851-2593

調理師
免許取得

最短
1年6ヶ月



学校見学会 随時開催!

コース案内・学校案内
※QRコードより申込フォームにて
お申込みください。



中村調理製菓専門学校

OPEN
CAMPUS

来場型 & オンライン型 開催!

事前
申込制

(保護者来場可)

2022
3/12 SAT10:00 — 16:00
(9:30 受付開始)ナカムラに
行ってみよう編予約受付
スタート 2/10 10:00-予約は
こちら本イベントは事前申込制
です。一部のプログラムは
参加予約が別途必要です。

来場型 PROGRAM

- ▶ 要予約 「高校生×大学生」探究学習ワークショップ〈生徒のみ〉
- ▶ 要予約 授業体験〈生徒のみ〉
- ▶ 生徒対象説明会 大学紹介、入試説明
- ▶ 保護者対象説明会
- ▶ 学科紹介ブース ナカムラの学生とフリートークできる!

ほかにも

キャンパス自由散策
サークルステージ
学食でランチ
寮の自由見学も!

ONLINE

2022
3/12 SAT10:00
オンデマンド
配信スタートナカムラを
のぞこう編参加は
こちらオンライン
PROGRAM

- ▶ 学科紹介ムービー
- ▶ オンライン
キャンパスツアー
- ▶ 先輩たちのトークセッション
勉強、サークル、アルバイト…
ナカムラのキャンパスライフについて、
あれこれトーク!

中村学園大学 中村学園大学短期大学部

〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1

入試広報部 TEL 092-851-6762 (直通)