

CELERY

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.128
2023.DECEMBER



花
ひ
ら
け。
。

持続可能な食の提案

食も社会も世界も。

ナカムラの知の源

先輩に会いたい

第57回霜月祭

NAKAMURAファーマーズマーケット

NEWS&TOPICS

ナカムラのひと

食も社会も世界も。

That makes sense!

今回
教えてくれたのは



短期大学部 キャリア開発学科
石橋 慶一 教授

Profile

九州工業大学大学院情報工学研究科博士
後期課程単位取得満期退学、博士(情報工
学)。2003年4月久留米市立久留米商業高
等学校教諭、2012年4月、福岡工業大学
短期大学部ビジネス情報学科准教授。2019年
4月、中村学園大学短期大学部キャリア開発
学科准教授、2023年4月より現職。研究分野
は経営学、知能情報学、社会心理学。本学の
授業では、「プロジェクト実践I」「情報処理A」
「文書作成演習」等を担当。

Q. 情報セキュリティで特に気をつけなければならないのは、どういうことですか。

A. 持続可能な経済発展や質の高い教育に欠かせないICTインフラの整備において、情報セキュリティ対策は重要な課題です。中でも特に気をつけたいのが、フィッシングです。

情報化社会と言われる現代では、インターネットで買い物をしたり、ネットバンキングを利用したりすることが増えてきました。このようなインターネットのサービスを利用する時にはIDやパスワードを入力して本人確認を行い、また、インターネットで買い物をする際にはクレジットカード番号などの入力も行います。フィッシングとは、金融機関等の実際のWebサイトや正当な電子メールなどを装い、IDやパスワード、口座番号や暗証番号、クレジットカード番号などを不正に入手することです。

Q. 具体的にどのような方法でフィッシングが行われるのですか。

A. 送信者を詐称した電子メールを送りつけたり、メッセージアプリやSNSの投稿サイトなどを通じて偽サイトに誘導したりします。

例えば、自分のメールアドレスに実在する金融機関になりましたメールが届きます。メール本文の内容は「本人確認のため」や「バージョンアップのため」等いろいろな理由をつけて、メール内にあるリンクをクリックさせようとしているのが特徴です。そのリンクをクリックして表示されるログインページは偽物。本物をつくりだしているのに注意を払わないと正しいページだと思い込み、入力した情報を盗まれることとなります。また、最初に偽物のページにログインさせて情報を入力するとエラーを起し、その後、正規のページにアクセスし正常にログインさせることで、被害を気づきにくくする巧妙な手口もあります。

テーマ

「情報セキュリティ」



Q. フィッシングを回避するためには、どのようにしたらよいでしょうか。

A. 常に危機感を持ち、不審な点にしっかりと気づくことができれば回避することができます。

不審な点としてまず着目すべきは、差出人のメールアドレスと書かれています。フィッシングの場合、差出人のメールアドレスは実際に利用している金融機関等のものではありません。冷静に差出人のメールアドレスを確認することが大切です。また、金融機関等に登録している自分のメールアドレスではない他の自分のメールアドレスにメールが届いた場合も要注意。「ひょっとしてフィッシングでは？」と常に危機意識を持ちましょう。フィッシング対策機能があるセキュリティソフトを入れることもおすすめです。

Q. その他に、情報セキュリティで注意することはありますか。

A. 企業だけでなく個人も標的にしたランサムウェアの被害が拡大しているので気をつけましょう。

ランサムウェアとは、コンピュータ利用者のコンピュータ内のデータにロックを掛けて使えないようにして、それを解除するために金銭などを要求する身代金請求型の不正プログラムです。ランサムウェアの主な感染経路は、Webサイトから、メールに記載されたリンクや添付ファイルからなどです。感染した場合は、金銭を払っても解除される見込みはほとんどありません。データを元の状態に戻すことはほぼ不可能だとされています。そのため、日頃からバックアップをしっかりと取っておくことが大事です。

9 産業と技術革新の基盤をつくろう



Nakamura × SDGs

本学の取り組みはこちら▶



可能な持続食の提案

Sustainable food proposal

栄養科学部フード・マネジメント学科



豆腐の製造過程で出るおからは栄養面で優れていますが、かなりの量が廃棄されています。

栄養科学部フード・マネジメント学科

4年の平田匠さんは、

そんな現状を変えたいという思いを抱き、自ら開発した生おから100%ケーキの製造販売で起業し、

本格的な事業をスタートさせます。

高栄養のおからがたくさん廃棄
その状況を少しでも変えたい

普段家庭でおから料理を食べていた平田さん。アレルギー体質で普段から食べるものには気を付けていたといいます。

「でも、おからはスーパーなどであまり売られていません。そのことを不思議に感じ調べてみると、年間約70万トンのおからが生産され、その約9割は飼料用に使われていました。驚いたのは、おからは栄養価が高く低カロリーでヘルシーなのにも関わらず、残り1割のうち食用になるのはごくわずかで、年間約3〜6万トンが廃棄されていたことです。もったいない状況を少しでも変えたいと思いました」と話します。そこから「おからを使った身体と環境に優しい商品を開発し、気軽に健康にいいものを食べたい」と思っている人の役に立ちたいという夢が生まれたのです。（※日本豆腐協会資料より）

試行錯誤を重ねて完成させた
こだわりの生おから100%ケーキ

平田さんは食と経営を学びたいと栄養科学部フード・マネジメント学科に入った当初から起業を視野に入れており、1年次からダブルスクールで中村調理製菓専門学校に通い調理師免許も取得しました。用松ゼミに属し卒論のテーマをおからの商品開発や販売を目指した「身体と環境の健康」とし、平田さんの志に賛同したゼミ仲間の篠原来瞳さん、湯通堂雅恵さんと一緒に取り組みを続けてきました。

学生や教職員による試食とヒアリングを実施しながら130回以上の試作を重ねて生まれたのが、パウンドケーキタイプの「生おから100%ケーキ」です。油はこめ油、甘味料はアガベシロップとココナツシユガー、塩は天然塩と、食材選びにも徹底的にこだわっています。もちろん添加物は不使用。近年注目されているグルテンフリー、低糖質です。

現在、ブレイン、レーズン、うま塩と3つの味のレシピを完成させています。380食分を用意し学内で開催した試食会でも美味しいという声が多く聞

かれました。また11月に開催された学園祭で1カット150円（学祭特別価格）で販売し好評を博しました。アレルギーの方はもちろん、ダイエットなどの身体づくりでカロリーや糖質、脂質を気にされている方、健康を意識し添加物を避けたい方、血糖値を気にされている方、手軽に健康にいいものを食べたい方など、それぞれの悩みを抱えた方でもみんなと同じ商品を食べることができると。そんな想いを込めて日々試作に取り組んでいます。

規格外の無農薬野菜を使った商品も
いつかボランティア団体を事業に

平田さんは卒業と同時に事業を本格的に開始できるよう準備を進めています（会社名・V&E create）。自動販売機での販売をベースとする見通しで、1月中旬にクラウドファンディングを開始し、SNS発信にも取り組む予定です。「フード・マネジメント学科で、食についてはもちろん、起業に必須の経営学や経済学を学べたこと、SDGsにも力を入れている用松先生の指導を受けられたことは、生おからケーキのコンセプト設定や事業計画

などに活かされています。日本ケンタッキー・フライド・チキン株式会社の社長を務めた近藤様をお招きして行われた授業も忘れられません。食と経営のオーソリティーに、積極的に質問をしてビジネスモデルや戦略など貴重なお話を聞くことができて有意義でした」。

平田さんは先々のプランもいろいろと描いています。「商品に関しては、全国の規格外の無農薬野菜やフルーツを使ってバリエーションを増やしていきたい。更にその先には、海外で需要が伸びている豆腐市場のおからも使い、海外の健康志向の方にも食べていただける商品を開発したい」と目を輝かせます。事業拡大を成功させ強固な経営地盤を築いた

先も見据えています。「最終目的である、貧しい子どもたちに手を差し伸べるボランティア団体の事業化も実現させます」ときっぱり。平田さんの取り組みは本学の「SDGs活動奨励金制度」「スタートアップ奨学金」にも採択されています。



ブレインの生おからケーキには、ナッツ類をトッピングしています。平田さんはこれからレモン味の試作も進めていくということです。



ゼミの仲間と一緒に「生おから100%ケーキ」の本格的な販売となった学園祭。『学外の方にも食べてもらえてうれしい』と平田さん。

短期大学部食物栄養学科

つなげる

Connect

短期大学部食物栄養学科では、より体験型学習を取り入れた現場教育を推進するプログラムを展開しています。その中の一つが食の循環を実践・指導できる人材づくりを目指した、「食の循環型学習」の取り組みです。学生が運営する「4号館食堂」を起点に、様々な連携が生まれています。

コンポストで生ごみを堆肥化 学内農園を整備し土づくり

食物栄養学科では調理実習や給食管理実習（大量調理）で生ごみを捨てずに回収してコンポストバッグに入れて堆肥化しています。

コンポストバッグで作った堆肥は、学内にある農園での野菜栽培のほか幼児保育学科の畑の肥料としても活用しています。この学内農園は、食の循環型学習のために学生たちが自ら土を掘り起こして耕しました。自生していたツワブキは下処理をして佃煮などに、ビワの実も収穫してコンポートにしてゼリーに。これらのメニューは給食管理実習の一環で学生が運営する「4号館食堂」で提供されました。農園の土づくりを終えた後は、トマトやピーマンなどの野菜やローズマリーやミントなどのハーブを植えました。学生たちは水やりなど農園の管理を続けながら育てた作物を収穫し、それらもまた4号館食堂での調理に活用しています。

福岡県認定の食品ロス削減マイスターでもある食物栄養学科の宮原葉子講師は「学生たちに、生ごみを堆肥化して野菜を育て、それを調理して提供・試食することを体験して、食の循環を自身の中に刻み込んでほしいという思いで食の循環型学習に取り組んでいます。」と話します。

生ごみの有効利用でCO₂量の削減 学生の意識の変化・実践力もアップ

2023年度前学期（約4ヶ月間）の調理実習で約310kgの生ごみが生じ、作成できた堆

肥量は約63kg。「水分を含む生ごみを焼却する時に多くのCO₂を排出する点も問題なのですが、約310kgの生ごみを堆肥化させたことで約152kgのCO₂量が削減できた計算になります（NPO法人循環生活研究所の試算式より）。これはおおよそ東京・大阪間を乗用車で移動した際に排出されるCO₂量に当たります」と宮原講師。

さらにこう言葉を続けます。「前学期後に実施した学生アンケートからは、学生たちの意識の変化や実践力のアップが目覚ましいことが分かりました。給食管理実習や4号館食堂の料理に活用している規格外野菜や、各ゼミで研究している未利用食品からの学びも大きいようですねを感じます」。

規格外野菜や未利用食品も活用 シオフキ貝を用いたレシピ開発も

給食管理実習や4号館食堂では、JA福岡市の直売所「博多じょうもんさん」から規格外野菜や賞味期限が過ぎていても美味しく食べられる野菜、自治体等から未利用食品の提供を受けるなど、様々な組織のご協力をいただいています。宮原講師は「その中で野菜の形が多少変でも美味しさには変わりがないのでこんな使い方をしようというレシピを考えたり、本当はまだ食べられる食材が廃棄される食品ロスの背景を考えたり、学生にはいろんな学びや気づきがあるはずです」と語ります。

福岡県水産海洋技術センターなどの協力で未利用食品である柳川産「シオフキ貝」もたくさ

ん提供していただきました。シオフキ貝は塩味が強く砂抜きに手間がかかることなどから食料として認知度が低く、一般にはほとんど流通していません。しかし丁寧に下処理をすれば美味しく食べられます。

4号館食堂では献立にシオフキ貝を使った味噌汁やすまし汁、チャウダーを取り入れ好評でした。これらのメニューを考案したのは、柳川産シオフキ貝を用いたレシピ開発を通じて食品ロス削減に取り組む仁後ゼミのメンバーです。仁後講師とゼミ生はシオフキ貝の活用について継続的に調査・研究をしており、今年4月に柳川市でシオフキ貝を使った調理講習会を実施。また10月には柳川市にある「やながわ食の学校（柳川むつこうランド内）」で、福岡県水産海洋技術センターや柳川市水産振興課など関係者にシオフキ貝を使ったレシピの報告会を開催しました。この時に提案したのは、和風パスタ、クリームパスタ、海苔ボンゴレの3種類の冷凍パスタです。「シオフキ貝の食感が活かされている」等、いずれも高い評価をいただきました。

地域や企業との連携を強めつつ これからいろんな輪を広げて

4号館食堂に豚肉を提供していただいている「南州農場」（鹿児島県）様はSDGsの意識が高い会社で、荒れた土地を整備して豚の飼料となる麦を自家栽培しています。飼料となるのは通常は残滓になる外皮部で、それ以外を全粒粉に加工しています。「その全粒粉を有効活用してほしいと提供していただいたので、私のゼミ



食物栄養学科の宮原 葉子 講師

で全粒粉を使ったお菓子を開発することに。スペインのお菓子であるボルボローネやシフォンケーキを完成させました」と宮原講師。ボルボローネは学園祭で販売され大好評でした。

「南州農場様での子どもが集まる麦ふみのイベント時にこのボルボローネを子どもたちにプレゼントしようという話も進んでいます。給食レシピコンテスト(主催: Eatreat、協賛: カゴメ株式会社)に参加した食物栄養学科の2年生全員に、カゴメ株式会社様から実際に給食現場でも使われている商品のサンプルをご提供いただき、レシピを考案しました。食材等を提供していただいている皆様に感謝をお伝えするような気持ちで、私たちは学科の学びを活かした商品開発やレシピの考案、イベント等のサポートなどでお役に立ち、さらに連携を強めていけたらと思っています」。

宮原ゼミでは、新たに、ゼミ生が地域に出て食品ロス削減をテーマにしたエコクッキングを実施したり、地域の方の食品ロス削減の取り組みを調査するなど交流を広げるプランを進めています。今後も4号館食堂を起点にいろいろなつながりの輪が広がっていきそうです。

柳川での仁後ゼミの活動

仁後ゼミでは「柳川の食材を活かした新たな食開発」をテーマに未利用食品シオフキ貝を使ったレシピを開発しています。



柳川に行ったゼミ生の成果報告会の様子。



仁後ゼミ生は柳川市の「柳川むつこうランド」内で、有明海の伝統漁法「くもて網漁」を体験しました。

ゼミでの学びの実践

4号館食堂で提案



4号館食堂の献立のなかにゼミで開発したレシピを取り入れて提供しました。

学生が運営する4号館食堂



4号館食堂では、学生が食材の発注、献立づくり、調理、接客、片付け、お金の管理まで行います。



4号館食堂で提供される、野菜 200g 以上、塩分2.5g未満のヘルシーランチ(500円)は学外のファンもたくさん。



付属保育園の園児とサツマイモを植えました。



耕した土にコンポストでできた堆肥を混ぜます。



鍬(くわ)や鋤(すき)を手に、学内農園の整備に汗を流しました。

企業様からのご支援



「博多じょうもんさん」から提供いただいた野菜は、給食等で使い切れなかった分を学生に無料で配布しています。

学生への支援

宮原ゼミの活動

食堂へのご支援をきっかけに南州農場の全粒粉を使ったお菓子のレシピ開発がスタートしました。



ボルボローネ



シフォンケーキ

学びの実践



ツワブキの佃煮



ピワゼー



収穫した野菜のピザ

農園で収穫した野菜を調理に活用しています。



食べ残しだけでなく卵の殻や野菜の皮など調理過程で出る生ごみもコンポストへ。

コンポスト



短期大学部キャリア開発学科

伝える

Communicate

短期大学部キャリア開発学科では、「フィールドワーク」科目の活動の一つとして、地域に向けた食品ロス削減商品販売のイベントの企画・実施を行なっています。その取り組みが評価され、2023年10月、「福岡県食品ロス削減優良取組知事表彰」を受けました。

ビジネススキルを修得する科目で食品ロス削減商品を販売

「フィールドワーク」は、学生が地域（NPO法人、行政など）と連携したチームでの活動、異世代とのコミュニケーションなどさまざまな経験を通して、ビジネススキルを身に付けることを目的とした科目です。その活動の一つとして、連携協定を締結しているUR都市機構の団地等での産直野菜や食品ロス削減商品の販売イベントを開催しています。産直野菜、食品ロス削減商品の調達には株式会社CYCLE様にご協力いただいています。

最初はUR団地に住む高齢者の方が買い物に不自由されている問題を受け、団地内での産直野菜の販売をメインに行なっていました。学生が、株式会社CYCLE様の食品ロス削減商品のマルシェのお手伝いに行ったことがきっかけで、まだ食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス削減商品」の販売も手掛けるようになりました。

食品ロス削減商品とは、消費期限間近で店頭に出せない商品や、賞味期限を過ぎていてもまだ安全に食べられる商品のことで、主に缶詰やレトルト食品等です。

担当の藤島淑恵教授は「学生たちがこの販売に関わるのは、持続可能な社会について学ぶ良い機会になると思います。食品ロス削減商品について正しく理解し、お得に買うことが食品ロス削減の一助になることを地域の皆様にお伝えしたいと考えました」と話します。

チラシやポスターなども作成 分かりやすく説明することも大切に

学生たちは賞味期限と消費期限の違いや賞味期限切れ商品の安全性などを多くの人に理解してもらうために、イベントチラシやポスターを制作し、チラシのポステイングも実施。イベントに來られた方などに声掛けして、直接説明も行います。販売イベントには毎回100人以上の住民が参加。各回600点〜1000点を販売し、食品ロス削減量は約40〜50kgになっています。

「もともとSDGsや食品ロスに関心を持っていた学生も多く、活動するにつれて理解を深め、自分事として捉えるようになる様子が見て取れます。何より学生たちが皆、食品ロス削減商品の販売という地域貢献活動に意義と喜びを見出し、今後は新しい1年生メンバーも加わり、さらに充実した活動になる予定です。」



新鮮な野菜の美味しさを知っていただくことで、農家の方の支援につながれば、という思いも産直野菜の販売には込められています。



販売するのは缶詰や調味料、レトルト食品など主に加工品です。

活動に新しく1年生メンバーが加入！

それぞれSDGsや食品ロスには興味・関心を持っていたという1年生の皆さん。

活動の中で、理解を深め接客のスキルを磨きながら、幅広い年代の人に食品ロス問題について伝えています。

学内でも販売のイベント企画・実施が
できたらいいなと思います。



キャリア開発学科1年
宮司 優衣さん



キャリア開発学科1年
三笥 椎那さん



キャリア開発学科1年
中川 実紅さん



キャリア開発学科1年
柳井 琉衣さん

多くの方との交流が
楽しくてやりがいを感じています。

先輩に会いたい

OB・OG
interview
vol.24

子どもの頃からの夢だった
小学校教諭になって4年目。
現在、3年生のクラスを担当している
三宅耕平さんに、ナカムラで得たものや
教員として大切にしていることなどを
お聞きました。

教育学部 児童幼児教育学科
令和2(2020)年3月卒業

三宅 耕平さん

福岡市立城南小学校教諭



卒業後もつながりがある それはかけがえのないこと

生まれも育ちも福岡市で、幼少期より博多祇園山笠に出ているほど私は大の地元好き。幼いときから福岡市の小学校の先生を志望していました。ナカムラを選んだのは、市内にあり、先生と学生の距離が近く温かい雰囲気だったことが大きかったです。さまざまな小学校の授業を見学する機会が多くあり、教育実習に向けての指導や教員採用試験の面接のサポートなども手厚く、ナカムラに入って本当に良かったと思います。

ゼミの石田靖弘先生には、在学時に親身になって指導していただきました。石田先生には今でもいろんな話を聞いていただいたり、研究授業に関する相談に乗っていただいたりして、本当にありがたいと思っています。卒業後もつながりが続き支えてもらえるのも、面倒見のいいナカムラならではの感覚だと思います。

自分にしかできない授業を これからも創っていきたい

ナカムラでは、自分の頭で考える力も身に付きました。それは今、授業をひと工夫するということに結び付いています。先日は音の学習で、子どもたちに音の違いなどを伝えるために、家から持参したベースを弾いてみせました。教材に使えるかもしれないと日頃からいろんな場所の写真を撮るなどして、常に自分だからこそできる授業内容を考えています。創意工夫した授業を子どもたちに喜んでもらえる時は、心の中でガッツポーズです。

子どもたちはそれぞれ性格や家庭環境も異なり、一人ひとりに合った学習面や生活面の対応をするのは簡単ではありません。それだけにどうすればもっと良くなるのかを考えることはやりがいがあります。子どもたちの笑顔や成長が私のパワーの源です。

ナカムラの後輩には「先生ってうれしいことが山のようにある。さまざまな経験が糧になるので学生時代にいろんな挑戦を」と声を大にして言いたいんです。



1

1 「自校にはナカムラ出身の先生が何人もいて、ナカムラからの実習生も多く来ます。これからいろんな人とのつながりを大事にしていきたいです」と三宅さん。

2 自校が取り組む研究テーマの代表授業を引き受けたり、福岡市小学校算数教育研究会に入って学びを深めたり、「挑戦することを大切にしている」と言います。写真は同研究会の大会で行う授業を事前に自校で行った際の様子。



2

どんな研究に取り組まれているのですか。

専門分野は分子生物学や発生生物学で、骨髄の中で全ての血液をつくる造血幹細胞（血液幹細胞）の研究に取り組んできました。造血幹細胞は胎仔の時に大動脈の中で生まれることが知られており、そこでどういう分子が関わり増幅していくのかをマウスを用いて探ってきました。その結果、たくさん分子をつくる元となるタンパク質「転写因子」が関係していることが分かったのです。

造血幹細胞で最大の問題と言えるのが、他の幹細胞と異なり生体外で増やせないことです。私たちは研究を進め、培養皿上で血液細胞塊（血液細胞の集合体）構成細胞に転写因子の一つである「SOX17」を導入すると、血液細胞が増えることを示しました。さらにSOX17が発現を促す様々な遺伝子が、造血幹細胞を含む血液細胞塊の増殖に寄与することも明らかにしました。

もし、生体内の造血幹細胞と同じ能力を持つ造血幹細胞を生体外で増やすことができるようになれば、血液疾患治療のための骨髄バンクは不要になります。しかし血液は複雑で難しい部分が多く、それを実現するのは容易なことではありません。私たちの研究成果が血液疾患治療の可能性を少しでも広げることになればうれしい、というところです。

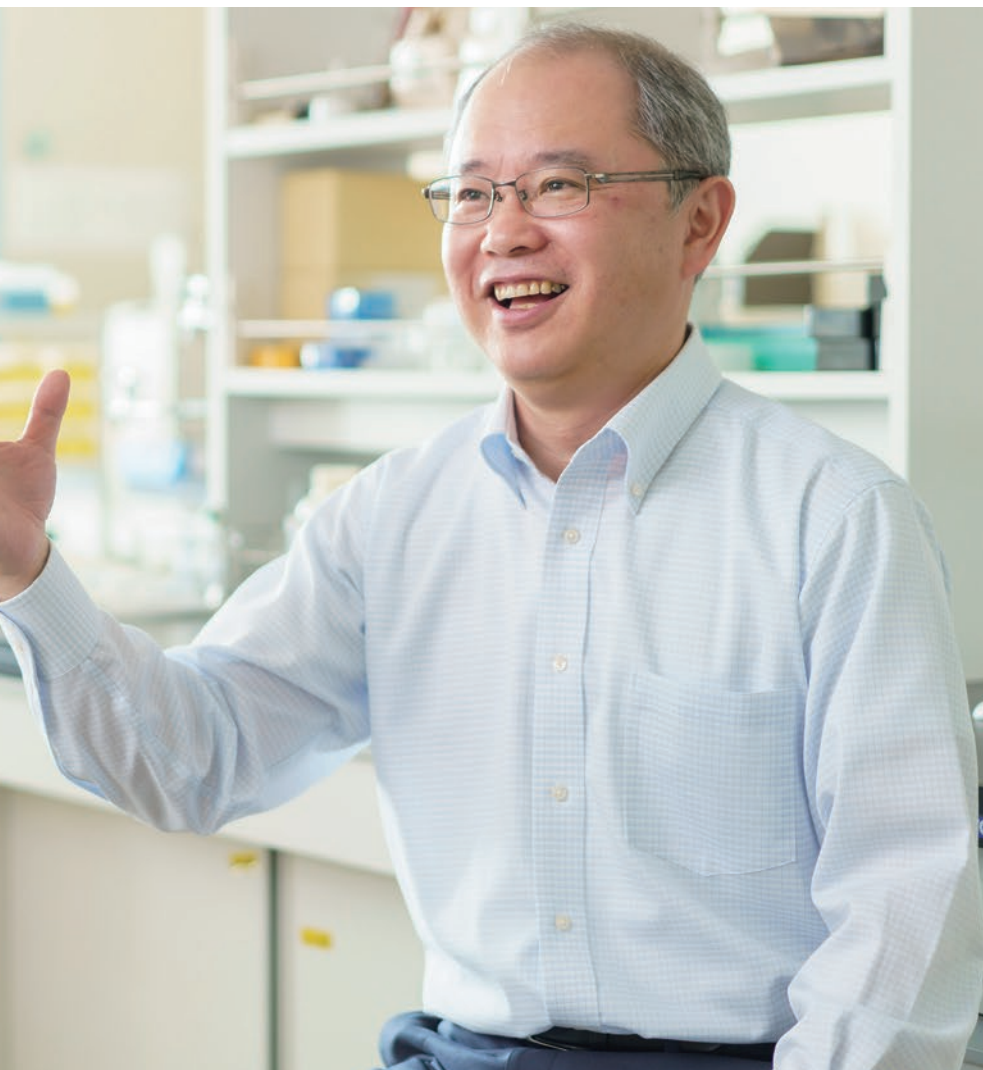
ゼミではどういう活動をしていますか。

ゼミは実験を柱にしており、時にはマウスも使い分子・細胞生物学手法を用いているような解析を行っています。現在の学生の卒論テーマは大きく3つあります。その一つが「オートファジー（細胞の自食作用）」で、オートファジーの過程において私が注目している分子の詳しい働きを研究しています。また「幹細胞とキノコの間わり」ではキノコの熱水抽出物が神経幹細胞に

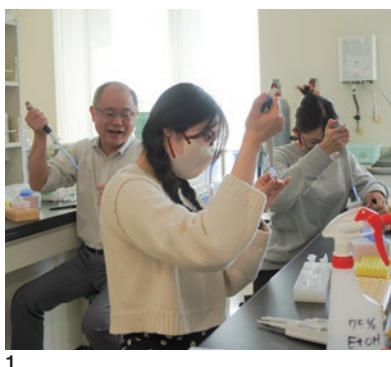
ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

栄養科学部
栄養科学科
信久 幾夫 教授



1~3.DNAを操作するゼミでの実験の様子。ゼミでは造血幹細胞維持に関わるタンパク質の分子機能の解明なども行なっています。大学でしかできないことができるという理由から信久ゼミを選んだという学生もいるそうです。



1



2



3

与える効果などを「Sox17とDNAの結合」では転写因子Sox17とDNAが結合したタンパク質がつくられているかなどを調べています。

学生と細やかにコミュニケーションを取り、丁寧で分かりやすい指導を心がけています。調理実習の経験が豊富なせいも、学生は一樣に手先が器用で、共同作業も得意です。実験でも自然と役割分担ができてスムーズに進められています。

解析機器の技術革新が目覚ましく、これまでは不明だった栄養学と生命現象の結びつきもいろいろと明らかになってきています。そういう意味では、幹細胞と栄養学の関わりはますます注目されていく領域だと思います。

これからの抱負をお聞かせください。

まず造血幹細胞に関する未発表の研究論文を仕上げ、今後は本学ならではの研究テーマを見つけ、実験、研究の軸にできればと考えています。

また、学生の指導においては、私が今まで蓄積してきたことを活かしたいと思っています。栄養科学科の学びは、基本的には管理栄養士になるためのものであり、その内容は栄養学、解剖学、生化学など多岐にわたり、実験、実習など実践的な内容も多くあります。こうした学びをきっかけに、学生の感じた興味を大切にして、多様な可能性を育むサポートをするのも自身の役割だと捉えています。

ゼミでは、卒業論文指導はもちろんですが、実験の作業や話し合いを通して関わりを深め、実験・研究が楽しかったと思ってもらえるようにバックアップしていきたいと考えています。



造血幹細胞についての研究に取り組み、

その成果が注目されている信久幾夫教授。

詳しい研究内容やゼミ活動の特徴、今後の方針などについてお聞きしました。

本学科ならではの研究テーマを見つけ

実験に重点を置きながら

学生の多様な未来の応援を。

Profile

九州大学大学院理学研究科化学専攻博士後期課程修了、博士(理学)。1997年より九州大学大学院医学研究科にて日本学術振興会特別研究員を務めた後、2000年より熊本大学発生医学研究センター転写制御分野にて助手、講師。

2009年より東京医科歯科大学難治疾患研究所幹細胞制御分野にて准教授として勤めた後、2021年4月より中村学園大学栄養科学部栄養科学科教授に就任。研究分野は分子生物学、発生生物学、栄養生化学。



NICVsチャリティーフリマ



射的

射的は今年初登場！
世代を超えて
大人気！



坂本ゼミ 糸島柚子胡椒販売



第57回

霜月祭

11月4日(土)、第57回「霜月祭(学園祭)」が開催されました。今年は地域の方もステージイベントに参加するなどより魅力アップ。多くの来場者で賑わいました。

私たちがご案内!!

今年の霜月祭はワクワク満載のいろいろな企画をぎゅっと1日に詰め込みました。実行委員全員が一丸となって頑張りました！

広報パート長 横山 実咲さん
実行委員長 総務パート長 島川 結衣さん
総合企画パート長 納富 遙花さん
フードパート長 宮里 光瑠さん



ナカムラといえば
フードバザー！
行列必至のブースも。

丸善前広場イベント

学友会館イベント

パンフや
ポスターの
イラストも
担当しました！



キッズコーナー

小さいお子さま
が楽しめるスペースも
充実！



軽音楽部



裏千家茶道部



表千家茶道部

芸能人トークショー ゲスト鈴木仁



株田ゼミ



国際交流会

「ヤンニョムチキン」



宮原ゼミ

「ポルポローネ」

巻頭特集でも紹介しています。



もちもちサークル

「みたらし団子」



「巻頭特集ページ」で
ご紹介しています！

V&E Create

近江ゼミ



〓 ご来場ありがとうございました〓





ステージパフォーマンス



和太鼓部



NDA



演劇サークル



吹奏楽部



チアダンス・バトンサークル



書道部



アコースティックギター同好会



各サークルの
パフォーマンスに
大歓声!!

食育館イベント

フォトサークルと
謎解きサークルは
今年初出展!



クリスタルハーモニー
別府ゴスペル コラボ



美術同好会



フォトサークル



謎解きサークル

たくさんの出店から一部をご紹介します!

フードバザー

他にもたくさんのお店でにぎわいました。



バドミントン同好会



森口ゼミ



仁後ゼミ



どの企画も
サークルやゼミの仲間が
一致団結!



内田ゼミ

女子ラクロス部



食の中村ならではのおいしい食べ物が勢ぞろい!

NAKAMURA 123 店舗! ファーマーズマーケット

つむぐ想い つながる未来 ~知って選ぼう私たちの食~

今年も「霜月祭」と同日開催され、新鮮野菜や加工食品の販売や子どもたちが参加できるワークショップなど、多彩な催しが行われました。昨年よりも約900名多い約3,300名の地域の方々が来場し大盛況でした。



販売

今回初登場のお店やキッチンカーも並び、中村学園との共同開発で生まれたスイーツやお米を使ったジェラートなどユニークな商品もたくさん。行列ができるブースも目立ちました。



中村学園OGのお店で、「体に優しい」をテーマにしたスイーツを販売。



丁寧に作られた麺に漬け込んだ唐揚げが大好評。



きのこのもぎ取り体験はお子様にも人気。



若いパワーみなぎる今年初出店の「福岡市漁業協同組合小呂島支所」のブース。



福岡県と中村学園がタイアップしJAXA(宇宙航空研究開発機構)に提案した「宇宙に飛び立つスープ」も提供。



中村学園女子高等学校の生徒はいろいろなお店でお手伝い。



石村萬盛堂と中村学園女子高等学校が共同開発した「みつとカヌレ」。



「みつとカヌレ」の販売に励む中村学園女子高等学校の生徒。



手土産にもぴったりのクッキーなど焼き菓子も充実。



玄界灘の天然ぶりをふんだんに使った無添加の焼きほぐし。

ワークショップ

ICTプログラミング教室



学生のアシストでプログラミングも順調に。

教育学部の山本ゼミ生は、ドローンやお掃除ロボットのプログラミング教室を開催。子どもたちは学生のサポートを受けながら学び、その後、プログラミングを用いて実際に機器を操作しました。



子どもたちは目を輝かせながらドローンの操作に熱中。

わくわくVR体験



専用のヘッドセットを使って仮想の空間を360度楽しめる映像を体験。

教育学部の新井ゼミ生は、VR体験、空気の力を使った射的、3Dのカエルが浮き上がって見える不思議な鏡など、子どもたちの知的好奇心を刺激する科学遊びを実施しました。

かがく中村屋



顕微鏡で見る昆虫の姿に子どもたちはびっくり。

おつかいプロジェクト



買う物を決めることからスタート。



お店の人に「これください」とはっきり言うことができた徳ちゃん。



八女茶の試飲も楽しみました。

マーケット区域内をお子様が自分で歩き回り買い物に挑戦し、保護者の方は離れた場所で見守る人気イベントです。今年も小川こころちゃん(8歳)・徳ちゃん(6歳)姉弟をはじめ、250組のお子様が参加しました。お子様は短期大学部幼児保育学科の永瀬ゼミ生がサポートしました。



徳ちゃんはミックスベリーフ、こころちゃんはせんべいとあめを購入。「ちゃんと買えてうれしかった」と二人とも笑顔でした。

クイズやアクセサリー作り



牛乳パックを利用した小物入れ作り。

流通科学部の浅岡ゼミ生が酪農についてのクイズやゲーム、折紙などの遊びを実施する「酪農プロジェクト」、オリジナルアクセサリー作りなども大人気でした。

キラキラした素材でいろいろなアクセサリーを製作。



TOPICS
02令和5年度ふくおか農林漁業
応援団体表彰を受けました

本学は11月4日(土)に開催された「食育・地産地消月間メインイベント」において「ふくおか農林漁業応援団体」の優良団体として県知事より表彰されました。

この表彰は、福岡県の農林水産業への理解促進や地産地消の推進を図ることを目的として、本県の農林水産業を応援する優れた取組を行った団体に授与されるもので、本学は下記の2つの取組みが評価され、今回の受賞となりました。

- ①食と農業について理解を深める「アグリスクール」の実施
- ②ファーマーズマーケットの開催
(P.11に今年度開催の様子を掲載しています)

表彰式で久保 千春学長は、「この受賞を励みに、食の中村としてより一層、食による地域社会への貢献に努めていきたい」と述べられました。

今回表彰いただいた2つの取組は、今後も継続されます。



教職員の動き

◆採用人事 令和5年10月1日付

学生部課員 金子 夕祐
連携推進部課員 吉田 礼美

◆退職人事 令和5年10月31日付

助手(大学) 安永 明日香

教職員の
出版物

Faculty and staff publications



- 1 「持続可能性」の言説分析
中藤 哲也 栄養科学科 准教授 共著(2023年6月 東信堂)
- 2 理学療法士・作業療法士のためのヘルスプロモーション 理論と実践(改訂第2版)
安武 健一郎 栄養科学科 准教授 共著(2023年11月 南江堂)
- 3 食育の百科事典
株田 文博 フード・マネジメント学科 教授 共著(2023年9月 丸善出版)
- 4 差異としてのマーケティング(第5版)
片山 富弘 流通科学科 教授 単著(2023年9月 五紘舎)
- 5 黄金蝶を追って
相川 英輔(学生部課長 岩尾 祐介)単著(2023年7月 竹書房)

著者は本学教職員のみ記載

TOPICS
01食育推進委員会
「パスタレシピコンテスト」
最優秀賞決定！

10月24日(火)、食育推進委員会主催レシピコンテストの最終審査が行われました。本学の食育推進委員会では、未来を担う若い世代の食育の一環として、学生の「食」に対する関心を高め、さらには「食に関する自己管理能力」を養うことを目的に、毎年レシピコンテストを実施しています。

今年度のレシピコンテストでは、『パスタレシピコンテスト』として、学生からオリジナル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、36作品から10作品が最終審査に通過しました。最終審査では、応募した学生が調理室でパスタレシピを完成させ、食育推進委員のメンバーにて審査を行いました。

今年度の最終審査は、栄養系の学生だけではなく、教育学部や流通科学部、短期大学部の学生が考案したレシピも含まれ、本学全体の取り組みとして盛り上がりしました。いずれのレシピもそれぞれに新しさと美味しさがあり、食育推進委員長であるフード・マネジメント学科の松隈 美紀教授他、審査員たちも頭を悩ませるほどでした。厳正なる審査の結果、上位3作品、審査員特別賞2作品が決定しました。

最優秀賞「柳川海苔とえびのシーフードパスタ」

栄養科学部 フード・マネジメント学科4年 有川 瑞貴 さん

審査員からは、地産地消として柳川海苔が使われており、シーフードとの相性が良かった。発想が素晴らしい、と大変好評でした。

優秀賞「博多風和風マカロニラーティッコ」

教育学部 児童幼児教育学科3年 梶原 万陽瑠 さん

フィンランドの家庭料理を日本風にアレンジがされており、とてもおいしかったとの審査コメントがありました。

優秀賞「抹茶クリームパスタ」

栄養科学部 栄養科学科2年 久保田 菜央 さん

ハチマキがほどよい苦味で食べやすかった。ほうれん草と抹茶の相性が良かった、との審査コメントがありました。



最優秀賞にはステーキ用の肉や九州産の野菜、果物等の豪華賞品が贈られ、優秀賞や審査委員特別賞にも野菜や果物等が贈られました。最優秀賞受賞の有川 瑞貴さんは、「ゼミで海苔について勉強しています。海苔の多様な食べ方があることを知ってもらうためにコンテストに挑戦することにしました。レシピが完成するまで味や見た目、食感にこだわり試行錯誤を何度も繰り返し、海苔の香りが口いっぱいに広がるとても美味しい

パスタに仕上げることで嬉しかったです」と言って喜んでいました。

上記の3作品は、11月下旬に食育館にて販売されました。



2023年度全国栄養改善大会にて 「栄養改善奨励賞」(森川賞)を受賞

2023年9月、栄養科学科 小野 美咲講師が2023年度全国栄養改善大会にて「栄養改善奨励賞」(森川賞)を受賞しました。公益社団法人日本栄養士会の「栄養改善奨励賞」は、管理栄養士・栄養士の先駆的な実践活動に対して贈られる賞です。

小野講師が受賞した「森川賞」は、日本栄養士会会員で年齢が40歳以下、栄養改善活動で顕著な功績があり、今後の活躍が期待できる者を表彰するものです。福岡県栄養士会の理事として、会員の業務の向上および、会務運営・組織強化・会員増等での功績が認められ、今回の受賞となりました。

令和5年度栄養関係功労者厚生労働大臣表彰

令和5年9月、食物栄養学科 吉田 弘子教授が、栄養士養成功労者として、厚生労働省大臣表彰を受けました。

この表彰は、栄養士・管理栄養士養成施設の設立者・施設長または教職員であって栄養士・管理栄養士の養成のために特に顕著な功績があったと認められるものに対し厚生労働大臣が行うものです。吉田教授は、長年にわたり、本学において栄養士養成に尽力された功績が認められ、表彰されました。

Fukuoka Wall Art Project 2023優秀賞を受賞

2023年9月、幼児保育学科 古賀 和博教授がFukuoka Wall Art Project 2023にて優秀賞を受賞しました。「Fukuoka Wall Art Project」は、「美術分野のアーティストに街中で建設中の仮囲い壁に作品を掲示するなど、発表の場と展示・販売する機会を提供し、アーティストのさらなる活躍に繋げると共にアートによる街の賑わいの創出を図る」ことを目的に、2021年に始まった公募プロジェクトです。今回は25点の入賞と5点の優秀賞が選ばれました。

9月1日から2日間、受賞作品展がArtist Café Fukuoka併設のギャラリーで開催され、表彰式も行われました。9月22～24日にはマリメッセ福岡B館で開催されたArt Fair Asia Fukuokaにも同プロジェクトのブースが出店しており、受賞作品が展示販売されました。9月21日から約1年、受賞作品のうち15点が市内の建設中の仮囲い壁に掲出されます。古賀教授の作品は博多駅前にて鑑賞することができます。

アジア基礎造形連合学会作品展 Best Artwork Award(最優秀作品賞)を受賞

2023年9月、札幌市で開催された、アジア基礎造形連合学会作品展において、幼児保育学科 古賀 和博教授の出品作「Yajirobee-Cube」がBest Artwork Award(最優秀作品賞)を受賞しました。本作は古賀教授が従来のヤジロベエの概念を覆すべく取り組まれた作品で、方形の複数のフレームの立体がバランスをとってわずかな風でも動き、さらにフレームに貼られたスクリーンが視線上で重なることで、モアレ現象を生じさせる仕掛けもあるバランスオブジェです。

アジア基礎造形連合学会は2年に一度の国際学会であり、日本・韓国・中国・台湾が参加しています。各国審査員による投票の結果各国の上位が選ばれ、日本人は古賀教授を含む2名が受賞しました。

受賞

教員の表彰

令和5年度栄養関係功労者福岡県知事表彰 (知事感謝状)

令和5年9月、栄養科学科 近江 雅代教授、同学科 内田 和宏准教授が、令和5年度栄養関係功労者福岡県知事表彰を受けました。この表彰は、多年にわたり、栄養改善および食生活改善事業のために献身的な活動を続け、その功績が顕著であるものを表彰することにより、その業績に携わる者の模範たらしめ、栄養行政の一層の推進を図ることを目的としています。近江教授、内田准教授の表彰の区分は「栄養士養成功労者」であり、栄養士・管理栄養士養成のため、特に顕著な功績があったと認められる者として、福岡県知事より感謝状を授与されました。

令和5年度栄養士・管理栄養士養成施設の 教員に対する会長顕彰

令和5年10月、栄養科学科 萩尾 久美子准教授が、一般社団法人全国栄養士養成施設協会の「令和5年度栄養士・管理栄養士養成施設の教員に対する会長顕彰」を受賞しました。この表彰は、栄養士・管理栄養士養成に多大な貢献をされた教員に対して贈られるものです。萩尾准教授は、全国に先駆け本学独自の導入教育要素を主軸にした「初年次教育」を誕生させました。同時期に、栄養科学部で取り組んでいた文部科学省特色GPである「患者の行動変容を導く管理栄養士の育成」研究で課題とされた「キャリア教育」と、「導入教育」の二つを組み合わせ、「初年次教育」を、さらに深化発展させました。管理栄養士になる自覚を早い段階から意識させるキャリア教育としての側面をもたせた課題解決型学習として確立させた業績が高く評価され、今回の受賞となりました。

2023年度公益社団法人日本栄養士会長表彰 「25年業務貢献者」

2023年9月、栄養科学科 森口 里利子准教授、同学科 安武 健一郎准教授が「25年業務貢献者」として会長表彰を受けました。

この表彰は、25年以上活躍し、業務に功績が認められ、日本栄養士会の発展と国民栄養改善の進展に尽力した者を表彰するものです。森口准教授、安武准教授は、日本栄養士会会員として25年間栄養士・管理栄養士業務に精励された功績が認められ、表彰されました。

「第56回塩田賞」を受賞

栄養科学科 山本 貴博准教授が「第56回塩田賞」を受賞しました。塩田賞は、昭和42年1月20日雑誌「医療」に掲載された論文からすぐれたもの数編を選出して表彰したことが始まりの「医療」の論文賞の名称です。医療同好会の生みの親で、初代の医療局長官であった塩田広重先生の名に基づいて「塩田賞」と呼ばれるようになりました。本賞は、塩田賞選考委員会において優れたとされる作品に与えられる賞です。

山本准教授の「呼吸器疾患の低栄養患者に対する高栄養3福主食を用いた栄養管理の取り組み」についての論文が高く評価され、今回の受賞となりました。



People of Nakamura

旬な人にフォーカス！

ナカムラのひと

経験値をあげながら
スキルアップに
励んでいる人たちを
ご紹介！

今回は 流通科学部
坂本ゼミの人たち

学園祭のブースではゼミの活動内容を表示し130個の柚子胡椒を販売。完売となりました。

糸島市の瑞梅寺地区を元気にしたい

流通科学部の坂本ゼミ（3,4年生）では、2020年から、少子高齢化が進み限界集落となっている福岡県糸島市にある瑞梅寺地区の地域活性化に取り組んでいます。学生たちは定期的に現地を訪れ、「ひなたぼっこ輝きサロン」の高齢者の人たちと茶話会を中心に生活の状況や悩みを聞いたり、卓球バレーと一緒に楽しんだり、柚子胡椒やこんにゃくといった地域に息づく伝統食づくりを体験するなど、交流を深めてきました。

2023年3月にはクラウドファンディングに挑戦して資金調達し、90歳の方々の「4.5倍成人式」を開催。手作りの記念品のプレゼントやミニ運動会を行いました。また交流を重ね地域の方々との距離が縮まっていく中で、さらにお互いにプラスになる取り組みをしようと柚子胡椒の製造販売を提案。同サロンの方々の意見を取り入れながら、商品コンセプトの構築、ネーミング、ラベル・パッケージのデザイン企画などを行って商品化し、130個を11月4日の学園祭で販売しました。売上金は同サロンの活動費に使われます。



収穫した柚子は加工場に運搬し、洗浄・消毒を行いました。



一個一個、柚子の皮を薄く剥く作業は緻密で手間がかかりました。



柚子胡椒作りの後、商品名&ラベルの企画発表会を行い、商品名は「旨辛薫・ワシらの柚子胡椒」（3年生考案）と「パワフルじいばあの柚子りたくなるいとしー胡椒（糸島産）」（4年生考案）に決まりました。



学生とサロンの方が打ち解けるのに一番効果的だったのが、一緒に卓球バレーをすること。学生チームの方が試合に負けてしまうことが多くありました。

4年生のゼミ生3人にインタビュー



藤崎 彩希 さん

教室で学んだことが
実践で活かされました。

この活動に参加して、地域活性化というのは単に地域に人を呼び込むのではなく、そこに暮らす人たちの暮らしがより豊かになることが大事だと分かりました。その気づきを観光分野をテーマにしている卒論にも活かせたらと思っています。柚子胡椒の商品化では、試行錯誤する中、アイデア出しの際の手法やラベル、パッケージの企画で、商品開発やマーケティングなどの授業で学んだことを活かせたという手応えを感じました。



安藤 樺乃 さん

リアルに体験したからこそ
得られたものがありました。

瑞梅寺地区に足を運び、住民の皆さんの日常に溶け込む中で、買い物の移動手段や草刈り等の作業に手が回らないなど、限界集落が持つ問題をリアルに感じる事ができたのは大きな学びでした。住民の方が行きたい時に行きたい場所へ行ける仕組みやサービスを実現できたらと思います。「4.5倍成人式」や柚子胡椒の商品化といった企画を経験できたことも貴重です。卒業後もできる限り活動に携わっていければと考えています。



岡部 奈央 さん

柚子胡椒をきっかけに
瑞梅寺地区を知ってほしい。

「4.5倍成人式」を開催した時、涙を流して喜んでくれた方もいてとても感動しました。この活動を通して高齢の方と会話をする際の言葉遣いや話し方、寄り添い方が身に付きました。就職先の銀行の仕事でも活かせると感じています。柚子胡椒の商品化は、購入された方々に糸島に瑞梅寺地区という限界集落が存在し、いろんな問題があることを知ってもらえきっかけづくりになる点も有意義だと思っています。

流通科学部
坂本 健成 講師



学生たちは、はじめは年齢の離れているサロンの方々と会話が続きにくいことも多かったのですが、交流を重ねるごとにコミュニケーション能力を高めていきました。また、自分たちが地域のために何ができるか考え、それを実現するために主体性を発揮するようになりました。この活動を通して学生たちは学科での学びを実践で活かすだけでなく、その土台である「社会に出て生きていく力」を修得したと思います。



Nakamura

[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5年12月22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/>

公式ホームページ



公式facebook



ナカムのひと
中面をチェック!