

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.129

2024.APRIL

CELERY



花
ひ
ら
け。
。

食も社会も世界も。

先生の本棚

NEWS&TOPICS

知の源

令和5年度 学位記授与式

令和6年度 入学式

ナカムラのひと

食も社会も世界も。

That makes sense!

テーマ 食中毒

今回
教えてくれたのは

栄養科学部 フード・マネジメント学科

古田 宗宜 准教授

Profile

宮崎大学大学院農学研究科修了。九州大学大学院生物資源環境科学府博士後期課程単位取得満期退学、博士（農学）。2001年4月より中村学園大学短期大学部食物栄養科（現食物栄養学科）にて常勤助手、助手、助教、講師を経て2017年4月より中村学園大学栄養科学部フード・マネジメント学科講師。2022年4月より現職。研究分野は、食品衛生。本学では、「微生物学」「食品衛生学」等担当。2020年度より、「福岡市食の安全安心推進協議会」委員も務める。



Q1. 食中毒はどのような病気なのでしょうか。

A1. 有害な細菌やウイルス、化学物質、寄生虫などに汚染された飲食物、有毒なふぐや毒キノコなどを食べたことが原因で生じる健康障害です。

有害な細菌、ウイルス、化学物質、寄生虫などに汚染された飲食物、有毒なふぐや毒キノコなどを食べたことが原因で、下痢、腹痛、嘔吐等が起こることを「食中毒」といいます。一年を通じて発生しており、国内では年間1000件程度発生し、患者数は約6千人～2万人です。これは病院で食中毒と診断された数なので、実際はもっと多く発生していると考えられています。

Q2. 食中毒を引き起こす原因で特に多いものとその特徴を教えてください。

A2. 鶏肉の汚染率が高いカンピロバクター（細菌）が挙げられます。この細菌は熱に弱いので加熱すれば食中毒を防げます。

食中毒の原因で特に多いのは、細菌のカンピロバクター、ノロウイルス、寄生虫のアニサキスです。カンピロバクターは、家畜や家禽などの腸内にいて、中でも鶏には高い確率で存在し、鶏肉はカンピロバクターの汚染率が高いです。この細菌による食中毒の多くは、生や加熱不足の鶏肉を食べたことによるものです。カンピロバクターは熱に弱いのでしっかり加熱すること。加熱の目安は肉の中心温度が75℃で1分以上で内部までしっかり熱を通す必要があります。通常、細菌による食中毒は食品中で食中毒菌が増えて、それを食べることで発症することが多いのですが、カンピロバクターは少ない菌数でも起こります。新鮮な鶏肉だから生でも大丈夫ということは一切ありません。また、発症まで2日～7日と潜伏期間が長いことも特徴です。

Q3. アニサキス、ノロウイルスは、どういうことに注意すればいいですか。

A3. アニサキスの場合は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除き内臓を生で食べないようにしましょう。ノロウイルスの場合はかきなど二枚貝の加熱、適切な手洗い、煮沸や塩素消毒を行いましょう。

アニサキス幼虫はサバやサンマ、イカなどの魚介類の内臓にいて、鮮度が落ちてくると筋肉に移動します。予防のポイントは、新鮮な魚を選ぶこと、内臓はすぐに取り除くこと、内臓を生で食べないこと、目視で確認（約2cm～3cmの白色で糸状）して取り除くこと、加熱（60℃で1分、70℃以上）や冷凍（-20℃で24時間）です。また、酢やワサビなどの調味料では死なないことも知っておく必要があります。ノロウイルスの場合、加熱不十分など二枚貝（特に生かき）を食べたことによる食中毒が多かったのですが、近年、調理者の手指などを介して二次汚染された食品が原因となる場合が増えています。ノロウイルスは感染力が強く少量のウイルスで感染して食中毒を起こします。生食用以外のかきなど二枚貝はしっかり加熱（中心温度85℃～90℃で1分半）すること、食品への二次汚染防止のため、適切な手洗い（トイレ後、調理前など）、調理器具の消毒、下痢症状のある人は調理を行わないことなどが大切です。また、感染者の便や嘔吐物などから二次感染を起こすこともあります。ノロウイルスにはアルコール消毒が効きませんので、塩素消毒や煮沸消毒が有効です。

Q4. 食中毒や食の安全に対してどういう意識を持てばいいですか。

A4. 食中毒について正しい知識を持ち、食中毒予防の三原則を守ること、また、これから新たに開発される食品の安全性についても意識を向けていきたいものです。

食品の購入から保存、調理、食事、後片付けまで、それぞれのポイントで食中毒予防の三原則、食品に細菌を「つけない（清潔・洗浄）」、食品中で細菌を「増やさない（迅速・冷却）」、食品中や調理器具などに付着した細菌を「やっつける（加熱・殺菌）」を守りましょう。食中毒について正しい知識を持ち、食中毒予防を心がけることは、おのずと食品の安全性について知ることになります。卵の賞味期限は、生で食べられる期間を表しているため賞味期限を多少過ぎても加熱すれば食べても問題がない等、正しい知識を身に付ければ食品ロスの削減にもつながるはずです。またフードテック分野の研究・開発が進むにつれ、これまでに食経験のない新しい食品が開発されるとともに、その安全性の発信やその内容を理解する力が大切になってきます。安全性を示す側（提供する側）は的確に説明する力を、安全性を示される側（消費者）は、情報を正しく理解する力を高めていく必要があるでしょう。



3 すべての人に
健康と福祉を



12 つくる責任
つかう責任



Nakamura × SDGs

◀ 本学の取り組みはこちら

先生の本棚

環境が変わったり、新たな挑戦が始まったり。
そんな新生活の中で、ぜひ、読んでほしい1冊を、
先生の本棚から選んでもらいました。

本の詳細は次のページから。



1. 高田郁
「あきない世傳 金と銀 源流篇」ハルキ文庫
2. ベティ・エドワーズ/野中邦子 訳
「決定版 脳 の 右側で描け」河出書房新社
3. 夏まゆみ
「人はいつでも、誰だって「エース」になれる！
心とからだが輝く72(ナツ)の言葉」ビジネス社
4. ケン・リュウ/古沢嘉通 編・訳
「紙の動物園」早川書房
5. ワイルド/西村孝次 訳
「幸福な王子」新潮文庫刊



Book report 1

高田郁

「あきない世傳
金と銀 源流篇」

ハルキ文庫



困難を乗り越える主人公の姿。
時代小説ならではの魅力も楽しんで。

Profile



栄養科学部 栄養科学科

末武 勲 教授

生化学分野が専門で「疾病の成り立ち」「病態栄養科学特別研究」等の科目を担当。認知症予防と食品成分の関連性の研究に取り組んでいる。栄養科学科主任。高田郁作品では「みをつくし料理帖」シリーズも愛読。

若い人はあまり時代小説を読むことがないかもしれませんが、なかなか面白いですよ。江戸時代、学者の子として生まれた女性主人公は、学問に興味を持ちつつも家の事情で大阪の呉服商に奉公に出ます。苦勞が続きますが、次第に周りに認められるようになり、人生を切り拓いていきます。

さまざまな困難にぶつかるたびに自身の知恵と周りの人の教えでそれを乗り越える主人公の姿に、誰もが惹き込まれるはずです。とても読みやすく、「うだす」「うしてはるんやなあ」といった登場人物の人情味のある言葉にも癒やされます。

著者の作品は食べ物や食事をするシーンなどの描写も秀逸で、読んでいておいしそうな匂いまで感じてしまうほどです。学生の皆さんには、教科書以外も本をたくさん読んで、このような豊かな表現力を身に付けてほしいと思っています。また、勉強以外の時間を持つてほしい、料理することを楽しんでほしい、という思いでこの本を選びました。



Book report 2

夏まゆみ

「人はいつでも、誰だって『エース』になれる！
心とからだが輝く
72(ナツ)の言葉」

ビジネス社



勇気づけられる言葉が満載。
教師志望の学生も必読です。

Profile



教育学部 児童幼児教育学科

山本 朋弘 教授

研究分野は授業でのICT活用やプログラミング教育など。最近では特にVRの研究に注力している。ゼミでは子どもたちに最新ICTを体験してもらう「キッズセミナー」を定期的に開催。メディアアセンダー長。

音楽業界で振付師として活躍していた著者を、多くのタレントが師と仰ぐのはなぜか？その理由が知りたくて読み始めましたが、とても分かりやすい表現で書かれていて、すぐに読み終わりました。

著者が教えた子たちに接する際に投げかけた言葉から、72個を選び出して文章にしたためています。「エースはevery body」、「底力くんに会いに行きなさい」など、背中を力強く押してくれるものばかり。学生が落ち込んだり自信をなくした時などに読んでほしい、と感じました。

また国民的なアイドルを育て上げた著者が、どんなことに気をつけながら指導していたのかも知ることができます。

著者自身が心に刻んでいたのが「1対1が人数分」。集団を教える際には、1対多数でなく1対1が人数分あると考えて接するというので、教師を目指す学生に噛み締めてほしい言葉です。

読書で知識を得ることも大切ですが、自分が健やかに過ごせるように、自身にとって面白い、楽しい本を見つけ、読書を楽しんでほしいと思います。



Book report 3

ワイルド
西村孝次 訳
「幸福な王子」
新潮文庫刊



Profile



流通科学部 流通科学学科
池田 祐子 准教授

本学では主に英語教育を担い、研究分野は英文学。研究対象の筆頭は、高校時代から魅了され続けているオスカー・ワイルド作品で、現在はジェンダーの視点からの探究を行っている。日本ワイルド協会理事。

作品に息づくのは普遍的なテーマ。
物語の背景には当時の社会構造や文化が。

何か新しいものに出会いたいなと思った時、逆にこの童話集のように100年以上前の古い作品を読んでみてほしい。きっと知らないことがたくさんあるでしょう。時代が変わっても、この作品の主題は普遍的なものです。本の中にあるさまざまな人生は、逆境に立たされた時に自分を支えてくれるかもしれません。

この本に収録されている9つの物語の中で、特に印象的なのは「幸福な王子」「ナイチンゲールとバラの花」「王女の誕生日」です。愛と自己犠牲という主題が貫かれており、その是非について深く考えさせられます。また全体的に、「人間でないもの」を登場させることで、人間の利己主義や権威主義が浮かび上がる構造になった話が多いです。物語の背景にはイギリスの階級、宗教観、美学など、当時の社会構造や思想がありますし、他の文学作品や絵画の影響も感じられます。

一つの物語を読み解き、先人の教えや多様な知識を得る。それは学問においても大切な姿勢です。学生の皆さんには、誰かの「まとめ」で物事を表面的に理解するのではなく、自分で原典にあたって考えるというアカデミックなアプローチができるようになってほしいと思います。

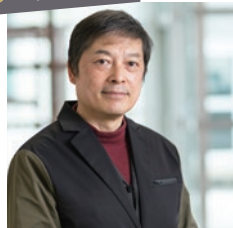


Book report 4

ベティ・エドワーズ
野中邦子 訳
「決定版
脳の右側で描け」
河出書房新社



Profile



短期大学部 幼児保育学科
古賀 和博 教授

専門は基礎造形。立体、インスタレーション、写真を素材に使ったグラフィックアートなど多様な創作活動を行い、個展やグループ展を開催している。アジア基礎造形連合学会作品展で最優秀作品賞受賞(2023年)。

約30年前、書店で絵画指導の参考図書を探していて目に留まったのが、この書籍の帯文「なぜ学校の先生は、子供たちに絵を描くことを教えないのか」。美術教師として見過ごせずに購入して読み、ショックを受けました。それまで自分自身が、曖昧な経験則でしか説明できなかった絵の描き方について、明快な理論で説き「写実的なスケッチはあくまでも技能であり、才能の有無は関係ない」と断じていたのです。

他の技法書にありがちな「〇〇の描き方」という観点ではなく、脳と視覚の情報処理方法を利用しつつ描写力の技能を高め、最終的には創造的な「ものの見方」を導いてくれるのが本書の魅力。絵を専門的に学ぶ人だけでなく、絵が描けるようになったいなと思っている人にもおすすめです。

私はこの一冊との出会いから、著者が主催するワークショップに参加するなど貴重な体験や著者のメソッドの研究というライフワークを得ています。本との出会いが、その後の自身の成長や人生の豊かさをもたらす。読書する時間が十分にあり、無限の未来が広がる学生には、その可能性がより大きいはずではないでしょうか。ぜひ多くの読書体験をしてください。

明快な理論がベースの絵の技法書。
常に紐解く私のバイブルです。



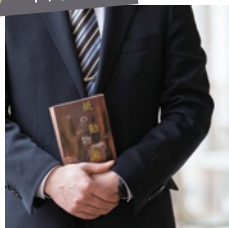


ケン・リュウ
古沢嘉通 編・訳
「紙の動物園」
早川書房



異なる言葉で生きた、
母と子の心模様が胸に迫る。

Profile



相川 英輔 さん

小説家。近著に「黄金蝶を追って」、「ハンナのいない10月」など。多数の作品が英訳や中国語訳され、海外でも広く読まれている。どんなに忙しくても365日、毎日執筆している。学生部長。愛猫家。

大学生になると行動範囲や人間関係がぐんと広がります。もっと多くのことを経験してみたい、もっとさまざまなことを知りたい、と感じる学生も多いでしょう。そのようなとき、小説(物語)は世界の在り方や人々の多様性を知る助けになります。

著者のケン・リュウは、中国で生まれ、アメリカで育った人物で、どの作品からも東洋の感性が感じられます。この本は短編集となっていて、収録作「もののはれ」の主人公はなんと日本人です。表題作である「紙の動物園」は、アメリカに住む中国系移民の母と当地で生まれ育った息子の物語。母語が異なる親子の関係が描かれ、さまざまな感情が喚起される傑作です。短い話なので、読書が苦手な学生も読むことができると思います。

読書という行為は時間がかかるし、自分で場面を想像しないといけないので頭も疲れます。しかし、得られる感動や知識は、苦勞した分大きなものになるでしょう。手軽なネット記事や動画は楽しいですが、それだけでなく、学生時代のうちに読書や旅行、ボランティア活動など、自分の体や頭を使って多くの体験をして、自分自身を大きく成長させてほしいと願っています。

学生のおすすめの本の紹介です。

図書館SJ(スチューデントジョブ)の学生3名に聞きました!



さくらももこ
「あのころ」
集英社文庫
©MOMOKO SAKURA

子どもの頃の感覚が
呼び覚まされる自伝エッセイです。

著者と同様に、自分も子どもの頃は、今考えると些細なことを大問題に感じていたことがあったと懐かしくなります。子どもはどう感じているかという視点も勉強になります。

教育学部児童幼児教育学科 4年
廣澤 緑未 さん



小林カツ代
「小林カツ代の最強!
おかず百科」
NHK出版

一人暮らしの人や、
家庭料理を学びたい人に。

材料別に料理が分類されており、家にある材料を活用することができるのがうれしい一冊。レシピも分かりやすく、手軽に美味しい家庭料理を作ることができます。

教育学部児童幼児教育学科 4年
匿名希望 さん



和山やま
「女の園の星」
祥伝社

熱烈なファンも多い、
ゆるいコメディ系の漫画です。

女子高に勤めている、国語教師・星先生とその生徒たちの日常生活が描かれています。キャラクター同士のかけ合いが独特かつ適当でクスッと笑えます!

教育学部児童幼児教育学科 3年
北原 有加里 さん

＼ お気に入りの本を見つけよう ／



➤ | メディアセンター(図書館)

蔵書数約22万冊。「新着図書コーナー」「事典・地図などの図書コーナー」「情報検索コーナー」などが設けられています。学生に読書習慣を身につけてもらうこと、図書館利用促進を目的としてメディアセンター主催の「僕の私のイチ推し本コンテスト」も開催。読書のほか、DVD視聴、自習、調査・研究活動などに活用されています。

TOPICS
04

令和5年度総合GPA優秀者表彰

令和6年3月15日、「中村ハル育英奨学基金規程」による令和5年度総合GPA優秀者に表彰状と純金製のメダルを配した盾が贈られました。



優秀者

栄養科学部

フード・マネジメント学科

水口 あすか

教育学部

児童幼児教育学科

後藤 泉

流通科学部

流通科学科

小金丸 花絵

短期大学部

幼児保育学科

稲葉 千美

※GPAとは、Grade Point Averageの略です。GPは、学生が履修した科目の成績評価に応じて、秀（4点）、優（3点）、良（2点）、可（1点）、不可・不認定（0点）としています。総合GPAとは、学生が在学中に履修した科目それぞれのGPに、その科目の単位数を乗じて得た値の合計を、全履修登録科目の合計単位数で除して得た値のことです。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。

TOPICS
05

令和5年度各協会表彰

令和6年3月15日、各協会による表彰者に表彰状が授与されました。これらは、免許資格取得者（栄養士・保育士・フードスペシャリスト）のうち特に優秀な成績で卒業する学生を各協会が表彰するものです。

全国栄養士
養成施設
協会会長
表彰者

栄養科学部

栄養科学科

白水 佳歩

短期大学部

食物栄養学科

磯部 明日香

全国保育士
養成協議会
会長
表彰者

教育学部

児童幼児教育学科

田中 菜々実

短期大学部

幼児保育学科

小松 莉子

日本フード
スペシャリスト
協会会長
表彰者

栄養科学部

フード・マネジメント学科

吉松 里紗

短期大学部

食物栄養学科

盛満 春菜

TOPICS
06令和5年度 中村学園大学同窓会
奨学金奨学生証交付式

令和6年3月15日、令和5年度中村学園大学同窓会奨学金奨学生証交付式が行われました。

この奨学金制度は、中村学園大学の学生のリーダー的人材育成のため奨学奨励並びにスポーツ・文化活動の向上に資することを目的とするもので、令和5年度は学生1名が奨学生に選ばれました。

- リーダー的人材育成のためのスポーツ・文化活動の向上の目的に基づく奨学金

(個人)

フィギュアスケート同好会

栄養科学部 栄養科学科 山手 裕美子

奨学生からは、「来年は選手権での入賞を目標に練習に励みたい」と今後の抱負が語られました。

TOPICS
01第38回(令和5年度)
管理栄養士国家試験合格状況

令和6年3月29日、第38回管理栄養士国家試験の可否結果が発表されました。本学では、令和5年度栄養科学部栄養科学科卒業生216名が受験し、185名が合格しました。全国の管理栄養士養成施設において、全国第2位、西日本第1位という高いレベルの合格状況です。

□学校区分別合格状況

	受験者数	合格者数	合格率
本学	216名	185名	85.6%
管理栄養士養成課程(新卒)	9,087名	7,309名	80.4%
管理栄養士養成課程(既卒)	1,647名	128名	7.8%
栄養士養成課程(既卒)	5,595名	619名	11.1%
全国	16,329名	8,056名	49.3%

TOPICS
02フード・マネジメント学科
～2023年度食品関連資格 取得状況～

フード・マネジメント学科では、食産業界への就職活動において強みとなる、食品関連の資格取得を強力にサポートしています。

2023年度は、HACCP管理者資格、食品表示検定、フードスペシャリスト資格認定試験において、下記のとおり資格を取得いたしました。

2023年度食品表示検定試験での団体合格者数は初級(63名)は学校関連の部全国第1位、一般の部全国第2位、中級(9名)は学校関連の部全国第2位と全国トップクラスの成績です。

資格名	合格者数
HACCP管理者資格	67名認定
食品表示診断士	初級77名合格
	中級23名合格
フードスペシャリスト資格	78名
専門フードスペシャリスト資格(食品開発)	3名
専門フードスペシャリスト資格(食品流通・サービス)	1名

TOPICS
03サービス接遇検定
「文部科学大臣賞(団体)」を受賞

2023年3月、短期大学部キャリア開発学科は、公益財団法人 実務技能検定協会より、サービス接遇検定において成績優秀な団体に贈られる「文部科学大臣賞」を受賞いたしました。個人の部においても、学生2名がサービス接遇検定準1級において「優秀賞」、秘書検定2級において「日本秘書クラブ会長賞」を受賞し、久保千春学長から賞状と記念品が授与されました。

文部科学
大臣賞

サービス接遇検定

中村学園大学・中村学園大学短期大学部



優秀賞

サービス接遇検定準1級
キャリア開発学科 2年

廣瀬 花

日本秘書
クラブ
会長賞

秘書検定2級

キャリア開発学科 2年

中島 美咲希

令和5年度ベストティーチャー賞表彰

令和6年4月5日、令和5年度ベストティーチャー賞の表彰式が行われました。

本学では、教員の意欲向上と授業改善の活性化を図ることを目的として、教育内容・方法の改善に取り組み、教育実践に顕著な成果をあげた教員を「ベストティーチャー賞」、またFD推進に大きく寄与した取組を「FD推進部門（ベストティーチャー特別賞）」として表彰しています。

令和5年度は、学内の選考委員会が、毎学期に行う学生による授業についてのアンケートの結果を参考に総合的に評価し、大学各学部から1名ずつ、短期大学部から1名の専任教員を選出しました。またベストティーチャー特別賞に学科全体での教育活動1件を選出しました。受賞者には久保 千春学長より表彰状及び金一封が授与されました。



栄養科学部

安武 健一郎 准教授

教育学部

山本 朋弘 教授

流通科学部

手嶋 恵美 准教授

短期大学部

宮原 葉子 講師

FD推進部門



取組名：
「4号館食堂」事業における
食物栄養学科の
総合的教育活動
代表：食物栄養学科
森脇 千夏 教授



受賞

一般社団法人日本調理科学会
功労賞を受賞

三成 由美特任教授（栄養科学部）が2023年9月に開催された一般社団法人日本調理科学会 2023年度大会において功労賞を受賞されました。

この表彰は、永年にわたり調理科学の発展、普及、教育に貢献した会員に授与されるものです。三成 由美先生はニューセラミックプレートでの焼き操作における遠赤外線加熱効果に代表される調理科学的研究やカキの葉の組織構造並びに食物繊維成分の研究はもとより、中医学の基礎理論と科学的根拠に基づいた健康モデル食日本型薬膳の開発・介入研究に取り組まれています。学会の理事や幹事、九州支部支部長、2019年度大会実行委員長としても尽力され、学会に貢献したことが高く評価されました。

受賞

一般社団法人全国保育士
養成協議会会員校教職員表彰

2024年2月、笠原 正洋教授（教育学部児童幼児教育学科）、宮坂 明教授（短期大学部幼児保育学科）が、一般社団法人全国保育士養成協議会会員校教職員表彰を受け、2月5日、久保 千春学長より表彰状が手渡されました。

この表彰は、永年にわたり保育士の養成に多大な貢献をした教職員に贈られるものです。

春のオープンキャンパスを
開催しました

2024年3月9日、春のオープンキャンパスでは在学生のスタッフが、各地からお越しいただいた高校生と保護者の皆様をお迎えしました。

入試説明会、模擬授業、各学科の学びがわかる展示コーナー、入試、就職、留学や奨学金等に関する個別相談、食育館でのランチ体験、寮見学など多数のプログラムを実施しました。イベントでは、ご参加いただいた皆様と在学生が交流している様子が多くみられました。

ご参加いただいた皆様、ご来場誠にありがとうございました。

学園創立70周年を迎えました
～70周年記念サイトを公開～

学校法人 中村学園は、2024（令和6）年に学園創立70周年を迎えました。1954（昭和29）年に設立された福岡高等栄養学校を出発点として発展し、学園祖中村ハル先生の想いを受け継ぎ、人間教育を土台とした学びを一貫して大切にしてきました。

創立70周年という記念すべき節目に、学園全体の一体感のさらなる醸成に加え、創立100周年への未来を見据えた新たなスタートを切るため、記念式典や講演会、記念公開講座、商品開発や周年史の制作など様々な事業を予定しております。

2024年4月には、中村学園70周年記念サイトを公開いたしました。本サイトでは、70周年への想いと、記念事業の詳細について随時ご紹介していきます。ぜひご覧ください。



70周年記念サイト

スローガンである「本物を育む。」とともに、花の咲く原点である萌芽を表現したロゴがファーストビューに登場。「努力の上に花が咲く」をモチーフとした凛とした花が印象的なサイトとなっています。



「フード&ヘルスイノベーションセンター」開設

食と健康との関わりを科学し、地域社会へと還元することを目的とし、2024年4月に「フード&ヘルスイノベーションセンター」(センター長:久保千春)を開設いたしました。

本学には、食と健康に関する機関として、薬膳に関する共同研究を進める「薬膳科学研究所」、栄養科学の視点から健康増進を研究する「健康増進センター」、肥満症の治療や栄養支援を中心とする保険診療機関「栄養クリニック」がありました。これらに新たに2つの部門「フードテック部門」と「社会連携部門」を加えて5部門に再編し、「フード&ヘルスイノベーションセンター」としてスタートすることになりました。5部門にはそれぞれ部門長や研究員がおり、これらの部門間で情報を共有し、共同研究も行います。

このセンターを通して国内外および地域の皆様方に食・栄養の健康増進や治療および予防に対する有益な知見や情報を発信し、また産学官連携を推進してまいります。

教職員の動き

◆ 採用人事(令和6年4月1日付)

特命任用教員(教授)(大学・教育学部) 黒木 俊秀
教授(大学・教育学部) 佐々木 有紀
講師(大学・フード・マネジメント学科) 木村 俊輔
講師(短大・幼児保育学科) 木場 千春
常勤助手(大学・栄養科学科) 伊藤 駿
常勤助手(大学・栄養科学科) 岩森 督子
常勤助手(大学・栄養科学科) 小河 美紅

常勤助手(短大・食物栄養学科) 緒方 茜
常勤助手(短大・食物栄養学科) 近藤 百香
常勤助手(短大・食物栄養学科) 渡邊 えみ
常勤助手(短大・キャリア開発学科) 佐藤 梨都子
常勤助手(短大・キャリア開発学科) 廣川 柚葉
常勤助手(短大・幼児保育学科) 吉田 幸平
学生部課員 橋浦 理香

連携推進部課員 玉井 蒼大
連携推進部課員 千葉 大輝
入試広報部課員 垂水 侑加
法人本部総務部労務職員 堀之内 太
あさひ幼稚園常勤講師 樋口 綾華
吉岐幼稚園常勤講師 竹尾 奏穂
吉岐幼稚園常勤講師 中川 京香

◆ 令和6年度 役職者

学長(大学・短期大学部) 久保 千春
学長補佐(大学・短期大学部) 三成 由美
大学院栄養科学研究科長 加藤 正樹
大学院教育学研究科長 黒木 俊秀
大学院流通科学研究科長 浅岡 由美
栄養科学部長 河手 久弥

栄養科学科主任 末武 勲
フード・マネジメント学科主任 池上 徹
栄養科学部学部長補佐 今井 克己
教育学部長 中野 裕史
教育学部学部長補佐 野上 俊一
教育学部学部長補佐 岡田 充弘

流通科学部長 片山 富弘
流通科学部学部長補佐 音成 陽子
流通科学部学部長補佐 中川 隆
短期大学部長 岩田 京子
食物栄養学科主任 森脇 千夏
キャリア開発学科主任 岸川 公紀

幼児保育学科主任 宮坂 明
フード&ヘルスイノベーションセンター長 久保 千春
流通科学研究所長 前田 卓雄
発達支援センター長 藤瀬 教也
あさひ幼稚園長 野中 千都
吉岐幼稚園長 山田 朋子

◆ 退職人事(令和6年3月31日付)

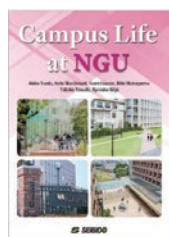
教授(大学) 日野 修造
准教授(大学) 萩尾 久美子
准教授(短大) 橋本 一雄
講師(大学) 益田 仁
助教(大学) 能口 健太

助手(大学) 田中 知香
助手(短大) 芦川 翠
助手(短大) 藤井 志穂
常勤助手(短大) 木村 香奈恵
常勤助手(短大) 島 弘美

常勤助手(短大) 松木 愛美
ラーニングサポートセンター教育職員 石原 忍
連携推進部課員 加藤 由紀
法人本部総務部労務職員 宮上 一俊
教諭(吉岐幼稚園) 鈴木 美羽

教諭(吉岐幼稚園) 永田 温美
教諭(吉岐幼稚園) 樋渡 紗由里
教諭(吉岐幼稚園) 山崎 幹子

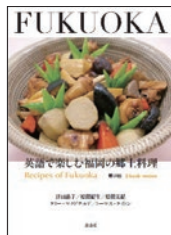
入試広報部課員 西川 航太郎(令和5年12月31日付)

教職員の
出版物Faculty and staff
publications

1



2



3



4



5



6

1 Campus Life at NGU

津田 晶子 フード・マネジメント学科 准教授 共著
松隈 美紀 フード・マネジメント学科 教授 共著
大和 孝子 栄養科学科 教授 共著
仁後 亮介 食物栄養学科 講師 共著(成美堂 2023年12月)

2 日本文化の魅力と多様性

津田 晶子 フード・マネジメント学科 准教授 共著(英宝社 2024年1月)

3 英語で楽しむ福岡の郷土料理・電子版

津田 晶子 フード・マネジメント学科 准教授 共著
松隈 美紀 フード・マネジメント学科 教授 共著
トーマス・ケイトン キャリア開発学科 講師 共著(海鳥社 2024年2月)

4 ICT活用で主体的・協働的な学びをつくる
教育DX理論&実践ガイド

山本 朋弘 児童幼児教育学科 教授 編著(明治図書出版 2024年1月)

5 地域活性化への試論～地域ブランドの視点～

片山 富弘 流通科学科 教授 編著/西島 博樹 流通科学科 教授 共著
草野 泰宏 流通科学科 准教授 共著/手嶋 恵美 流通科学科 准教授 共著
前嶋 了二 流通科学科 准教授 共著(五紬舎 2023年11月)

6 中村学園大学 流通科学研究所 研究叢書 No.4
社会環境の変化と九州企業の挑戦

前田 卓雄 流通科学科 教授 編著/甲斐 諭 学校法人中村学園 顧問 編著
眞次 一満 フード・マネジメント学科 准教授 共著
片山 富弘 流通科学科 教授 共著/山田 啓一 中村学園大学 名誉教授 共著
中川 隆 流通科学科 准教授 共著/中川 敬基 キャリア開発学科 准教授 共著
(五紬舎 2024年3月)

著者は本学教員のみ記載

取り組まれている研究について教えてください。

もともとわらべうたの採譜などを行い、幼児の遊びと音楽との関わりについて研究してきました。常に保幼小接続の視点から子どもと音楽をどう捉えていけばいいかを考えています。その根底には、技術面ばかりを重視するのではなく、子どもたちが自由に表現することも尊重されるべきでは、という問題意識があります。

今は、音楽教育の歴史について研究しています。なぜ現在の音楽教育があるのかを考える上で、歴史認識は避けて通れません。そこでは、明治10年代に音楽(唱歌)教育展開の契機となったと思われるいくつかの出来事と、それを起点とした教員養成への流れを分析しています。

当時、全国各地の教員が東京に招集され最新の教育法を学びました。ほとんどの教員に音楽的素養はなく、未知だった音楽を勉強して地元に戻り音楽教育を始めたのです。音楽の専門家ではなかった教員が、普通教育の中で子どもたちに音楽をどのように伝えていたのか。この音楽教育の始まりを理解することは、そもそも子どもと音楽はどのようにつながっていけばいいのかという答えに通じると考えています。福岡で初めて音楽教育を行ったとされる教員についても調査を進めているところです。

音楽の授業は本来、楽しみながら取り組めるものだと思っています。音楽の授業を自ら工夫し、変化に対応する教育者の養成を目指して、これらの研究の考え方を活かしていきたいと思っています。

ゼミ活動の特徴を教えてください。

ゼミでは「子どもと音楽」をテーマとして、保育者を目指す学生が、歌を歌いながら身体を動かして表現したり、楽器を演奏したり、ダン

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

短期大学部
幼児保育学科
松園 聡美 准教授



- 1.福岡市城南区の荒江保育園5歳児クラスの子どもたちを対象に発表会を開催しました(2023年12月)。
- 2.2歳児くらいのお子さんとその親御さんを招いて行われた本学表現室での発表会(2024年1月)。本学発達支援センターと福岡市城南区子どもプラザとの協働企画で開催されました。
- 3.学生が基本の手遊びをアレンジしたものなどをわかりやすいイラストを用いてまとめた「手遊びブック」。就職先で活用している卒業生も多いそうです。



1



2



3

スを行うなど、実践的な活動を行っています。保育者を目指す学生が、歌を歌いながらの遊び、楽器演奏、ダンスなど実践的な活動を行っています。私が細かく指導するのではなく、選曲や振り付け、練習など学生たちが主体的に進めていきます。そのまとめとして、福岡市内の保育園を訪問して発表会を行っています。

2023年度はハンドベルの演奏と「ジャンボリミッキー」のダンスを披露しました。子どもたちが一緒に踊ってくれるなど盛り上がり、学生たちも達成感に包まれていた様子でした。荒江保育園の子どもたちがお礼にと歌を2曲歌ってくれるというサプライズもあり、学生たちはいつそやりがいを感じたようです。みんなで一生懸命取り組んだものに子どもたちが応えてくれた。学生にとってこの経験は、就職先の保育現場でも子どもたちとこうして歌やダンスを楽しもう、というモチベーションの醸成にもなったことでしょう。

これからの抱負についてお聞かせください。

ゼミ活動では、いろんな楽器を使って子どもとの歌と合わせる、それをダンスとコラボさせる、ハンドベルと他の楽器で合奏するなど、もつと活動を多彩に展開していけたらと思っています。それに加えて、発表の場を幼稚園やいろんな施設にも広げていきたいです。またゼミで以前、取り組んでいた「手遊びブック」の制作も復活させられたらと考えています。

私が所属する全国大学音楽教育学会では、今年8月、全国大会が福岡で開催されます。九州地区学会の役員として大会運営に力を尽くしたいと思っています。大会プログラムは、研究演奏会、講演会、ワークショップなどで、子どもの感性を育む音楽教育について学びます。会員以外の方も参加できるので、ぜひ、保育を学ぶ学生にも足を運んでもらえればと思います。



「本来、音楽の授業は楽しいもの」

という思いを抱き、音楽教育のルーツを辿る松園聡美准教授。研究内容やゼミ活動などについて、いろいろと伺いました。

歴史を通して、

子どもの自由な表現を大切にしたい

音楽のあり方を探っていく。

Profile

広島大学教育学部教科教育学科音楽教育学専修卒業。福岡大学大学院人文科学研究科教育・臨床心理専攻博士課程後期単位取得満期退学。修士(教育学)。専門は教科教育学・音楽教育学。本学では、「保育内容表現(音楽)」「幼児と表現(音楽)」「幼児保育演習」等担当。全国大学音楽教育学会、日本学校音楽教育実践学会など、関連学術団体の理事、役員等を務めている。

短期大学部
幼児保育学科

後藤 優来 さん

短期大学部
幼児保育学科

稲葉 千美 さん

ナカムラで出会った友達や先生方の
支えもあり、充実した2年間でした。
大変だった実習も勉強も、友達と連
絡を取り合い協力しながら乗り越え
てきました。子どもや保護者の気持ち
に寄り添える保育者になりたいです！

令和5年度

学位記 授与式

うらかな天気恵まれた令和6年
3月15日(金)、学位記授与式が行わ
れました。大学院、大学、短期大学部
を合わせ1,272名の卒業生が、理事
長や学長のメッセージを胸に、新た
な一歩を踏み出しました。

入試広報部でのスチューデントジョブなど、
数多くの有意義な経験ができた4年間でした。
十人十色な仲間達と過ごした日々は、大切な思
い出のアルバムの1ページです。病院の管理栄
養士として更なるスキルアップに励みます！

栄養科学部
栄養科学科
小田 真央 さん

ナカムラで多くの友達と出会えたことは私の
宝物です。勉強とアルバイトの両立に頑張りましたが、みんなに支えてもらいながら、たくさ
ん新しいことにチャレンジすることができまし
た。4月からは小学校教員として頑張ります！

教育学部
児童幼児教育学科

中村 春菜 さん

ナカムラでの思い出、1番頑張ったことは4号館食堂を週2回、学生で運営したことです。いま感謝の気持ちを伝えたい人は同じ学科で共に支え合って過ごしてきた友人達です。今後の目標は、大学に編入するのでさらに学びを深めて、管理栄養士の国家試験に合格することです。



ナカムラでは資格取得や編入学の勉強に力を入れました。編入試験に合格できたのは、母の支えが大きかったので感謝しています。編入学後は、目標である商品開発の仕事に就けるように、実践的なマーケティングを学びたいです。



短期大学部
食物栄養学科

寺崎 玲香 さん

短期大学部
食物栄養学科

盛満 春菜 さん

短期大学部
食物栄養学科

中原 彩花 さん

短期大学部
キャリア開発学科

板山 裕 さん



この4年間、学業に専念し、目標である日商簿記一級の資格を取得できました。これは土井先生のお力添えのおかげです。ご指導ありがとうございました！卒業後もつながりを大事にしていきたいです。よろしくお願いします！



流通科学部
流通科学科

池田 誠一郎 さん



ダブルディグリー留学は、私の人生を変えてくれました。海外の食を学べたこと、最高の先生や友人に出会えたこと、そして、海外で働くという貴重な経験。多くの失敗と成功を繰り返して、日々成長を感じる濃い留学生活でした。

フード・マネジメント学科のダブルディグリー留学プログラムで、ナカムラとハワイ大学カピオラニ・コミュニティ・カレッジ(KCC)の2つの学位を取得しました！

栄養科学部

フード・マネジメント学科

岡崎 有里子 さん

栄養科学部

フード・マネジメント学科

水口 あすか さん



栄養科学部
フード・マネジメント学科

松垣 千紘 さん



栄養系の分野について
学べるのが楽しみです



楽しい大学生活が
送れるよう、勉強も
しっかり頑張りたいです！

令和6年度

入学式

4月2日(火)、本学体育館にて令和6年度の入学式が挙行されました。厳粛な雰囲気の中、真新しいスーツに身を包んだ新入生たちは、希望にあふれた表情で式典に臨んでいました。



新入生への メッセージ



中村学園大学
中村学園大学短期大学部
学長 久保 千春

新入生の皆さん、ご入学おめでとうございます。教職員一同、心より歓迎いたします。本日より皆さんは中村学園の新たな歴史と伝統を継承し、創成する一員になりました。

1954年に学園祖中村ハル先生が中村高等栄養学校を開設されました。3年後の1957年に中村学園大学短期大学部の前身である中村栄養短期大学、1965年に中村学園大学が開学しました。今年が創立70周年になります。

先生が掲げられた「建学の精神」に基づき、教育と研究に取り組み、「建学の精神を具現化できる能動的人材」「グローバルな視点を持ちながらローカルにも活躍できるグローバル人材」「生産性向上と新たな価値創造を担えるDX推進人材」の育成を目指しています。大学は正解のない問題にチャレンジするところでもあり、若い皆さんの活躍を期待しています。

本学で過ごす皆さんの二十歳前後の青春時代は、人生で最も輝く時期です。サークルやボランティア活動なども行い、視野を広げて一生の友人を多く作り、人間的に大きく成長することを願っています。

どうか一日、一日を有意義に過ごしてください。私たち教職員は、皆さんの能力を大きく伸ばすことができるよう、全力で応援します。

大きな夢と希望の実現のために、充実した大学生活を送られることを心より祈念いたします。

勉強とバイトの
両立を目指したい



語学の勉強を
頑張ります

栄養士になるぞ!



学科の勉強と
Wスクールを
両立させたい



ピアノの練習を
頑張ります!



新しい友達を
たくさんつくりたい



夢に向かって
頑張ります!

小学校の先生に
なるために頑張りたい



オーストラリアに
留学したい!

新入生代表 コメント



短期大学部
食物栄養学科
高田 真緒 さん

中村学園大学短期大学部食物栄養学科は、私が中学生の時から志望していた学科です。今日から食物栄養学科の学生となることができ、とても嬉しく思います。

私たちの学年は、中学2年生の3月から新型コロナウイルス感染拡大による自粛期間を経験した学年です。中学、高校時代は、コロナによる様々な制約があり、思い描いていた通りの学生生活は送れませんでした。その中で学び得たものは、きっとこれから学びに活きると思っています。

食物栄養学科では、食・栄養について学びます。学生が運営する4号館食堂では、同級生と協力し、栄養バランスが整った食事提供や大量調理の経験を積むことができるので楽しみです。また、私はフードスペシャリストという資格に興味があるので、資格取得にむけた勉強にも力を入れます。「食の中心」で学び、社会に出て貢献できるよう頑張りたいと思います。

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

エコサークルの
人たち



ゆくゆくは子ども食堂の運営を

2023年度に始動した「エコサークル」。いろんな学部・学科から集ったメンバーが、4号館食堂で出た生ごみをコンポストで堆肥化し、それを利用して野菜作りをする取り組みを始めました。サークルの堆肥ができる前には、食物栄養学科のコンポストで作っている堆肥を分けてもらい、ピーマン、トマト、ナス、バジルの栽培に挑戦。地域環境美化活動「ラブアース・クリーンアップ」の一環で実施された「松山中央公園」（福岡市城南区）の清掃にも参加するなど、「食」、「環境」をテーマに様々な活動をしています。

立ち上げメンバーの目標は、コンポストで作った堆肥を利用した菜園を作り、収穫した野菜を使って子ども食堂を運営すること。発足して2年目を迎え、ナカムラならではのサークルは活発に動こうとしています。



松山中央公園でのゴミ拾いには、地域住民やいろんな学校の学生や生徒が参加。交流の輪が広がりました。



コンポストに投入した生ごみは週に2日はどき混ぜて熟成させていきます。



ペジトラグという木製の菜園プランターで野菜を栽培しています。

サークルの立ち上げメンバーに話を聞きました。



部長 平田 咲朗 さん
栄養科学部栄養科学科3年

「子ども食堂開設」という目標へ

部長として何事もまず自分が積極的に行動することに努めてきました。部員との信頼関係が築けてリーダーシップも身につけてきたと感じています。私たちの目標は、「子ども食堂」を運営すること。野菜を育てながらその日のために計画を練っているところです。



会計担当 濱崎 結姫 さん
栄養科学部フード・マネジメント学科3年

ミツバチの保護活動も取り組んでみたい

もともとボランティアや食品ロス問題に興味があり、このサークルに入りました。活動する中で減少傾向にあるミツバチを保護する取り組みがあることを知り、いつかサークルでこの取り組みにも携われたらと思っています。会計担当として、収支をしっかりと管理したいと思います。



副部長 竹原 咲 さん
栄養科学部栄養科学科3年

普段の行動にも変化が

みんなで苗を植えた野菜がぐんぐん成長するのは感動的でした。収穫したピーマンで作った肉詰めは格別に美味しかったです。食品ロス問題への意識も高まり、野菜や果物の皮をなるべく薄くむいたり、お店では賞味期限が短い品を買うように。部員とのコミュニケーションを大切にして活動を充実させていきたいです。



前会計担当 新開 拓海 さん
流通科学部流通科学科3年

ビジネススキルで貢献したい

昨年度の活動の中で一番心に残っているのは、松山中央公園での清掃活動。みんなで協力して地域の公園をきれいにした達成感は大かったです。今後は子ども食堂開設の取り組みによりいっそう力を入れたいと思っています。流通科学科に編入したので、マーケティングや予算策定などの面でサークルに貢献していきたいです。

