

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.130

2024.AUGUST

CERERY



花ひらけ。



新たな一步 編入学への道

食も社会も世界も。

ナカムラのひと

先輩に会いたい

知の源

財務情報

NEWS&TOPICS



食も社会も世界も。



That makes sense!

テーマ
ヴィーガン食



今回
教えてくれたのは
この

短期大学部 食物栄養学科

吉田 弘子 教授

Profile

中村学園大学大学院栄養科学研究科、九州大学大学院農学研究科博士課程修了。管理栄養士、博士(農学)。1999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)講師を務め、2023年4月より現職。研究分野は栄養教育・栄養指導。授業では「臨床栄養学概論」「栄養指導論」等を担当している。

Q1. ヴィーガン食はどういうものですか。

A1. ベジタリアンのカテゴリーのひとつであるヴィーガン(完全菜食者)の食のことです。その食材には、肉や魚はもちろん、卵や乳製品なども含まれません。

ヴィーガンとはベジタリアンのカテゴリーのひとつで、肉や魚、卵、乳製品など動物性食品を一切食べない完全菜食者のことです。ヴィーガン食には、蜂蜜、魚を加工した鰹節なども使いません。ヴィーガン以外のベジタリアンには、乳製品は摂取するラクト・ベジタリアン、卵は摂取するオボ・ベジタリアン、乳製品および卵は摂取するラクト・オボ・ベジタリアンなどがあります。ヴィーガンは欧米諸国を中心に毎年1%近く増加していると言われています。

Q2. ヴィーガン食が注目されたり、取り入れる人が増えている背景にあるものは何ですか。

A2. 東京オリンピック開催決定を契機として、ヴィーガン食が注目されるようになったと思います。ヴィーガン食を取り入れる場合、宗教的信条、動物愛護、環境保護、健康づくりなど、さまざまな志向が背景にあります。

東京オリンピック開催が決定したことを契機に、ヴィーガン食が注目されるようになったと思います。ヴィーガン食を取り入れる主な背景として、ヒンドゥー教では肉食を禁止または回避するなど宗教的な理由、動物を殺生したくないなど動物愛護、畜産業拡大による森林破壊の防止など環境的な配慮、健康の維持増進などがあります。例えば、牛肉1kgの生産に必要な穀物の量は、どうもろこしで換算すると11kgと言われており、畜産物の生産量維持のためには広大な農地が必要となります。



Nakamura × SDGs

◆本学の取り組みはこちら

Q3. ヴィーガン食の健康上のメリットを教えてください。

A3. 生活習慣病の予防や改善の可能性、アレルギー除去食として活用できることなどがメリットとして考えられます。

生活習慣病増加の原因の一つとして、動物性食品(特に内臓)の過剰摂取があげられるため、ヴィーガン食はその予防・改善に役立つのではないかと考えられます。また、食物アレルギーの原因となる卵や牛乳を使わないので、卵および牛乳アレルギーの除去食としても活用できるでしょう。その一方で、ビタミンB₁₂が植物性食品にはほとんど含まれないから、ヴィーガン食ではビタミンB₁₂の不足が心配されるという面もあります。植物性食品である海藻にはビタミンB₁₂を含んでいることから、ヴィーガン食の場合には海藻を摂取することが大切です。

Q4. ヴィーガン食を健康的に楽しく継続するにはどうしたらいいですか。

A4. 主食であるご飯を中心に、発酵食品(味噌、漬物など)、旬の野菜、大豆・大豆製品、海藻、乾物、種実などを摂取していきましょう。

「動物性の食品以外であれば何でも良い」と考えていると、栄養不足が生じる危険があります。主食であるご飯を中心に、発酵食品(味噌、漬物など)、旬の野菜、大豆・大豆製品、海藻、乾物、種実などを摂取していきましょう。精白度の高いお米の場合は雑穀を混ぜて炊くことで、ビタミンやミネラル、食物繊維を補うことができます。発酵食品である味噌、漬物、甘酒などは、腸内環境を整えてくれますので、毎日摂取していきましょう。甘酒を砂糖の代わりにお菓子作りに使用すると、お菓子を楽しみながら甘酒を摂取できます。主菜には、板麩や車麩などの乾物、雑穀を活用してみてください。調理方法を工夫すると、肉料理のような感覚のヴィーガン料理を楽しむことができます。

吉田先生による食育講座「はじめてのヴィーガン食」

多くの学生が参加し、ヴィーガン食への関心の高さが伺えました。学生たちにとって、体験的にヴィーガン食について学ぶ、貴重な機会となりました。



//新たな一歩//

編入学 への道

The path to transfer

中村学園大学短期大学部では、新たな未来を描き、

卒業後に4年制大学の3年生として

編入学する学生が増えています。

今年、編入学を果たした学生に、

その理由や編入学に向けた取り組み、

編入学後の学びについて聞きました。

Episode 1



2年間で修得した実践力が活き
より深く専門性の高い学びに

清崎 琉里 さん(熊本県 東稲高等学校出身)

短期大学部
幼稚保育学科

編入

教育学部
児童幼児教育学科

もっと専門的な知識を得たい

短大入学当初から編入学を視野に入れていたところ、短大での保育所実習が自分の課題点を見つける機会にもなり、大学でもっと専門的な知識を修得したいという思いがさらに強まりました。編入学対策で特に力を入れたのが、苦手だった英語です。編入学対策向けの英語の授業や個別指導を受け、実力をつけました。また、編入学試験では絵本に関する出題もあるので、1年生の時から図書館で絵本をたくさん読むようにしていました。

視野が広がっていると実感

短大で乳幼児期の子どもたちのことを重点的に学んでいましたが、編入学後は小学校と幼稚園・保育園の連携に関する知識を得るなど視野が広がっていると実感しています。さらに、短大では保育所などの実習が計5回あったので、実習での実践経験と照らし合わせながら大学での授業を理解できるメリットは大きいと感じています。将来は発達障害のある子どもを支える保育者になりたいと思っています。障害児保育をテーマにしたゼミにも入り学びを深めています。

栄養士の資格取得は ビジネスを学ぶ上で大きなメリットに

前野 日花 さん(宮崎県 都城商業高等学校出身)



オリジナルの小論文対策で成果

最初からフード・マネジメント学科に進学する選択肢もあったのですが、栄養士の資格を取得したかったので、食物栄養学科に入學し編入学を目指しました。まずは短大の授業を優先し、編入学試験の勉強は短期集中で取り組みました。特に注力したのは、食品ビジネス分野の本を読み、大事なポイントをノートに徹底的にまとめるという自分で考えた小論文対策。毎日のように取り組み、編入学試験だけでなく、編入学後の学びの糧にもなりました。短大にストックされている、面接や小論文の過去の出題情報も役立ちました。途中、くじけそうになったこともありましたが、諦めずに勉強したことが合格に繋がったと思います。

短大での学びが今に活きている

食物栄養学科で学んだ衛生管理はHACCP管理に応用でき、また「国際食文化論」は栄養士としての知識があるとより理解しやすいなど、食物栄養学科で修得したことが今の学びに活かされていると感じています。卒業後は食品企業に就職して、栄養士としての知識とビジネスの素養を兼ね備えた人材ならではの活躍をしたいです。



▲編入学後の学びにも役立っている
◀小論文対策ノート

Episode 3

編入学サポート制度を活用

2年間でビジネスに関し幅広い知識を身につけて就職しようとキャリア開発学科に入學しました。編入学を決めたのは、授業を受ける中で、マーケティングをもっと実践的に学びたくなったからです。多少不安もあったのですが、先生方が親身になって支援してくださいり、編入学支援制度も充実していたおかげで、やり遂げることができました。試験対策にはN-noteを活用しました。小論文の過去問5年分に取り組みましたが、要点の整理も効率的にできるのでおすすめです。小論文対策は自身のスキルアップにも繋がったと思います。

望み通りの学びができる充実

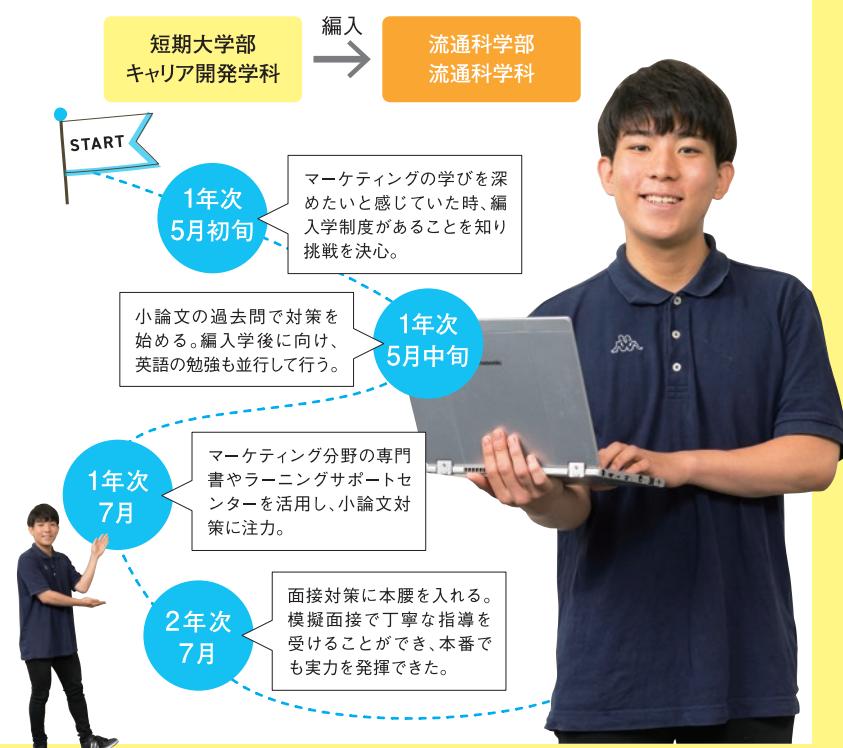
商品開発の授業で、自分で企画したノートの試作や企業とのコラボを行うなど、やりたかったことがたくさんできるので編入学して本当に良かったです。授業でのグループワークやゼミ活動などを通じて、友人もすぐにできました。将来はメーカーで商品開発に携わりたいと思っています。編入学を考えている後輩には、サポート体制も万全なのであまり心配せずに自分を信じて頑張ってほしいと伝えたいです。



◀小論文や面接の勉強に
N-noteをフル活用。

マーケティングを実践的に学び 将来は商品開発の仕事に

板山 裕 さん(福岡県 福岡第一高等学校出身)



管理栄養士の資格を取ることで さらに広がる将来の選択肢

盛満 春菜さん(福岡県 嘉穂高等学校出身)



面接の想定問答作成に注力

短大1年生の終盤になり、改めて将来を考えた時に、管理栄養士の資格を取り、できれば子どもと関わる職に就きたいと思い編入学を目指すことにしました。2年生前学期までの成績次第では推薦枠での受験ができると知り、これまで以上に授業や定期試験に注力しました。面接対策は、夏の実習を終えた9月から始めました。ノートに面接の想定質問と回答をまとめた方法で対策をしました。

病気について学ぶのは興味深い

管理栄養士は医療領域の勉強も欠かせないため、大学では特に病気について深く学べることに魅力を感じています。短大時代に解剖学や生理学を学んでいたことで、臨床系の授業も理解しやすいです。また短大で調理実習や4号館食堂の運営を通してコミュニケーション力が身についたおかげで、編入学後もすぐにみんなと仲良くなれました。卒業後は管理栄養士の資格を活かし、小児専門病院か食品会社に就職したいと考えています。



◀面接用想定問答ノートと付箋を活用した栄養士実力認定試験用ノート。

ナカムラの編入学支援制度

ナカムラでは4年制大学への編入学を目指す学生へ、専門科目の指導や小論文、英語、面接の試験対策を実施しています。

	短大1年次				短大2年次		
	前学期	夏期休暇	後学期	春期休暇	前学期	夏期休暇	後学期
編入学試験スケジュール					●7月 学内編入学説明会	●8月～9月頃 学内推薦者選抜	●9月末～10月上旬 出願期間
教養講座	教養講座(英語)→		教養講座(小論文)→				●10月下旬 編入学試験
	教養科目として開講。編入学を目指す学生の基礎学力向上を図ります。単位修得も可能です。						
対策講座		夏期編入学対策講座→		春期編入学対策講座→		夏期編入学対策講座→	
	今後の学習のための志望校研究や英語、小論文の対策などを実施。				今後の学習のための志望校研究や英語、小論文の対策などを実施。		
個別対策					通年で、面接(口頭試問)の個別対策や学習相談、学科による専門科目対策、ラーニングサポートセンターでの小論文対策、英語などの個別指導を行っています。		

短期大学部から4年制大学への編入学生数

学びの専門性を深めるため、中村学園大学をはじめとした4年制大学に編入学しています。

食物栄養学科

	中村学園大学 ^{※1}	他大学 ^{※2}	合計
2021年度	19名	0名	19名
2022年度	15名	3名	18名
2023年度	17名	0名	17名

※1 栄養科学部・流通科学部 ※2 奈良女子大学、西南女学院大学など

幼稚保育学科

	中村学園大学 ^{※3}	他大学 ^{※4}	合計
2021年度	8名	2名	10名
2022年度	8名	2名	10名
2023年度	8名	1名	9名

※3 九州女子大学、筑紫女学園大学など

キャリア開発学科

	中村学園大学 ^{※4}	他大学 ^{※4}	合計
2021年度	11名	5名	16名
2022年度	17名	1名	18名
2023年度	12名	3名	15名

※4 久留米大学、九州共立大学など

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!
今日は 栄養科学部フード・マネジメント学科
真次ゼミ



持続的に地域振興を応援

フード・マネジメント学科真次ゼミでは、佐賀県唐津市と九州大学が共同開発したブランド魚「唐津Qサバ」の認知促進、消費拡大を目的にした「唐津Qサババーガー」プロジェクトに取り組んでいます。

始まりは、2021年に当時のゼミ生2人がインターンシップ先の唐津市水産業活性化支援センターで唐津Qサバを知り、人気ご当地グルメ「からつバーガー」と組み合わせた唐津Qサババーガーの開発・販売に挑戦したこと。このプロジェクトはゼミ活動として受け継がれ、後輩のゼミ生は現地に足を運び唐津Qサバについて理解を深め、レシピをブラッシュアップして全国規模のサバの祭典「鯖サミット」に出店するなどしてきました。また、唐津Qサバは完全養殖で寄生虫のアニサキスがほぼいないため、生食での販促の実現も課題として取り組み続けています。

今年、「唐津Qサババーガー」プロジェクトは、日本の生産者の今と未来を応援する団体を助成する産直ドミノ基金®アワード2023「若手従事者部門」にて表彰されました。現在、同プロジェクト3代目となるゼミ生は、今秋の複合商業施設「ガーデンズ千早」(福岡市)と「鯖サミット2024 in 美浜」(福井県)への出店に向け、試作などの準備に取り組んでいます。



産直ドミノ基金®アワード2023「若手従事者部門」のアワード贈呈式に出席。贈呈式後に唐津Qサババーガーの試食会を行いました。



唐津市水産業活性化支援センターを訪れ、唐津Qサバの説明を聞いたり、屋内水槽などの施設見学を行い、唐津Qサバが養殖されている様子を観察しました。



先輩ゼミ生は「鯖サミット2022in松浦」で唐津Qサババーガーを販売。目標の300個を完売しました。



「唐津Qサバ」と「からつバーガー」のブランド価値を高められる一品となるよう、秋の出店に向け試作を重ねています。

ゼミ生の代表にインタビュー



フード・マネジメント学科 4年
中尾 凜々子さん

リーダーとしての役割を果たしていきたい

ゼミ長として唐津Qサババーガーの試作品に関する皆のいろんな意見をまとめるなどして、レシピの完成に尽力している最中です。私たちの代では唐津Qサバのフライのサクサク感にこだわった品を目指しています。レシピの考案には、調理実習、調理学、マーケティング論などの授業が活かされていると感じています。ドミノ基金の受賞で、改めてこの活動の意義の大きさを感じ、モチベーションが上がりました。よりリーダーシップを発揮して貢献していきたいです。



フード・マネジメント学科 4年
友納 士恩さん

貴重な経験をしながら成長することができた

「鯖サミット2024 in 美浜」の前に、まず福岡にて出店を経験すべきと考え、「ガーデンズ千早」への出店を提案しました。スペースを貸しられることが決まったので、実施に向けた準備を進めているところです。出店の手はずを整え、レシピ考案から食材調達、調理、接客、販売まで手がけるという貴重な経験ができるのは、このゼミならでは。私の長所であるチャレンジ精神の旺盛さを活かしながら、成長できていると実感しています。



フード・マネジメント学科
真次 一満 准教授

活動開始当初は、自分たちの代ならではの唐津Qサババーガーを作りたいという思いが先に立っているように見受けられました。しかし、実際に唐津Qサバの関係者とお会いして、その思いやこの魚ができるまでの長い道のりなどを知り、自分たちの責任の重さを理解し視野を広げて考えられるようになったと感じます。それは大きな進歩だと思います。学生主導による、学外での体験を重んじるのが私のゼミの特色ですが、ゼミ活動を通じて自発性を高めもらえばうれしいです。

先輩に会って

OB・OG
interview
vol.25

中学生の頃から目指していた病棟保育士として、入院中の子どもを支援する吉原由香利さん。仕事の内容ややりがい、ナカムラへの思いなどを伺いました。

短期大学部 幼児保育科
平成25年(2013)年3月卒業

吉原 由香利さん

福岡市立こども病院
病棟保育士



子どもの成長や笑顔が大きなやりがいに

中学生の頃、妹が入院した時に病院の保育士の方に支えられたことがきっかけで同じ職業を目指しました。病棟保育士は保育経験が求められることが多いので、まずは3年間保育園に勤めて子ども達の発達や関わり方を学び、現在の職に就きました。

病棟保育士は入院中の子どもや家族の気持ちに寄り添い、その子らしく生活できるよう適切な遊びを用いながら心理的サポートを行うのが主な仕事です。

昨年、ホスピタル・プレイ・スペシャリスト(HPS)という専門職の資格を取得し、検査や手術を受ける子ども達の不安やストレスを軽減し、子ども1人ひとりが主体的に治療に参加できるよう、これから経験する医療内容の説明も行っています。

医師や看護師とチームの一員として子ども達を見守りながら、子どもの笑顔や成長の場面に出会う度にこの仕事のやりがいを感じています。

コミュニケーション力が今の仕事に活かされている

ナカムラで学んで良かった点はたくさんあります。実習への手厚いサポートが本当にありがたかったです。電話や挨拶の仕方などの基本的な社会人スキルから実習日誌の書き方まで細やかに指導してくださったおかげで、実習中は保育スキルの習得に集中できました。

またアットホームなナカムラだからこそ先生や同級生との交流の中で自然とコミュニケーション力が培われ、病院内の様々な職種の人と協働する今の仕事に活かされていると感じます。

現在、核家族や両親共働きなどの社会状況から一人で入院する子どもや付き添い家族への支援など病棟保育士の必要性が高まっています。これから病棟保育士に関する情報を発信しながら、もっと多くの方にこの職業を知ってもらい、そして目指してもらえるよう尽力できればと思っています。



- 1 「ナカムラの講義で聞いた言葉“保育士は知識や技術も必要だが、最終的に必要なのは人間力”をいつも胸に刻んでいます」
- 2 「プレイルームで工作や絵本の読み聞かせなど集団保育を行なったり、子どもの病状によっては病室を訪問して遊んだります」と吉原さん。常に子どもたちの「こうしたい」という意思を尊重することを大切にしているそうです。



先生が取り組んでいる研究などについて教えてください。

保育において非常に重要なのが、関係発達論的な視点です。子どもは母親などの養育者を中心とした大人に心を読み取つてもらい、例えは「お腹が空いたね」「オムツを変えようか」といった言葉がかけられ、その時の自身の心的状況を理解していきます。子どもの育ちは人との関係の発達によって進んでいくのです。保育者は保育実践の場で子どもを常に肯定的に見てその心を汲み取り、子どもが自発的に遊んだり考えたりできる環境を整えなければなりません。そのことが私の研究や教育の根幹になります。

子どもの育ちを妨害する要因の1つである児童虐待の防止は、私の主な研究テーマの一つです。児童虐待を保育所で発見した場合はどう対応するか、子どもの育ちをどう立て直すか。保育所をベースとした虐待の発見、通告、児童相談所や福祉事務所との連携などについて探し、約9年かけて保育所における「児童虐待防止の教育プログラム」を作成しました。

その研究に取り組んでいる頃は今と違い、保育所は虐待問題にあまり関与できないのではないかと言われていたのですが、私の研究で児童虐待防止において保育士がとても期待されているといち早くわかったことも成果でした。保育所と児童相談所や福祉事務所がより密に連携することで、虐待を受けている子どもや家族が救われていきます。保育所側は虐待環境にある子どもの情報を関係先に積極的に発信していくことが重要になります。

先生の研究が反映された授業について教えてください。

前出の教育プログラムを教材に取り入れた授業が「子育て支援」です。大きな特徴は、育児経験があり子育て支援事業に携わっている方や元保育士さんなどが「模擬養育者」を演じ、実際に保育実践の場で見られる具体的な事例を題材に、保育士の立場になつた学生が

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

笠原 正洋 教授
教育学部
児童幼児教育学科



1.2.「子育て支援」の授業の様子。この日は、幼稚園側が保護者(養育里親の里母)と行動に気がかりな点が多く見受けられる子どもの里(里子)の生活について面談するという想定で、対話実習が行われました。

3.笠原先生が理想とする研究者による著書。いわば先生にとってのバイブルだそうです。(左上から時計回り)

「小児期の逆境的体験と保護的体験」
ジェニファー・ハイス=グード、アマンダ・シェ

フィールド・モリス著、菅原ますみ他監訳、松本
聰子他 訳(明石書店)

「学校」松崎運之助著(暁文書林)

「保育臨床論特講」大場幸夫(萌文書林)

「保育者の地平・私的体験から普遍に向けて」
津守真著(ミネルヴァ書房)

「授業」斎藤喜博著(国土社)



1



2



3

模擬養育者と対話しながら学習を進めていく対話実習です。

本学栄養科学部の管理栄養士養成教育に導入されている模擬患者実習を参考に保育者養成教育に導入しました。学生は、心に余裕がないくらいの子どもに手をあげてしまいそうになる、子どもの発達が遅れているようで気に病んでいるなど、模擬養育者の相談に応じたり、模擬養育者に適切な質問を投げかけ、その答えを丁寧に聞き取るといったトレーニングを積み重ねていきます。保育者養成教育においてこのような対話実習形式の授業を導入したのはめずらしい取り組みだと思います。

保育者の卵である学生にとって、リアリティのある学びができることは大きな糧になります。保育者はみんな本当に「子ども思いで、いい意味で養育者に何かとアドバイスしがちです。しかし、特に新任保育士がそうすると「まだ子育て経験もなく、何もわかつていないのに」など、養育者に反発され養育者との信頼関係を損ねてしまうことも少なくありません。そのような養育者の気持ちも学生は模擬養育者との対話実習を通して理解し、養育者に自然に寄り添える保育者に近づいていきます。

今後の抱負などをお聞かせください。

真に子どもの育ちを支える保育者の育成に尽力する笠原正洋教授。ご自身の研究活動や授業などについて、お話を伺いました。



これまでも、これからも、子どもを肯定的に見る保育者のまなざしを

ずっと取り組み続けてきた、子どもの立場に立った保育者のまなざしを大切にした教育を深化させていきたいですね。学生がこれらのプログラムを通じ成長できているのかを確認するため、学生のレポートや学生からの評価などを精査しているところです。それとともにあげて、これからのお育てに活かしたいと思っています。

また、保育者のまなざしをキーワードとして、子ども主体の保育を追究していきたいと考えています。子ども主体の保育に影響を与える取り組みは何か、何をもって子ども主体の保育と言えるのかなど、子ども主体の保育を構成する一つ一つの事象をリサーチし、子ども主体の保育が展開していくプロセスを可視化できればと思っています。

真ん中に据えた研究や教育を。

Profile

九州大学大学院教育学研究科で修士課程および博士課程を修了。九州大学教育学部にて助手として勤務したのち、中村学園短期大学幼児教育科講師、中村学園大学家政学部児童学科(現教育学部児童・幼児教育学科)講師、専任講師、准教授を経て、2009年4月より現職。研究分野は発達臨床心理学・保育学。本学では「子育て支援」「保育内容人間関係」等担当。福岡県こども審議会委員、福岡市こども・子育て審議会教育・保育施設等認可・確認専門部会委員等を務める。

令和5年度決算は、令和6年5月29日開催の理事会において承認され、評議員会に報告し、意見を伺いました。令和5年度は第8次中期総合計画（令和3年度から令和5年度）の最終年度として、学園各学校が事業計画達成に向けて事業を行いました。その決算の概要は次のとおりです。

昨年度に引き続き、中村学園の5つの基金に対して、学園各学校の卒業生、学校教職員OB、事業部職員OB、中村学園会の多くの方から寄付金

を賜り、基金の果実収入で学生・生徒・留学生への奨学金および大学教員への研究支援等目的に添って充当させていただきました。厚く感謝申し上げます。今後もさらなる学生の満足度を高めつつ教育研究の充実と財政の健全化に努めてまいりますので、皆さま方のご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

詳しくは学園のホームページをご参照ください。

令和5年度の資金の状況と、その年度に行った諸活動に伴う資金の動きを管理することを目的に作られた表です。

(単位:千円)

令和5年度資金収支計算書	収入の部				支出の部		
	科目	予算	決算	差異	科目	予算	決算
学生生徒等納付金収入①	6,008,476	6,023,757	△ 15,281	人件費支出⑤	4,278,273	4,172,265	106,007
手数料収入②	126,875	120,116	6,758	教育研究経費支出	1,909,892	1,708,677	201,214
寄付金収入	7,590	9,760	△ 2,170	管理経費支出	653,700	572,854	80,845
補助金収入③	1,420,594	1,542,594	△ 122,000	借入金等利息支出	25,182	25,180	1
(国庫補助金収入)	(733,646)	(765,277)	(△ 31,631)	借入金等返済支出	0	0	0
(地方公共団体補助金収入)	(686,948)	(777,317)	(△ 90,369)	施設関係支出⑥	785,378	784,501	876
資産売却収入	714,112	1,770,902	△ 1,056,790	設備関係支出⑦	495,014	480,015	14,998
付隨事業・収益事業収入	218,657	247,269	△ 28,612	資産運用支出⑧	522,520	2,432,339	△ 1,909,819
受取利息・配当金収入④	140,000	303,932	△ 163,932	その他の支出	274,654	278,973	△ 4,319
雑収入	202,935	241,576	△ 38,641	[予備費]	20,000		20,000
借入金等収入	0	0	0	資金支出調整勘定	△ 294,961	△ 338,603	43,642
前受金収入	1,107,535	1,151,096	△ 43,561				
その他の収入	186,864	227,518	△ 40,654				
資金収入調整勘定	△ 1,342,624	△ 1,384,102	41,478				
前年度繰越支払資金	4,451,397	4,451,397	0	翌年度繰越支払資金	4,572,759	4,589,614	△ 16,855
収入の部合計	13,242,411	14,705,819	△ 1,463,408	支出の部合計	13,242,411	14,705,819	△ 1,463,408

*千円単位で表示する際に千円未満を切り捨てているため合計などにおいて差異が生じる場合があります。

令和5年度の諸活動に伴うすべての収入・支出の内容を「教育活動収支」「教育活動外収支」「特別収支」にわけ、学園の経営状況を示しています。

(単位:千円)

令和5年度事業活動収支計算書	教育活動収支				特別収支					
	区分	科目	予算	決算	差異	区分	科目	予算	決算	
収入の活動部	学生生徒等納付金	6,008,476	6,023,757	△ 15,281	資産売却差額	38,552	42,001	△ 3,449		
	手数料	126,875	120,116	6,758	その他の特別収入	45,441	53,167	△ 7,726		
	寄付金	7,590	10,025	△ 2,435	(現物寄付)	(18,067)	(25,793)	(△ 7,726)		
	(現物寄付)	(0)	(265)	(△ 265)	(施設設備補助金)	(27,374)	(27,374)	(0)		
	経常費等補助金	1,393,220	1,515,220	△ 122,000	特別収入計	83,993	95,169	△ 11,176		
	(国庫補助金)	(712,127)	(743,758)	(△ 31,631)	資産処分差額	20,405	12,451	7,953		
	(地方公共団体補助金)	(681,093)	(771,462)	(△ 90,369)	その他の特別支出	0	0	0		
	付隨事業収入	168,657	177,269	△ 8,612	特別支出計	20,405	12,451	7,953		
	雑収入	202,935	241,576	△ 38,641	特別収支差額	63,588	82,718	△ 19,130		
	教育活動収入計	7,907,753	8,087,966	△ 180,213	[予備費]	19,956		19,956		
支出の活動部	人件費	4,336,483	4,208,021	128,461	基本金組入前當年度収支差額	57,965	872,339	△ 814,374		
	(退職給与引当金線入額)	(129,445)	(129,411)	(33)	基本金組入額合計③	△ 1,079,467	△ 2,197,532	1,118,065		
	教育研究経費	2,978,021	2,776,418	201,602	当年度収支差額	△ 1,021,502	△ 1,325,192	303,690		
	(減価償却額)④	(1,065,379)	(1,064,724)	(654)	前年度繰越収支差額	△ 247,927	△ 247,926	0		
	管理経費	743,734	662,656	81,077	基本金取崩額	40	1,324	△ 1,284		
	(減価償却額)④	(90,034)	(89,802)	(231)	翌年度繰越収支差額	△ 1,269,389	△ 1,571,794	302,405		
	徴収不能額等	0	0	0	(参考)					
	教育活動支出計	8,058,238	7,647,097	411,140	事業活動収入計②	8,181,746	8,557,068	△ 375,322		
	教育活動収支差額	△ 150,485	440,869	△ 591,354	事業活動支出計⑤	8,123,781	7,684,729	439,051		
	教育活動外収支									
収入の活動部	受取利息・配当金	140,000	303,932	△ 163,932						
	その他の教育活動外収入	50,000	70,000	△ 20,000						
	教育活動外収入計	190,000	373,932	△ 183,932						
	借入金等利息	25,182	25,180	1						
	その他の教育活動外支出	0	0	0						
	教育活動外支出計	25,182	25,180	1						
	教育活動外収支差額	164,818	348,751	△ 183,933						
支事業活動部	経常収支差額①	14,333	789,621	△ 775,288						

令和5年度決算の主なポイント

大学院・大学・短期大学部 女子中学校・高等学校

新館設計料
必携用パソコン(1,350台)
学内LAN機器更新

三陽中学校・高等学校

コンピュータ室空調機取替

令和5年度末における資産、負債、基本金及び収支差額を明らかにし、学園の財政状態を表します。

(単位:千円)

令和5年度貸借対照表	資産の部				負債の部			
	科目	本年度末	前年度末	増 減	科目	本年度末	前年度末	増 減
固定資産	47,681,090	46,934,434	746,655	固定負債	3,409,312	3,373,556	35,756	
有形固定資産	28,845,000	28,743,072	101,927	流動負債	1,710,603	1,674,298	36,304	
特定資産	11,048,316	10,570,532	477,784	負債の部合計	5,119,916	5,047,855	72,061	
その他の固定資産	7,787,772	7,620,829	166,943	純資産の部				
流動資産	6,293,686	6,095,941	197,744	基本金	50,426,655	48,230,448	2,196,207	
				繰越収支差額	△ 1,571,794	△ 247,926	△ 1,323,867	
				純資産の部合計	48,854,861	47,982,521	872,339	
資産の部合計	53,974,777	53,030,376	944,400	負債及び純資産の部合計	53,974,777	53,030,376	944,400	

*千円単位で表示する際に千円未満を切り捨てているため合計などにおいて差異が生じる場合があります。

令和6年度予算は、令和6年3月19日開催の評議員会及び26日開催の理事会において承認されました。

その予算の概要は次のとおりです。

ますます学生生徒等の確保が厳しくなる中で、財政基盤の安定を図るために予算の適正かつ厳正な執行に努めてまいります。

令和6年度の資金の状況と、その年度に行う諸活動に伴う資金の動きを管理することを目的に作られた表です。

(単位:千円)

令和6年度 資金 収支 予算書	収入の部				支出の部		
	科目	6年度予算	前年度予算	増減(△)	科目	6年度予算	前年度予算
学生生徒等納付金収入①	5,914,995	6,008,476	△ 93,481	人件費支出⑤	4,362,686	4,278,273	84,413
手数料収入②	116,466	126,875	△ 10,409	教育研究経費支出	1,943,222	1,909,892	33,330
寄付金収入	3,800	7,590	△ 3,790	管理経費支出	649,549	653,700	△ 4,151
補助金収入③	1,402,810	1,420,594	△ 17,784	借入金等利息支出	26,000	25,182	818
(国庫補助金収入)	(766,949)	(733,646)	(33,303)	借入金等返済支出	0	0	0
(地方公共団体補助金収入)	(635,861)	(686,948)	(△ 51,087)	施設関係支出⑥	291,666	785,378	△ 493,712
資産売却収入	505,000	714,112	△ 209,112	設備関係支出⑦	303,368	495,014	△ 191,646
付随事業・収益事業収入	133,848	218,657	△ 84,809	資産運用支出⑧	358,000	522,520	△ 164,520
受取利息・配当金収入④	140,000	140,000	0	その他の支出	294,403	274,654	19,749
雑収入	172,027	202,935	△ 30,908	[予備費]	20,000	20,000	0
借入金等収入	0	0	0	資金支出調整勘定	△ 287,833	△ 294,961	7,128
前受金収入	1,064,591	1,107,535	△ 42,944				
その他の収入	165,464	186,864	△ 21,400				
資金収入調整勘定	△ 1,177,152	△ 1,342,624	165,472				
前年度繰越支払資金	4,572,759	4,451,397	121,362	翌年度繰越支払資金	5,053,547	4,572,759	480,788
収入の部合計	13,014,608	13,242,411	△ 227,803	支出の部合計	13,014,608	13,242,411	△ 227,803

令和6年度の諸活動に伴うすべての収入・支出の内容を「教育活動収支」「教育活動外収支」「特別収支」にわけ、学園の経営状況を示しています。

(単位:千円)

令和6年度 事業活動 収支 予算書	教育活動収支				特別収支				
	区分	科目	6年度予算	前年度予算	増減(△)	区分	科目	6年度予算	前年度予算
収入の部	学生生徒等納付金	5,914,995	6,008,476	△ 93,481	資産売却差額	0	38,552	△ 38,552	
	手数料	116,466	126,875	△ 10,409	その他の特別収入	24,885	45,441	△ 20,556	
	寄付金	3,800	7,590	△ 3,790	(現物寄付)	(4,070)	(18,067)	(△ 13,997)	
	経常費等補助金	1,381,995	1,393,220	△ 11,225	(施設設備補助金)	(20,815)	(27,374)	(△ 6,559)	
	(国庫補助金)	(748,524)	(712,127)	(36,397)	特別収入計	24,885	83,993	△ 59,108	
	(地方公共団体補助金)	(633,471)	(681,093)	(△ 47,622)	資産処分差額	19,458	20,405	△ 947	
	付隨事業収入	133,848	168,657	△ 34,809	その他の特別支出	0	0	0	
	雑収入	172,027	202,935	△ 30,908	特別支出計	19,458	20,405	△ 947	
	教育活動収入計	7,723,131	7,907,753	△ 184,622	特別収支差額	5,427	63,588	△ 58,161	
支出の部	人件費	4,387,094	4,336,483	50,611	[予備費]	20,000	20,000	0	
	(退職給与引当金繰入額)	(103,142)	(129,303)	(△ 26,161)	基本金組入前年度収支差額	△ 361,213	57,965	△ 419,178	
	教育研究経費	3,042,124	2,978,021	64,103	基本金組入額合計③	△ 350,506	△ 1,079,467	728,961	
	(減価償却額)④	(1,098,902)	(1,065,379)	(33,523)	当年度収支差額	△ 711,719	△ 1,021,502	309,783	
	管理経費	754,553	743,690	10,863	前年度繰越収支差額	△ 1,269,389	△ 247,927	△ 1,021,462	
	(減価償却額)④	(105,004)	(89,990)	(15,014)	基本金取崩額	564	40	524	
	徴収不能額等	0	0	0	翌年度繰越収支差額	△ 1,980,544	△ 1,269,389	△ 711,155	
	教育活動支出計	8,183,771	8,058,194	125,577	(参考)				
	教育活動収支差額	△ 460,640	△ 150,441	△ 310,199	事業活動収入計②	7,888,016	8,181,746	△ 293,730	
	教育活動外収支				事業活動支出計⑤	8,249,229	8,123,781	125,448	

令和6年度予算の主なポイント

大学院・大学・短期大学部	女子中学校・高等学校
新館建設に伴う移転先改修工事	ネットワークセキュリティシステム
必携用パソコン(1,366台)	電子黒板4台
法人本部	三陽中学校・高等学校
学園創立70周年記念行事費用	電子黒板2台

用語解説

① 学生生徒等納付金収入

入学金、授業料や実験実習費、維持充実費などの学費、学園最大の収入源になります。

② 手数料収入

入学検定料を中心とした手数料による収入、各種証明書の発行手数料も含まれます。

③ 補助金収入

国庫補助金の「私立大学等経常費補助金」などで①に次ぐ収入源となります。

④ 受取利息・配当金収入

学園が保有する預貯金や債券の利息収入です。

⑤ 人件費支出

専任教職員や非常勤講師、嘱託職員、学生アルバイトの給与および退職金などへの支出です。

⑥ 施設関係支出

土地や建物などの固定資産取得のための支出です。

⑦ 設備関係支出

教育研究を目的とした機器備品や図書など固定資産取得のための支出です。

⑧ 資産運用支出

将来の固定資産取得のための積立金や特定事業目的のための引当資産などへの繰入額です。

① 経常収支差額

本業の教育活動と財務活動による経常的な収支バランスを表します。

② 事業活動収入

負債とならないすべての収入総額(学生生徒等納付金・手数料・寄付金・補助金など)のことです。

③ 基本金組入額

固定資産などの取得価格、将来の固定資産取得のための積立金、特定目的(奨学基金、課外活動事業など)基金への積み増しにあてられた額です。

④ 減価償却額

建物、備品などの有形固定資産の劣化分を耐用年数(使用予定年数)に応じて計上するものです。

⑤ 事業活動支出

教育研究活動に伴うすべての支出総額のことです。人件費をはじめ教育研究経費、管理経費、借入金等利息などに加え、固定資産の減価償却額も含まれます。

TOPICS
02

70周年記念メニュー 「パワーアップから弁」を販売開始しました

中村学園創立70周年の記念事業の1つとして、5月20日から中村学園三陽中学・高等学校で「パワーアップから弁」の販売を開始しました。また同日より中村学園大学・中村学園大学短期大学部・中村学園女子中学・高等学校においても期間限定で販売開始しました。

「パワーアップから弁」とは、三陽中高の名物「から弁」を、生徒による人気投票第1位のかしわご飯を用いてリニューアルしたお弁当です。胡麻を和えた小松菜を添えて、彩り良く仕上げました。



[パワーアップから弁]価格:420円(税込)

TOPICS
03

Webマガジン「UMAGA」にて、 中村学園卒業生のお店紹介がスタート

創立70周年記念事業の1つとして、Webマガジン「UMAGA」にて、福岡の食を支える中村学園卒業生のお店紹介がスタートしました。

毎月、新たに中村学園卒業生のお店が紹介されますので、ぜひご覧ください。

Webマガジン「UMAGA」
福岡の食を支える中村学園卒業生のお店
<https://umaga.net/special/sp082/>

TOPICS
04

九州・沖縄フードツーリズム 研究会が発足しました

本学の研究者を中心とした学際的研究プラットフォーム「九州・沖縄フードツーリズム研究会」(会長 甲斐諭名誉教授)が発足しました。

研究会では、食に関する生産・分析・加工・流通・商品化・地域活性化のための一連の研究を共有するとともに、学生へのアクティブラーニング機会の提供、社会実装による地域活性化への寄与を目指します。

最初の取り組みとして、柳川市の関係者のみなさま(金子柳川市長・市産業経済部各課・市観光協会・JA柳川・有明海漁連・むつごろうランド)と意見交換会を開催しました。

研究会では、流通科学部・前嶋准教授(研究会事務局長)から「アルベルゴ・ディフーズ(分散型宿泊施設)」を活用した柳川型モデルの提案を行い、柳川市の食・食文化体験型観光との有機的連携について意見がされました。また、短期大学部食物栄養学科・仁後講師と宮原講師が柳川市からの依頼で制作した「あまおう粽」の試食会も開催され、好評でした。

意見交換会前後には、有明茶屋(株式会社ひらやま)、金子秀典社長から同社のアルベルゴ・ディフーズをモデルとした取り組みについての講話をいただいたほか、フィールドワークとして「柳川食の饗宴」(商工会議所主催)、沖端地区整備事業、さげもん祭りと代表的観光資源である川下りを視察しました。

TOPICS
01

70周年記念公開講座 「人間教育フォーラム」を開催しました

5月12日、70周年記念公開講座「人間教育フォーラム」を開催しました。約640名の事前申し込みがあり、当日多くの方にご来場いただきました。

フォーラムでは、「人間教育～不易と流行～」と題し、中村学園大学客員教授の占部賢志先生と中村学園女子高等学校剣道部顧問の岩城規彦先生両名に人間教育の在り方や、心を鍛える指導について語っていただきました。対談の進行は中村学園大学短期大学部学部長の岩田京子先生が務めました。

中村学園の人間教育を支えるお二方より、教育における「不易と流行」について触れながら時代の変遷を振り返っていただいたあと、「AI時代になぜ『人間教育』が必要なのか?」をテーマに対談していただきました。

占部先生は、AIの高度なデータ分析など「効率を上げるものはどんどん活用すべき」と、AIの活用を推奨されたうえで、「教育においては、今ここで、あなたと向き合うという『今』を大切にすることが重要」と述べられました。岩城先生も「人は人にしか磨かれない」と、人から学ぶことの大切さに触れ、AIの有用性とその限界について述べられました。

また、岩城先生からは、「剣道(技術だけ)を学ぶのではなく、剣道で心を学ぶことが大事」と、全国屈指の剣道強豪校の強さは「目標設定用紙」などで実践する「心の強化」にあったというお話を聞かせていただきました。お二人のそれぞれの人間教育のお話に、参加者は熱心に耳を傾けていました。

最後に、お二人に学園創立から今も受け継ぐ建学の精神についてお話しいただきました。世界の中での日本人としての自覚、言葉の力、剣道における礼節、周囲への感謝の心など具体的なエピソードを交えながら対談され、「根っここと翼をもった若者になってほしい」と聴講に集まつた多くの若い参加者に激励の言葉を贈られました。

この講座をとおして、改めて学園の基盤となる建学の精神の価値を共有することができました。



- 不易と流行について
- ①「伝統」と「革新」
- ②「伝統」=建学の精神
- 「革新」=若者の変容
- ③「伝統」=tradition
- ④ アップデートするのが「伝統」



フードロス削減商品販売 ショップがオープンしました

7月8日、キャリア開発学科の学生が運営するフードロス削減商品販売ショップ『CYCLE DISH(サイクルディッシュ)』を学内にオープンしました。この取り組みは、食品ロス削減の啓発と学生支援のために、学生が主体となり、学内向けに「フードロス削減商品(賞味期限が近い等の理由により店頭で販売されない商品)」を特価で販売するものです。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、学生による「フードロス削減」に継続的に取り組んでおり、その新たな取り組みとなります。

ショップを運営するにあたり、株式会社CYCLE様はじめ、株式会社イースト様、福岡フードテックラボ様、各メーカー様など多くの企業様にご協力いただいています。また、本取り組みは環境省「令和5年度食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業」に採択されています。

オープン初日には、オープニングセレモニーが開催され、久保千春学長と学生の代表によるテープカットが行われました。休み時間には学生が来店し、さっそく商品を購入する姿が見られました。



「SDGs活動奨励金制度」 プレゼン審査会が行われました

本学では、学生のSDGs達成に向けた主体的な取り組みを支援するため、令和5年度より「SDGs活動奨励金制度」を実施しています。この制度は「持続可能な社会」の実現に寄与するだけでなく、学生の成長を促進することも目的とし、審査を通過したグループには、活動費として上限10万円の奨励金が支給されます。

6月20日には、応募した学生たちによるプレゼンテーションが行われ、SDGsの17項目のうち「住み続けられるまちづくり」「つくる責任つかう責任」「陸の豊かさも守ろう」など、本学の学びに関連したキーワードを挙げ、自らの学びや経験をもとに取り組みを熱心に説明しました。学生たちは教職員からの意見やアドバイスを真摯に受け入れ、質問に対しても堂々と答える姿勢を示していました。また、すでに自主的に活動を始めているグループもありました。

発表した学生からは、「今後は身近な課題にも取り組んでいき、大きな成果を上げたい」「予想外の視点からの質問を踏まえ、さらに深く調査していきたい」といった声が聞かれました。

厳正な審査の結果、5件の活動が採択され、これから実施されます。正課外で自ら考え行動することは、学生自身の成長にとって重要であり、社会での活躍のためにも役立つことでしょう。

〈採択テーマ〉

- ・小児糖尿病サマーキャンプ
- ・生成AIを使った非常食活用レシピ開発
- ・ペット用ケーキプロジェクト
- ・福岡市クリーンアップ
- ・もしものための第一歩! 炊き出しイベント



ハワイ大学カピオラニ校のシェフによる ハワイ料理教室を開催しました

6月15日、ハワイ大学カピオラニ・コミュニティ・カレッジ(以下、KCC)より、調理学科の教授 Alan Tsuchiyamaシェフ、准教授 Christopher S.F. Garnierシェフをお招きし、本格的なハワイ料理の料理デモンストレーションを開催しました。

この料理デモンストレーションは「食のナカムラ」ならではの食を通じた国際交流イベントで、本学の学生や保護者のほか、併設の中学校・高校在学生の保護者や一般の方も含む総勢167名の参加がありました。

まず初めに、Alan Tsuchiyamaシェフよりハワイの郷土料理の成り立ちについてご紹介いただいたのち、「カルアピッグの春巻き パイナップルソース添え」のデモンストレーションをしていただきました。

次にChristopher S.F. Garnierシェフからは、「ガーリックシュリンプ」と「パルメザンチーズのリゾット」のデモンストレーションをしていただきました。リゾットはイタリア料理ですが、このように他の地域の料理を取り入れることも多様な人種がいるハワイならではであることをご紹介いただきました。この二つのデモンストレーションには、それぞれN-HALプログラムで留学した栄養科学部の学生がアシスタントを務めました。



続いて、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」制度を利用してKCCに留学していた学生2名による調理デモンストレーションが行われました。調理のコツだけでなく、KCCでの経験や、現地の飲食店でのインターンシップの経験についても発表し、参加した学生たちの大きな刺激となっていました。

参加者たちは、本場の味を確かめながら、ハワイ料理の調理法について学ぶだけでなく、ハワイの文化や料理の背景についての理解を深めている様子で、デモンストレーション後は日本語や英語で多くの質問がなされました。また参加者からは「美味しかった」「とても良かった」とのお言葉をいただき、有意義な時間となりました。

メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ・カルアピッグの春巻き パイナップルソース添え ・ガーリックシュリンプ、パルメザンチーズのリゾット ・ハワイアンスピシーポケ・ハワイアンバター餅
------	--



教職員の動き

◆採用人事

令和6年7月1日付
法人本部情報システム室課員
西村 可菜海

◆退職人事

令和6年6月30日付
学術情報部係長
川内 大和

乞う
ご期待!!

学園創立70周年記念事業 「富士羹」をオマージュした商品

中村学園の学園祖中村ハル先生が富士山の美しさに感動して、創作した「富士羹」は、中村調理専門学校の創立以来、現在でも引き継がれており、調理実習の授業で教えられています。

その伝統的な料理に込められたハル先生の精神を後世に受け継ぐべく、学園創立70周年記念を機に「富士羹」をオマージュした商品を全国百貨店を中心に「十勝あんこ」のサザエを運営する(株)サザエ食品と開発しています。販売は11月頃を予定しており、詳細が決定次第、HP等でお知らせいたします。

「富士羹」は学校法人中村学園の登録商標です。
(商標登録第5782907号)



現在も引き継がれる
レシピで作られた「富士羹」

TOPIC
08

夏のオープンキャンパスを開催しました

8月3日、4日に夏のオープンキャンパスを開催しました。

教員による「模擬授業」や各学科の学生と教員による「展示コーナー」、在学生と個別に話せる「学生フリートーク」などのプログラムに加え、栄養系の学生による能登半島炊き出しボランティア報告や留学体験報告などの「学生発表」を通じて、本学での学びを紹介しました。そのほか「入試説明会」や「小論文講座」、教職員による各種個別相談コーナー、「学食ランチ体験」や「サークル見学」などのプログラムを通じて、ナカムラでの学生生活を体感していただきました。

ご来場いただいた皆さま、誠にありがとうございました。皆さまと再び中村学園大学でお会いできることを楽しみにしています！



CLOSE
UP!

薬膳・食育ボランティア部学生と栄養科学部教員らが、 被災地・能登半島で1か月間にわたる炊き出しボランティア活動を行いました

令和6年能登半島地震の被災地である能登高等学校にて、2024年2月22日から3月22日の1ヶ月間、本学の教員と卒業生、薬膳・食育ボランティア部の学生有志が炊き出しボランティア活動を行いました。日本調理科学会とNPOキャンパー連携の炊き出しボランティア活動に参加し、マニュアルによる徹底した衛生管理のもと、昼は能登高等学校の生徒の給食として約100食、夜は避難所となっている公民館や共同施設の食事、役場や消防関係の方々の食事として約100食を提供しました。

これは、2016年の熊本地震の被災地である益城町での炊き出しボランティアに続く活動で、炊き出し活動に加え、まず安全で衛生的な料理を提供するための現場に対応した衛生管理マニュアルの作成や、1品で1日の栄養素が摂取できる献立の作成、限られた時間内で調理を終わらせるためのオリジナル調理工程の考案など栄養科学の学びを活かした活動も行いました。能登地方のおしるこ（あんを溶いて生姜を入れ、お餅の代わりにお麩を入れたもの）を出した際、「2ヶ月経った今やっとお正月が来た。久しぶりに温かい食事が食べられて、私たちは捨てられていなかった」との感謝の言葉を被災地の方々からいただき、学生たちは感動していました。

参加した学生たちは、「大学での食に関する学びを社会において活かし貢献したいという思いで参加した。炊き出し活動を通じて、食が笑顔と心の栄養源であることを改めて実感した。」と語っています。

学生たちは現在、薬膳・食育ボランティア部の顧問やフード＆ヘルスイノベーションセンター薬膳科学研究部門の教員と、持続可能な炊き出しボランティア活動を展開するための個人ネットワーク構築に取り組んでいます。そのために、より多くの人が炊き出し活動ができるようになるための料理教室や研修会の準備を進めています。福岡から日本全国に向けて、炊き出しボランティアの矢が放たれたところです。



参加教員・学生

【栄養科学科 教員】

特任教授:三成由美 講師:熊谷奈々
助教:御手洗早也伽、能口健太(現:中村調理製菓専門学校専任講師)、入来寛(後方支援)
助手:馬場朝美、江口礼佳

【フード＆ヘルスイノベーションセンター 薬膳科学研究部門 教員】

教授:徳井教孝

【薬膳・食育ボランティア部 学生】

油布さくら、浜浦萌、渡真利玲奈、治田紗和、駒澤由比、中村拓朗、園田ゆきの、神山こころ、佃奈央、小松若菜、吉松泰斗、瀬戸山葵子、原田真悠子、小口萌、金藤由乃、藤嶋美咲、大田陽生、辻きらり、壇侑花

高校生
対象

大学の学びを体験! 探究ワークショップ

ナカムラで学べる食・栄養、幼児保育、ビジネスの3分野について、各分野で学ぶ大学生とのグループワークを通して、学問領域への理解を深め、ともに学びませんか？

日時

9月21日(土) 13時開始

●食分野

講師：フードマネジメント学科 株田 文博 教授

●幼児保育分野

講師：教育学部 野中 千都 准教授、倉原 弘子 講師

10月26日(土) 13時開始

●栄養・健康分野

講師：栄養科学科 小野 美咲 講師

●ビジネス分野

講師：流通科学部 手嶋 恵美 准教授

会場 本学

対象

- ・志望分野の理解を深めたい高校生
- ・進路に迷っている高校生
- ・自身の探究学習に活かしたい高校生

申込受付中！

詳細、お申込みはこちらから
※定員になり次第申込受付を
終了いたします。



教職員の出版物

Faculty and staff publications



1

おいしさを創るフードテックの新展開
(シーエムシー出版 2024年7月)

都甲 潔 栄養科学研究科 特任教授 監修
三成 由美 栄養科学科 特任教授 分担執筆
徳井 敦子 フード&ヘルスイノベーションセンター
薬膳科学研究部門 教授 分担執筆

2

回復期リハビリテーション病棟のための
栄養管理ガイドブック

(医歯薬出版 2024年3月)
安武 健一郎 栄養科学科 准教授 共著

3

消費文化理論から見るブランドと社会
(中央経済社 2024年3月)

草野 泰宏 流通科学科 准教授 共著

3

著者は本学教員のみ記載

令和6年度 | 第51回

公開講座

受講料
無料!

【テーマ】
いろどりある
人生を

本学の教育研究成果を
地域に還元することを目的に
今秋「オンライン2講座」と
「対面3講座」を開催します。

オンライン講座

申込&公開期間 2024年10月15日(火)～2025年2月28日(金)

上記期間内に本学ホームページからお申し込みください。

講座名	講師
健やかな心身のために「栄養」ができること	栄養科学部 栄養科学科 山本 貴博
さまざまなもの分辨する技術～日常生活からSDGsへの貢献まで～	栄養科学部 フード・マネジメント学科 池上 徹

対面講座

申込受付開始日 2024年10月15日(火)～(定員になり次第〆切)

会場 本学

10月15日以降に本学ホームページからお申し込みください。

開催日時	講座名	講師
2024年12月7日(土) 11:00～12:00	日本の歌と西洋音楽の調べ —明治以降に発展した日本の歌と西洋音楽の演奏とお話—(コンサート形式)	教育学部 児童幼児教育学科 久原 広幸
2024年12月7日(土) 13:00～14:00	要介護5義父の在宅介護体験記	短期大学部 食物栄養学科 森脇 千夏
2024年12月21日(土) 11:00～12:00	未来を切り拓く:クリエイティブ経済と熊本の復興	流通科学部 流通科学科 草野 泰宏

講座内容等の詳細につきましては本学ホームページをご覧ください。

中村学園大学 公開講座

検索

または QRコードからアクセス



お問い合わせ

中村学園大学・中村学園大学短期大学部

連携推進部「公開講座」係 TEL 092-851-5579

NAKAMURA
70th
ANNIVERSARY

本
物
を
育
む。



[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6年8月30日
〒814-0198 福岡市城南区府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



学校法人中村学園は、学園創立70周年を迎えました。

70周年記念サイトは
こちら▶

