

CERERY

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.131
2024.DECEMBER

中村学園創立70周年

食も社会も世界も。

知の源

第58回霜月祭

ファーマーズマーケット

ナカムラのひと

NEWS&TOPICS



花
ひ
ら
け
。

食も社会も世界も。

That makes sense!

テーマ
家族介護と
地域包括ケアシステム

今回
教えてくれたのは

短期大学部 幼児保育学科

木場 千春 講師

Profile

熊本県立大学大学院アドミニストレーション研究科博士
後期課程修了。博士(アドミニストレーション)。西九州大
学健康福祉学部社会福祉学科にて、助手、助教、講師
を経て准教授および西九州大学大学院生活支援科学
研究科博士前期課程准教授として勤めたのち、2024
年4月より現職。研究分野は社会保障。本学では「社会
福祉」「施設実習指導」等担当。



Q1. 家族介護の実態や問題点を教えてください。

A1. 核家族化・共働き世帯の増加で家族介護が難しくなっています。それでも家族による介護は続いており、介護する側も高齢である「老老介護」や介護する側にも認知症の症状がある「認認介護」の問題も起きています。

介護保険制度が普及し在宅サービスが整備されてきて、地域で暮らし続けるための基盤が整いつつある状況ですが、家族介護をゼロにすることはできません。家族による介護には、精神的・身体的・経済的にかなりの負担を伴います。仕事をしながら介護をする人もいますし、介護者自身が高齢に達しているケースも多いです。家族に介護されたい、家族で介護したいと希望しても、仕事との両立や身体的・精神的負担のため、実際には家族介護が難しいという問題も出てきています。

Q2. 地域包括ケアシステムとはどういうものですか。

A2. 少子高齢化に伴う諸問題(特にケア問題)の解決策として目指されている政策理念で、大きな括りでは社会を持続可能にするためのものといえます。

地域包括ケアシステムは、たとえ重度の要介護状態になっても、住み慣れた地域で本人が希望する生活を続けていくための方策として生まれました。高齢者ケアの分野から発展してきましたが、現在では、虐待や引きこもりなど地域に潜んでいる課題の解決を含め、あらゆる人々が「地域で共に生きる社会」を実現するための仕組みとも位置づけられ、各自治体に総合相談窓口である地域包括支援センターが設置されています。包括ケアとは、住まいを基盤に、医療・介護・福祉サービスが一体的に提供され、生活支援も含んだ支援であるため、地域住民の参加と協働が求められます。

Q3. 地域包括ケアシステムにおける家族介護の支援の現状を教えてください。また、これからどんな支援や制度が必要なのでしょうか。

A3. 訪問介護、通所介護などの支援が実施されています。今後は相談窓口の普及や包括的な支援体制の強化がよりいっそう求められます。

仕事と介護の両立支援は大きな課題で、デイサービスやショートステイなどの在宅サービスを活用することで、介護者は仕事をしながら介護ができたり、休息をとったりすることができています。今後、介護者が仕事を持つ・持たないに関わらず、介護負担を軽減する支援が鍵になるでしょう。家族にとって身近な相談窓口の普及や包括的な支援体制の強化がよりいっそう重要だといえます。また、介護者への金銭給付という支援も検討の余地があるでしょう。

Q4. 家族介護は誰にとっても他人事ではないと思いますが、その時のためにどのような準備をしておけばいいでしょうか。

A4. 介護・福祉の制度を知っておくこと、家族と日頃からコミュニケーションをとっておくことが大切です。

介護をするにあたり、活用できる制度を知っておきましょう。加えて、あらかじめ本人の希望を知っておくことも重要です。要介護状態になった時に、誰に、どこで介護してほしいかを家族と話し、どこまでお世話ができるか、お互いに共通認識を持つておくといいですね。家族による介護が難しい人は、在宅サービスを利用し、地域の人の支援を受けながら、安心して老後を送ってほしいです。誰もが日頃から、自分もいつか支えられる側になるという意識を持って生活していくことも大切だと思います。



Nakamura × SDGs

◀ 本学の取り組みはこちら





中村学園は 学園創立70周年を迎えました

昭和29(1954)年に学園祖 中村ハル先生が福岡高等栄養学校を開校して始まった中村学園は、令和6(2024)年に創立70周年を迎えました。節目の年を改めてハル先生の教育理念や学園の歴史を見つめ直し、次代のビジョンを描く機会と捉え、記念セレモニーや記念事業を行いました。



70周年記念式典・祝賀会

令和6年11月8日
ホテルニューオータニ博多

次の100周年を見据え、今後の学園の更なる発展を期して記念式典と祝賀会が開催されました。教職員や関係者など約500名が出席し、学園の原点を再認識するとともに、より絆を深める機会になりました。

記念式典

記念式典は、中村学園女子中学校・高等学校吹奏楽部によるオープニングパフォーマンスで開会しました。始めに中村紘右理事長が「学園の普遍的な心の部分や今後のあり方を共有し、学園全体の一体感を醸成する機会にしたい」と挨拶を述べ、続いて、玉川学園理事長小原芳明氏と中村紘右理事長による「学園の温故知新～故きを温ねて新しきを知る～」と題したトークセッションが行われました。式典の終盤には、令和4年3月31日をもって理事長を退任されましたが、新型コロナウイルスの影響により執り行われなかった中村量一顧問の理事長退任のセレモニーが催され、ご家族からサプライズの花束が贈呈されました。中村量一顧問からは、感謝の言葉と共に「不易流行の考えをより重視し、100周年を目指して」とメッセージが贈られました。式典は、中村学園理事の林田スマ氏の謝辞で閉会となりました。



祝賀会

祝賀会では、久保千春学長からの「この変革の時代、より一致団結を」との挨拶ののち、帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本雄氏より祝辞を頂戴しました。太宰府天満宮最高顧問 西高辻信良氏による乾杯の音頭で祝宴がスタートし、ハル先生の想いや理念を語り継ぐ動画の予告編の紹介や、中村学園三陽高等学校書道部と中村学園大学和太鼓部のコラボパフォーマンスが会場を盛り上げました。終盤には、中村紘右理事長から70周年記念事業のために編成された5つの部会の取り組みが紹介されました。最後に、株式会社ふくや代表取締役会長 川原正孝氏、株式会社九州リースサービス代表取締役社長 磯山誠二氏、中村量一顧問による「祝いめでた」と「博多手一本」で祝賀会は盛会のうちに閉会となりました。



記念式典と祝賀会の出席者には、学園創立70周年を記念して商品化した「富士羹ぶりん」と「和紅茶」が贈られました。



中村学園 創立70周年を彩る記念事業

中村学園のこれまでの歩みや想いを振り返り、それらを次世代に受け継ぐために、学園創立70周年の節目を華やかに彩るさまざまな記念事業を実施しました。



ブランドブック、ブランドムービーの制作

学園教職員と70周年への想いを共有するブランドブックを制作しました。また、学園創立70周年に込めるブランドストーリーを元にしたブランドムービーを制作し、学内外に発信をしました。



中村学園70周年記念サイトの公開

2024年4月に中村学園70周年記念サイトを公開しました。本サイトでは、学園創立70周年に込めた想いや記念事業を紹介しています。ブランドムービーや70周年史、卒業生が営む「食」のお店もご覧いただけます。

70周年記念サイト



70年の歩みをまとめた70周年史の制作

学園の創設からこれまでの大きな節目やイベント、キャンパスの変遷など学園の軌跡を辿る70周年史を制作しました。

中村紘右理事長・学園長、中村量一顧問、占部賢志客員教授(中村学園大学)、中村哲理事長・校長(中村専修学園)による70周年座談会のほか、活躍する卒業生の紹介、各校ならではのエピソードをまとめた「ならわし」の紹介、付属幼稚園で実施した「タイムカプセル」など、学園に対する想いを共有しながら楽しめる内容となっています。



ハル先生の理念を伝える絵本の制作

学園祖中村ハル先生の教育理念をこれからの世代に託す絵本「かがやくたね」をハル先生の生涯をモチーフに制作しました。

70周年記念サイトでは、中村学園女子高等学校放送部員によるナレーション付きのデジタルブックをご覧ください。



70周年記念公開講座「人間教育フォーラム」の開催

2024年5月12日に、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、当日も多くの方にご来場いただきました。

「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ご講演いただきました。

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、「根っこを翼をもった若者になってほしい」と聴講に集まった多くの若い参加者に激励の言葉を贈られました。

この講座をとおり、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。



中村学園伝統の「富士羹」を現代風にアレンジし、商品化

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、中村割烹女学院の創立以来、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。

この伝統的な料理に込められた中村ハル先生の精神を後世に伝えるため、学園創立70周年を記念して、全国百貨店を中心に「十勝あんこのサザエ」を運営する株式会社サザエ食品と共同で「富士羹」を現代風にアレンジした「富士羹ふりん」を開発、商品化しました。

頂上には白餡を使用して冠雪を表現し、プリンの中には香り高い八女抹茶を練り込み、広い裾野を表現しました。



学生食堂「食育館」のリニューアル

「食育推進日本一」の食堂を目指す学生食堂「食育館」を2024年9月にリニューアルしました。

2008年のオープン以来販売し続けている「一汁三菜ランチ」に加え、野菜摂取量を増やした「ヘルシーランチ」、たんぱく質摂取量を増やした「アスリートランチ」を追加しました。ランチのトレーや食器には、木目調のナチュラルな印象のものを新しくとりいれています。また、食育の更なる推進のためデジタルサイネージを新たに設置しています。

そして、オンライン決済システムおよびキャッシュレス端末の新規導入により、学生からの要望が強かった混雑緩和を図っています。



「アスリートランチ」
※イメージとなります

卒業生の「食」のお店紹介

中村学園の卒業生が展開している「食」の魅力を発信することを目的に、福岡の「食」を紹介するWebマガジン「UMAGA」にて、卒業生が営むお店の紹介をスタートしました。

「UMAGA」のサイト内に、中村学園の特集ページを作成し、2024年度の1年間、毎月1回2店舗ずつ卒業生が経営する飲食店等を紹介しています。

Webマガジン「UMAGA」
福岡の食を支える
中村学園卒業生のお店



70周年記念メニューの販売

70周年記念メニューとして、2024年5月から中村学園三陽中学校・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、中村学園女子中学校・高等学校においても期間限定で販売しました。

「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。



ハル先生の想いや理念を語り継ぐ映像の制作

生前の中村ハル先生を知らない世代が中心となった今、ハル先生の心を継承していくことを目的に、学園創立70周年記念寄付金を募り、ハル先生が大切にしていた想いや教育理念を次世代に語り継ぐ映像を制作しています。

映像は、教育と研究に尽力されたハル先生と、経営の側面から本学の発展に寄与された第2代理事長中村久雄先生について、お二人をよく知る方々のインタビューにより、その想いや理念を伝えていく構成としています。

その他、本事業の一環で行われた人間教育フォーラム等の映像化も進めています。これらの映像は、今後、授業や新任教職員向け研修などで活用していく予定です。

学園創立70周年寄付金についての詳細は、裏表紙をご覧ください。



どのような研究に取り組み
ているのですか。

研究分野は商学、マーケティングで、ブランド、消費文化理論をキーワードに、「発展する地域の条件を探る」というテーマを大学院時代から研究の軸にしています。全国の統計データをリサーチし、ある特定の条件が揃った地域が発展していると分かれば、現地に行ってみることに話を聞くなどのフィールドワークも綿密に行い、発展の条件を理論化します。そしてそれを他の地域に当てはめてみたらどうなるのかを検証しています。理論と実際の統合を意識し、研究に取り組んでいます。

研究の一例が、科学者、技術者、芸術家などスーパークリエイティブ・コア(以下コア)と、ハイテク、金融、法律、医療などに携わるクリエイティブ・プロフェッショナル(以下プロフェッショナル)の比率が高い地域が発展するとしたクリエイティブ経済論を、熊本地震で被災した熊本市に適用した考察です。

同市は、プロフェッショナル主導型の都市です。様々なやり方を応用し、新しいことを試すことが要求され、この役割に対応した取り組みとして、起業前の力を試す場としてマルシェイベントが継続的に開催されており、経験を積んだ後に起業する流れができていくことが分かってきました。今後は、熊本に「住みたい」と思われる地域そのもののブランド化を目指す上で「しごと」を考えると、プロフェッショナルで試みられてきたことから、新しいものを作り出していくことを主目的とした「コア」への変換が期待されると結論づけました。

ゼミ活動の特徴について
教えてください。

地域活性化をテーマにした活動に重点を置き、ゼミ生は毎年開催されている「地方創生☆政策アイデアコンテスト」(内閣府地方創生推進室主催)に参加します。同コンテストは地域経済分析システム(EJSS)等を活用した、地域課題の分析を踏まえ地域を元気にする政策プランを募集するものです。地方審査を通

過し、九州の代表として東京で開催される最終審査会で発表することを目標にしています。これまでの経験をもとに、今年から福岡の活性化を目指すプランを提案するゼミ活動を行っています。

学生は3グループに分かれ、徹底的にデータをみて地域の特徴を把握して課題を探り、議論を重ねました。実際にその地域に足を運んで現場を視察したり地元企業や行政へのインタビューを行ったりするなどして、プランを作成し応募しました。3グループのうち2グループのプラン、若者が求める住環境と自然に着眼した「筑紫地域で夢のLDK」、学問の神様である太宰府天満宮の飛梅伝説にちなんだ新発想の商品開発アイデア「山の伏流水で地域活性化」が1次審査を通過しました。さらに、「山の伏流水で地域活性化」を提案したチームは、特に九州地域の地方創生に大きく貢献しようとして「九州経済産業局長賞」を受賞しました。

結果に関わらず、学生たちが協働してのコンテストに全力で取り組んだこと自体が、それぞれの成長や卒論テーマの選択、社会で活躍できる力の修得につながっていくことに、大きな意義があると思っています。

今後の抱負についてお聞かせ
ください。

福岡を中心とした九州の地域発展に資する研究を進めていきたいという思いが一番強いですが、これまでは地域を発展させている一歩を当ててきましたが、そのような人だけでなく、都市部に一度出ていったけれど何かしらの理由で地方に戻ってきた人などにも目を凝らしていきたいです。

今後は若い世代が住みやすくなる地域づくりや生活している人が満足できる仕組みづくりが大切になってくるでしょう。併せてそのような考え方を持つ学生を育てていきながら、少しでも日本の急務である地方創生に貢献できたらと考えています。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

流通科学部
流通科学科
草野 泰宏 准教授



大学院時代からまちづくりの現場に関わってきた草野泰宏准教授。

理論と実際の統合を意識しながら取り組んできるとい

研究活動やゼミ活動についてお聞きしました。

九州における地域の発展に寄与する

研究にまい進しながら、

真に地方創生に資する人材づくりを。

Profile

熊本学園大学大学院商学研究科博士後期課程を単位取得満期退学、のちに博士(商学)の学位取得。熊本市都市政策研究所研究員、名城大学国際学群准教授を経て、2023年4月より現職。研究分野はマーケティング、流通。本学では「ブランド・マーケティング」「ソーシャル・マーケティング」「地域活性化論」等担当。

1. 学生たちはゼミの授業終了後や夏休みも集まり、「地方創生☆政策アイデアコンテスト」応募に向けた政策アイデアの策定に取り組みました。意見の違いを乗り越え、一人ひとりが全力を出して相乗効果を生むことで、学生の成長にも繋がりました。
2. 学生たちは「地方創生☆政策アイデアコンテスト」九州経済産業局長賞表彰式にて、表彰状を授与されたのち、地方審査員の方々に前にアイデアの発表を行いました。
3. ゼミや授業で使っている草野先生が共著の書籍『消費文化理論から見るブランドと社会』(中央経済社)では、第2章「クリエイティブ・クラスと都市の市場文化」、「地域活性化への試論—地域ブランドの視点」(五紘舎)では、第11章「熊本県熊本市の復興まちづくり」を執筆されています。





和太鼓部



書道部

吉岡ゼミ/マリンバ演奏



ステージパフォーマンス

チアダンス・バトンサークル



アコースティック・ギター同好会



前嶋ゼミ

27もの出店があり、多彩なフードが並びました!



女子ラクロス部

河原ゼミ



内田ゼミ



森口ゼミ

数ある企画や参加団体の中から一部をご紹介します!



焼き芋ブリュレ



シフォンケーキ



富士羹



ハートワッフル



焼きドーナツ



ミネストローネ



白玉団子



ポルポローネ



薬膳カレー 陽☆超元気ゼリー

バドミントン同好会



株田ゼミ



津田ゼミ



仁後ゼミ



NDA



お化け屋敷



射的



美術同好会

中村ミュージアム



書道部



謎解き同好会

11月2日(土)・3日(日)、第58回「霜月祭」が開催されました。昨年よりもフードの出店数が大幅に増え、初企画や復活企画がお目見えするなど、一段と盛り上がりを見せた2日間となりました。



広報パート長 栗原 愛結花さん
実行委員長 定久 天音さん
フードパート長 古賀 碧さん
総合企画パート長 菅崎 海里さん

霜月祭

第58回

大人から子どもまで楽しめる企画をご用意しました!



MAKO撮影会



第58回 霜月祭
網啓永トークショー

網啓永トークショー



食物栄養学科/食育クイズラリー



キャリア開発学科/プログラミング教室



キャリア開発学科/フードロス対策商品販売



太田ゼミ/アルコールパッチテスト ペーパークロマトグラフィー体験

ゼミ展

初企画のゼミ展は、研究を紹介するポスター掲示や販売、体験コーナーなど盛りだくさん!



NICV's/募金活動



田村ゼミ/タイムレース

幅広い世代の方にチャレンジいただきました!



用松ゼミ/フードドライブ



倉原ゼミ/アクセサリー販売



坂本ゼミ/柚子胡椒販売



川俣ゼミ/体験型製作&ゲーム

\\ ご来場ありがとうございました //



食のナカムラならではの**おいしい食べ物**が勢ぞろい!

全13店舗! / NAKAMURA ファーマーズマーケット 11月2日(土)開催

今年も「霜月祭」と同日開催。魅力的なお店が集結し、今年初実施のワークショップもありました。荒天での開催となりましたが、子どもから大人まで、多くの来場者で賑わいました。



販売

当日は悪天候のため、出店ブースを食育館での開催に変更しました。今年度は、例年出店いただいている企業や団体に加え、学園の卒業生のお店も出店。新鮮な青果物、自家製味噌、カヌレなどバラエティに富んだラインナップが揃いました。



堀ちゃん牧場



自社牧場で育てた博多和牛を使った、揚げたてアツアツの「堀ちゃんコロツケ」に長蛇の列。

GO-MARU



オーナー自らが農家に足を運び、自分の目と舌で判断したこだわりの青果がずらり。

JAふくおか八女(八女茶振興会)



自然に恵まれた環境と長年受け継がれてきた栽培技術が生み出す八女茶は、根強い人気。

石村萬盛堂



中村学園女子高等学校と商品企画をした、八女茶の香りが特徴的なスイーツ「みつっとカヌレ」を限定販売。

MISO MAISON



無添加の麹がたっぷり、美味しく栄養価の高い自家製味噌やおにぎりなどを提供。

HanaHana



「からだに優しい」をテーマに見た目にもこだわったスイーツを提供。お子様にも大評判。

糸島みるくぶらんと



生乳と乳酸菌の力だけで長時間発酵させた、素材の良さが光るヨーグルトが登場。子ども達にも大人気!

ポコムーチョ



燻製ピスタチオやナッツミックス、砂糖不使用のドライフルーツなどがラインナップ。

馬場ファーム



臨山米を使用したもちもち食感のはんジェラートや、地元名物の臨山茶が大好評。

岩田産業株式会社グループ



「食を通じて九州を元気に!」がスローガン。福岡県産の野菜や果物や加工品を販売。

太田屋醤油店



和食にも洋食にも合う「うめぼんず」や多彩な料理に使える「だしこれ一本」が登場。

山口油屋福太郎



新鮮な明太子を独自の製法で練り込んだ、海鮮風味のおせんべいは幅広い層に人気。

中村学園事業部



蜜たっぷり甘々の「冷やし焼き芋」や70周年を記念し商品化した「富士羹ぶりん」を販売。



ワークショップ

味賞の大実験!

ある飲み物2つを組み合わせるとコーヒー牛乳の味になることを試飲して実際に確認したり、五味について教わったり、味覚についての知識を深めました。



蝶々が体のどの部分で味を感じるかななどのクイズも楽しみながら学びました。



食品の味を測定・数値化できる「味覚センサー」にみんな興味津々。

キッズ向け最新ICT体験

子どもたちが大学生のサポートを受けながら、ドローン、3Dプリンター、メタバース(仮想空間)などの最新のICTを体験。子どもたちは熱心に取り組んでいました。



パソコンをコントローラーにしてドローンを操作する楽しさに没頭。



専用のソフトウェアで3Dのネームプレート作りに挑戦しました。

わくわくVR体験



仮想空間の世界で身体を使って遊び、非日常の体験をエンジョイ。

からだであそぶ・おきなすごろく



体じゃんけん、玉入れなどのミッションをクリアしながら大すごろくにチャレンジ。

酪農プロジェクト



クイズやゲーム、牛乳パックを使った小物入れ作りなど、遊びながら酪農に親しみました。

健康応援ワークショップ



体組成、骨密度、肌年齢、血管年齢など様々な健康測定を実施。

他にも楽しいワークショップが盛りだくさん!

かがく中村屋



あかちゃんあそび広場



初めてのベタンク

TOPICS
01

福岡県とハワイ州の青少年交流事業

～日米学生考案オリジナルレシピのコンペティションを開催～

8月3日～12日の10日間、「福岡県とハワイ州との食の分野における青少年交流事業」における福岡での交流プログラムが行われました。

このプログラムは、ハワイ大学カピオラニ・コミュニティ・カレッジの学生6名と本学の学生4名を含む福岡県内の大学・専門学校等で食分野を専攻する学生6名が、大学での講義や調理実習、ホテルや飲食店への視察をしたのち、その集大成として日米の学生の混合チームで、オリジナルレシピのコンペティションに取り組み、相互の文化の理解促進と交流を深めるものです。

このプログラムの一環として、本学において、「福岡県の食」「多国籍料理」をテーマに、フード・マネジメント学科の水元芳教授によるフュージョン料理(多国籍料理)についての講義及び同学科の松隈美紀教授による博多の伝統料理「水炊き」の調理実習、「福岡県産の農林水産物」および「ハワイの食材」を活用し学生が考案したオリジナルレシピのコンペティションが開催されました。

コンペティションでは、学生たちは3チームに分かれて、本プログラムで学んだことを踏まえて考案したレシピの調理、プレゼンテーションと食事のサービングを行いました。食材には福岡を代表する、はかた地どり、べいめん、福岡有明のり、八女茶、とよみつひめなどが使用されました。

3チームとも、これらの食材を活かしながら、本プログラムでの思い出や福岡・博多の伝統を背景に、ハワイ料理と融合した新しいメニュー、食材を捨てることなく使い切るSDGsの発想など、滞在中の視察で学んだ技術などを活かし、アイデア溢れる料理を完成させました。

コンペティションは、福岡県の渡辺文国際局長、グランドハイアット福岡総料理長の野島茂様、本学の久保千春学長の3名により審査・講評が行われました。

参加した学生からは「住んでいる国や言語が異なっても、お互いに料理を学んでいるという共通点で、沢山のコミュニケーションをとることができ楽しく調理をすることができた」「調理していく中で、日本と海外の食文化の違いを知ることができ、食の嗜好性について学ぶことができた。今後は学んだことを自分の調理技術に活かしていきたい」という声が聞かれ、今後の発展が期待されます。

TOPICS
02

食育推進委員会「おにぎりレシピコンテスト」最優秀賞決定!

9月19日、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。

今年度は、「おにぎりレシピコンテスト」として、学生からオリジナルレシピを募集しました。35作品の応募があり、一次審査では、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おにぎりを完成させ、食育推進委員のメンバーにて審査を行いました。

最終審査には、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大いに盛り上がりました。

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 松隈美紀教授、食物栄養学科 宮原葉子講師 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

「焼きサバ寿司おにぎり」

栄養科学部 栄養科学科3年
久村 まこ さん

ガリと大葉がアクセントになっていて美味しかった点が評価され、最優秀賞に選ばれました。



優秀賞

「pro tea in」

栄養科学部 栄養科学科1年
石田 桜花 さん

八女の抹茶玄米茶をおにぎりに混ぜるという発想に驚いた、玄米茶の美味しい新しい食べ方を知ることができたとの審査コメントがありました。



優秀賞

「あまじょっぱ!」

明太高菜おいにぎらず

短期大学部 食物栄養学科1年
富永 真央 さん

甘さと塩味のバランスがちょうどいいと好評でした。



審査員特別賞

「佐賀海苔香る蓮根の挟み焼風おにぎり」

教育学部
児童幼児教育学科4年
坂井 美琴 さん



審査員特別賞

「梅香る茄子の茶漬けおにぎり」

栄養科学部
栄養科学科3年
松永 悠依 さん



最優秀賞には米やステーキ用の肉、九州産の野菜、果物等の豪華賞品が贈られ、優秀賞や審査員特別賞にも野菜や果物等が贈られました。最優秀賞受賞の久村まこさんは、「具材を上に乗せておにぎりを握るため、綺麗な丸型にすることが難しかったです。また、鯖の皮を焼き過ぎないように気を付けながら、こんがり焼き目を付けることに力を入れました。誰かに実際に食べてもらい評価していただくことは中々無い経験なので、最優秀賞に選んでいただいて凄く嬉しいです」と喜んでいました。

上記の3作品及び審査員特別賞の2作品は、12月に食物栄養学科の授業内で製造され学内(キッチンカー)で販売されました。



教職員の動き

◆採用人事

令和6年9月1日付
法人本部経営企画室課員
中原 慎太郎

令和6年11月1日付
法人本部総務部課員
古谷 匡輝
学生部課員
松本 樹

◆退職人事

令和6年8月31日付
学生部課員
金子 夕祐

令和6年9月30日付
法人本部総務部課員
矢野 佑実

ご意見・ご感想をお寄せください!

「セロリ」131号をお読みになってのご意見や感想をお聞かせください。いただいたご意見や感想は今後の誌面作りの参考にさせていただきます。



こちらから
ご回答を
お願いします!



教職員の 出版物



- 1 国際栄養学**
ーグローバルな栄養課題とその対策ー
水元 芳 フード・マネジメント学科 教授 編著
(2024年9月 建帛社)
- 2 理論とともに学ぶ 歌とピアノ**
吉松 遊佳 児童幼児教育学科 講師 共著
久原 広幸 児童幼児教育学科 講師 共著
方丈 響子 児童幼児教育学科 助手 共著
(2024年4月 権歌書房)
- 3 子ども家庭福祉**
益田 仁 児童幼児教育学科 特任講師 共著
(2024年9月 ミネルヴァ書房)
- 4 マーケティング**
片山 富弘 流通科学部 教授 編著
(2024年11月 五紘舎)

著者は本学教員のみ記載

受賞

教員の表彰

令和6年度栄養関係功労者表彰 「知事表彰」「知事感謝状」

2024年10月、栄養科学科 大和孝子教授、同学科 太田千穂准教授が、令和6年度栄養関係功労者表彰を受けました。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。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、大和教授は「知事表彰」、太田准教授は「知事感謝状」を福岡県知事より授与されました。

2024年度公益社団法人日本栄養士会長表彰 「25年業務貢献者」

2024年9月、フード・マネジメント学科 水元芳教授、食物栄養学科 宮原葉子講師が「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。水元教授、宮原講師は、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。

2024年度公益社団法人福岡県栄養士会会長表彰

2024年10月、フード・マネジメント学科 水元芳教授が、公益社団法人福岡県栄養士会会長表彰を受けました。この表彰は、長年に渡る会への貢献・活動に対して授与されるものです。水元教授は、福岡県栄養士会における栄養士としての長年の功績が認められ、表彰されました。

令和6年度公益社団法人日本食品科学工学会 西日本支部奨励賞(一般)

2024年11月、フード・マネジメント学科 山本健太講師が、日本食品科学工学会 西日本支部奨励賞(一般)を受賞しました。この賞は、食品科学工学分野の進歩に寄与する優れた研究をなすと、あるいは実用的に高く評価される業績を上げ、今後更に発展が期待される西日本支部所属の通常会員に授与されるものです。山本講師は「フラボノイド成分・香氣成分を指標とした沖縄県産カンキツ類の特性評価」の研究業績が評価され、今回の受賞となりました。

第18回アジア太平洋ギフト教育研究大会にて Best Poster Presentation Awardを受賞

2024年8月、児童幼児教育学科 新井しのぶ講師が、香川大学で行われた第18回アジア太平洋ギフト教育研究大会(APCG2024)にてBest Poster Presentation Award(最優秀ポスター発表賞)を受賞しました。新井講師は「A context-specific emergence of children's difficulties and talents across formal and non-formal learning contexts」のタイトルでギフトの「困難さ」と「才能」の出現について発表し、「困難さ」と「才能」は常に併存しているわけではなく、同じ領域の学習活動であっても状況に応じて濃淡のある出現を示すことを示した点が評価され、今回の受賞となりました。

TOPIC 03

本学教員、学生が参加する団体が 「リデュース・リユース・リサイクル推進功労者表彰」 文部科学大臣賞を受賞!

令和6年度リデュース・リユース・リサイクル推進功労者表彰において、本学の有志学生が参加する団体「SPLEA ICVs(スプリ アイシー ヴェイズ)」が、カンボジアの子どもたちへリユース品を届ける活動を評価され、文部科学大臣賞を受賞しました。

「SPLEA ICVs」はスポーツ教育学を専攻する大学教員とその学生ら、複数の大学協同で行っているボランティア活動団体で、2012年からカンボジアでの教育活動を実施しています。本学教育学部の中島憲子准教授は設立時からのメンバーで、中島准教授のゼミ生や有志の学生がプロジェクトに参加してきました。現在は、10大学(6都府県)が連携し、登録学生は100名近くに及びます。本学の参加学生は現在16名で、大学内のサークル「NICVs」として活動しています。

活動内容は、文具類や運動用具などのリユース品を収集し、カンボジアの子どもたちへ届ける活動を軸に、提案授業、運動会や運動文化祭などの開催、放課後活動支援、児童養護施設や乳児院訪問を中心に教育支援活動を行っています。コロナ禍で現地渡航が難しい時期も、リモートで現地の様子を知り、日本で準備していた文房具を船便で郵送するなど、教育支援のアプローチと併せて、「リユース活動」を途絶えることなく継続してきたことが今回の受賞につながりました。



本学からは中島憲子准教授が代表として表彰式に出席しました。

TOPIC 04

フード&ヘルス イノベーションセンター 開設記念講演会 「味とおいの見える化が描く新世界」を開催

11月2日、フード&ヘルス イノベーションセンター開設記念講演会を開催しました。

冒頭では、久保千春センター長が、フード&ヘルス イノベーションセンター設立の経緯とセンターを構成する5つの部門(健康栄養研究部門・栄養クリニック部門・社会連携部門・薬膳科学研究部門・フードテック部門)について説明しました。その後、各部門長が、部門の研究内容や今後の活動について順に紹介しました。

講演会では、「味とおいの見える化が描く新世界」をテーマに、フードテック部門の都甲潔部門長が講演を行いました。講演では、『味覚センサー』の使用法や開発事例が紹介されました。また、中国と日本におけるラーメンの味の比較表や、ワインとビールのテイストマップを提示しながら「味はつくることができる」、「味はバーチャルである」といったポイントについて説明がありました。

質疑応答では、「年代が異なるワインの口当たりを味覚センサーで判別できるのか」、「ビールの泡は味なのか」などの質問が寄せられ、来場者の興味・関心の高さがうかがえました。



令和6年度 | 第51回

公開講座

受講料
無料!

【テーマ】
いろいろある
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
「オンライン2講座」を開催中です。

オンライン講座

申込&公開期間

申込受付中~2025年2月28日(金)まで

※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
さまざまなものを分ける技術 ~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

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 TEL092-851-5579

様々なご支援をいただいたことにより実現した活動

NPO法人キャンパー代表理事飯田芳幸様のご配慮により、宿泊用のキャンピングカーやトイレトレーラーの設置、現地での車とドライバーの手配をしていただくなど、環境が整備されていたため参加者は負担が少ない状況で活動ができました。また竹内刃物製作所竹内康芳様からは、炊き出しボランティア活動用に包丁を本学に多数寄贈していただき、それを本学からNPO法人キャンパーに寄贈させていただきました。

本学園からは、被災地へ支援金の寄付と本学オリジナル商品である「ハルさんカレー」600食を能登町へ寄贈しました。

能登半島地震および能登半島大雨災害により被災された方々の一日も早い復興を心より祈念いたします。



能登高校の敷地内にキャンピングカーをご用意いただき、宿泊しました。

学生・教員の代表にインタビュー



部長
栄養科学科 3年
小松 若菜 さん

現地を知ることの重要性を実感

支援する側とされる側でそれぞれの辛さがあり、思いがけない課題にも直面しました。これからは新たな経験を重ね、1人ひとりに寄り添った食を提供できる人になりたいです。



栄養科学科 4年
佃 奈央 さん

人々の笑顔につながる食事の提供を

三食丼を提供した際、彩りがきれいで美味しいと喜んでいただいたのが印象に残っています。人々の笑顔につながる食事を提供できる管理栄養士として活躍したいです。



栄養科学科 3年
小口 萌 さん

行動を起こすことの大切さを痛感

地震についてニュースでの報道を見て、理解したつもりになっていました。これからは自分の目で現状を把握し、できることを考え、実際に行動を起こしていこうと思います。



栄養科学科 3年
吉松 泰斗 さん

ナカムラでの学びの重要性を再認識

この活動を通じて、大学で学んだ調理法の重要性を再認識するとともに、それが実践できない場合には、代替の方法を考えることが大切だと感じました。普段の生活でも意識して行動しています。



栄養科学科 2年
中村 拓朗 さん

被災者のニーズに応えられる活動を

被災地の高齢者の方が自身より私たちに優しい言葉をかけてくださり、日本人の心に触れました。被災者のニーズに対応した社会貢献ができるように手話や英会話に取り組んでいます。



フード・マネジメント学科 4年
辻 ぎりり さん

ニーズに合った食の楽しみの提供を

食は、お腹を満たすだけでなく、大変な状況でも季節を感じる楽しさを提供できることを実感しました。将来は、ニーズに合わせた商品で食の楽しさを提供したいです。



フード・マネジメント学科 2年
大田 陽生 さん

経験を活かし学園祭のリーダーに

大量調理の経験がほとんどなかったため、苦勞しました。この経験を通じて学びを得たことで、学園祭では出店のリーダーに挑戦し、400食分のカレーとゼリーを作ることができました。



栄養科学科
御手洗 早也伽 助教

コミュニケーションの大切さを実感

現場での安全安心な食事の提供には、様々な方とのコミュニケーションが大事であると実感しました。周囲との連携を大切に、社会貢献できるよう視野を広げていきたいです。



栄養科学科
馬場 朝美 常勤助手

被災地の方の言葉が印象に

手渡したおしるこを見て「正月が来た」と喜ぶ能登の被災者。日本の伝統文化の凄さを感じました。栄養教諭の集団給食の経験から安全な食事が重要だと実感しました。



食は、明日への希望をつなげ、周りの人との絆を深める大切な営みです。被災地での栄養サポートは、生命維持だけでなく心の支えにもつながります。また食糧などの物資を補給・輸送・管理する兵站業務を担う方々の協力が欠かせません。
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 徳井 教孝 教授



現場の状況に応じつつ、誰もが安全安心に炊き出し活動を行うことの重要性を感じました。熊本から始まったこの炊き出し活動を今後も継続していければと思います。
栄養科学部 栄養科学科
熊谷 奈々 講師



能登半島炊き出しボランティア活動に、顧問をしている薬膳・食育ボランティア部の学生と教員がチームを作り約1か月参加しました。被災地の「命の食」の現状より、日本型薬膳の視点で地域の食材を使用した健康メニューの開発、現場のニーズに対応した衛生マニュアル、ボランティアの育成が重要課題だと感じました。現在、九州農政局(本学と包括協定)、各自治体、各食品会社として九州の各大学などと連携して迅速な支援に繋げる仕組みを検討中です。

三成 由美 名誉教授(中村学園 有限会社ジーエヌサービス)

【参考資料】三成由美、熊谷奈々「能登半島炊き出しボランティア活動を通して学んだ教訓」一般社団法人日本調理科学会誌

能登半島での炊き出し活動と 持続可能な炊き出しボランティア活動 展開のための取り組みをご紹介します

今回は 薬膳・食育ボランティア部



一般社団法人日本調理科学会とNPO法人キャンパーよりボランティア活動証明書を授与

People of Nakamura
旬な人にフォーカス!
ナカムラのひと

元日に発生した能登半島地震の被災地を支援しようと、2月22日から1ヶ月間、本学教員と薬膳・食育ボランティア部の学生、合計27名が4~5名のチームを作り、交替で現地に赴きました。昼食と夕食をそれぞれ1日100食提供する炊き出しボランティア活動を実施し、この活動にかかる旅費は大学が援助しました。活動前には、災害時の炊き出しボランティア参加の心得、衛生管理マニュアル、炊き出しメニューの作成や保護者から承諾を得るなど準備を徹底しました。活動報告会では多くの学生が生き生きと話しており、大きく成長していることを感じました。

中村学園大学・中村学園大学短期大学部 久保 千春 学長



能登半島での1ヶ月間の炊き出し活動

現地では温かい食事を食べることができていない方が多くいる状況だったため、1品で1食の栄養素が摂取できるメニュー20品を開発し、提供しました。能登町三波公民館主事の森美生子様をはじめ、現地の方のご協力により、郷土食や伝統食を取り入れた食事を提供した際は、被災地の方々から「やっとお正月が来たよう」と感謝の言葉をいただきました。

マニュアルによる衛生管理の徹底と作業の効率化

炊き出し活動に加え、食中毒を起こさないための衛生管理を中心にボランティアの心構えなどをまとめた「能登半島 災害時の炊き出しボランティアマニュアル」を作成しました。また、限られた時間内で調理を完了させるため、調理工程や調理方法を考案し、それらを段ボールに記載して貼り出すことで、作業が見える化しました。これにより、作業の効率化を図るなど、栄養科学の学びを活かした活動も行いました。

持続可能な炊き出しボランティア活動展開のための取り組み

能登半島での経験から、炊き出し活動を行うための人材育成やそれを実践するためのプログラム、マニュアル作成が重要だと考え、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人的ネットワーク構築に取り組んでいます。薬膳・食育ボランティア部では、福岡県各地で炊き出し活動を体験できるイベントを実施することを目標に、まずは、11月30日に本学の大学生および併設校の中村学園女子高等学校、中村学園三陽高等学校の高校生を対象に、「炊き出し体験イベント」を実施し、現地での経験を伝える講義と調理、配食体験を行いました。



【炊き出しメニューの一例】カレーライス、福神漬け



現地の方とのコミュニケーションを心掛け、配食しました。



衛生管理を徹底し、調理を行いました。



材料や調理工程を段ボールに書いて貼り出し、効率化を図りました。



並んでいる方への対応を工夫しながら配食を体験。

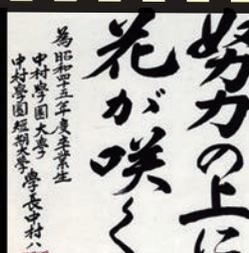


炊き出し活動への意識が高まるイベントとなりました。

学園創立70周年記念寄付金のお願い

「努力の上に花が咲く」

学園祖中村ハル先生のこころを 次世代へつなぎます！



「努力の上に花が咲く」

この言葉は、学園祖中村ハル先生の遺訓であります。
我々教職員もハル先生の想いや理念を通じて、
誇りをもって本学園の教育活動に携わっております。
この度、学園創立70周年を迎えるにあたり、
中村ハル先生が大切にしてきた想いや理念を
次世代の方にわかりやすく伝えるための映像や
学園創立70周年記念事業の一環で行われた
人間教育フォーラム等の映像制作を進めており、
「学園創立70周年記念寄付金」をお願いすることにいたしました。

映像化のご支援を
よろしくお願いいたします。

寄付のお申込みはこちら



- 寄付額：一口 5,000 円以上
- 募集期間：令和 5 年 10 月～令和 7 年 3 月末まで



[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12月23日
〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531

公式ホームページ



ナカムのひと
中面をチェック！