

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.132

2025.APRIL

CERERY

中村学園大学開学60周年

食も社会も世界も。

知の源

令和6年度 学位記授与式

令和7年度 入学式

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
子どもの理科教育

今回
教えてくれたのは



教育学部 児童幼児教育学科

新井しのぶ 講師

Profile

九州大学大学院システム生命科学府生命情報科学専攻博士學位取得。専門は分子生物学、幼児科学教育など。2016年4月より中村学園大学教育学部助手を務め、2022年4月より現職。子どもが自発的に学ぶための科学教育の活動および研究を行っている。2024年8月に行われた第18回アジア太平洋キフテッド教育研究大会にてBest Poster Presentation Award(最優秀ポスター発表賞)を受賞。

Q1. 小学校の理科教育における現状や課題を教えてください。

A1. 定められた知識・技能が主な学びの内容であり、特異な才能のある子どもがその能力を伸ばすのが難しいことが課題です。

小学校教育では、基本的に定められた学習の「ねらい」に沿って授業が進められ、最後にそのねらいに到達できたかを子どもたちが考察することになっています。しかし、子どもたちの中には理科が大好きで、すでに様々な知識を備えている子もいます。例えば、昆虫にとっても詳しい子どもにとっては、小学校3年生の「昆虫の育ち」で学ぶ、卵→幼虫→さなぎ→成虫の順に育つ完全変態と、卵→幼虫→成虫の順に育つ不完全変態については既知であり、もっとその先、さなぎの中でどのようなことが起こっているかなどに興味があったりします。その子にとって理科は退屈なので授業中にぼんやりして、先生から学習意欲に乏しいと捉えられてしまうこともあります。子どもにとって、本来、学ぶことは楽しいものであり、「興味・関心のあることを知りたい・学びたい」という気持ちのままに突き進んでほしいです。そのためには探究的な教育活動が求められると考えます。

Q2. 探究的な教育活動とはどのようなものでしょうか。

A2. すでに答えがあることを学ぶだけでなく、子どもが自分の知識・技能を発揮して、自分で考え探究できる活動です。

すでに答えがあることを学ぶだけでなく、子どもが自分の知識や技能を発揮し、自ら考えて探究できる活動が必要だと考えます。実際に、そのような活動を展開している愛媛大学の「キッズアカデミア」に刺激を受け、「地域の子どもたちにもこのような体験をさせてあげたい」という思いから、同じ志を持つある公立小学校の校長先生とともに、2023年から福岡市東区東若久公民館にて科学教室「キッズアカデミア@東若久」をスタートさせました。そこでは、子どもたちの反応や発言に応じて臨機応変にカリキュラムを変更し、子どもたちの「知りたい・学びたい」という気持ちに寄り添った活動を行っています。子どもたちは、私が紹介した新たな情報を自身の知識と結びつけ、新たな仮説を立てるなど、大人のちょっとした手助けだけで、どんどん世界を広げています。

Q3. 前出の科学教室で出会った事例とはどのようなものでしょうか。

A3. 子どもたちはそれぞれ異なる興味や学び方を持っています。決められた授業のスタイルでは力を発揮しにくい子どもが、自分の好奇心を大切にできる環境では、驚くほど生き生きと学ぶ姿が見られました。

ある子どもの例では、普通の学校の授業では学習意欲に乏しいように見受けられましたが、科学教室では自分の問いを自由に投げかけながら、意欲的に取り組んでいました。例えば、松の種子の落下の動きを観察する実験を行った際、「環境が変わると、この動きも変わるのだろうか?」と疑問を持ち、さらに深く考え始めました。そこで、異なる条件で試してみたところ、新たな発見につながり、自分なりの結論を導き出したのです。

このように、子どもが主体的に学びを進められる場では、発想が豊かに広がり、自ら考える力が育まれます。こうした学びのあり方が、個々の才能を伸ばす鍵となるのではないのでしょうか。このケーススタディは、子どもの多様な学び方を尊重することの大切さを示すものとして、国際的な学術の場でも評価されました。

Q4. これからどのような教育が目指されるべきでしょうか。

A4. 子どもが学ぶことを大人が決めるのではなく、子どもが学びたいと思ったことは自由に学べるような教育を実現していきたいです。

子どもは生まれながらにいろいろ知りたいと思っています。それは理科分野に限ったことではありません。しかし、大人が一方的にこれを学びなさいと狭めてしまうと、子どもが自分で学びたいことを探究できなくなってしまいます。教科書の中だけの知識・技能に限定せずに、子どもが学びたいと思ったことは自由に学べるような教育になっていくべきではないのでしょうか。小学校では個別最適化の指導や自由進路学習なども進んできてはいますが、学校教育の中だけでは特異な才能を有する子どもが力を発揮できない場合もあります。ですので、保護者や身の回りの大人がそれに気づき、伸ばしていく環境を作っていくことも大事だと思います。



Nakamura × SDGs

◀ 本学の取り組みはこちら



想いを紡ぎ 未来を拓く

Vol.1

ご挨拶

1954年に学園祖中村ハル先生が設立した福岡高等栄養学校を前身に、1965年に中村学園大学が開学し、今年で60周年を迎えました。これもひとえに多くの卒業生や保護者の皆様をはじめ、本学に關係する多くの方々のご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

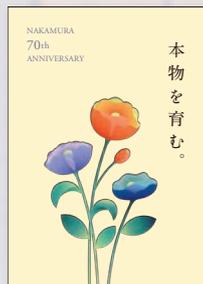
本学は、開学時より実学教育を重んじ、「学生一人ひとりを大切に教育」に努めてまいりました。昨年には学園創立70周年を迎え、「本物を育む。」をスローガンに、創立100周年に向けてあらためて教育の本質に立ち返る節目の年としました。

「栄養」「教育」「ビジネス」の各分野において、良い人材を社会に輩出すると同時に研究の推進や産学連携に注力してまいります。栄養分野においては、全国トップクラスの管理栄養士国家試験合格者数を維持すると同時に、昨年4月に開設した「フード&ヘルスイノベーションセンター」から食と健康に関する日本最先端の情報を発信するなど、研究を強化します。教育分野においては、オーストラリアに小学校教員志望の学生を派遣し、グローバルな視野を持つ教員を養成するプログラムを開始するなど、社会の変化に対応した教員を養成していきます。また、ビジネス分野においては、併設校との高大連携プロジェクトや企業連携活動、各種コンテストに取り組み、ブランド力を向上させていきます。

これからも、建学の精神「日本人としての自覚を持ち、清節の風をたつとび、感恩の情にとみ、労作にいそむ」 「形は心の現れである」 「学問と生活の融合を重んじた教育・研究」に則り、時代に即した人間教育に努めてまいります。今後も皆様のさらなるご理解とご支援を心よりお願い申し上げます。

中村学園大学
中村学園大学短期大学部
学長 久保 千春

中村学園大学は本年、開学60周年を迎えました。
これを記念し、本誌では特集企画を展開してまいります。第一弾となる今回は、常に時代の変化に向き合い、真に社会に貢献できる人材育成に努めてきた
本学の歩みをご紹介します。



昨年、学園創立70周年を迎え、「本物を育む。」をスローガンに学園教職員と70周年への想いを共有するためにブランドストーリーの制作や記念事業を行いました。

History

1965▶2014

不易と流行、半世紀の歩み

開学以来、「不易流行」を大切にしながら、大学として進化を続けてきた半世紀。指導主任制度やGPA表彰制度、スチューデントジョブ制度など、現在も続く制度が整えられた50年間を振り返ります。

1965

1965年

●中村学園大学を開学

●中村学園大学初代学長に中村ハルが就任

●中村学園大学の校章・学生の制服を制定

●指導主任制度を設ける

1966年

●中村学園大学・中村栄養短期大学 第1回学園祭を開催

1967年

●中村栄養短期大学を中村学園短期大学に、栄養科を食物栄養科に名称変更

1969年

●中村学園大学付属あさひ幼稚園を開園

1969年

●家政学部食物栄養学科を食物栄養専攻と管理栄養士専攻に分離

1969年

●理事長中村ハルが学園長に就任

1974年

●中村学園大学同窓会が発足

1974年

●公開講座を開始

1979年

●家政学部児童学科を児童学専攻と児童教育学専攻に分離

1988年

●中村学園大学付属あさひ幼稚園を開園

1988年

●広報誌『セロリ』を創刊

1990年

●大学院栄養科学研究科栄養科学専攻(修士課程)を開設

1991年

●アマールセンターを開設

1992年

●健康増進センターを開設

1992年

●中村学園セミナーハウス「ほくさん」が完成

1993年

●シラバスの作成・配布を開始

1996年

●中村学園大学開学30周年を記念して「キャンパスソング」あの日を忘れない」を制作

1997年

●中村学園大学・中村学園短期大学の公式ホームページを開設

1998年

●中期総合計画がスタート

1999年

●中村学園短期大学を中村学園大学短期大学部に名称変更

2000年

●GPA表彰制度による初の成績優秀者表彰を行う

2000年

●流通科学部流通科学科を開設

2001年

●学生の制服を廃止

2001年

●家政学部食物栄養学科の専攻を廃止

2002年

●家政学部食物栄養学科を栄養科学部栄養科学科に、家政学部児童学科を人間発達学部人間発達学科に改組

2004年

●大学院栄養科学研究科栄養科学専攻(博士後期課程)を開設、栄養科学研究科栄養科学専攻(修士課程)を博士前期課程とする

2004年

●大学院流通科学研究科流通科学専攻(修士課程)を開設

2005年

●薬膳科学研究所を開設

2005年

●学校法人中村学園創立50周年記念式典をマリメッセ福岡で開催

2005年

●大学院人間発達学研究科人間発達学専攻(修士課程)を開設

2006年

●中村学園大学開学40周年を記念して「キャンパスソング」努力の上に花が咲く」を制作

2006年

●上海中医药大学と「2006年中薬膳・機能性食食材博覧会(YAKUZEN EXPO 2006)」を開催

2008年

●教養教育センター、情報教育センター、教職教育センターを開設

2008年

●流通科学研究所を開設

2009年

●学生食堂「食育館」と学生支援センターを開設

2009年

●発達支援センターを開設

2009年

●健康増進センター内に医療施設栄養クリニックを開設

2010年

●キャンパスショップ「ベーカリーカフェアスナックス」、2号館北側広場を開設

2010年

●中村学園田島グラウンドが完成

2011年

●人間発達学部人間発達学科を教育学部児童幼児教育学科に改組

2012年

●自校教育科目「中村学」を開講

2013年

●学内アルバイト「スチューデントジョブ」制度がスタート

2013年

●中村学園基礎教育センターを開設

2014年

●学校法人中村学園創立60周年記念式典・祝賀会をホテルニューオータニ博多で開催

2014年

●学校法人中村学園創立60周年記念式典・祝賀会をホテルニューオータニ博多で開催

PICK UP 2011 人間発達学部を教育学部に改組



教育をさらに拡充・発展させるため、有能な教育者・保育者を多数輩出してきた「人間発達学部」をベースに改組し、「教育学部」が誕生しました。大きな特色として、小学校教諭一種免許、幼稚園教諭一種免許、保育士資格に加え、特別支援学校教諭一種免許(知的・肢体・病弱)の取得が可能になりました。

PICK UP 2000 流通科学部を開設



経済構造が大きく変化した社会において、「理論と実際の統合」を重視し、流通を多角的な視点から捉えることのできる人材の育成を目的に、新たに「流通科学部」を開設しました。流通科学部の開設にあわせて、4号館が完成しました。

PICK UP 1965 中村学園大学を開学



学園祖中村ハル先生の「これからの日本に必要なのは健康なからだと立派な精神を持った人間である」との考えのもと、「からだづくりの基本」として食物栄養学科、「人づくりの基本」として児童学科の2学科からなる家政学部を設置し、中村学園大学を開学しました。

PICK UP 2008 学生食堂「食育館」がオープン



管理栄養士・栄養士の養成施設として、「食育推進日本一」を目指す学生食堂「食育館」がオープンしました。学生が食事を通じて自然と食育の知識を身につけられるように、日本のお膳文化を取り入れた「一汁三菜」を中心としたメニューを提供しています。

PICK UP 2002 家政学部を栄養科学部、人間発達学部へ改組



社会のニーズと学問の発展に合わせ、「家政学部食物栄養学科」を「栄養科学部」に、「家政学部児童学科」を「人間発達学部」に改組し、2つの新学部としてスタートしました。広報誌「セロリ」では、改組を記念し、学長と両学部長による座談会を特集しました。

PICK UP 1988 広報誌『セロリ』を創刊



ナカムラの「今」と「これから」を伝えるコミュニケーションツールとして、当時としては珍しいA4冊子型の広報誌「セロリ」を創刊しました。「セロリ」の名称は、教職員への公募により集まった45点の中から選出されました。

PICK UP 1967 中村学園大学付属あさひ幼稚園を開園



「人づくりは幼児期から」との信念を持つ中村ハル先生は、幼児教育の実践と研究を大学の力で支えるため、付属幼稚園の設置を構想。健康なからだと健全な精神を育む教育を目指し、中村学園大学付属あさひ幼稚園を大学敷地内に開園しました。

History

2015▶2025

新時代を切り拓く10年

自然災害や新型コロナウイルス感染症の流行、急速なデジタル化など、大きく変化した10年。フード・マネジメント学科の開設、ノートパソコン(N-note)の必修化など、時代に対応し歩んだ軌跡を振り返ります。

PICK UP 2021

中村学園SDGsサイトを公開



中村学園の各学校のSDGsに関する取り組みをまとめた「Nakamura×SDGs 中村学園SDGsサイト」を公開しました。学園が掲げるビジョンの実現に向けて、「食」と「教育」を軸に、各校での教育活動を通じてSDGsの取り組みを発信しています。

PICK UP 2020

中村学園公式キャラクター「つぼみさん」を発表



中村学園三陽高等学校の卒業生で、2021年開催の世界的スポーツの祭典公式マスコットの作者谷口亮さんのデザインにより、中村学園公式キャラクター「つぼみさん」が誕生しました。中村ハル先生の遺訓「努力の上に花が咲く」から、学生、生徒、園児それぞれが自分の色を見つけながら成長して、実りある花々に育ってくれることを願って「つぼみ」をモチーフとしています。

PICK UP 2017

栄養科学部 フード・マネジメント学科を開設



「食」を通じて九州経済の発展に貢献することを目的に、食ビジネスのプロフェッショナルを育成する学科として、栄養科学部フード・マネジメント学科(学士課程、入学定員100名)を開設し、1期生として126名が入学しました。学生たちは栄養科学とビジネスの両面から「食」について幅広く学び、開設から9年目を迎えた現在までに、約600名の卒業生を輩出しました。在学中に身につけた実践的な知識と技術を活かし、食に関わる多様な分野で活躍しています。

2025

2024

2023

2022

2021

2020

2019

2018

2017

2016

2015

4月1日

● 中村学園大学開学60周年を迎える

11月8日

● 学校法人中村学園創立70周年記念式典・祝賀会をホテルニューオータニ博多で開催

4月1日

● 「フード&ヘルス イノベーションセンター」を開設

2~3月

● 能登半島地震の被災地で炊き出しボランティア活動を実施

11月24日

● 日本相撲協会、実践女子大学・同短期大学部との連携協定を締結

7月

● 「スタートアップ奨学金制度」を新設

6月

● 「SDGs活動奨励金制度」を新設

2月14日

● 「コンビニ証明書発行サービス」を導入

11月5~6日

● 3年ぶりに来場型の学園祭「霜月祭」を開催

9月15日

● カフェ&ベーカリー「アステックス」をリニューアルオープン

8月6~7日

● 3年ぶりに来場型の夏のオープンキャンパスを開催

4月1日

● 対面授業を再開

3月18日

● 学位記授与式時に「ナカムラの学生でよかった」企画としてフォトコンテスト優秀者を表彰

1月7日

● 全学生に食育館でハルさんカレーを無償提供

12月23日

● 中村学園SDGsサイトを公開

10月15日

● 「新和美伝(しんわびでん)」の販売を期間限定で開始

10月

● SDGs達成に向けた食育フードサイクリングを開始

7月5日

● 学生に「汁三菜ランチ、弁当の無償提供を開始

6月

● 学生への食糧支援及び食券配付を行う

5月

● 新型コロナウイルス感染症拡大に伴い「特別給付奨学金」による給付支援を開始

4月1日

● 「教育システム改革2021」を策定

3月29日

● 学園グループ全校の公式ホームページを全面リニューアルし、「花ひらけ。」のキャッチコピーで展開

12月20日

● 新型コロナウイルス感染症拡大のためオンラインで学園祭を開催

11月

● 発達支援センターが「障害者の生涯学習支援活動」に係る文部科学大臣表彰を受ける

8月8~9日

● 「WE B de オークヤーン」をLIVE配信にて開催

5月17日

● 中村学園公式キャラクター「つぼみさん」を発表

4月7日

● 新型コロナウイルス感染症拡大のため福岡県に緊急事態宣言が発令され全授業を急遽遠隔授業に切り替える

9月5日

● 食育館が第3回「健康な食事・食環境認証制度の給食部門」において3つ星の認証を受ける

8月26~27日

● 一般社団法人日本調理科学会2019年度大会を開催

9月1~3日

● 中国の上海中医药大学と

4月

● 「NAKAMURAファーマーズマーケット」を初開催

11月23日

● 大学院教育学研究科に社会人修士課程(1年制)コースを開設

7月28日

● 広報誌「セロリ」が創刊から100号を迎える

5月3~8日

● 熊本地震の被災地である熊本県益城町で炊き出しボランティア活動に参加

10月

● 中村調理製菓専門学校とのダブルスクール制度を開始

6月

● 中村学園大学開学50周年を迎え、記念事業を実施

4月1日

● 栄養科学部フード・マネジメント学科入学者を対象に本学指定のノートパソコン(N-note)の必修化を開始

PICK UP 2024

フード&ヘルス イノベーションセンターを開設



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に、「フード&ヘルス イノベーションセンター」を開設しました。本学に食と健康に関する機関としてあった「薬膳科学研究所」、「健康増進センター」、「栄養クリニック」に新たに「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、食と健康のイノベーションを創出する研究拠点としてスタートしました。開設記念講演会では、都甲潔フードテック部門長が講演を行いました。

PICK UP 2018

「NAKAMURAファーマーズマーケット」を初開催



地域住民と一緒に地元の食を楽しむという目的のもと、本学7号館前広場にて初開催されました。出店いただいた地元団体のブースでは、新鮮な農産物や加工品などの商品のほか、調理したばかりの惣菜も並び、来場者は食のマーケットを楽しんでいました。

PICK UP 2017

「YAKUZEN EXPO 2017」を開催



食に関する国内外の環境変化を受け、食と健康の博覧会「YAKUZEN EXPO 2017」を上海中医药大学(中国、上海市)との共同主催にて開催しました。展示会場となった福岡国際センターでは、68の企業・教育機関・自治体によるブース出展のほか、多彩なプログラムが実施され、シンポジウム会場と合わせて3日間を通して16,000人以上の来場者で賑わいました。

PICK UP 2015

ダブルスクール制度を開始



栄養科学部の学生が「食」への理解を深め、調理技術の向上と調理師免許の取得を目的とした中村調理製菓専門学校とのダブルスクール制度を開始しました。大学での授業終了後、夜の時間を有効に使って、設備が整った環境の中でプロの講師から日本料理、西洋料理、中国料理の指導を受けられます。

どのような研究に取り組み
ているのですか。

研究分野は食生活学です。本学に着任したのは2023年4月で、それまでの27年間は、管理栄養士として臨床の現場にいました。九州各地の病院で、様々な病気の方の栄養管理や栄養サポートに従事してきましたが、現在教壇に立つ私の礎となっています。

国立病院機構福岡病院に在職時、慢性呼吸器疾患の低栄養患者に対する高栄養主食の研究に取り組みました。呼吸器疾患は呼吸するのエネルギーを多く使うため、痩せてしまう患者が多いのです。栄養価が高く美味しい主食を作ろうと試行錯誤し、米飯やお粥にプロテインパウダーや、普通の油よりも代謝速度が早いMCTオイル、食味をよくする粉粒などを加えたレシピを開発しました。実際に入院患者に提供したところ、普通の主食と変わらない評価を得られました。

次の研究として入院患者を2グループに分け、一方はこの高栄養主食を取り入れた食事、もう一方は栄養補助食品をプラスした食事を提供し比較しました。栄養状態にあまり差が見られないという結果でしたが、栄養補助食品は好みが分かれるため、患者の栄養状態を改善する新たな手段ができたことに意義があったと考察します。この件についての論文「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」で、2023年に第56回塩田賞を受賞しました。現在は国立病院機構九州がんセンターの客員研究員として、がん患者の栄養状態と術後の経過を管理栄養士の視点から捉えた研究にも取り組んでいます。

ゼミ活動の内容について 教えてください。

ゼミでは主に高齢者や傷病者を対象にした研究を行っています。昨年度は、ゼミ生13名が2つのグループに分かれ、7名は3〜4歳児を対象にした食物アレルギーの研究に取り組みました。前出の福岡病院に協力していただき、食物アレルギーのある子どもたちにインタビューするなどして、どれくらい自分のアレルギーを認識しているか調査を進めました。ゆくゆくはアレルギーを自認していない子どもに認識を促す媒体や教育ツールの開発につなげたいと思っています。

他方、6名の病院管理栄養士志望の学生は、今後開始予定の「特別臨床実習カリキュラム」にさきがけ、現状の180時間にさらに180時間を加えたより実践的な臨床実習を行いました。長期にわたり、介護保険施設や病院で実習をすることで、従来の実習では学べなかった深い内容まで学べたと学生たちは手ごたえを感じたようです。この経験が奏功し、全員、早々に病院への就職が内定しました。

今後の展望をお聞かせください。

2024年度末に、福岡病院と研究や実習などへの協力等に関する協定を締結し、相互連携をいっそう強めていくことになりました。2025年度から本学栄養科学科の助手の先生が、福岡病院、中村学園大学付属おひさま保育園などの協力を得て、アレルギー児の腸内環境に関する研究に取り組みます。今、腸内環境は注目されているテーマの一つです。私でもできる限りのサポートをしていきたいと思っています。

また、ゼミでは、食物アレルギー研究と特別臨床実習に加え、新たなテーマとして、栄養科学科安武健一郎准教授と一緒に、グループホームに入居されている認知症の方の栄養管理の研究も推進していきます。学内の他の先生方の活動や研究と一緒に取り組むことで、活動や研究の幅が広がっています。また、今でも食・栄養の分野で活躍する大学時代の友人と情報交換を行い、知見を共有しています。これらの繋がりを活かし、傷病者の病気の改善と健康な方の予防に、食や栄養の観点から取り組んでいきたいです。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

栄養科学部
栄養科学科
山本 貴博 准教授



27年にわたり、臨床の現場で栄養管理に携わってきた経験が自身の基軸となっているという山本 貴博 准教授。研究やゼミ活動の内容についてお聞きしました。

学外機関や学内の先生方と連携し、
臨床栄養の研究や教育を
よりいっそう深化させていきたい。

Profile

中村学園大学大学院栄養科学研究科博士前期課程修了。修士(栄養科学)。大学卒業後、給食事業会社勤務を経て1996年に国立病院(現在の国立病院機構)に入職し、福岡病院、九州がんセンターを含む国立病院機構九州グループ内の9つの病院にて管理栄養士として勤務。2023年4月より現職。研究分野は食生活学。本学では「管理栄養士特論」「臨床栄養管理実習」等担当。

- 1.国立病院機構福岡病院で開催された、アレルギー児とご家族を対象にしたアレルギー教室(2024年12月)に、学生がボランティアとして参加。参加者に提供する食事の準備や配膳を手伝い、食物アレルギーについて学ぶ機会になりました。
- 2.山本准教授の論文「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」は高く評価され、「第56回塩田賞」を受賞。授賞式では山本准教授が講演を行いました。
- 3.3〜4歳児を対象としたアレルギーの研究では、子どもたちに分かりやすいよう、イラスト付きのカードを用意し、アレルギーのある子どもが自分のアレルギーをどの程度認識しているかを調査しています。



ダブルディグリー留学を通して、年齢や国籍を超えた友人が出来ました。たくさんの失敗とそれを乗り越えていくなかで、支えてくれる人の存在やありがたみ、毎日少しずつでも出来るが増えていく楽しさを感じる、貴重な経験が出来ました。

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・カレッジの2つの学位を取得!

ナカムラで出会えた友達・先生方との思い出はとても濃く、感謝で一杯です。4月からは中村学園大学教育学部に編入し、幼児保育学科での経験を糧に新たな夢に向かって努力していきたいです。

多くの友人との出会いや様々な学びや経験により、1人の人間として成長することが出来ました。ナカムラで学んだ事を活かして社会人としての自覚を持ち、常に向上心を持って仕事に取り組み周囲から信頼される存在を目指します。

ゼミ活動での地域の方々との関わりや、学生主体の食堂運営での経営の難しさなど様々なことを経験しました。仲間とともに学んだ2年間で、栄養士としての自覚が芽生えました! 大学に編入し、さらに学びを深めたいと思います。

令和6年度 学位記授与式

やわらかな春の日差しに包まれた3月14日(金)、学位記授与式が行われました。卒業生たちは晴れやかな笑顔に満ちあふれ、本学での思い出と希望を胸に新たなステージへと羽ばたきました。



栄養科学部
フード・マネジメント学科
高崎 桃 さん

短期大学部
幼児保育学科
櫻下 爽花 さん

短期大学部
キャリア開発学科
山口 樹 さん

短期大学部
食物栄養学科
藤河 しおん さん



仲間とともに、様々な学びや経験を得ることができました。特に資格取得に励んだことで、自分の成長を実感できた充実した日々でした。この貴重な経験を糧に、これからの道を切り開いていきたいです。

ナカムラでの4年間は充実していて、本当に楽しかったです。教職と管理栄養士の勉強の両立は大変でしたが、アルバイトや新しい友達との出会いなどを通して、かけがえない経験ができました。春から家庭科教諭としてナカムラで学んだ「食」を強みに頑張ります!

大学生活の中でたくさんの仲間と出会い、共に様々なことに挑戦することができました。日々支えてくれた家族、先生方、友達に心から感謝を伝えたいです! これから進む道は異なりますが、お互いに頑張りましょう!



流通科学部
流通科学科
中川 翔太郎 さん



栄養科学部
栄養科学科
柳橋 里桜 さん



教育学部
児童幼児教育学科
上田 乃彩 さん



大学でたくさん
enjoyします!!



管理栄養士を
目指して
頑張ります!



令和7年度 入学式

桜の花が舞う春爛漫の4月2日(水)、入学式が挙行了されました。理事長や学長からのメッセージを心に刻んだ入学生たちは、新たな学びの扉を開き、未来に向かって第一歩を踏み出しました。

入学生代表宣誓



流通科学部
流通科学科
小関 孝明 さん

今ここに集えることに感謝し、本学の建学の精神を胸に、学則を守り、勉学に励み、学生の自分を全うすることを誓います。そして、悔いのない学生生活を送ることをここに決意します。

本学に入学し、新たな環境での生活が始まることに、期待と不安が入り混じっていますが、自分の目標に向かって全力で取り組める環境に身を置くことを、心から嬉しく思います。

世界では、紛争や災害による甚大な被害が後を絶ちません。何が起るかわからない時代だからこそ、私たちは日々変化する状況に柔軟に対応できる力を身につけていきます。

友達と楽しい
大学生活を
送りたいです

バイトと勉強の
両立を頑張ります!



資格をたくさん
取得したいです

充実した
学校生活にする!!



夢に向かって
頑張つていきます



楽しい学生生活に
したいです!



TOPICS
04

令和6年度総合GPA優秀者表彰

3月14日、「中村ハル育英奨学基金規程」による令和6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。



栄養科学部

栄養科学科
伊藤 友希

教育学部

児童幼児教育学科
上田 乃彩

流通科学部

流通科学科
田中 星来

短期大学部

食物栄養学科
金山 彩花

※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6年度 中村学園大学同窓会
奨学金奨学生証交付式

3月14日、令和6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勉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6年度は学生5名、3団体が奨学生に選ばれました。

●リーダー的人材育成のための
勉学奨励の目的に基づく奨学金

流通科学部 流通科学科 FENG GUIRONG(ヒョウケイイ)

●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

栄養科学部 栄養科学科 笠原 裕奈
ボウリング競技全国大会第3位、西日本大会優勝

栄養科学部 フード・マネジメント学科 立花 妃和里
バトントワーリング競技世界大会出場

流通科学部 流通科学科 米山 鈴香
バトントワーリング競技世界大会出場

流通科学部 流通科学科 濱崎 聖仁
大相撲九州場所でのボランティア活動

NICV's国際ボランティアサークル
リデュース・リユース・リサイクル推進協議会文部科学大臣賞受賞

薬膳・食育ボランティア部
能登半島地震炊き出しボランティア活動

福岡県小児糖尿病サマーキャンプ
小児1型糖尿病の子どもに対する栄養・食事管理

TOPICS
01第39回(2024年度)
管理栄養士国家試験合格状況

3月28日、第39回管理栄養士国家試験の合否結果が発表されました。本学では、2024年度栄養科学部栄養科学科卒業生209名が受験、182名が合格し、全国でも高いレベルの合格状況でした。

学校区分別合格者状況

	受験者数	合格者数	合格率
本学	209名	182名	87.1%
管理栄養士養成課程(新卒)	8,629名	6,908名	80.1%
管理栄養士養成課程(既卒)	2,101名	234名	11.1%
栄養士養成課程(既卒)	5,439名	636名	11.7%
全国	16,169名	7,778名	48.1%

TOPICS
02フード・マネジメント学科
～2024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。

2024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。

また、食品表示検定において、学校関連の部にて2024年度団体合格者数が初級・中級ともに全国第1位となる好成績を収め、食品表示検定協会より表彰を受けました。

資格名	合格者数
HACCP管理者資格	61名認定
食品表示診断士	初級24名合格*
	中級48名合格*
フードスペシャリスト資格	76名
専門フードスペシャリスト資格(食品開発)	1名

*団体受験合格者数

TOPICS
03秘書検定準1級「優秀賞」、
サービス接遇検定「優秀賞(団体)」を受賞

3月14日、キャリア開発学科 崎村 陽菜さん(2025年3月卒業)が、公益財団法人 実務技能検定協会より、秘書検定準1級において優秀な成績を収めたとして「優秀賞」を受賞しました。また、サービス接遇検定において、キャリア開発学科が、成績優秀な団体に贈られる「優秀賞」を受賞し、久保千春学長から賞状を授与されました。



秘書検定準1級
キャリア開発学科
崎村 陽菜



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



受賞 全国保育士養成協議会
令和6年度
会員校教職員表彰

2025年2月、教育学部 吉松遊佳講師が、一般社団法人 全国保育士養成協議会より、令和6年度会員校教職員表彰を受けました。この表彰は、一般社団法人 全国保育士養成協議会の会員校に勤務し、保育士の養成に多大な貢献をなした教職員を表彰することによって、その業績をたたえとともに、保育士養成事業の今後の発展に資することを目的としています。吉松講師の保育士養成への貢献が評価され、表彰されました。

受賞 リテールマーケティング
(販売士)
検定委員表彰

2024年12月、流通科学科 片山富弘教授が、福岡商工会議所よりリテールマーケティング(販売士)検定委員表彰を受けました。片山教授は日本商工会議所主催のリテールマーケティング(販売士)検定の委員を20年以上務めており、その長年の功績が認められ、表彰されました。

TOPICS 11 令和6年度ベストティーチャー賞表彰

3月31日、令和6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」として表彰しています。

令和6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。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。

- | | |
|---|--|
| <p>ベストティーチャー賞</p> <p>栄養科学部
栄養科学科
山本 貴博 准教授</p> <p>流通科学部
流通科学科
新庄 慶基 助教</p> | <p>教育学部
児童幼児教育学科
山田 朋子 准教授</p> <p>短期大学部
幼児保育学科
川俣 美砂子 教授</p> |
|---|--|

受賞 マニフェスト大賞
政策・まちづくり部門 優秀賞

2024年11月、教育学部 圓入智仁教授が委員を務める福岡県志免町の「志免町子どもの権利相談室・志免町子どもの権利救済委員」の取り組みが、マニフェスト大賞において、政策・まちづくり部門 優秀賞を受賞しました。同町では、町内の全小生に「お手紙」用紙と封筒を配布し、学校に知られず「子どもの権利相談室」に相談できる仕組みが整備されており、子どもたちの声に配慮し向き合う姿勢が評価されました。

TOPICS 09 永瀬ゼミがオペレッタ
「魔法のランプ」を上演しました

幼児保育学科の永瀬ゼミ生20名が、福岡県内の保育所・幼稚園・小学校・公民館などの施設でオペレッタ「魔法のランプ」を上演しました。この活動は、学生が企画する地域交流活動に対して大学が活動費を支援する「Nプロジェクト」の支援を受け、実施されました。

永瀬ゼミでは、オペレッタを通して人間関係を向上させることを目的に、毎年活動に取り組んでいます。学生たちが分担し、台本、ダンス、歌、衣装、小道具をオリジナルで制作し、作品を作り上げます。一人ひとりが主役になれるような場面を作り意見を出し合い、練習を重ねて作品を完成させました。

子どもたちや地域の方に喜んでいただき、全公演を終えた学生の顔は自信と達成感に満ち溢れていました。子どもたちからは、「面白かった」「ダンスがかっこよかった」と感想をいただき、学生たちの大きな励みとなりました。地域に貢献できることをやりがいに活動してきたことを胸に、春から保育者として新たな一歩を踏み出しています。

2026年1月に、城南市民センター(500名収容)からの依頼にて今年度ゼミ生による公演を予定しています。ぜひご期待ください!



TOPICS 06 令和6年度各協会表彰

3月14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。

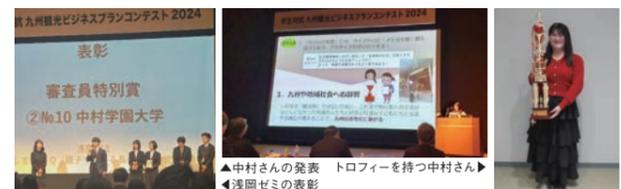
- | | |
|--|--|
| <p>全国栄養士養成施設協会会長表彰</p> <p>栄養科学部
栄養科学科
相葉 結衣</p> | <p>短期大学部
食物栄養学科
大野 遥</p> |
| <p>全国保育士養成協議会会長表彰</p> <p>教育学部
児童幼児教育学科
御厨 千穂</p> | <p>短期大学部
幼児保育学科
石川 愛里咲</p> |
| <p>日本フードスペシャリスト協会会長表彰</p> <p>栄養科学部
フード・マネジメント学科
加藤 りん</p> | <p>短期大学部
食物栄養学科
大野 遥</p> |

TOPICS 07 観光ビジネスプランコンテストにおいて
最優秀賞・審査員特別賞のW受賞

2024年12月7日に開催された「学生対抗 九州観光ビジネスプランコンテスト2024」に流通科学科中村萌久珠さんと同学科浅岡ゼミが出場しました。

中村さんは、愛知県発の新たな休暇制度「ラーケーション」を活かし、観光プラン「Let'sラーケーション!〜目で見、触れて、考える〜 in 九州」を提案。休暇取得の課題を解決し、九州への誘客を図る内容が高く評価され、最優秀賞を受賞しました。中村さんは、九州の活性化について考える良い機会となったと受賞の喜びを語りました。

浅岡ゼミは、『しまたびQ(親子でつくる島の旅)』を提案。少子高齢化が進む離島を背景に、親子のコミュニケーションを促進する旅行プランや、子どもたちに知的好奇心を刺激する仕組みを考案しました。リサーチをもとにペルソナを立てた提案が評価され、審査員特別賞を受賞しました。浅岡ゼミ代表の伊豆野渉さんは、コンテストへの出場を通して、メンバー間の信頼や絆を強めることができた活動を振り返りました。



教職員の動き

◆ 採用人事(令和7年4月1日付)

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------|-------------------------|
| 特命任用教員(教授)(大学・栄養科学部) 福田 晋 | 教授(大学・教育学部) 山口 英明 | あさひ幼稚園常勤講師 村上 幸子 |
| 准教授(大学・栄養科学部) 藤原 秀彦 | 常勤助手(短大・食物栄養学科) 権丈 真優 | 志岐幼稚園常勤講師 八木 百香 |
| 常勤助手(大学・栄養科学部) 田中南 | 教務部課員 碓 和真 | |
| | あさひ幼稚園常勤講師 檜吉 七星 | |

◆ 令和7年度 役職者

- | | | | |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| 学長(大学・短期大学部) 久保 千春 | フード・マネジメント学科主任 福田 晋 | 流通科学部学部長補佐 音成 陽子 | フード&ヘルスイノベーションセンター長 久保 千春 |
| 大学院栄養科学研究科長 加藤 正樹 | 栄養科学部学部長補佐 今井 克己 | 流通科学部学部長補佐 中川 隆 | 流通科学研究所長 前田 卓雄 |
| 大学院教育学研究科長 黒木 俊秀 | 教育学部学部長 中野 裕史 | 短期大学学部長 岩田 京子 | 発達支援センター長 藤瀬 教也 |
| 大学院流通科学研究科長 浅岡 由美 | 教育学部学部長補佐 野上 俊一 | 食物栄養学科主任 森脇 千夏 | あさひ幼稚園長 野中 千都 |
| 栄養科学部長 河手 久弥 | 教育学部学部長補佐 岡田 充弘 | キャリア開発学科主任 岸川 公紀 | 志岐幼稚園長 笠原 正洋 |
| 栄養科学科主任 大和 孝子 | 流通科学部長 片山 富弘 | 幼児保育学科主任 宮坂 明 | |

◆ 退職人事(令和7年3月31日付)

- | | | | |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| 教授(大学) 末武 勲 | 特命任用教員(教授)(大学) 用松 靖弘 | 助手(大学) 下川 愛子 | 教諭(あさひ幼稚園) 河野 由美 |
| 教授(大学) 池上 徹 | 特命任用教員(教授)(大学) 笠原 嘉治 | 助手(短大) 吉田 日和 | 常勤講師(志岐幼稚園) 後藤 紗希 |
| 教授(大学) 薬師寺 哲郎 | 准教授(大学) 中島 憲子 | 常勤助手(大学) 伊藤 駿 | (令和6年12月31日付) |
| 教授(短大) 松尾 智則 | 准教授(大学) 吉川 卓也 | 法人本部財務部課員 東 真琴 | 常勤助手(短大) 佐藤 梨都子 |

TOPICS 10 仁後ゼミ・柳川の食材を活かした新たな食開発
〜柳川よかもんまつりでのおにぎり調理〜

食物栄養学科 仁後ゼミでは、学びの専門性を活かして地域に貢献することを目的として、福岡県柳川市の食材を使った新しいレシピ開発に継続的に取り組んでいます。

2月15日、柳川市民文化会館 水都やながわで行われた「第20回柳川よかもんまつり」に参加し、柳川市・一般社団法人おにぎり協会との連携事業としておにぎりの調理・販売を行いました。柳川市は海苔の産地として、2024年に同協会およびおにぎりの食材のご当地である6自治体とともに「おにぎりサミット」を開催しています。

ゼミ生は、2024年11月に行ったおにぎり協会との交流会にて、東京浅草の老舗おにぎり専門店「宿六」3代目店主 三浦洋介氏からおにぎりの調理指導を受け、炊飯方法、蒸らし方、握り方などを教わり、学内で練習に励みできました。

当日は、開店から行列が途切れることがないほどの盛況ぶり、おにぎり協会代表理事・中村祐介氏にも店頭でおにぎりの紹介をして頂くことができました。販売するおにぎりの食材の産地である新潟県南魚沼市と和歌山県みなべ町のブースが隣接しており、互いに交流を深めながら、おにぎりやそれぞれの食材のPRを行いました。学生にとって、ストーリー性のある長期間の取り組みを通し、「本物の食材」と向き合う貴重な経験となりました。



教職員の出版物
Faculty and staff publications



- 1 **臨床医学(改訂第2版)**
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
河手久弥 栄養科学科 教授 編著
(2024年11月 南江堂)
- 2 **カレント 食べ物と健康1 改訂 食品の化学と機能 [第2版]**
太田千穂 栄養科学科 准教授 共著
(2025年1月 建帛社)
- 3 **食品学Ⅱ**
田辺賢一 栄養科学科 准教授 共著
(2025年1月 学文社)

著者は本学教員のみ記載

TOPICS 08 最終講義
〜フード・マネジメント学科 薬師寺哲郎教授〜

1月21日、フード・マネジメント学科の薬師寺哲郎教授の最終講義が行われました。薬師寺教授は2016年に流通科学部教授として本学に赴任し、2017年に新設された栄養科学部フード・マネジメント学科教授として研究と指導に尽力してきました。

最終講義のテーマは「数字と言葉」で、思考と意思疎通の手段としての「数字」と「言葉」にいかに向き合ってきたかを語りました。講義の締めくくりに、「勉強は一生涯続くので、様々な経験を通じて学んでいくことが大切」と聴講者にメッセージを送りました。講義後には、ゼミ生のほか先生を慕う学生たちが先生を囲み、感謝の気持ちを伝える姿が見られました。



People of Nakamura

旬な人にフォーカス!

ナカムラのひと

今回は
キャリア開発学科
「おもてなし研修」
受講生



地域の方々と協働し「生きたおもてなし」を学ぶ

キャリア開発学科のフィールドワーク科目の一つとして、2017年度にスタートした「おもてなし研修」。地域の方々と協働を通して、地域を理解し、同学科で学ぶホスピタリティやマナーを実践の場で活かすことを目的にしています。福岡観光コンベンションビューロー、福岡市観光案内ボランティアガイドの方々のご協力のもと、学生はボランティアガイド見習いとして、櫛田神社や東長寺などを巡るまち歩きツアーの案内などを学びます。

学生は、まずボランティアガイドの方から博多の長い歴史や文化を教えてもらい、実際にまち歩きツアーに同行してお客様の立場からボランティアガイドの方がどのようにお客様に接しているかを学びます。その後、どうしたら満足していただける案内ができるのかを自分たちで考え、グループごとに実践に臨み心のこもったおもてなしを身につけていきます。2024年度の受講生は、初の取り組みとなる、自主企画の「まち歩きミニツアー」の企画・開催にも挑戦しました。



▶ボランティアガイドの方の説明を参考に、自分たちの言葉で櫛田神社、東長寺のガイドに取り組みます。

▶ボランティアガイドの方にアドバイスをいただきながら、自分たちでルートを考案し、「まち歩きミニツアー」を企画しました。



グループリーダーにインタビュー



キャリア開発学科 2年
東 琴音 さん

語彙力や説明力が身についた

高校生の頃からナカムラの「おもてなし研修」に興味があり、本学科を志望した動機の一つでした。初めてガイドをした時、初対面の方とスムーズに接したり、自分の思っていることをきちんと伝えたりすることの難しさを実感しました。改善する努力をすることで語彙力や説明力が身につき、お客様に満足していただけるおもてなしができたと感じています。将来はサービス業希望のため、おもてなし研修の経験が活かせると思います。



キャリア開発学科 2年
林田 彩希 さん

“ガクチカ”でアピールできる経験に

県外出身なので、それまであまり知らなかった博多の歴史や文化を学べたことは有意義でした。また、初めてお会いする幅広い年齢層のお客様とどうしたら会話が弾んで打ち解けられるかを考える力が養われ、コミュニケーション力が向上したという手ごたえもあります。私たちのグループは、櫛田神社と川端通商店街にあるグルメスポットを巡るミニツアーを企画したのですが、一から自分たちで考え形にしていく経験は大きな糧になりました。



キャリア開発学科 2年
東 菜々美 さん

夢実現に向かって大きなプラス

私は金融業界への就職を目指しています。多くの方と接する仕事なので、おもてなし研修を通じ、伝えるべきことを分かりやすく正確に伝えるスキルやお客様と雑談などをして互いの距離を縮めるトーク力、地域の歴史や文化についての知識を習得できたのは大きな収穫でした。また、SNS用におもてなし研修の活動記録を動画でまとめる作業の中で、限られた文字数で効果的に伝える文章力が身についたことも良かったです。



キャリア開発学科
岩田 京子 教授

第1期から福岡観光コンベンションビューローやボランティアガイドの皆様を支えられ、実施できたことに感謝いたします。コロナ禍を経て形を変えながらも、約100名の参加者が博多の魅力や協働の大切さを学びました。第8期生が自主的に企画・実施した「まち歩きミニツアー」は学びの集大成です。第9期生からどのようなアイデアが生まれるか、今から楽しみです。



福岡市観光案内
ボランティア
会長
安河内 昭美 さん

この研修は、ボランティアガイドからの情報をもとに、伝えなければならないことを判断したうえで、他の人に分かりやすく伝えるという、社会で必要となるスキルを習得・実践できる非常に良い活動だと思います。受講学生の皆さんは、アドバイスをするとすぐに自分のものにする素晴らしい感性を持っていました。この研修で学んだことを糧に、自分が考えたことを形にする力を発揮し続けていってほしいと思います。



[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] 2025年4月25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

