

Magazine of
Nakamura
Alternative Life

vol.134

2025.DECEMBER

CERERY

中村学園大学開学60周年 中高共学化 特別鼎談

知の源

第59回霜月祭

ファーマーズマーケット

食も社会も世界も。

ナカムラのひと

NEWS&TOPICS



花
ひ
ら
け。
。



教育学部

Faculty of Education

中村学園大学開学60周年記念 教育DXセミナー・九州教育情報化セミナー

8月22日、「中村学園大学開学60周年記念 教育DXセミナー・九州教育情報化セミナー」を開催しました。本セミナーは、幼保こども園、小学校、中学校、高等学校、特別支援学校の教職員をはじめ、教育委員会関係者、大学・専門学校等の教職員や学生、学校教育に関連する文教企業関係者を対象としたものです。

本セミナーでは、教育DXの進展について、有識者による講演や参加者同士の協議を通じて、今後の方向性や具体的な対策を探ることを目的としています。また、九州各県教育関係者を対象に、教育の情報化推進に寄与する人材の育成を図るとともに、教職員および大学生のICT活用指導力の向上をめざしています。

まず、基調講演として、前山梨県教育長・文部科学省総合教育政策局日本語教育課長の降旗友宏氏にご登壇いただきました。続いて、各自治体の教育行政担当者による、授業や校務におけるDX改革に関するパネルディスカッションが行われました。その後、テーマ別教育DX実践報告として、さまざまな取り組みを行う小中学校や教育委員会からの報告があり、最後に、日本教育情報化振興会会長・富山大学名誉教授の山西潤一氏による総括講演をもって、閉会となりました。

当日は、約500名の教職員や教育関係者の皆様にご参加いただき、教育DXに関する最新の動向や取り組みについて理解を深める貴重な機会となりました。参加者の皆様の熱心な姿勢からも、教育現場におけるデジタル化への高い関心がうかがえました。



流通科学部

Faculty of Business, Marketing and Distribution

中村学園大学開学60周年記念 流通科学研究所 第19回国際セミナー

8月28日、「中村学園大学開学60周年記念 流通科学研究所 第19回国際セミナー」を開催しました。今年度は「食と観光について考える」を共通テーマに、講師の方々をお招きし、講演とパネルディスカッションを行い、食・観光分野の業界関係者の方など、約120名の方にお越しいただきました。

第1部の講演では、「食と観光に関する現状報告：インバウンド旅行者と日本人旅行者の志向の違いを踏まえて」と題し、台湾にある玄奘大学 応用日語学系 系主任 副教授 池田辰彰氏、株式会社JTB 福岡支店 営業開発シニアプロデューサー 松尾俊裕氏、株式会社テーブルクロス 最高経営責任者CEO 城宝薫氏、ビジネスコンサルタント/ガイド/タレント Bruce R. Haendel氏にそれぞれご講演をいただきました。

第2部では、第1部講演者による食と観光に関するパネルディスカッションが行われました。参加者の皆さまからインバウンド誘致のポイントや課題に関する多くの質問が寄せられ、テーマへの関心の高さが伺えました。

セミナー終了後には、名刺交換会兼立食会を開催し、セミナーにご参加された方々の異業種交流の場となりました。



中村学園大学 開学60周年に華を添える記念事業

開学以来、地域社会に根ざし常に次代を見据えた教育や研究に取り組んできた中村学園大学。これまで積み重ねてきた歴史を基に、さらなる飛躍を目指す節目の年を彩る講演会やセミナー等を実施しました。

フード&ヘルス イノベーションセンター

Food & Health Innovation Center

中村学園大学開学60周年記念 健康開花フェスティバル2025

6月14日、本学フード&ヘルス イノベーションセンターにて、地域住民の健康寿命延伸を目的とした体験学習イベント「中村学園大学開学60周年記念 健康開花フェスティバル2025」を開催しました。ランチ付きの参加費500円で実施され、雨天にもかかわらず福岡県内外から約110名の方にご来場いただきました。

測定コーナーでは体組成、血圧、舌圧、握力、骨強度、運動機能、ベジチェックなどの健康度測定が行われ、健康相談コーナーでは医師、歯科医師、管理栄養士による個別相談が実施されました。講演会では皮膚科専門医の占部和敬氏を迎え、「健康に影響を及ぼす皮膚トラブル」をテーマに、症例画像を交えた解説と、日常生活で実践可能な予防策が紹介されました。販売・体験ブースでは、地元産の野菜や糖質オフのお菓子、味覚センサーの紹介やとろみ調整食品の体験などが行われ、来場者に好評でした。

ランチには栄養科学科の教員と学生が調理した、皮膚の健康を意識した「美ら肌弁当」が提供され、来場者から高い評価をいただきました。スタッフとして参加した学生ボランティアは、測定や来場者との交流を通じて、管理栄養士を目指す上で貴重な学びを得る機会となりました。

来場者の方からは「自分を知るきっかけになった」「レシピを参考に家でも挑戦したい」「学生やスタッフが親切で元気をもらえた」などの感想が寄せられ、盛況のうちに終了しました。



栄養科学科の教員と
学生が調理した
「美ら肌弁当」

栄養科学部

Faculty of Nutritional Sciences

中村学園大学開学60周年記念 2025年度学生のための講演会

7月3日、栄養科学科2年生を対象に「中村学園大学開学60周年記念 2025年度学生のための講演会」が開催され、在宅栄養専門管理栄養士の小淵智子先生(医療法人にのさかクリニック)に講師として登壇いただきました。先生は「食事で患者さんを笑顔にする」をモットーに、地域生活ケアセンター「小さなたね」で胃瘻の方も同じ食事を楽しめるカフェ「みんなのキッチン」を運営されています。

講演では「在宅における管理栄養士の役割」をテーマに、医師や訪問看護師など多職種連携による在宅医療の仕組みや、患者と家族に寄り添い「食べること」を支援する意義について語られました。実際の症例を交え、ミキサー食やムース食などの具体的な支援方法も紹介されました。

最後に、管理栄養士に求められる力として「チームワーク」「アピール力・積極性」「美味しい料理を作ること」が挙げられ、医療と介護の中間に位置する管理栄養士の重要性が強調されました。学生にとって、在宅医療の分野における、管理栄養士としての専門的な役割を学ぶ貴重な機会となりました。



中高共学化と 未来への改革、 柱は “#地に足教育”。

併設校 中村学園女子中学校・高等学校は
2026年度入学生より共学化し、中村学園中学校・高等学校となります。
共学化に際し、理事長、中高校長、大学学長の3名による鼎談を行いました。
これから進める改革と未来への思い、
また、中村学園が目指している
「地に足教育」についてお話ししていきます。



学校法人中村学園
理事長
なかむら こうすけ
中村 紘右

中村学園女子
中学校・高等学校
校長
いしまる あつし
石丸 篤志

中村学園大学
中村学園大学短期大学部
学長
くぼ ちはる
久保 千春

共学化、そして次世代を 見据えた挑戦

中村理事長（以下中村）：2026年度入学生から、中村学園女子中学校・高等学校を共学化します。女子教育と男子教育の両方で培ってきた知見を生かし、多様性の中で育つ新しい可能性を、未来を担う子どもたちに届けたいと考えたからです。時代とともに学校も変わるべきときを迎えています。

石丸校長（以下石丸）：共学化は、一人ひとりの個性や背景を尊重しながら、それぞれの可能性を伸ばせる環境を整え、誰もが安心して学べる場所を目指す第一歩です。
中村：もちろん、変えるのは方法で、人間教育の柱は変わりません。これからの若者たちには、自分で考え、周囲と協働しながら課題に立ち向かう力が必要です。私たちは福岡・九州の枠にとられず、関東・



て今の学びの先を見えることで、従来の縦割り教育から将来へつなげる学びを実感できるはずです。具体的には、大学と連携した探究学習や、高校生が大学の一部の授業を先取り履修できる制度を用意しています。こうした取り組みをベースに、3年（中学）・3年（高校）・4年（大学）ではなく、垣根なく10年を通じた深い学びに到達できる環境を整えています。

久保：実績としてすでに、高校生が大学の先生方の専門的な視点を加えて生物の研究に参加し、学会発表に登壇した例もあり、大学生にとっても高校生との協働が良い刺激になっています。これからの社会では、自ら問いを立て、他者と協働しながら答えを見つける姿勢が求められる。中高からその過程を経験できるのは、学園全体が連携しているからこそだと感じます。

中村：大切なのは、きっかけと挑戦



関西や海外にも目を向け、未来を予測しながら、逆算して今届けるべき教育をつくっていくこうとしていきます。

学びたい気持ちを育み 花開かせる環境づくり

石丸：特徴的な環境の一つとして挙げられるのが「グローバル」です。当校では海外への修学旅行のほか、留学も推奨しています。また、日本でも国際感覚を磨けるように英語しか話さない環境を体験する取り組みを行うほか、海外の留学生も積極的に受け入れています。また、今後を見据え、中等教育においてもデジタルとの付き合い方を学びつつ、活用し、世界とつながる体験を進めております。授業における海外校との連携など、国際的な学びをさらに強化していく考えです。

中村：中村学園では、ご家庭の事情等で高校1年時に実施される2か月間の留学への参加が難しい生徒に対しても、学園が奨学金によって支援しています。今後私学の授業料無償化が拡大し、さらに多くの生徒に新たな未来を開く機会を届けられるのではないかと期待しています。

久保学長（以下久保）：高等教育もAIや新たな技術革新によってさ

を受け入れる環境です。中村学園には幼児教育から中高・大短、さらには社会へとつながる学びの流れがあります。性別・年齢・専門分野の垣根を越え、互いの違いを受け入れ、理解を深めていく。まさに時代が求めるD&I（ダイバーシティ&インクルージョン）を体現できているのではないかと思います。

一人ひとりの夢に寄り添う 「地に足教育」

中村：学園創立70年という節目を越え、創立者・中村ハル先生の開拓する精神を受け継ぎつつ、変化する社会に柔軟に対応し、未来を担う若者たちの希望となる学びの場を創り続けたいと考えています。

石丸：今私たちが掲げているのは一人ひとりの価値観を大切にし、それぞれの幸せを目指し、地に足のついた人間を育てる「地に足教育」です。具体的な一例として、高校は2年生から自分の関心に合わせて一部の授業を選べるようになります。自分の特性や将来について考え、逆算して今学ぶべきことを考える機会になります。

歴史に支えられ、 未来を照らす道標に

久保：これからも時代の変化や最新



らに大きく変革していくでしょう。国内だけでなく、海外の専門的な学びも踏まえながら、幅広い学問分野との連携によって新たな発想や価値を生み出していけると考えます。現在「世界を意識して学び、働く」ことが強く求められていると感じます。本大学でも留学制度の充実やDX環境の整備を進め、能動的に学び、行動できる人材を育成する環境づくりを常にアップデートし続け、新しい価値観や学び方を身につけた学生が増えるようにしたいと思っています。

幼保から中高・大学まで続く 「学びの大河」に

中村：中村学園には、中高から大学、さらには社会へとつながる学びの流れがあります。これは本学園ならではの大きな強みです。

石丸：大学との連携をますます強化していく計画です。中高生にとっ

の流れを取り入れつつ、これまで大切にしてきた人間教育の本質もしっかりと守っていきたいですね。
中村：時代が変われば求められる力も変わりますが、“人を育てる”という根っこの部分は不変です。中村学園の70年の歩みとこれからの挑戦は、次の時代を生きる子どもたちにとって、未来を照らす道標になるはず。これからも、人のため、社会のため、地球のためにチャレンジできる人を中村学園の学びの大河の中で育てていきたいと思っています。



どのような研究に取り組まれているのですか。

英語教育とともに学生の留学にまつわる様々な指導に携わってきました。その中で、海外経験をした学生は語学面だけでなく、異文化の中でどのような対応ができるようになり成長するのかに興味を持ちました。所属するグローバル人材育成教育学会の活動として、同会で開発した「異文化対応力測定尺度」を用いて、学生の留学前後にアンケート調査を実施し、その結果を検証しています。例えば、留学後は自分と違う人種や文化に対する受け止め方が肯定的になるといった面がある一方で、日本に関する知識が低下しているなどポジティブではない面があることも分かり、さらに研究を掘り下げているところです。

学内においては、心理測定ツール「BEVI」を用い、留学前後で学生の深層心理がどう変わったかを探る研究を行っています。100個以上ある質問に答えてもらい測定するのですが、学生が帰国した約1カ月後に実施したものは、海外に対して開かれた気持ちになる度合いが、短期留学より長期留学のほうが高くなるなど違いが見られました。また留学後には総じてジェンダーレスの意識が上がるケースが多いようです。ただ、別の大学で取ったデータでは、留学先がイスラム系の国の場合は、ジェンダーに関する考え方の変化がありませんという傾向が示されました。留学後に時間をおいて調査をするともまた違った結果が出るかもしれないので、長いスパンのデータも取って追究していきたいですね。日本に来た留学生を対象にしたリサーチにも取り組みたいと思っています。

ゼミ活動の内容について教えてください。

幼稚園や小学校では外国ルーツのお子さんが増えていることもあり、学生時代に海外の方との交流をなるべく多く体験してほしいという思いがあります。今年度から新たに、ゼミ活動の中にオンライン協働学習「COLL」(Collaborative Online International Learning)を導入しました。ゼミ生と日本語を学んでいるスリランカの大学生がzoomを使い交流を深めています。基本は日本語場合によつては英語を使い、自己紹介やそれぞれの国の文化の説明などを行っています。回を重ねるにつれ日本語教育や日本語学習支援にも興味が湧いてきたゼミ生もいるようです。今後、ゼミ生とスリランカの学生と一緒に何かのプロジェクトに取り組むような方向につなげていきたいです。またフィンランドからの留学生と山田ゼミの方々と一緒に、大学付属の香岐幼稚園で、身近な遊びである鬼ごっこを通して、子どもたちに日本語、英語、フィンランド語の3つの言語に触れてもらう活動も行いました。

今後の抱負をお聞かせください。

英語教育が専門ですので、本当に英語が好きで、自信を持って英語や外国語の教育に携われる学生を育て続けていきたいです。加えて、本学部の海外研修制度「グローバル教員養成プログラム」の派遣先であるオーストラリアの教育について、知識を深め現地にも足を運びたいです。

研究においては、さらに進化させた異文化対応力測定尺度を作り始めているので、それを実用化できるように2、3年で仕上げて公開できればと考えています。また幼稚園や小学校で試験的に取ったデータにより、外国ルーツの子どもだけでなく日本人の子どもにも日本語力の低い層が見られました。外国人、日本人と区別するのはなく、英語や日本語などの言語をみんな楽しく学べる教育法の研究にも取り組んでいきたいらと思います。

ナカムラの 知の源

Nakamura Source of knowledge

教育学部
児童幼児教育学科
佐々木有紀 教授



英語教育や多岐にわたる留学指導などに

取り組んできた佐々木有紀教授。

注力している研究やゼミ活動などについて伺いました。

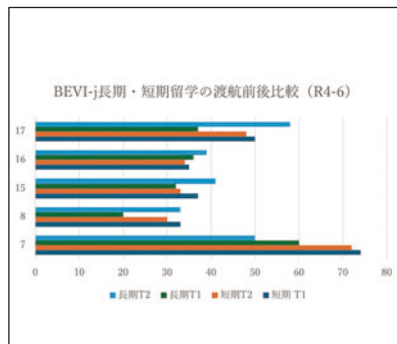
海外留学による異文化対応力の
変化を可視化する。

その研究を主軸に、言語を皆で楽しみ学べる
新たな教育方法の探究も。

Profile

慶應義塾大学文学部英米文学科・同文学研究科修士課程修了後、渡米。ボストン大学教育学部教育学修士課程(英語科教育法)修了・同博士課程単位習得満期退学。慶應義塾大学湘南藤沢中等部・高等部英語科教諭、文部科学省生涯学習局調査企画課外国調査係勤務を経て、国際教養大学、福岡大学、佐賀大学等で教鞭を取る。2024年4月より現職。英語教育の他、異文化対応力育成、インクルーシブな言語教育の研究に取り組んでいる。

- 1.心理測定ツール「BEVI」を用い、渡航前後に「社会文化的なオープン性」「ジェンダー伝統主義」など多様な項目のアンケート調査を長期・短期留学者それぞれに行い、結果を可視化していきます。
- 2.海外に行くことなく気軽に国際交流を深められるのが魅力のオンライン協働学習。毎回、スリランカの学生との対話が盛り上がります。
- 3.大学付属の香岐幼稚園での活動では、色画用紙に外国語の色の名前を書いたパネルを子どもに見せるなど分かりやすい工夫をしました。またフィンランドからの留学生によるフィンランド語での絵本の読み聞かせも行われました。



ステージパフォーマンス

アコースティックギター同好会

和太鼓部

書道部

射的

管理栄養士 けんちゃん先生 トークショー

\\ ご来場ありがとうございました //

軽音楽部×NDA部

軽音楽部とNDA(ダンス)部のコラボなど、見どころがたくさん!

演劇サークル

お化け屋敷

サークルブース

美術同好会

NICVs (国際教育協力ボランティアサークル)

吹奏楽部

チアダンス・バトンサークル

プレイパーク

駒木根 葵汰さん トークショー

13:30 14:00-15:00

1号館10F 開催

食物研究部

1N2クラス&田辺研究室

森脇ゼミ

ゼミ展示

フード・マネジメント学科 / フードドライブ、フードドライブ展示

栄養科学科 / 食品学の部屋、アルコールパッチテスト

各ゼミの個性が光り、子どもから大人まで楽しめる展示に!

児童幼児教育学科 / 触る絵本体験・販売

食物栄養学科 / 食育クイズラリー

流通科学科 / 柚子胡椒販売

キャリア開発学科 / ポスター展示、コルク人形、トマト販売

バドミントン同好会

片山ゼミ

宮原ゼミ

G-TEP (グローバル教員養成プログラム)

1N2クラス&田辺研究室

森脇ゼミ

薬膳・食育ボランティア部

第59回 霜月祭

秋晴れに恵まれた11月2日(日)、第59回「霜月祭」が開催されました。本年のテーマは「進華」で、SDGsに基づいた取り組みを行うなどアップデート。多くの来場者でキャンパスは華やぎました。

当日の様子の一部をご紹介します!

副実行委員長 森 美乃さん

副実行委員長 照山 柚花さん

フードバザー

20団体の多彩なフードが登場。エコ容器が初導入されました。

フライドポテト

焼きリンゴ

米粉カップシフォン

かしわおにぎり

一口春巻き

ホットドッグ

焼きそば

薬膳カレー・甘酒ゼリー

レモンケーキ

フード表彰

優秀作2品が選ばれました!

フードビジネスサークル

試作を重ね、一からレシピを作り上げたので喜びもひとしおです。

いきなり団子

ハッシュドポテト

仁後ゼミ

ゼミでずっと受け継がれてきた品が評価されて感激です。

食のナカムラならではのおいしい食べ物が勢ぞろい！

NAKAMURA ファーマーズ マーケット

2025 11.2 日
10:00 - 14:00

中村学園大学キャンパス



「霜月祭」に併せて恒例の「ファーマーズマーケット」を開催。福岡県産の新鮮な青果や乳製品、こだわりスイーツなどの販売や多様なワークショップが実施され、幅広い年代の来場者で賑わいました。

販売

おなじみのお店から初登場のお店、ナカムラの卒業生のお店など全17店舗がラインナップ。旬の農産物や加工品、創意工夫あふれるお惣菜やお菓子などが並び、来場者は目を輝かせながら買い物を楽しんでいました。



金沢発「ゴーゴーカレー」と業務提携した食品会社が初出店。じっくり煮込んだ濃厚なルーが特徴のカレーをお届け。



ふんわりとした食感のシフォンケーキ、シフォンケーキに豆乳クリームと季節の果物をサンドしたクリームサンドが大好評。



中村学園女子高校生徒とのコラボ商品で八女茶を使用した「みつとどカヌレ」や国産米粉を使った「みたらし団子」が評判。



コーンスープ、トマトスープ、ヴィンソワーズ、じゃがいものポタージュ、ブロッコリーのポタージュの全5種類の栄養スープを販売。

ワークショップ

ゼミや出店者による体験型イベントが開催され、学びと楽しみが詰まった企画が盛りだくさん。どの会場も大盛況でした。

おつかいプロジェクト

子どもたちが区域内を実際に歩いて自分の力でお買い物に挑戦。初めてのおつかいでも安心して体験できるよう、永渕ゼミ、木場ゼミをはじめとした幼児保育学科の学生が優しくサポートしました。



おつかいに挑戦した喜一郎くん(8歳)・二乃理ちゃん(5歳)兄妹。まず、買う物を決めることからスタートします。



最初は少し緊張気味でしたが、学生とおしゃべりするうちに気持ちがほぐれてきた様子。足取りも軽やかにお店に向かいます。



学生にサポートしてもらいながらお店の人とのやり取りもスムーズにできました。



おつかいを終え、「自分ちゃんと買えてうれしかった」とにっこり。

キッズ向け最新ICT体験



学生のレクチャーを聞きながら、3Dモデリングソフトを使ってオリジナルのネームプレートの制作に挑戦。



リモコンの使い方などVRの基本を学んだ後、YouTubeやゲームアプリを実際に体験し仮想現実の世界を満喫。



タブレットを操作しながらドローンの飛行やドローンでの動画の撮影にトライ。遊びながら学びを深めて。

きのこもぎ取り体験



ポットに生えている旬のしめじやえのき茸の大株をスポッともしぎ取る体験は、子どもにも大人にも大人気。

子ども遊び広場



子どもたちが幼児保育学科の学生と一緒にカルタやカードゲーム、折り紙や塗り絵などをたっぷりエンジョイ。

酪農プロジェクト



牛乳パックを利用したバッグ作り、ボウリング、うしタワーなど、工作やゲームを楽しみながら酪農を学ぶ機会に。

健康応援ワークショップ

血圧、骨密度、立ち上がりの力、体温、握力などを測定して、気軽に自分自身の健康チェックができるのが魅力。



かがく中村屋

覗き見防止フィルムにセロハンテープを重ねて光にかざすと様々な色が見えることなど、科学や物理の力を使った不思議を体験。



食も社会も世界も。

That makes sense!

テーマ
地域連携

今回
教えてくれたのは

短期大学部 キャリア開発学科

中村 由美 講師

Profile

大学院では中国の対外経済政策と東アジア地域協力をテーマに研究。省庁において日本の外交に関わる実務に従事した後、2022年3月まで、自治体のシンクタンクにおいて、女性人材の活用や柔軟な働き方（テレワーク）等をテーマに都市政策に関する調査研究に従事。同4月より現職。「経済学」、「商品開発」、「地域経済概論」、「国際文化論」等を担当。人材育成における産官学連携の活用に着目して、教育・研究活動を行っている。



Q1. 地域連携とはどういうものですか。

A1. 身近な地域において、さまざまな組織や個人が多様な形でつながり、互いに不足している部分を補い合いながら協力し、共通の目標を達成していく関係性だと捉えています。

「地域」や「地域連携」という言葉の意味は文脈によって異なります。たとえば、国際経済の分野では、各国間や、一国に止まらない複数国家間、国レベルに止まらない広域間の経済連携を指す場合もあります。

私たちにとって最も身近な地域は、学生が通学する学校、住まいや職場があるような「まち」でしょう。どのような文脈であれ、共通するのは、人や組織が知識や技術を持ち寄り、互いに補完し合いながら、新しい価値を創造したり、地域課題を解決したりする協働の関係が築かれていることです。いま、私が教育・研究活動に取り組む中で着目しているのが、民間企業、自治体、大学などが連携する「産官学連携」です。住民同士の交流や、私たち一人ひとりが地域に関わることも、広い意味での地域連携と言えるでしょう。

Q2. 一般的にどういった分野で地域連携が多く行われていますか。

A2. 医療・介護・福祉、防災、地域経済などの分野で多く行われています。

身近な地域に目を向けると、医療・介護・福祉分野では、地域包括ケアシステムが整備されており、たとえば認知症の方が行方不明になった際に、警察や地域住民が協力して捜索する「見守りネットワーク」などの取り組みが行われています。

また、国内における自然災害の頻発を背景に、防災面で地域の力を結集し、安全・安心を確保しようとする動きも全国的に活発化しています。さらに、産官学連携による新技術の研究開発や新事業の創出、新製品の開発など、地域経済の活性化につながる取り組みも数多く見られます。

Q3. 大学や学生が関係する地域連携における傾向などがありますか。

A3. 近年、「地域に開かれ、地域とともにある大学」を目指す動きが広がっています。

大学は知の拠点として、教育・研究の成果や知的財産を地域に還元する役割をますます担うようになってきています。本学でも、大学が企業と連携し、学生の自由な発想を活かして商品開発を行い、実際に商品が店頭に並ぶといった事例が沢山あります。さらに、学生が地域の高齢者を支援したり、ボランティア活動に参加したりするなど、日常的な関わりを通じて地域に貢献することも、意義ある地域連携の一つと言えるでしょう。

Q4. 福岡地区の事例やキャリア開発学科での取り組みについて教えてください。

A4. 本学科では、今年度から地域社会と連携したカリキュラム「キャリアチャレンジ」がスタートしました。

若い人が多く活気のある福岡のまちでは、各大学が、質の高い教育プログラムの提供による人材育成、生涯学習やリカレント教育の推進などの活動を展開しています。

キャリア開発学科では、今年度から1年生の必修科目として「キャリアチャレンジ」をスタートさせました。学生が企業や自治体などでのインターンシップや、地域でのボランティアといった様々な活動を行います。これにより、他者との協働を通じて実践力を高めたり、ビジネススキルを修得したりして、将来のキャリアに活かすことができます。学生の学びのために地域の力をお借りした形にはなりますが、地域の方の立場に立ってみると、日頃あまり交流のない若者が来てくれて、新鮮な刺激を受けるなど、相乗効果が生まれています。

※「キャリアチャレンジ」について、「NEWS&TOPICS」(11ページ)にて紹介しています。



Nakamura × SDGs

◀ 本学の取り組みはこちら



食育推進委員会「スープ・汁物レシピコンテスト」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「スープ・汁物レシピコンテスト」として、学生からオリジナルレシピを募集しました。「スープ・汁物」は、学生が自由な発想で取り組めるように設定したもので、学部を問わず多くの学生から応募が寄せられました。

書類審査では、応募作品の中から10作品が選ばれ、第1回審査・最終審査へと進みました。日々の食生活にも取り入れたいような、栄養バランスに優れたレシピが多数寄せられました。審査当日は、応募学生が調理室でスープを仕上げ、食育推進委員長である栄養科学科の近江雅代教授をはじめ、食育推進委員による試食・審査が行われました。いずれのレシピも個性と工夫に富み、審査員の先生方は味やアイデアの多様性に感心しながら、慎重に評価を進められ、上位3作品と審査員特別賞2作品が選出されました。

👑 最優秀賞

「冷めても美味しい!ねばねばスープ」

教育学部 児童幼児教育学科3年

秦 萌々子 さん

審査コメント：梅の酸味とオクラのところが絶妙に合ったり、やさしい味わいがクセになる美味しさだった。



👑 優秀賞

「夏の暑さを吹き飛ばす 福岡産トマトの冷製スープ」

栄養科学部 フード・マネジメント学科1年

金沢 優芽 さん

審査コメント：トマトの甘みと玉ねぎの香ばしさが溶け合い、濃厚なのにさっぱりで美味しかった。



「香り高い カレー風味 コーンポタージュ」

栄養科学部 栄養科学科2年

石田 桜花 さん

審査コメント：コーンの甘さにカレーのスパイスがほどよく効き、ごぼうの風味が全体を引き締めている。



👑 審査員特別賞

「トロうま!和トマージュ」

短期大学部

食物栄養学科2年

小宮 妃奈 さん



「豚肉たっぷりにゅうめん」

栄養科学部

フード・マネジメント学科1年

大野 愛歩 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。最優秀賞受賞の秦萌々子さんは、「地産地消や手軽さというところに着目し、自宅で採れた野菜や梅干しを使うことで材料費を抑えました。また、誰でも作ることができるように、調理方法を簡単にしました。自分でレシピを考え、誰かに食べてもらおうという経験も貴重でしたが、最優秀賞をいただけたことでさらに良い経験になりました。」と喜んでいました。

上位3作品は学内にて販売され、多くの学生がその味を楽しみながら、“食”への興味関心をもつきっかけとなりました。

トライアルグループ株式会社こはく本舗様との「お弁当共同開発プロジェクト」

9月22日、トライアルグループ株式会社こはく本舗（以下、こはく本舗）様と食物栄養学科による「お弁当共同開発プロジェクト」の表彰式が行われました。

このプロジェクトは、食を通じて地域に貢献することを目的に、こはく本舗様と食物栄養学科が協働で商品開発に取り組む産学連携の取り組みです。今年度で第3回目を迎え、1年生は「同世代（10～20代）に勧めたいお弁当」、2年生は「1日分の野菜の半分以上が摂れるお弁当」をテーマに、学生たちがアイデアを競い合いました。

7月に実施された審査会では、こはく本舗の和食・洋食・中華それぞれの職人の方々が本学を訪れ、学生が考案した弁当を一品ずつ丁寧に審査してくださいました。食のプロからの講評は、商品開発の視点を学ぶ貴重な機会となりました。

表彰式では、こはく本舗商品開発部の田中様より、最優秀賞および優秀賞の学生に表彰状が授与されました。最優秀賞に選ばれたのは、1年生・朝枝佳乃さんの「Vegifulタコライス弁当」と、2年生・種子島はなさんの「オモニの気まぐれ韓国風弁当」です。種子島さんは、「彩りや味付け、栄養面など、これまで学んできたことを活かして取り組むことができました。主菜や副菜だけでなく、ご飯にも野菜を混ぜ込むことで、ボリュームと栄養のバランスを工夫しました。副菜の味付けも変化をつけ、最後まで飽きずに食べられるように仕上げたのがポイントです」と作品に込めた思いを話してくれました。優秀賞には、吉永優月さんをはじめとする複数の学生が選ばれ、栄養バランスや見た目、食べやすさなど、さまざまな工夫が評価されました。

最優秀賞の2作品はそれぞれ「ベジフルタコライス」、「韓国風旨辛弁当」として商品化、11月14日より九州のトライアル全店舗で販売され、産学連携の成果を多くの方に味わっていただきました。



ベジフルタコライス



韓国風旨辛弁当

「SDGsアイデアコンテスト」で優秀賞を受賞！

9月17日、マリンメッセ福岡で開催された岩田産業グループホールディングス主催の「第2回 SDGsアイデアコンテスト」にて、フード・マネジメント学科1年生の今山心晴さんと川津葵さんが専門学校・大学生の部で優秀賞を受賞しました。本コンテストは、食に関する社会課題の解決をテーマに、SDGsの17目標に関連したアイデアを発表するもので、企業・高校・専門学校・大学から多数のチームが参加。審査では、新規性・独創性・持続可能性などが評価されました。

2人は「規格外野菜」に注目し、「もったいないをおいしに！」をテーマに、試食会・交流会・展示会・販売を行う「規格外野菜フェスティバル」を提案。農業人口の減少を捉え、「働きがい」や「持続可能性」の観点も盛り込んだ内容で、学生ならではの視点と実現可能性の高さが評価されました。

応募のきっかけは大学で行われた岩田産業株式会社社長岩田章正様による講義でした。10日間という短期間ながら、先生方の助言を受けて何度も話し合いを重ね、締切直前に内容を一新。授業で学んだ知識を活かし、実現可能性の高い企画を完成させました。

今山さんは「今後も授業での学びを深めながら、実践的な取り組みに積極的に挑戦していきたい」と語り、川津さんは「先生方のおかげで、農家の方とのつながりも実現し、満足いく提案にすることができた」と今回の経験を振り返りました。



キャリア開発学科の「キャリアチャレンジ」が始まりました

キャリア開発学科では、今年度より教育課程の一部を改訂し、1年生を対象に新科目「キャリアチャレンジ」を必修科目として開講しました。「キャリアチャレンジ」とは、「広い視野を持ち、自律的・積極的に働ける人材」や「適切に自己表現・コミュニケーションができる人材」の育成を目指す新たな取り組みです。従来実施していた企業でのインターンシップに加え、ボランティア活動、地域活動、企業プロジェクトなど、多様な学外活動を学びの機会として位置づけています。学生たちは期間中、自分の興味関心のある活動の一つ以上を選び、合計で80時間以上取り組みます。

企業でのインターンシップのほか、福岡県の種苗会社が開発したトマトのブランド化に取り組む活動や、「福岡県ジェンダー平等フォーラム2025」にてポスター展示やワークショップを行う活動、骨髄バンク登録啓発イベントでのボランティア活動など多岐に渡り、学生たちは協力し合いながら、各活動に主体的に取り組みました。

その集大成として、10月23日に「第1回キャリアチャレンジグランプリ」が開催されました。実習先の企業の皆様や高校の先生方が見守る中、約150名の中から予選を通過した9名が登壇し、活動で得た学びや体験、今後の目標などを発表しました。見事グランプリに輝いたのは吉永優花さん、準グランプリは、荒垣杏樹さんでした。

学生たちは、「キャリアチャレンジ」を通して、自らの適性や関心分野、将来に必要なスキルを発見し、これからの学びやキャリア形成に向けて力強い一歩を踏み出しました。

眞次ゼミがスイーツショップ「くろふる」を企画・運営しました

9月6日・7日、フード・マネジメント学科の眞次ゼミに所属する4年生の学生が、福岡市東区の商業施設「GARDENS CHIHAYA」にて、期間限定のスイーツショップ「くろふる」をオープンしました。これは、食とビジネスを学ぶ学生が、企画から販売まで手掛ける実践的な活動です。

販売したのは、クロワッサンとワッフルを組み合わせた新感覚スイーツ「クロッフル」。当日は多くの親子連れでにぎわい、2日間で合計220個を売り上げるなど、大盛況のイベントとなりました。

学生たちは、企画・開発（調理）・財務・購買・広報の5つの分野に分かれて業務を担当しました。短期間に何度も試作を重ねたトッピングメニューは、アイスやチョコを組み合わせたスイーツ系、生ハムやツナなどを合わせた惣菜系の計8種類。価格帯は300～500円に設定しました。

来場者からは「学生の企画による限定販売と聞いて応援したかった」「美味しくてリーズナブル」といった好意的な声が寄せられ、学生たちにとっても大きな励みとなりました。

今回の取り組みは、学科での学びを社会で実践する貴重な機会となりました。



トマトのブランド化では、チームごとにキャラクターを提案



「福岡県ジェンダー平等フォーラム2025」にてワークショップを実施



「キャリアチャレンジグランプリ」登壇者

受賞

教員の表彰

一般社団法人 全国栄養士養成施設協会
「栄養士・管理栄養士養成施設の教員に対する会長顕彰」

2025年11月、栄養学科 近江雅代教授が、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会「栄養士・管理栄養士養成施設の教員に対する会長顕彰」を受けました。この表彰は、同協会の会員校である栄養士・管理栄養士養成施設に長年勤務し、栄養士・管理栄養士養成に多大な貢献をなした教員に対して贈られるものです。

近江教授の長きにわたる管理栄養士養成教育への献身、専門分野における教育・研究への多大な貢献に加え、地域栄養改善および学内における食育推進への精力的な取り組みが評価され、今回の受賞となりました。

一般社団法人 日本科学教育学会「論文賞」

2025年9月、児童幼児教育学科 新井しのぶ講師が、一般社団法人 日本科学教育学会「論文賞」を受賞しました。この賞は、日本科学教育学会が発行する学会誌「科学教育研究」に掲載された論文の中で、優れた論文に贈られるものです。他大学との共同研究で執筆した「馴染みのない研究方法論を学ぶことで生じる科学教育研究者の変容―主として量的研究方法を用いている研究者による質的研究方法の学びを事例に―」(科学教育研究, Vol.48, No.4, pp.365-380) が評価され、今回の受賞となりました。

教職員の
出版物
Faculty and staff
publications

1

1 AI時代の個別最適な学びと協働的な学びをつくる
教育DX活用ガイド

山本 朋弘 児童幼児教育学科 教授 単著
(2025年9月 明治図書出版)



2

2 初學者のための経営学要論

前田 卓雄 流通科学科 教授 編著
持松 志帆 流通科学科 准教授 共著
(2025年7月 同友館)

著者は本学教員のみ記載

TOPICS
06「学生環境ビジネスプラン発想
コンテスト」審査員特別賞を受賞！

9月28日、株式会社西原商事ホールディングス主催の「第3回 学生環境ビジネスプラン発想コンテスト」最終審査会が開催され、九州の大学・短大・専門学校55チームの中から書類選考を突破した上位6チームによるプレゼンテーション審査が行われました。

本学からは流通科学科3年の宇都湧大さんが本選に出場しました。宇都さんは、趣味の魚釣りを通じて日頃から関心を抱いていた海洋ごみ問題を、釣り人・釣具店・西原商事(廃棄物処理・資源物リサイクル事業者)がタッグを組むことにより広範囲・継続的な環境活動として実現する「推し釣り場クリーンアップ大作戦」という環境ビジネスプランを提案し、「審査員特別賞」を受賞しました。

宇都さんからは「環境ビジネスという難しい印象がありましたが、趣味の釣りを通じて関心を持っていた海洋ごみ問題を解決するアイデアを形にしてみたいという気持ちからコンテストに挑戦しました。自分が考えたプランや思いを的確に伝え、理解や共感を得られるように企画書やプレゼン資料を工夫し、本番当日まで何度も練習を繰り返すことで、プレゼンテーション力が向上したと思います。プランを創り出す時に沢山調べて沢山考え、様々な知識が身につきました。まずは挑戦してみるものの大切さを実感しました！」と喜びのコメントが寄せられました。

TOPICS
07中高生と保護者向けイベント
「保育士・幼稚園教諭の魅力発見DAY」

こども家庭庁と文部科学省が保育園・幼稚園の人材確保に取り組み中、本学では10月13日、保育や幼児教育に興味を持つ中学生・高校生とその保護者の皆様を対象とした「保育士・幼稚園教諭の魅力発見DAY」を開催しました。

まず、児童幼児教育学科の山田朋子准教授(大学付属吉岐幼稚園前園長)による講演では、保育士・幼稚園教諭の仕事のやりがいや大切な役割について詳しく解説しました。続いて、生徒と保護者に分かれてプログラムが進行し、生徒は幼児保育学科の川俣美砂子教授による「保育原理」の模擬授業に参加し、乳幼児教育・保育と小学校以上の教育との違いや、折り紙や手遊びを通して子どもと関わる楽しさを体験しました。保護者向けには説明会を開催し、保育士・幼稚園教諭を取り巻く環境、給与・待遇面、そして進学・修学に関する奨学金制度など、進路選択に役立つ情報を提供しました。最後に、キャンパスツアーで学内施設を見学した後、在学生による座談会を開催しました。授業内容や実習、入学後のリアルな学生生活について、熱心に話を聞く様子が見られました。

参加者からは、「本学での学びを知ることができた」「保育士・幼稚園教諭の仕事の魅力に気づくことができた」などの感想が寄せられました。参加者の皆様に、保育・幼児教育の学びと仕事の魅力を「見て・聞いて・体験」していただくことができました。



ナカムラのひと

福岡小児糖尿病
サマーキャンプ
栄養管理
ボランティア参加者

今回は



約50年続く、伝統ある活動

1969年に始まり、例年8月17日～24日に夜須高原福祉村「やすらぎ荘」（福岡県朝倉郡）で開催されている「福岡小児糖尿病サマーキャンプ」。未就学児～高校生までの1型糖尿病の子どもたちが、自己管理に必要な知識を身につけたり、交流を深めたりすることを目的としています。同キャンプに、第8回目の1976年から、旧家政学部食物栄養学科および栄養学部栄養科学科の学生有志が、子どもたちの栄養管理を行うスタッフとして参加しており、2025年も13名が参加しました。

献立の作成や食材の発注など入念な事前準備を行い、キャンプ中は朝5時に起き、昼夜の間食を含めて1日5食の食事づくりに取り組みます。医療スタッフやヘルパーなど他のボランティア参加者の分も含め、1回につき100食以上の大量調理を行います。子どもたちの年齢層が幅広く食事量も異なるため、食事が完成したら5つのランクごとに量の調整が必要です。子どもたちはインスリンで血糖値を調節しており、食事時間が遅れると低血糖に陥る可能性があるため、時間厳守が鉄則。安全な食事を提供するための衛生管理も徹底しています。肉体的にも精神的にも負担の大きい8日間ですが、その分、やり遂げた達成感や得るものが大きい経験となります。



納品された食材が発注通りの種類と量となっているか、鮮度は問題がないかなどを業者の人とともにチェックする「検収」の作業。



作業工程表に則って、食材の下処理から調理まで徹底した衛生管理のもと食事づくりに取り組みます。



その日のメニューを分かりやすく書いて食堂に貼り出します。



栄養バランスも彩りもよいおいしいメニューを提供（8月22日の昼食/カツ丼・ペジビクルス・すまし汁・ネーブルオレンジ）。

リーダー＆サブリーダーにインタビュー



栄養科学部 栄養科学科 3年
早川 凜 さん

リーダーを担いさらに成長できた

糖尿病の子どもたちの力になりたいという思いから、昨年より参加しています。今年はリーダーとして、全体を見てみんなに的確に指示を出すことはもちろん、医療スタッフやヘルパーの方たちとのミーティングに参加し、折衝役としての役割も担いました。重圧を感じる日々でしたが、一人で抱え込まず、必要に応じて誰かを頼ることも大事だと気づかされました。子どもたちが笑顔で「おいしかった」と言ってくれるのがうれしくて頑張ることができます。



栄養科学部 栄養科学科 3年
大内田 伶実 さん

マネジメント力も養う機会に

昨年初めて参加した際は大量調理の経験がなかったので、1日を通して複数回の大量調理を行う経験は、大きな学びがありました。今年はサブリーダーとして活動する中で、今、誰が何の作業をしてそれがどのくらい進捗しているのかなど周りがよく見えるようになり、その状況に合わせて段取りを考えることができるようになりました。まだ卒業後の進路は決めていませんが、どんな未来でもサマーキャンプでの経験は活かされると感じています。



栄養科学部
栄養科学科
今井 克己 教授

私は本学出身で学生時代にサマーキャンプを経験し、教員になってからも長く担当者として関わってきました。学生は長時間にわたる活動の中で、心身ともに負荷を感じる場面もありますが、それだけに成し遂げれば大きな自信を得て成長できるとひしひしと感じます。1976年に大関静枝先生が引き受けられて以来、脈々と受け継がれてきたこのボランティア活動が今後もずっと続いてほしいと願っています。



栄養科学部
栄養科学科
近江 雅代 教授

サマーキャンプは、献立作成、食材の調達、大量調理と、学生が管理栄養士の一連の作業を経験する貴重な機会です。また想定外のことが起こることも多々あり、突発的な出来事に臨機応変に対応する力をつけられる場にもなっています。サマーキャンプを経験した学生は、スキルのにも人間的にも進歩できると実感しています。卒業後は、病院や給食調理などの現場で、その経験を活かして活躍しています。

地に足がついている。
だから、目標まで高く飛べる。

#地に足教育

令和8年度 入学試験日程

中学

中学前期日程

出願受付 令和7年12.1^月 9:00 ▶ 令和7年12.24^水 17:00

試験日 令和8年1.6^火 試験科目 国語・算数・社会・理科

中学後期日程

出願受付 令和7年12.1^月 9:00 ▶ 令和8年1.17^土 17:00

試験日 令和8年1.18^日 試験科目 国語・算数

中学募集人員：60名

前期日程 50名

後期日程 10名

出願受付

本校（中学・高校ともに）の入学試験の出願は、インターネット出願のみとなっております。詳しくは本校HP「インターネット出願サイト」をご覧ください。

2026年4月、
校名変更・共学化スタート



中村学園中学校
中村学園高等学校

〒814-0103 福岡市城南区鳥飼7丁目10番38号 TEL 092-831-0981 FAX 092-831-0985

高校

高校専願日程

出願受付 令和7年12.1^月 9:00 ▶ 令和8年1.23^金 16:00

試験日 令和8年1.27^火 試験科目 国語・数学・英語

高校前期日程

出願受付 令和7年12.1^月 9:00 ▶ 令和8年2.6^金 16:00

試験日 令和8年2.12^木 試験科目 国語・数学・英語・社会・理科

高校後期日程

出願受付 令和7年12.1^月 9:00 ▶ 令和8年2.19^木 16:00

試験日 令和8年2.21^土 試験科目 国語・数学・英語

募集クラス（募集人数）

総募集人員：430名

アカデミックA（40名）

アカデミックB（120名）

アクティブ（270名）

新中高の魅力を
もっと知る！



【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12月19日

〒814-0198 福岡市城南区別府5-7-1 TEL 092-851-2531

公式ホームページは
こちら



広報誌「CELERY」
バックナンバーは
こちら

