



中国学園大学第一期生巣立つ

教授 関 周司

去る3月17日に中国学園大学・中国短期大学卒業式が開催され、中国学園大学は、現代生活学部人間栄養学科第一期生60人を送り出しました。4年余りに開学して以来、手探りでやってきましたが、留年者もなく無事この期を迎えほっとしています。四年制大学としては一からの出発、短期大学40年の歴史と伝統の上に築いたとは言え、この4年間ずいぶん成長できたと思います。それ以上に第一期生の人間的成長は目を見張るものがありました。卒業研究をやり通し、殆ど希望通りの就職先を得て巣立っていきました。卒業式の日には、カルチャーホテルで謝恩会を開いてくれ、互いに別れを惜しみました。ますます人間的に磨きをかけ、専門的知識・技能を向上させ社会で活躍・貢献することを願っています。本学には、平成18年度からは、新たに大学院修士課程が新設され、卒業生の1人が入学し勉学を継続しています。また、子ども学部子ども学科が新設され、2学部2学科となりました。益々充実・発展し、教育研究の実を挙げ、卒業生共々よき伝統を築いていきたいと考えています。



その子供を必死で救おうとしている両親の姿に心を打たれた。

KJ法を使ったグループ別討議では、同期生との間で意見を交わすことが

でき、交流を深める場ともなった。また、これからの大学生活や理想の管理栄養士像について話し合うことで、改めて自分の目標を確認することができた。

この宿泊研修で様々な事が学べ、先生・同期生とも交流を深めることができた。入学してすぐの宿泊研修は僕達にとってとてもプラスになるものであった。

大学院の開設

大学院研究科長・学部長 林 英生

「大学院修士課程 現代生活学研究科人間栄養学専攻」が開設されました。1学年の定員は5名で、修業年限は2年です。栄養学またはその関連分野の大学を卒業した人達、あるいは現在職に就いておられる職業人が、さらに高度な知識・技術を学び、研究能力を養うための教育・研究組織です。自己を再教育したい、直面している問題を解決したい、研究能力を養いたいなど、自己の向上を志向している方々に大学院を利用して頂けるように、スタッフと教育資源を整えて、広く門戸を開放しています。

新入学生の決意

「自分を学ぶ」

吉永諒子（人間栄養学科1年）

無事に受験を終え、4月3日、私達新入生は、この中国学園大学の入学宣誓式を迎えることができました。当日は、校門で先生方や先輩方に“おめでとう！”と言っていただき、とても嬉しく思いました。式では、岸田嘉一学長や先輩方から歓迎の言葉をいただき、私達新入生はこの中国学園大学で学ぶうえの決意を新たにしました。私達のこれからの目標である管理栄養士には当然ながら中途半端な心持ちではなれません。これから4年間を通し、今の私達に足りないものを探し、先生のご協力や両親の支援のもと、学んでいこうと決意いたしました。

編入学生の決意

「夢に向かって」

山田裕子（平成18年度3年次編入生）

私は祖父が病気の時、何か自分にできることはないかと思い、料理など作ってあげたらいいなと思いました。また、幼い頃から料理することが好きで、管理栄養士になりたいとも思っていました。そして、短大の栄養士養成課程へ入学し、栄養の勉強を重ねるうちに栄養教諭に興味を持ちまして、このたび3年次編入をしました。

入学式当日、私は不安と希望の中におりました。編入生なので学業や友達に対して不安がありましたが、今では友達もでき楽しく過ごしております。そのきっかけになったのはおなじ編入生がいたことと、3年次生が歓迎会を催してくれたことです。

学業は大変ですが、編入という大きな壁を乗り越えられるように、積極的に多くのことを学んでいけるようにしたいです。そして、夢に向かって日々、有意義で悔いの残らないように頑張っていきたいと思えます。

新入生宿泊研修

寒川淳哉（人間栄養学科1年）

入学して、先生・同期生との交流を深めるための宿泊研修。「学び」「自立」「自由」という、三つのキーワードを基に自分達が主体的になって行動できた宿泊研修であった。研修先で見た映画“ロレンツォのオイル”では、食事療法の凄さを感じ、病気と闘う子供の姿、

子ども学部開設・新館落成

今春、中国学園大学に新たに子ども学部子ども学科（定員70名）が開設されました。「現代の子ども」を理解するために子ども学全体を学び研究し優秀な保育・教育にかかわる人材・エキスパートを育成します。充実したスタッフにご期待ください。また、新館（12号館）が完成しました。第2学生ホール（第2食堂）、保健室・学生相談室、300人収容の大講義室、子育て支援研究室、実習室、演習室、実験室などがありハード・ソフトともに充実しています。（助教授 西田典數）



学校給食支援ボランティア

「2年目を迎えて」

教授 高 早苗



「学校給食支援ボランティア」という、管理栄養士過程の専門性を活かした本学部独自の活動が2年目に入りました。近隣の小学校の給食時間に、低学年のクラスで給食の分配などのお手伝いや給食を食べながらの栄養教育を実践しています。昨年に引き続き、今年も4年生約30人が参加し、担任の先生や子どもたちと

本学学生の発表を伝える
新聞記事（朝日新聞）

の関わりの中で貴重な社会体験を積んでいます。今年1月、「05年度岡山市学校支援ボランティア大学生シンポジウム」で一期生の渡部望さんと和田真依さんは、「自分たちがかける一言で子どもたちの食べ物に対する意識が変わった。学校と家庭が連携した食事のマナー指導も大切と感じた。」と経験談を発表しました。この発表は、いくつもの新聞社に注目され、記事として取り上げられました。

ヨーロッパ研修旅行

金島寿枝 (人間栄養学科4年)

今回の海外研修での食事は、普段日本で生活している時には、食べる機会の少ない料理が多かったので、とてもよい経験となった。

この海外研修では、パスタ(ペンネ、マカロニ、スパゲッティなど)を食べる機会が多か



トスカーナ料理講習修了式

った。研修の2日目にピザの実習をさせてもらったトモコさんのお店で、パスタはすばやく食べなければいけないと教えてもらった。パスタは時間が経つごとにのびてしまわずなくなっていくので、テーブルに運ばれて来たら、しゃべらず素早く食べて、その後のメイン料理の時には家族や友人などと会話を楽しみながら食事をするというのだった。トモコさんに教えてもらったとおり、テーブルに運ばれてきてすぐに食べさせてもらったパスタはとてもおいしかった。普段自分たちがパスタを食べるときには、ゆっくりと会話をしながら食べ、その料理が本当においしいタイミングを考えて食べるという事はあまり意識していなかったように思う。

また、アルテミーノでのトスカーナ料理とお菓子の講習もとても良い経験となった。トスカーナ料理の実習では、ラビオリやスープを作らせてもらった。ラビオリは、手で練り上げていく過程と機械を使って練り上げていく過程を見せてもらった。菓子講習ではカスターニアアッチョやチェンチというお菓子を作らせてもらった。カスターニアアッチョは、栗の粉を使ったお菓子で、栗の粉の自然な甘味を利用して作られていた。栗の粉の甘味は、その年ごとに味が違うらしい。それも自然の食材を使っているからこそだなと思った。

9日間の研修は、本当にあつという間だった。私は、今が初めての海外旅行ということもあり、不安も大きかったが、研修は日本にいただけでは体験できないことがたくさんあり、毎日が内容の濃いものになったと思う。今回の研修で学んだことを、これからの実習などに活かしていけたらいいなと思う。

公開講座『食コーチング』入門



影山なお子先生

2月の公開講座で、管理栄養士として独立して開業され、パルマローザ主宰でもある影山なお子先生が「食コーチング」について講演されました。コーチングは、本人の自発性や意欲を引き出し、自ら考え積極的に行動するために非常に有効です。影山先生はもと全日空ANAのシュエワーズさんでしたが、一生続けられる職業にと管理栄養士を選ばれ、大学に入り直されて転身されました。

とても忙しい方ですが女優さんのように、いつも笑顔で常に新しいことに挑戦されるスーパー管理栄養士。聴講者皆が感銘を受けました。是非、コーチング講演会への参加やホームページ (palmarosa.jp/)へアプローチしてみてください。開業され電話相談なども受けられています。常に自分を磨くこと(人間力)の大切さも話されていました。

(助教授 西田典数)

新任教員紹介

一多田 幹郎 教授一

かねてより親交のあった関周司教授からお誘いを頂き、また、私の妻が本学園短期大学家政科の卒業生であるという縁もあって、本年4月から、森次益三教授の後任として赴任しました。私は、昭和38年に岡山大学農学部農芸化学科を卒業し、直ちに助手として採用され、以来43年間母校で教育と研究に携わってきました。専門は食品生物化学で、食品化学と生化学に関わる教育を担当してきました。研究に



については、主に天然色素について、それらの機能性や着色料としての利用を検討すると同時に、食品照射を研究課題として取り上げていました。食品照射とは、放射線の生物学的効果あるいは物理化学的効果を利用して、食品の衛生化(殺菌・殺虫)、保存性あるいは加工適性の向上のために、放射線を照射する技術です。この文章を読まれる多くの方は、この技術に驚きと不安を感じられると思いますが、世界の多くの国で、食の安全確保のための技術として実用化されています。現在、私はこの技術の有用性と安全性についての消費者からの理解を求める活動を続けています。また、この研究を通して得た食品衛生学と食品加工学の知識を本学の教育に生かしたいと考えています。何卒よろしくご指導下さいますようお願いいたします。

- ・内閣府 原子力委員会 食品照射専門部会 部会長
- ・岡山県食の安全推進協議会 座長
- ・おかやま食料産業クラスター協議会 会長
- ・岡山県環境放射線等測定技術委員会 委員長

中国学園大学「公開セミナー」報告

第20回 関周司 教授 (平成17.5.25.16:30~.1301教室)

「多機能DNA修復酵素APEXヌクレアーゼの性状解析と遺伝子クローニング」

細胞の遺伝物質で、情報源でもあるDNAは絶えず傷を受けている。殊に活性酸素によるDNA損傷は毎日おびただしい量にのぼることが知られている。私達はこの酸化的DNA損傷の修復に中心的な役割を果たしている修復酵素の性状を明らかにし、当該遺伝子をクローニングし、酵素名をAPEXヌクレアーゼ、遺伝子名をAPEXと命名した。本酵素については、我々が発表した同じ年に、ハーバード大学グループとオックスフォード大学グループからも独立に発表され、先陣争いになった。その結果、遺伝子名はAPEXが採用され、酵素タンパク質名は、他グループ命名のApeが一般化している。本セミナーでは、研究内容に合わせて、研究の素晴らしさと厳しさを報告した。

第21回 井口泰泉 先生 (平成17.7.6.16:30~.1301教室)

「環境ホルモンの現状~雌化する自然とその仕組み~」

今回の講演では内分泌攪乱物質(環境ホルモン)の第一人者であり、「環境ホルモン」の名付け親でもある岡山出身の井口泰泉先生(国立自然科学研究機構分子環境生物学研究部門主任教授)に、「環境ホルモンの現状(雌化する自然)」と言う題目で、日本及び世界におけるその影響について話していただいた。参加した高校生から一般の人びとすべてに、人間が現在の生活のために求めた利便性が後の生物にとっては深刻な危機をもたらすこともあり得る事実を実感させる講演であった。(教授 上島孝久)



一期生の就職

一期生でもあり気になっておりましたが、就職支援部との連携のもと、短大時代からの実績も活かし、就職斡旋を希望した者については100%の就職率でした。管理栄養士、栄養士としては病院10名、福祉施設8名、給食産業施設11名、保育園4名、検査・開発4名、短大・調理師学校2名。事務職は12名。大学院進学1名でした。主な就職先は呉共済病院、道後温泉病院、亀龍園、浮州園、積善会、エムサービス、ナリコマエンタープライズ、福山栄養給食、しるばら保育園、ひらの保育園、岡山県健康づくり財団などでした。

(教授 佐々木敦子)

大野 梢さん、国体で優勝(弓道)



第60回国民体育大会秋季大会(2005年)の弓道競技において、広島県から出場した大野梢さん(当時4年生)が、成年女子種目別で優勝および皇后杯で1位の成績をおさめました。

(助教授 嶋田義弘)