

平成19年6月16日発行
編集：中国学園大学現代生活学部
人間栄養学科

第12号



中国学園大学現代生活学部

人間栄養学科NEWS

問い合わせ先：
中国学園大学現代生活学部
人間栄養学科
Tel & Fax. 086-293-0247
E-mail. eiyou@cjc.ac.jp

学生の皆さんへー学長からのメッセージー

中国学園大学・中国短期大学学長 松畑 熙一

「食の重要性」を認識しよう。

「知育・徳育・体育」ということが言われ、それぞれが重要であることに間違いはない。しかし、「体育」というとき、それはもっぱら体の運動を指している。いろいろな運動やスポーツによって体を鍛えることの意義は大きい、それだけで十分であろうか。

「知性・感性」もよく議論されるが、肝心の体のことが見落とされていることが多い。体という基盤がしっかりして初めて、知性(知育)も感性(徳育)も生きてくる。体の基盤づくりは、体の運動だけでは不十分で、体づくりが総合的に考えられねばならない。そのためには、「食」の問題が中心課題である。食べなければ生きていけない。望ましい食の基盤がなければ体は機能しないし、知性も感性も生きてこない。

「知性・感性・体性」の三位一体ということを強調したい。その中でも「体性」が最も基本的に重要である。食や運動などによって、しっかりとした体づくりをしてこそ、知性や感性も花開く。そのような意味において、食に関する諸々の科学や歴史や文化を学ぶ「食育」こそ教育の中核に位置づけられるべきものと言えよう。



夢の実現に向けてー大学生活への決意ー

人間栄養学科1年 春松 美緒



私達一年生が入学宣誓式をむかえて一ヶ月が過ぎました。この一ヶ月間、私は管理栄養士になるための難しさ、また責任の重大さなど、とても勉強になることばかり学んできました。これから先、授業についていけるか、理解して自分のプラスになるようにできるかなど、多少の不安はありますが、毎日が将来につながる大切な時間なので、切磋琢磨して学問の向上をはかりたいと思います。また、大学には様々な友達や先輩方、先生方がいらっしゃるの、学問だけでなく人間的にも成長した立派な管理栄養士になりたいです。まだ始まったばかりの大学生活ですが、四年後の管理栄養士国家試験に向けて、精一杯努力していきたいと思っています。

新入生を迎えて

人間栄養学科2年 原 香



平成19年4月6日に2年生主催で新入生歓迎会を行いました。昼食をとりながら1年生と学園での生活などいろいろな話をしました。お互いに緊張しつつも楽しい会になりました。今年のメニューはチキンカレー、サラダ、フルーチェでした。新入生歓迎会、企画・準備・運営を通して一番難しかった事は、一度に大量に発注・調理する事と、同じ調理過程を行う為にクラスの皆に的確に説明する事でした。新入生とふれあう中で改めて「先輩」になったんだと感じ、2年生としての自覚が湧きました。この経験を生かし日々の学習に励みたいと思います。

研修を終えて 一新入生宿泊研修ー

人間栄養学科1年 有田 舞美名

4月13・14日に、山陽ハイツで宿泊研修がありました。まず、「ロレンツォのオイル 命の詩」という映画を見ました。この映画では、食と家族のすばらしさを学びました。次に、グループ別討議では、KJ法に基づき「私の思う管理栄養士像」「将来このようになりたい」というテーマで意見を出し合い、先輩方の指導のもとに、自分たちの決めたテーマをより具体化していきました。そして、一枚の模造紙にテーマを絵に例えてまとめあげました。同じテーマでも、発表方法や絵が異なり、楽しいものになりました。この一枚の模造紙の上に描いたときの自分のわくわくした気持ちを、いつまでも覚えていきたいです。この研修で、皆で一つのことをやり遂げることの楽しさとすばらしさを感じました。そして、管理栄養士になりたいという自分と同じ気持ちの人と話し合えたことは、何よりも4年後の自分を楽にさせてくれました。この研修で学び感じたことをこれから大学生活に生かしていきたいです。



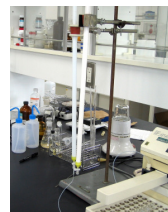
大学院に学んで

現代生活学研究科 人間栄養学専攻 加賀田 江里

私が中国学園大学大学院に入学してもう2年目になります。私は3年次編入でこの中国学園大学に入学しました。大学を卒業後、大学院への進学を選び、中国学園大学大学院に入学しました。現在、松浦先生のもとで日々研究に勤めています。

大学・大学院生活で多くのことを学び、経験してきました。大学も大学院も、どちらも出来たばかりで戸惑うことも多々ありましたが、先生方の熱心なご指導のおかげで、ここまでやってこれることができました。

大学では管理栄養士の国家試験合格に向けて勉強し、念願を叶えることができました。大学院で日々取り組んだ研究の成果を学会発表し、論文にまとめることが今の目標です。大学院での時間も少なくなりましたが、これからも先生方のご指導をいただきながら勉学に励んでいこうと思います。



地域連携 一本学科の取り組みー

中国学園地域連携センター次長・教授 高 早苗



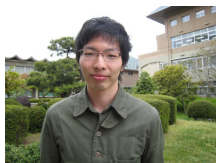
人間栄養学科は、管理栄養士養成課程ならではの地域貢献を目指しています。ここでは、学生主体の活動をご紹介します。昨年度、子ども学部とともに、地域の子どもから高齢者までを対象とした参加体験型の公開講座を大学祭期間中に開催しました。3年生約10名と教員1名がグループとなり、各グループがさまざまな年齢層の栄養・食生活上の課題をテーマとして、前期栄養セミナーの時間に調査・研究を行い、その成果を発表しました。開催期間中は大勢の来訪者でにぎわい、それぞれに収穫を得て満足していただけようでした。今年度は、内容を一層充実して開催すべく、3年生の栄養セミナーで準備を進めています。3年目に入った学校給食支援ボランティアは、今年度は3年生全員が参加、近隣のグループホームでの活動も始まりました。皆、初めての体験に心躍らせ、一生懸命に取り組んでいるところです。今後は、「学生の主体性」と「地域との相互交流」をキーワードに、一層充実した活動にすべく学生とともに考え取り組んでゆきたいと考えています。



卒業にあたって

平成18年度卒業（第2期生）

明関 祐也



中国学園大学を卒業して一月ほど経ちました。大学へ入学した目的はもちろん管理栄養士の免許を取得することでした。しかし実際の大学生活は自分の思い通りにいかないことが多々あり、こんなに勉強してなんの意味があるのかと疑問に思うことや忙しい日々は何度も挫折し、時には大学を退学しようかと思うこともありました。

私は勉強が出来るタイプではなく成績は決して良い評価ではありませんでしたが、そんな私を何度も支えて励ましてくれる友人や先生方に出会えたことで次第に学ぶことに興味を持ち楽しめるようになり、自分から積極的に勉強するようになりました。

4年間の大学生活では学業だけでなくつらいことやしんどいことがあっても諦めずがむしゃらに頑張る力を身につけることができました。管理栄養士の免許を取得して新たな一步を踏み出した現在、中国学園大学で学んだことが自分自身の自信となり積極的に仕事をこなしています。

ヨーロッパ研修旅行

人間栄養学科3年 川崎 真弥

初めての海外ということもあり期待も倍でこの海外研修に参加した。今回の研修中私たちは、ピザ作りやフランス料理の元となったトスカーナ料理を作る体験をした。ピザは一人一枚作り、計6種類のピザを教わった。カマで焼くピザは最高で感激の味を体験した。

また、トスカーナ料理ではクロスティーニ、ニョッキ、カモ肉のオレングス煮、ティラミスのコースを体験した。言葉はわからなかったが、伝えようとするジェスチャーや通訳を一生懸命聞き、とても楽しく取り組むことができた。どれも家に帰っても作れそうな料理ばかりで難しそうという感じはなくなった。

この海外研修では料理(食)のことはもちろんだが、他にもその土地の町並みや美術館、教会などいろいろな建造物を見ることができとても貴重な体験をした。見るもの全てが芸術的でスケールの大きさにただただ驚いた。日本にいては味わえない料理の数々、そして文化にふれ、日本と海外の考え方の違いなどを知ることができてすごく良いものとなった。実際に自分の目で見たので自分の中で視野(考え)が広がったように思う。あつという間であったがたくさんの刺激を私に与えてくれ、言葉では言い表せないほどとても満足なものとなった。もっと自分から行動(体験)して、考えを広く持って生きたいと思った。本当に期待通りの研修旅行であった。



テーブルマナー研修

1年生 工場見学・テーブルマナー研修(竜野・神戸方面、六甲山ホテル宿泊、平成19年2月14・15日) レポートから抜粋



フランス料理は初めてだし、フルコースの料理も初めてでとても緊張しました。ナプキンの取り扱い方から始まり、一つ一つ丁寧に

教えて頂いたこと、料理長直々に目の前で調理して下さったことなど本当に勉強になりました。めったに食べられない材料が多く使われていて、特にフォアグラを食べた時には感動しました。料理一つ一つが丁寧に調理、盛りつけされていて、私達も料理をする上でこの様な心構えが大切だと思いました。今度この様な所に来てても恥づかしくないように、さらに勉強していきたいと思いました。

新任教員(自己)紹介

一堤 千代子講師一

私は栄養教諭養成に関する科目の学校教育指導法Ⅰ・Ⅱを担当しております。

私は以前岡山市内の小中学校に勤務していました。給食作りや給食指導を通してかわいい子ども達の健康づくりを応援してきました。今度は栄養教諭養成で、皆さんが子ども達を前にして、勤務されることを楽しみに、皆さんの頑張りを応援しています。よろしくお願い致します。



一槇尾 幸子講師一

この4月から横山先生の後任として勤務することになりました槇尾です。環境が変わって戸惑うことの多い日々ですが、元気のよい若き学生のエネルギーが吸収できることを喜びに毎日を過ごしています。私は、「栄養は愛をもって」をモットーに学校栄養士として長年仕事をしてきました。今までの経験を存分に生かし、いてよかったと言われるように精一杯努力して参ります。どうぞよろしくご指導くださいますようお願いいたします。



一楊井 理恵助教一

この度、本学人間栄養学科の助教として着任いたしました。主に調理学などを担当します。

この四月から、初めて授業・実習を展開していくことになり、人に何かを伝える難しさを日々痛感しながら試行錯誤の毎日を送っています。調理学を担当するにあたって学生の皆さんには、ただ調理することを学ぶのではなく、調理を楽しむことの出来る人に、また、自分の立てた献立で季節感を演出できる人になっていただければと考えています。まだまだ不慣れなことも多く、ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、何卒、ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い致します。



一金尾 暢子助手一

昨年9月より、母校でもある本学に勤務させて頂くことになりました。それまでは岡山市内の病院に勤務し、栄養・給食管理に携わっておりました。管理栄養士を目指す学生の皆さんとともに明るく精一杯、頑張っていく所存です。どうぞよろしくお願い申し上げます。



その他異動

限られた紙面の関係で、異動は要点のみにしました。申し訳ありません(編集者)。

退職	教授	板野 道弘 (引き続き本学非常勤講師)
退職	教授	佐々木 敦子
転出	講師	横山 純子 (奈良女子大学へ)
昇任	助教	真鍋 芳江 (担当: 基礎栄養学他)
昇任	助教	小宮山 展子 (担当: 食品学他)
異動	助手	三宅 美恵子 (本学科総合研究室へ)
異動	事務員	岩藤 淑子 (本学募集広報部・図書館へ)

平成19年度
学長と人間
栄養学科常勤
教員一同

