



食育講座

中国学園大学公開講座に先立ち、平成21年10月3日(土)「生きる力を育てよう～食教育のすすめ～」と題してサカモトキッチンスタジオ主宰の坂本廣子氏の講演を開催しました。講演の前に本学3年生有志による総勢20人で野菜ダンスを行いました。坂本先生は、神戸で生まれ、NHK教育テレビ「ひとりのできるもん」を最初から指導、幼児の食教育として2歳からを対象にしたキッズキッチンを開講されています。体験というフィルターを通して脳は書き込みを行うので、五感、十指を使った調理体験によって脳の土台作りが出来ます。そのためには、実際に触って感じる hands-on で育てていく6歳までの食体験が大切です。子どもが五感すべてを使って生きる自信を獲得する方法に「お豆腐の手の上切り」があります。こんな難しいことをやってみようと思っただけで出来たら「できた僕はすばらしい」と自信が生まれます。と実例を上げながらの講演内容に、学生は大変感動していました。会場では、子ども用のキッチン道具も展示しました。

(榎尾 幸子)

吉備・陵南まちかど博物館

松本 京子(2年)

11月8日(日)に、第5回『吉備・陵南まちかど博物館』という吉備中学区で年に一度開かれる自主的な町おこしイベントに参加しました。このイベントは、地域に住む方たちが屋台や展示などに参加し、中国学園からも沢山の学生が手伝いのボランティア、仮装パレード、コンサートなどに参加しています。今回も幅広い年齢層の方達が沢山来てくださり大変賑わっていました。私たち2年生有志8人は、昨年に引き続き仮装パレードに参加、「ガチャピンと愉快な仲間たち」をテーマに、用意したお菓子を見に来てくださった方々にお渡ししながら町を歩きました。学科ごとに趣向を凝らした全く違う仮装だったので見物の子供達もとても喜んでいました。仮装パレードは準備をするのが予算との兼ね合いもあり大変でしたが、当日は町の人が喜んでくださったのでとても嬉しくやりがいを感じることができました。その後、お手伝いをしながら町の方々とお話もでき、あっという間に時間が過ぎてしまいました。3年生でも余裕があればぜひ参加したいと思います。

大学公開講座の開催



毎年、大学祭の2日間に開催している大学公開講座は、今年度で6回目の開催となりました。これまで同様、地域住民の栄養改善及び健康の増進に寄与することを目的とし、子どもから高齢の方まで幅広い年齢層の方が、楽しみながら食べもの、栄養、健康に関する知識・技術を体験して学ぶ食育の場を提供しました。今年度は、「USN(ユニバーサルスタジオ庭瀬)～おいでよ!栄養と元気のまちへ～」と題し、3年次生が8つのセミナーに分かれ、それぞれのセミナーごとにテーマを決め、そのテーマに沿って調査し、まとめ、開催本番でその成果を発表しました。各コーナーでは、それぞれのセミナーが趣向を凝らし、楽しんでいただけるコーナーになりました。ご来場いただいた方々にスタンブラリーの台紙を配布し、各コーナーで学習されたことそれぞれのコーナーで作成した手作りスタンプを押して、楽しんでいただきました。8つのコーナーを回って、スタンプがすべて集まった方には、学生手作りの箸袋をプレゼントしました。毎年、学生からの新しい意見を取り入れ、年々盛り上がりを見せていますが、今年度の来場者数は延べ450名で、大盛況に終わりました。毎年ご来場くださる方もいらっしゃるようですが、今回初めての方も、楽しかったの再来年度もまた来よう!と思っただけなら地域連携の場、また食育の場として貢献できたのではないかと思います。

(橋井 理恵)



吉備・陵南ふれあいフェア

西原 佳澄(1年)

平成22年1月9日に開催された、吉備・陵南ふれあい健康フェアに参加しました。今回の吉備・陵南ふれあい健康フェアでは、食育SATを使って地域の方々へ食事指導を行いました。食育SATは実物大の食品模型を選んで載せるだけで、すぐに栄養価を自動で計算し、「食事バランスガイド」や設定した1食分の目標に応じて、星の数で「名人度」を表示できるものです。今回初めて食事指導をしてみても、とても難しいということがわかりました。相談者にどうすれば目標に近づけるのか、先生に助けを求めながら指導しました。今まで知らなかったことや新しいことをたくさん知ることができて、相談しながら自分自身もすごく勉強になりました。また、自分がアドバイスして星(★)が5つになった時に相談者の方がすごく喜んでくれたことで自分自身も嬉しくなり、指導することの楽しさを知ることができて、これまで以上に管理栄養士になりたいと思う気持ちが強くなりました。これから食事指導をする機会が増えていくので、今回学んだことを生かして頑張っていきたいです。

工場見学・テーブルマナー研修

初めてテーブルマナーを体験して、今まで食事の場で間違っていたことや改善すべきことに気づかされました。また、人を呼ぶ場・呼ばれる場でのマナーを知ることでもできて、とても良かったです。(中略)工場見学では、今まで普通に食べていたものが人の手によって丁寧に作られているということを実感することができました。今回の研修では、楽しみながら新しい知識を取り込めたと思います。(たつの・神戸方面、神戸メリケンパークオリエンタルホテル宿泊、平成22年2月9～10日、1年安倍美里恵 レポートから抜粋)



吉備路ブランド食品の開発

現代生活学部が新商品の開発等で連携協定を結んでいる岡山県食品産業協議会(食産協)のメンバーである「おらしべ工房」から、吉備路の特産品を使用したユニークでおいしい商品の開発を!との依頼を受け、高セミナーの3年生(安里、植木、叶、諏訪園、中溝、藤原、三宅)と2年生有志(角田、福本、稲葉、金森、山本恵、西田、松本三、河野)が、高、三宅、影山の指導のもと、商品開発に取り組みました。3年生は栄養セミナーの時間を利用して、特産品であるセロリを使ったアイスクリームを、2年生は吉備路周辺で採れる特産品を用いた吉備路バーガー・柚子シュクリームなどを開発しました。セロリアイス作りでは、セロリ独特の強い香りに苦戦していましたが、何度も試作を繰り返し、セロリの風味は残しつつ、苦手な人でも食べやすい「セロリアイスクリーム」が完成しました。また、2年生がアイデアを出し合い、吉備路の特産品である赤米を練りこんだ「もちりフカフカ」のパン、セロリのピクルス、鯖のハンバーグ、柚子の風味をいかしたクリーム作りを試行錯誤を繰り返して、「吉備路バーガー」、「柚子シュクリーム」、「柚子あんパン」などの美味しい商品が出来上がりました。食品衛生のハードルが高く、大量生産もままならないため、今のところ商品化には至っていませんが、将来管理栄養士の資格・知識を活かした商品開発の仕事に就きたいと希望している学生もおり、大変良い経験になったのではないかと思います。これらの商品は機会があればオープンキャンパスなどで、お披露目できればと考えています。

(三宅 教子)



平成22年度入学予定者学習会

平成22年度入学予定者、保護者を対象に、人間栄養学科の入学前学習会が2月9日(火)、10日(水)に開催されました。入学前学習会は、大学生活および大学教育への学習の導入として、化学と生物学の学習の機会を提供し、キャンパスライフの知識を深めてもらうためのものです。まず、9日(火)には、本学科の教務担当太田先生から、学科の概要や4年間で取得が可能な資格等、4年間の学習計画について、本学科学生(2年生)からは、体育祭や大学祭、テーブルマナー研修、ヨーロッパ研修、授業の内容など、キャンパス生活についての説明が行われました。入学予定者や保護者の方々は熱心に聴き入り、キャンパス生活についての質問も出りました。昼食はお弁当を食べながら、本学科学生や教員らと楽しい時間を過ごし、午後からは、無機化学と生物の授業が行われました。10日(水)には、生物と有機化学の授業、最後に2日間の授業で学んだ内容の確認テストなどが行われ、入学予定者は各自一生懸命テストに取り組み、2日間の実力を発揮していました。1日目には、入学予定者同士、緊張した様子でしたが、次第に打ち解けて、2日目には友達もでき、和やかな雰囲気での学習会を終えることができました。この学習会を通して、化学や生物の知識をさらに深め、入学後の学習の大切さを改めて感じてもらえたのではないかと思います。(担当 川崎、太田、村上、木野山、影山)

(川崎 祥二)

JA岡山と連携協定を締結 丸山ひとみ(3年)

10月18日、中国学園大学・中国短期大学と全国農業協同組合岡山本部(JA岡山)との間で、岡山県産野菜の普及や食育等の取り組みに関する包括協定が締結されました。協定締結後すぐに、私たちの栄養セミナーは、公開講座でJA岡山と共同で「地産地消」をテーマとした食育講座を行いました。来場者の方に試食していただいた「ナスニラサンド」は、岡山県産野菜をふんだんに使用し、何度も話し合い、試作をくり返しました。「美味しい!」と言っていただくことができ嬉しかったです。完成品をホテルオークラ岡山で行われた「とれたて岡山まるかじり!秋の大収穫祭2009」に出品し、奨励賞をいただくことができました。JA岡山のホームページにも学生考案レシピとして掲載していただくことができました。さらに次の活動として、旬を迎える蒜山大根のおいしさのPR活動として、11月2日に学内の中庭芝生広場で蒜山大根の様々な料理を試食してもらいました。私たちは蒜山大根を使った「でーこーナーラ」と「でーこーのチーズハット」を考案し、試食していただきました。私はこの栄養セミナーをはじめJA岡山と共同で色々な活動をする中で、待つのではなく、自分から行動を起こし挑戦していくことの大切さを学びました。卒業研究、就職活動、そして国家試験等様々なことに挑戦していきたいと思っています。



高大連携授業—高松農業高校—

平成21年8月3日～6日の4日間、高大連携授業として、岡山県立高松農業高等学校の生徒(2年生40名、引率教員2名)が来学し、実験・実習を通して大学の講義を体験されました。3日～4日は多田幹朗教授の指導の下、『葉菜・果菜・果実の色素を調べよう』というテーマで食品学実験として色素の分析などを行い、5日～6日は高早苗教授・真鍋芳江講師による栄養学実習として、身体計測と食事調査による栄養アセスメントが行われました。夏の盛りの暑い時期でしたが、みなさん興味深そうに真剣に取り組み、「難しいが、面白い」「大学の雰囲気味わえた」と好評でした。(三宅 教子)

インフルエンザの流行

平成21年11月下旬から12月上旬には本学でも新型インフルエンザの流行がありました。学園全体では平成21年8月～平成22年1月の間に154名の学生罹患者がありました(学生課集計)。人間栄養学科では散発的に25名の届け出があったものの、集団的な感染(同時期に3名以上の感染)はなく、授業などに大きな支障は生じませんでした。感染症の予防は、まず「個人」が予防に徹することが基本です。日頃から健康に留意し、勧奨されているワクチンなどを積極的に接種しましょう。(林 英生)

13号館(仮称)新築工事開始

平成21年10月から1号館・2号館を合体した新校舎(仮称13号館)の建設工事が本格的にはじまりました。平成24年5月、中国学園50周年、の完成まで工事が続きます。10月には1、2号館のパーティオの「さつき」や「まんさく」の植樹を撫川運動場へ移植し、1号館の凸部を壊し、1月26日に工事中の安全を祈願して地鎮祭が執り行われました。重機の出入りや騒音を伴う工事となりまので、学生の皆さんには安全に十分注意し、騒音や通行不便などにご理解とご協力をお願いいたします。(林 英生)



(写真提供: 学生部: 綱島氏)

ボランティア活動記録

今年度実施した人間栄養学科学生によるボランティア活動を下表にまとめました。5年目を迎えた学校給食支援、3年目を迎えた高齢者施設での昼食支援に加えて、手作り弁当宅配、小学校の授業・食育活動など地域からのさまざまな要望に応え各学年の学生が幅広い分野で活躍しました。詳細内容は別途記事をご参照ください。

	実施場所	主催	参加人数
学校給食支援	岡山市立陵南小学校、吉備小学校、鯉山小学校	岡山市教育委員会	3、4年生 69
高齢者施設昼食支援	グループホームきびの里、高松アクティブホーム	中国学園大学	3、4年生 19
食育推進活動	岡山市立陵南小学校	中国学園大学	4年生 5
吉備・陵南まちかど博物館	吉備・陵南地区	吉備・陵南まちかど博物館実行委員会	1、2、3年生 14
手作り弁当宅配	吉備公民館	吉備学区栄養改善協議会	2年生 59
吉備・陵南ふれあいフェア	陵南コミュニティハウス	吉備・陵南いきいき21	1年生 9
外食世代の健康づくり推進事業	中国学園大学	吉備学区栄養改善協議会	1、3年生、大学院2年生 8
RSK 夢フェスタ	コンパックス岡山	山陽放送	3年生 10

今年度は、3年生の渋谷紗央梨さんと射越亜弥子さんが岡山市中学校支援ボランティア「学生シンポジウム」実行委員に立候補しました。2月13日に行われたシンポジウムの運営に携わり、併せて本学の給食支援ボランティアについての報告を行いました。(北島 葉子)

卒業研究発表会

人間栄養学科の卒業研究発表会が平成21年12月16日(水)に開催されました。4年生の学生が、それぞれの研究室ごとにおける研究テーマに対し、1年間を通して、調査・研究した成果を発表しました。この会には、人間栄養学科教職員、3年生も参加しました。研究プログラムは全部で26題あり、それぞれのグループが写真や図を用いながら、聴衆の皆さんに分りやすく、丁寧に伝えていました。発表の際に、聴いている学生からも質問が出たりと、活発に意見交換が行われました。今回の発表会で、4年生の学生は、1年間の研究成果を聴衆のみなさんに知って頂くことができ、達成感を味わうことができたのではないかと思います。(影山 智絵)

修士論文発表会

平成22年1月27日に現代生活学研究科の修士論文発表会が行なわれ、2年間にわたって取り組んできた研究成果が発表されました。大学院では、学部で習得した知識や技術をさらに深めるため、より高度で専門性の高い研究が行なわれます。今年度は大根やわさびなどの辛味成分であるイソチオシアネートが野菜および果物の褐変を阻止する作用についての研究、脂質代謝に及ぼすトウガラシの効果についての研究、さらに女子大生を対象とした動脈硬化の指標であるbaPWV値と食習慣および運動習慣との関連についての研究の3題が発表されました。発表会は人間栄養学科の先生や大学院1年生、大学院へ進学希望の4年生などが参加しました。先生からは鋭い質問が飛びかい、活発な意見交換が行われました。今後、大学院で培った知識や経験を社会で十分に発揮してほしいと思います。(川島 愛子)

中国学園大学公開セミナー記録

- 第51回 平田 健氏** (平成21.2.25、16:30～、1301教室)
広島県立総合技術研究所 食品工業技術センター
「製めん技術の発展と美味しいめんについて」
- 第52回 東村 豊氏** (平成21.4.22、16:30～、1301教室)
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
「食品添加物の正しい理解を求めて
—暮らしの中の食品添加物—」
- 第53回 山下広美 准教授** (平成21.5.27、16:30～、1301教室)
岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科
「酢の機能性」
- 第54回 吉田 豊氏** (平成21.6.24、16:30～、1304教室)
中国四国農政局統計部次長
「世界の食料事情と日本の農林水産業
—いつまでも安心して食べ続けるために—」
- 第55回 渡邊 晃弘氏** (平成21.7.19日、13:10～、M301)
味の素株式会社
林 英生 教授
「うま味文化とうま味の科学」
「食べ物からの感染症」
- 第56回 大濱 宏文氏** (平成21.9.9、13:40～、M301)
日本健康食品規格協会 理事長
「健康食品の開発動向と留意点」
- 第57回 坂本 廣子氏** (平成21.10.3、13:00～15:00、M301)
サカモトキッチンスタジオ
「生きる力を育てよう～食教育のすすめ～」
- 第58回 椎木 滋雄 講師** (平成21.10.28、14:50～、M301)
川崎医科大学
「若者の健康とガン」
- 第59回 山本 耕一郎 教授** (平成21.11.25、16:30～、1301)
岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科
「新しい食品由来感染症原因菌:ピブリオ・バルニフィカス」
- 第60回 人間栄養学科4年生** (平成21.12.16、9:00～、M301)
「人間栄養学科卒業研究発表会」
- 第61回 修士論文発表会** (平成22.1.27、15:00～、L309)
今村 真未
「野菜・果物のポリフェノールオキシダーゼ活性に
及ぼすイソチオシアネート類の影響」
- 中村 翔**
「脂質代謝におよぼすトウガラシの効果」
- 山本 由理**
「女子大生における brachial-ankle pulse wave velocity(baPWV)と生活習慣との関連」