



古典芸能研究センターからの お知らせ



古典芸能研究センター開設15周年

神戸女子大学古典芸能研究センターは、平成28年度に開設15周年を迎えました。平成13年より、学園発祥の地である教育センター（三宮キャンパス）で、中世芸能（能・狂言）、近世芸能（浄瑠璃・歌舞伎）、民俗芸能や沖縄祭祀に関する資料を幅広く収集し、分野を越えた総合的な研究拠点として、古典芸能に関する調査・研究並びに社会への学的貢献を目的とした多彩な活動を行ってまいりました。これまでのご理解とご協力に感謝申し上げますとともに、今後とも変わらぬご支援をお願い申し上げます。

古典芸能研究センター開設15周年記念事業

古典芸能研究センター編『食満南北著『大阪藝談』』刊行

古典芸能研究センター開設15周年を記念して、平成28年5月に和泉書院より古典芸能研究センター編『食満南北著『大阪藝談』』を刊行しました。食満南北（けまなんぼく）は、明治から昭和にかけて活躍した狂言作者であり、評論家です。今回刊行された『大阪藝談』は、脱稿後70年間行方不明となっていた自筆原稿で、その内容は歌舞伎・文楽にとどまらず、落語・俄（にわか）・踊りなど大阪文化のあらゆる分野に及んでおり、往時をしのぶたいへん貴重な資料です。（本体価格3,200円）



『食満南北著『大阪藝談』』刊行記念講演会

平成28年6月11日（土）、『食満南北著『大阪藝談』』の刊行記念講演会を開催しました。会場となった教育センター（三宮キャンパス）には約120名の受講者が訪れ、盛況となりました。

講演会ではまず、松竹株式会社演劇製作部芸文室の松岡 亮氏による講演「歌舞伎の世界の裏と表」が行われました。資料として配付した歌舞伎座と大阪松竹座の6月、7月の歌舞伎公演チラシを例に、本番までに脚本、振付、演出、舞台稽古がどのように展開していくかといった、芝居作りの舞台裏の話題に、受講者は熱心に耳を傾けていました。



松竹株式会社演劇製作部芸文室
松岡亮氏



女優（落語家）
三林京子（桂すずめ）氏

続く、女優で落語家の三林 京子（桂 すずめ）氏による一人噺「大阪芸能すずめ噺」では、落語の道に入られた経緯やエピソード、大阪の芸能についてご自身の思うところをユーモアを交えて語られ、最後に、文楽、歌舞伎、落語やささまざまな演劇は実際に生で見ることが大切であると述べられました。

休憩の後は、古典芸能研究センター特別客員研究員の阪口 弘之名誉教授が聞き手となって、「大阪芸能よもやま談義」と題するトークセッションを行いました。松岡氏、三林氏に加えて、食満南北の縁者である食満 厚造氏と毎日新聞学芸部専門編集委員の畑 律江氏も登壇され、1時間にわたり、食満南北の仕事や大阪文化の行く末について、それぞれの立場から語り合いました。原稿「大阪藝談」の偶然的発見、大阪の文化や芸能に寄せる南北の思いとその功績、南北が活躍した大阪文化華やかなりし時代をしのびつつも、これから上方の伝統芸能をいかに守り発展させていくかなど、所定の時間では語り尽くせない充実した内容となりました。



『食満南北著『大阪藝談』』刊行記念展示「食満南北(けまなんぼく)」

平成28年5月10日(火)から6月15日(水)の期間、展示室で食満南北の書画を中心にした記念展示「食満南北(けまなんぼく)」を開催しました。劇壇・文壇での活躍のほか、川柳を作り、絵もよくした南北は、洒脱な絵に小唄などを付した軸や色紙も残しています。会場には、古典芸能研究センターが所蔵する『大阪藝談』の原稿や南北の著書のほか、他大学や個人所蔵の書画など、南北の多才ぶりを示す資料が並び、賑やかな展示となりました。南北の足跡を一堂に集めた貴重な機会とあって、一般はもちろん、演劇界や川柳界、蒐集家など大勢の見学者を迎えました。



桃井ミュージアム「江崎家に伝わる能楽資料展—継ぐ・伝える—」出品
(瀬戸内国際芸術祭2016 広域連携事業・瀬戸内赤穂芸術祭 2016 in 桃井ミュージアム)

桃井ミュージアム(赤穂市)で平成28年9月24日(土)から10月24日(月)まで開催された「江崎家に伝わる能楽資料展—継ぐ・伝える—」に、古典芸能研究センター所蔵「江崎家旧蔵資料」の一部を出品して展示協力しました。江崎家は、江戸時代中期に姫路藩本多家お抱えの能楽師として姫路に居を定めた三百年以上続く名家です。センターでは、平成27年度に当主江崎 欽次朗氏より1,000点を越える資料を受贈しています。



公開研究会「伝統と現代をつなぐもの—民俗芸能と古典芸能—」

古典芸能研究センターでは、研究プロジェクト「日本古典芸能の横断的総合的研究拠点の形成」の一環として公開研究会「伝統と現代をつなぐもの—民俗芸能と古典芸能—」を開催しました。

公開研究会「伝統と現代をつなぐもの—民俗芸能と古典芸能—」

日時:平成28年11月26日(土)10時半~17時

場所:神戸女子大学教育センター 5階特別講義室

主催:神戸女子大学古典芸能研究センター研究プロジェクト

「日本古典芸能の横断的総合的研究拠点の形成」

(平成25年度私立大学戦略的研究基盤形成支援事業採択(研究観点「研究拠点を形成する研究」))

【趣旨説明】

伝統と現代をつなぐもの

川森 博司(古典芸能研究センター長・神戸女子大学教授)

【研究発表】

沖縄における民俗芸能の位相—現代に生きる伝統—

遠藤 美奈(沖縄県立芸術大学附属研究所共同研究員)

民俗芸能における歌舞の儀礼性—古典芸能と民俗芸能をつなぐもの—

藤田 隆則(京都市立芸術大学日本伝統音楽研究センター教授)

兵庫県の祭りと芸能—伝統とその展開—

小栗栖 健治(古典芸能研究センター客員研究員・元兵庫県立歴史博物館館長補佐)

播磨における王の舞の諸相

橋本 裕之(追手門学院大学教授)

【総合討論】

コメンテーター:宮本 圭造(古典芸能研究センター客員研究員・法政大学能楽研究所教授)

松尾 恒一(国立歴史民俗博物館教授)

司会:川森 博司



科学研究費助成事業に採択された研究紹介

介護の可視化

介護技能分析表の作成と暗黙知管理ツールの開発

神戸女子大学 健康福祉学部 社会福祉学科 教授 泉 妙子



「暗黙知」はハンガリーのマイケル・ポラニー (Michael Polanyi 1891-1976) が提唱した概念です。本研究は、生活支援の中に存在する暗黙知の介護力を表出させ、以下の項目を明らかにすることにあります。

- 1) 所在の発見
- 2) 技能習得: 判定型 (質的把握)・加減型 (量的把握)・感覚型 (感覚機能依存)・手続き型 (思考過程) の4分類で整理
- 3) 20代、30代を対象とする効果的の伝承方法と施設内学習体制づくり
- 4) 介護の暗黙知を「見える化」(プロセスを職務エンパワメントの評価と支援の位置づけとして整える)

介護の質を担保し、専門性を評価するためにも、可視化しにくい介護力を「見える化」する機会を整えていくことは急務な課題です。良くも悪くもブラインドワークな部分が多いため、自己評価の場が乏しく他者評価の機会も少ないのが介護の課題となっています。

ドイツのクルト・レ빈 (Kurt Lewin 1890-1947) の $B=f(P \times E)$ モデルに基づいて介護の支援実践を捉えると、 $B(\text{支援}) = f(P: \text{介護者の個人特性} \times E: \text{働く環境})$ となります。つまり、介護内容は、介護者の個別能力だけでは



はなく、働く環境に大きく影響されるといえます。暗黙知の存在を明らかにするプロセスそのものが、介護者を勇気づけ、能力を発揮する職務エンパワメントを醸成する一翼を担うことになれば、利用者との関係が改善し、評価や個別に得られる専門性の向上が期待できます。介護者と当事者の関係は、それを取り巻く環境に促進されたり、制約を受けたりすることを通じて構築されていきます。初心者が経験知を獲得するには習得過程が重要であり、そこに指導する指導者の存在と指導を受けられる機会と支援の場が求められます。第三者に伝承可能な暗黙知管理のツール化を目指し、介護力の「見える化」へのプロセスを介護職務エンパワメントの評価と支援に位置づけることは介護現場においても意義が深い研究といえます。特に先行調査で明らかになった志向性の高い20代、30代の介護職を対象とする現場での専門性の追及は、次世代の介護職の指導者が育つだけでなく、施設はもちろん要支援者全体に大きく寄与する可能性が高くなると思われます。暗黙知は「できるのに説明できない」「分かっているのにうまく言えない」知識です。本年度は、研究2年目として、兵庫県下3施設調査によって明らかになった暗黙知を他施設の第三者へ伝承できるかどうか検証する現場での運用・実践を進めています。



ゼミ生に卒業論文指導中の泉教授



介護される人の自立・自律を尊重し、潜在能力を引き出すための生活支援技術を学生に指導する泉教授

科学研究費助成事業とは

科学研究費助成事業は、人文・社会科学から自然科学まで全ての分野にわたり、基礎から応用までの「学術研究」を格段に発展させることを目的とする「競争的研究資金」。独創的・先駆的な研究であるかの審査を経て採択された研究に対して助成が行われる



神戸女子大学大学院家政学研究科 生活造形学専攻 博士前期課程の大学院生

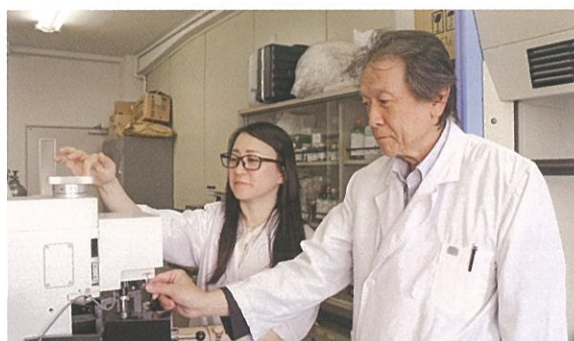


フランス国立科学研究センター植物高分子研究所の インターンシップを終えて

Internship

神戸女子大学大学院家政学研究科 生活造形学専攻 博士前期課程の奥川 あかりさんが、平成28年4月から半年間のフランス国立科学研究センター植物高分子研究所(CNRS-CERMAV)のインターンシップを終えて帰国しました。

人が快適に生活するために広くさまざまな事象を研究の対象とする生活造形学専攻で学ぶ奥川さんは、青年海外協力隊への参加経験があります。派遣地セネガルで、現地の人びとが高額であるにもかかわらず、



山根千弘教授とセルロース溶液の粘性を測定中の奥川さん

取り扱いや風合いに優れた綿の天然繊維の衣服を好む姿を見て、学部で専攻した被服材料学を再度、研究したいと考え大学院に進学しました。

世界の人口の増加と発展途上国の急速な経済成長により、綿の需要は、近い将来その生産量を上回ることが予想されます。綿と同じセルロースで構成される再生繊維(レーヨン、テンセルなど)は資源が豊富な木質パルプを原料に製造されますが、水洗いで縮む、しわになりやすいなど取り扱いが難しい面もあり綿の代用になるには、多くの課題を解決しなければなりません。

奥川さんの指導教員 山根 千弘教授は、セルロース研究の第一人者で木質パルプを水酸化ナトリウム水溶液に溶解することに成功しました。そして、再生繊維の

前述の欠点を補い、綿を越える再生繊維を創る研究をしています。

奥川さんは、同教授の下で、セルロースと溶剤であるアルカリ水溶液との相互作用について基礎的な研究をしています。奥川さんの修士論文のテーマは「セルロース/アルカリ水溶液中の溶媒の局在化に関する研究」であり、研究に直結する実験を同研究所で行うことができ、論文作成に役立つばかりではなく、最先端の植物高分子の研究を目の当たりにできました。

そして、研究所や現地の大学の研究者、日本から研究に来ている他大学のポストドクターの方々から受けた指導は、今後の大学院での研究に大きな励みになりました。

フランス国立科学研究センター植物高分子研究所は、アルプス山脈に囲まれた自然あふれる町グルノーブルに位置しています。多民族を受け入れる穏やかな町で、奥川さんは、高齢のご夫妻の家庭に暖かく迎えられ、半年間を過ごしました。フランス語の語学力の上達のため通った夜間学校でもさまざまな国の友人ができ、研究所以外でも人の出会いの大切さを実感できました。

日本のすばらしさを再認識すると同時に、フランス人から見た日本のイメージが実際とは随分違うことも分かり、友人との交流は日本を理解してもらおう機会にもなりました。

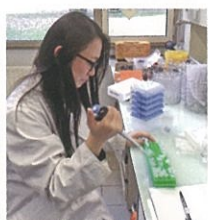
奥川さんは、インターンシップで得た知識や成果を踏まえた研究を継続し、修士論文として発表することに専念しています。



奥川あかりさん



フランス国立科学研究センター植物高分子研究所での奥川さん



ホストファミリーと一緒に



グルノーブルの町



データを入力中の奥川さん



1983年	ハワイ大学(米国)	2010年	ウダヤナ大学(インドネシア)
1993年	ケント大学(英国)	2010年	西安工程大学(中国)
1997年	フライブルク大学(独国)	2010年	カセサート大学(タイ)
2000年	華南師範大学(中国)	2010年	高麗大学(韓国)
2006年	ガジャマダ大学(インドネシア)	2011年	チェンマイ大学(タイ)
2006年	オークランド工科大学(ニュージーランド)	2011年	カリフォルニア州立ポリテクニク大学ポモナ校(米国)
2006年	ピッツァー大学(米国)	2012年	アイルランガ大学(インドネシア)
2007年	チェンドラワシ大学(インドネシア)	2014年	静宜大学(台湾)

ハワイ大学(マノア校) 交流35周年記念 35th Anniversary of the Program with University of Hawai'i

2016年は神戸女子大学がハワイ大学(マノア校)に初めての語学研修生を送り出して35周年を迎えた年でした。これまでに神戸女子大学・神戸女子短期大学から2,800名を超える学生が研修に参加しました。

2016年7月15日にハワイ大学主催の両大学交流35周年記念式典に、神戸女子大学 中島 實学長、行吉 宜孝副理事長、国際交流推進部長 海老 久人教授、家政学部管理栄養士養成課程 栗原 伸公教授、文学部英語英米文学科 本田 隆裕助教、行吉学園ハワイセミナーハウス寮監の岡野 時子氏の6名と英語英米文学科ハワイ大学セメスタープログラム第19期生12名が出席しました。



中島實学長によるスピーチ風景

式典は、厳粛な中でもハワイらしい開放的な雰囲気の中で執り行われ、出席者は、学園設立者である故行吉 哉女元理事長が、学生が広く世界に通用するコミュニケーション力を身につける手段のひとつとしてハワイ大学との交流を始めた当時へ思いをはせるとともに、ハワイ大学での研修が継続し創造的に発展することを願いました。



プログラムを修了したハワイ大学セメスタープログラム第19期生と
引率の本田隆裕助教



記念品を交換しウィリアム・チズマー博士、
ジュディ・エンシング先生と記念撮影。
右から栗原伸公教授、中島学長、
行吉宜孝副理事長、海老久人教授(左端)

ハワイ大学交流年表

1980年11月 5日	ハワイ・カイルアにセミナーハウスを開設
1981年 1月 5日	第1期海外研修生として神戸女子大学文学部英文学専攻の学生12名が1ヶ月のハワイ大学の研修に出発
1981年 7月 2日	ハワイカイのケオケア・プレイスにセミナーハウスを移転
1983年 3月24日	ハワイ大学マノア校と姉妹校提携
1984年12月20日	行吉哉女理事長がハワイ大学から国際教育に対する貢献により表彰状と賞牌を授与される
1989年 6月14日	ホノルル市ヤングストリートにセミナーハウスを移転
1990年11月 8日	行吉学園創立50周年記念式典にハワイ大学総長アルバート・J・シモン博士を迎え記念講演を行う
1995年11月27日	ピーター・タナカ先生、ジュディ・エンシング先生がハワイ大学マノア校より表敬訪問
1996年 4月 9日	ハワイ大学マノア校クラウス・ホール内に「行吉哉女ルーム (Kaname Yuki-yoshi Room)」開設
2001年 9月21日	ハワイ大学主催20周年記念式典(於:カハラマンダリンホテル)
2002年 7月	家政学部管理栄養士養成課程の学生がハワイ・クアキニ病院で実習開始
2006年 2月14日	ピーター・タナカ先生がハワイ大学マノア校より表敬訪問
2006年 7月	ハワイセミナーハウスの全面改修工事終了
2006年 9月 7日	ハワイ大学主催25周年記念式典(於:ハレクラニホテル)
2007年 4月 1日	文学部英語英米文学科ハワイ大学セメスタープログラム第1期生出発
2011年 9月 2日	ハワイ大学主催30周年記念式典(於:ハイアット・リージェンシー・ワイキキ)
2016年 7月15日	ハワイ大学主催35周年記念式典(於:ハイアット・リージェンシー・ワイキキ)



2016オックスブリッジ・英語サマースクール開催

イギリスの名門、ケンブリッジ大学とオックスフォード大学の学生が組織するOxbridge Summer Camps Abroadの学生（オックスフォード大学のマーティンさん、ケンブリッジ大学のタマラさん）を講師に迎えて、「オックスブリッジ英語サマースクール」を2016年7月25日（月）から8月5日（金）の期間、神戸女子大学須磨キャンパスで開催しました。

学生の実行委員が授業や学外でのイベントを企画し、日本語日文学科、英語英米文学科、神戸国際教養学科、史学科、教育学科、管理栄養士養成課程より20名の学生が参加して語学力の上達を目指しました。このサマースクールの授業は全て英語で行われ、リスニング力、スピーキング力の向上が望めるだけでなく、日本とイギリスの文化、生活習慣の違いなども同世代の学生から学べる魅力があります。

本学の学生も自分たちの学生生活、日本の大学事情や若者に人気の映画についてプレゼンテーションを行いました。

また、二人には弓道部と剣道部の協力で武術が体験できる機会や、折り紙を楽しんでもらう時間を設けたり、近隣の神戸市立須磨海浜水族園、須磨海岸、神戸市中央区の生田神社へ一緒に出かけるなど交流を深めました。



レッスンの様子

折り紙

剣道体験

弓道体験

弓道体験

ボーリング エリートチームによる「デンマーク体操 演技発表会&講習会」開催

デンマーク体操のパフォーマンスやワークショップを通して国際交流を深めるためボーリング エリートチーム30名が来日しました。神戸女子大学須磨キャンパスで文学部教育学科の主催により平成28年10月10日（月・祝）に「デンマーク体操演技発表会&講習会」を開催しました。このチームは、ボーリングエフテスコレの優れた卒業生で構成されています。

講習会では、本学の学生や一般市民の参加者約200名が、エリートチームメンバーの指導やサポートを受け、デンマーク体操、組み体操、マット運動などを体験。気持ちの良い汗を流しました。休憩を挟んでの演技発表では女子チームはリズムカルな体操やダンスを、男子チームは宙返りを中心に迫力のある演技を披露して、観客を楽しませました。

プログラム終了後、学生は、エリートチームメンバーとの会話や一緒に記念撮影をするなど楽しく交流しました。



ワークショップの様子



演技発表会前のセレモニー



中大連携 淡路島の中学生 神戸女子短期大学で授業体験

平成28年7月29日(金)兵庫県洲本市に在住の中学生が参加する「すもとっ子無限大塾」の女子生徒16名が神戸女子短期大学を訪れ、幼稚園教諭、保育士、栄養士になるための授業を体験。また、本学の学生と交流し将来の夢や希望について語り合いました。

授業体験

幼児教育学科:「音楽でこどものころをひらこう!」(廣田 周子教授担当)



「伴奏法」の授業では、子どもたちが豊かな音楽との出会いを経験できるよう「歌う」「弾く」の両面からのスキルを磨くことを目的としています。幼児教育学科の学生は先生と子どもの役を交替しながら、文字や楽譜が読めない幼児が楽しく歌を歌うための指導法やピアノ伴奏を学びます。

子ども役で一緒に童謡を歌っていた中学生たちは、廣田教授のアドバイスで、先生役の学生の日線や伴奏の間のとり方などが上達していく様子を目の当たりにして、最初は小さな声で歌っていましたが、最後は大きな声で楽しそうに歌いました。



「音楽でこどものころをひらこう!」

食物栄養学科:「『味覚』について学ぼう!」(平野 直美教授担当)



「味覚」について学ぼう!」

栄養士になるための必修科目である「生理学」につながる授業で、食物栄養学科の学生が前日から準備した8種類の「そうめんつゆ」のだしの材料を当てるクイズから始まりました。そして、平野教授は味覚を感じる仕組み、幼児期に食べた料理で好き嫌いが決まることなど、子どもの味覚を育てる重要性を説きました。また、淡路島の伝統的な郷土料理に言及し、郷土料理を守り伝えていくことが農業や水産業を衰退させないことにつながるといった幅広い内容も講義し、中学生たちは熱心に聴講しました。



ライブラリー・commonsでグループディスカッション

昼食後には学生と中学生がグループディスカッションを行い、短期大学の授業内容や学生生活全般について、時間を忘れたように和気あいあいと質疑応答や意見交換が続きました。

プログラムの最後には、総合生活学科の学生が作製した住宅模型やウエディングドレスなどを見学しました。

神戸女子短期大学での1日の体験が、「すもとっ子」の進路選択や夢をかなえる一助となることを期待しています。



ウエディングドレスや住宅模型の見学



本学の学生と一緒に記念撮影

「すもとっ子無限大塾」は、未来の可能性が無限にひろがる中学生に、夢と希望をもって目標に向かって成長することを目指す洲本市の教育委員会が企画運営をしている講座。同塾の女性が輝くための「女性の学び体験プログラム(幼児教育や栄養学等)」に本学は協力

第10回「こうべ朝食メニューコンテスト」2次審査に 神戸女子短期大学食物栄養学科の学生がボランティアスタッフとして参加



子どもを見守りフォローする学生

平成28年8月27日(土)神戸女子短期大学ポートアイランドキャンパスで第10回「こうべ朝食メニューコンテスト」2次審査・表彰式が行われました。

このイベントは、こうべ朝食メニューコンテストプロジェクト会議・神戸市が主催しています。神戸市内の小学生を対象に「手軽でおいしい！家族に作ってあげたい朝食メニュー」を募集し、2,134件の応募がありました。1次審査を通過した12名が、調理・試食による2次審査に進み、自慢の腕を振りました。

ボランティアスタッフとして参加した神戸女子短期大学 食物栄養学科の学生13名は、事前の準備、調理中のフォロー、完成した料理を審査用へ取り分ける作業、後片付けといったコンテストに欠かせない役割を担いました。

学生たちは、懸命に調理する子どもたちに精一杯のフォローをして、料理が完成するころにはすっかり仲

良くなっていました。

試食審査の後に、子どもたちは、どのような思いで応募したメニューを作ったのかを発表しました。「大好きな家族がみんな元気になるように」と心温まるメッセージが聞かれました。

最優秀賞には、感謝の気持ち“ありがとう”が一杯つままったメニュー「ぜんのおひまつぶし」が選ばれ、優秀賞には「朝から栄養盛り盛りうどん」「きいろのおとうふわっパン」が選ばれました。また、過去10回の朝食メニューコンテストにおいて学校単位で継続的に取り組み、児童の食育への関心を高めることに貢献された神戸市立稗田小学校に第10回記念特別賞が授与されました。

イベントを支えた学生たちは、朝食の重要性について考える好機となり、参加した子どもたちにも素敵な夏の思い出となりました。



ボランティアスタッフとして参加した食物栄養学科の学生と竹内美貴助教(後列右から4人目)と中野佐和子助手(同5人目)



審査委員長の神戸女子短期大学の長瀬荘一学長から賞状と副賞を贈られ祝福される最優秀賞を受賞した小学生



参加の小学生と審査員の先生方も一緒に記念撮影

お弁当共同企画 継続中!

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の後藤昌弘教授(専門:調理科学)の研究室では、「自分の大切な人に食べてもらいたい健康に気遣ったお弁当」をテーマに、生活協同組合コープこうべ関連会社である株式会社コープフーズと大塚食品株式会社の協力の下、商品開発に取り組む体験学習を平成25年8月に開始、現在まで継続中です。平成28年には第9弾のお弁当を開発し累計62万食以上を皆様に召し上がっていただきました。

平成28年度の4年生のゼミ生9名も先輩に続き「まんぷく彩さば弁当」を考案しました。

「美味しく、楽しく、健康に」をテーマに、生活習慣

病の予防につながるn-3系多価不飽和脂肪酸を多く含むさばを主食のご飯にのせて、食物繊維がたっぷり取れる野菜など19品目を使い、和食にこだわった主菜と副菜を添えました。

ご飯に「マンナンヒカリ」を使うことで満腹感がありながらカロリー控えめで、名前の通り彩りも良く見た目も楽しめるお弁当になりました。

材料の原価計算や工場で作る工程を考えたレシピ作りなどでコープフーズの皆様には多くの助言、協力をいただき、学内での実習ではできないさまざまな経験ができました。

第9弾「まんぷく彩さば弁当」商品概要

発売期間:平成28年9月5日(月)~11月6日(日)

カロリー:518kcal

〔主食〕さばのつけご飯

〔主菜〕里芋の甘辛揚げ、信田巻

〔副菜〕小松菜と薄揚げと椎茸の炒め煮、白和え、パンキンサラダ



「まんぷく彩さば弁当」



後藤研究室のゼミ生と後藤昌弘教授

地元企業との産学連携 メニュー考案 第2弾!

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の橋本加代准教授(専門:公衆栄養学)の4年生のゼミ生が平成27年に続き、山陽電鉄グループ大阪山陽タクシー株式会社が経営する喫茶店「珈琲駅サンロード」とコラボレーションを行い、新メニューを考案しました。

同店は駅構内にあり、客層は中高年以上が大半を占めています。「娘がお父さんに食べてほしいごはんや駅中で食事が気軽にできる利点をPRし、若い女性をはじめ、幅広い年齢層のお客様にも来ていただけるようなメニューを加えたい」との考えの下、共同企画の申し入れがありました。

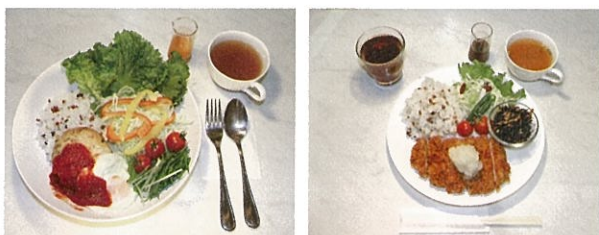
「ヘルシーで美味しく」「年間を通し調達可能な食材

を使う」「喫茶店の厨房で短時間に調理できる」などの条件をクリアして2種類のメニューを考案しました。

ハワイで人気のロコモコに豆腐ハンバーグを使い、和風にアレンジした洋風ごはんを豚カツをたっぷりの野菜と一緒に食べて脂肪の吸収をおさえた和食を考えました。どちらも野菜を多く使い食物繊維がたっぷり摂れるヘルシーさ、彩りの美しさが特長です。



コラボメニューを考案し試作品を手にする橋本研究室のゼミ生と橋本加代准教授(左)



■商品名

「彩りヘルシーロコモコ丼(左)900円(税込)

「食物繊維たっぷり20品目のおろし豚かつプレート(右)1,000円(税込)

■発売期間:平成28年11月18日(金)~平成29年3月31日(金)

■販売店舗:「珈琲駅サンロード」(JR明石駅構内、ビオレ明石東館1階)

管理栄養士養成課程の学生 旬の食材を使った食育活動に参加協力

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の田中 紀子教授(専門:栄養学)とゼミ生たち8名が平成28年11月18日(金)、神戸市経済観光局中央卸売市場運営本部本場主催の食育活動の一環で旬の食材を使った料理教室に協力しました。調理で使ったサツマイモと大根は、JA里浦から提供されました。

参加したのは、神戸市立和田岬小学校5年生の児童35名。調理実習の前には、当日のメインディッシュのプリと大根、デザートに使うサツマイモに含まれる栄養について田中教授が講義しました。レシピ、調理方法、手順は3年生が考え、当日の実演や説明をしたのは4年生です。実習中は、子どもたちのサポートをしました。

学生たちはこの食育活動に関わったことで、子どもたちに代表的な家庭料理「プリ大根」を教え、自分で調理する楽しさを味わってもらうことができました。管理栄養士として将来活躍できる自信につながる食育活動となりました。

メニュー	
主 菜:	プリ大根
副 菜:	きんぴら大根 酢の物、味噌汁
デザート:	アニマル スイートポテト



完成した料理とアニマルスイートポテト



料理教室「秋の旬を食べよう's キッチン」で調理の手順を説明する学生



調理実習を終えて田中紀子教授(後列中央)と記念撮影



レシピを考えたい田中研究室の3年生のゼミ生

「第3回チャレンジ!糖尿病いきいきレシピコンテスト」最優秀賞を受賞

平成28年10月9日(日)に開催された公益社団法人日本糖尿病協会主催の「第3回チャレンジ!糖尿病いきいきレシピコンテスト」(注)において、神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程4年生の太田 優花さんのレシピ「しっかり噛もう!元気になる朝ごはん!」が第1次書類審査331点の中から最終選考12チームのレシピに選ばれ、東京都で開催された実技審査・最終選考で最優秀賞に輝きました。将来は病院に勤務し、患者さんに頼られる管理栄養士になりたいという太田さんには大きな自信となりました。

太田さんは、もともとレシピを考え料理を作ることが大好きでした。「臨床栄養学」の授業で食事療法を学んだことも手伝い、美味しく食事を摂って治療ができ

るメニューを考え、このコンテストに応募することを決めました。1チーム3人までの参加も可能ですが、自分の力を試す良い機会と捉えて、一人で参加しました。調理から後かたづけまで時間内に終わるように、何度も時間配分、手順を確認して練習した成果で、本番は参加チームの中で一番早く料理を作ることができました。

朝ごはんは一日の始まりで、一日を元気で過ごすためにしっかり食べてほしいという思いから、食物繊維が多くよく噛む食材を使うこと、食欲をそそる彩りであることをポイントに朝ごはんのメニューを考えました。

コンテストで他の参加者と交流することも勉強になり、現在は管理栄養士の国家試験に向けてますます勉学に励んでいます。



審査会場での太田優花さん(日本糖尿病協会提供)



太田さんの受賞を祝う中島實学長 置村康彦家政学部長、卒論指導の榎原美津枝准教授



しっかり噛もう!元気になる朝ごはん!

雑穀ごはん
根菜たっぷり! 筑前煮
ほうれん草とえのきのごま和え
豆腐となめこの味噌汁、オレンジ

(注)糖尿病の予防と治療に関する若年層への関心を高め、糖尿病の予備群や患者のレシピの充実を目指す未来の糖尿病療養指導の一端を担う人材の育成に資するものとして平成26年から開催されています