

「自立心・対話力・創造性」活力あるコミュニケーションで結ぶ学園広報誌

# 神女広報

vol.27  
2019 Winter  
CROSSROADS



神戸市立須磨離宮公園  
「リリー・マルレーン」

## 特集

### 「食と健康」で広がる 地域貢献・社会連携活動

- 6 教育研究活動
- 16 トピックス
- 17 地域連携
- 18 神戸女子大学附属高倉台幼稚園
- 19 インフォメーション

# 「食と健康」で広がる 地域貢献・社会連携活動

神戸女子大学は、地域が求める大学、時代が求める大学を目指し、本学の教育・研究活動の特徴を生かした積極的な地域貢献、社会連携を行っています。中でも、「食と健康」についての知識と理解を基盤とした家政学部管理栄養士養成課程と健康福祉学部健康スポーツ栄養学科の社会連携活動は、学生たちの学んだ知識や技能を実践力にする貴重な場面になっています。新しく始まった活動から継続している活動まで、料理教室・商品開発などを紹介します。



神戸女子大学 家政学部 管理栄養士養成課程

## 地産地消を推進、野菜の定植から 収穫体験、料理教室までサポート

家政学部 管理栄養士養成課程 安田 敬子准教授

兵庫楽農生活センターの農場で野菜を収穫し料理をする幼児から中学生までの親子を対象とした「農・食体験ツアー」に安田 敬子准教授（専門：栄養教育論）の4年生のゼミ生8名が協力しました。このイベントは産学官民連携事業として兵庫県から支援を受けた「神戸食サポート協議会」(注)が主催しました。

ゼミ生はSNSを利用しての参加者の募集から参画。平成30年6月に野菜を定植、7月・8月の圃場（ほじょう）の手入れ、最後に学生が考案した農場で採れる野菜を使った献立で親子クッキングという内容でした。

10月13日（土）に7家族20名が参加して親子クッキングを実施。天候不順が続き定植したキャベツは育たず、収穫できるナスとつるむらさき（\*）を使う献立に急遽変更しました。

ゼミ生は参加者と一緒に野菜を収穫、料理手順を説明し、この農場で採れたサツマイモ、きゅうり、ピーマン、しいたけも使って調理を開始し、各調理台でサポートしました。調理が簡単なので子どもたちは大活躍、子どもが好む味付けも工夫していたので、出来上がった料理は家族みんなで美味しくいただきました。

食事の後でゼミ生は野菜に含まれる栄養についての説明と子どもたちに食に関する絵本の読み聞かせも行いました。このメニューは「楽農レストラン 育みの里 かねでかねで」で提供されています。

子どもたちは自然に親しみ収穫する喜びを味わい、生産者の苦労も知ることができました。学生たちは、知識や技能の実践活動の場になり、神戸市の野菜の生産状況や流通に関心をもち、地産地消について考える機会になりました。



調理実習メニュー

- マヨ照り焼きチキン
- つるむらさきのお浸し
- きゅうりの梅おかか和え
- パン（\*）
- サツマイモとリンゴのジュース煮

\*神戸で小麦栽培から製パンまで行う「パン屋 小麦生活」からの提供



安田敬子准教授（前中央）とゼミ生、「神戸食サポート協議会」代表の戒康宏氏（後列左）、NPO法人「ひと・コネクト兵庫」副理事長・事務局長の村上健一郎氏（後列右）

(注)神戸食サポート協議会

神戸市の流通業者や生産者、IT関連企業が協力し、地元の食材を消費者に提供することを目的に地域密着型の流通システムを開発したNPO法人「ひと・コネクト兵庫」が事務局、市内の農生産物に関心を持ってもらい地産地消を推進するために作られた団体

\*株式会社トーホーの農園からナスとつるむらさきを収穫

## 神戸産の野菜を使った 小学生対象の料理教室を開催

家政学部 管理栄養士養成課程 辻 秀美教授 & 田中 紀子教授

辻 秀美教授（専門：臨床栄養学）と田中 紀子教授（専門：栄養学）のゼミ生3・4年生21名と大学院生1名が、平成30年9月19日（水）神戸市立和田岬小学校の児童48名を対象に、旬の野菜を使った「神戸産'sキッチン」を神戸市中央卸売市場本場の料理教室で開催しました。この企画は、前PTA会長の奥田 雅人氏のご尽力により兵庫区地域提案型活動助成を受けJA兵庫六甲の協力を得て実施されました。

学生は献立、レシピ、調理方法、手順を考え、料理のリハーサルを何度も実施し、当日は早朝から準備をして料理教室に臨みました。実習前には辻教授が、使用する神戸産の小松菜やモロヘイヤなどの野菜に含まれる栄養についてミニ講義を行いました。

主菜は「八宝菜」中華風の献立です。子どもたちは、8人が1グループで役割を決めて調理から配膳までを協力して行いました。学生たちは安全を第一に、児童が自主的に実習できるように心がけてサポートしました。



### 調理実習メニュー

- 八宝菜
- モロヘイヤのスープ
- フルーツヨーグルト（神戸産いちじく使用）
- 押し麦ごはん（兵庫県産きぬむすめ使用）
- パプリカの酢の物



辻秀美教授（前列右から4人目）とゼミ生、前PTA会長の奥田雅人氏



調理実習の様子

最後に「お姉さんが優しく教えてくれた」「自分で調理をして、給食を作ってくれる人のことが分かった」「八宝菜が特においしかった」などの感想が聞かれ、調理する楽しさを実感してもらえたことに学生たちは満足し、料理教室に関わったことで管理栄養士として将来活躍できる自信を持ちました。

## 消費者の視点でコープ商品を 利用したレシピ開発

生活共同組合コープこうべ共同企画

家政学部 管理栄養士養成課程 林 利恵子准教授

林 利恵子准教授（専門：食生活学）の4年生のゼミ生8名が、平成30年10月27日（土）に生活共同組合コープこうべ須磨店の組合員集会所で開催された組合員まつりで同組合の商品を使ったレシピを開発しました。当日はゼミ生も参加し、調理のサポート、料理の取り分け、来場者の案内、試食品の提供、レシピの説明を行いました。

この共同企画は、より良い暮らしや地域作りを目指すコープ委員の活動に協力し、消費者視点のレシピ開発を依頼されたことによるものです。

学生たちは6月から取り組みを開始。全員が3種類のレシピを考案し、話し合いの結果、メニューを主菜、副菜、汁物の3つに絞りました。夏休みには、学生自身が調理し、コープ委員も参加した試食会を開き「高齢者が簡単に作れる」「季節の野菜をたくさん使う」という希望どおりのレシピを完成させました。

組合員まつり当日は、開始と同時に多くの来場者があり、用意された100食分の試食品は午前中でほとんどなくなりました。「どの料理もとても美味しいです」「家で作ります」「レシピが2人分というのが嬉しい」といった感想が寄せられ、学生たちは自分たちが考案したレシピが喜ばれ、家庭に広がっていくことに充実感や達成感を味わいました。



試食会で作ったメニュー

### 組合員まつりで提供された試食品

- 国産ごぼうのスープ
- 鶏つくねとサツマイモのあんかけ
- レタスときのこのしょうゆマヨ



林利恵子准教授(左)とレシピを手にしたゼミ生



料理を試食用カップに取り分けるゼミ生



組合員に感想を聞き、レシピの説明をするゼミ生



## 神戸女子大学と企業とのコラボ企画

本学の研究内容や学びを絡めた商品開発の依頼があり、次の商品が共同開発され、いずれも好評を博しました。

- 神戸で長年愛されてきた洋菓子専門店の「ハイジ」からは、「運動」「食シーン」「食材」をテーマとしてブル・ド・ネージュとパウンドケーキ
- パスタの「ボルカノ」で知られる日本製麻株式会社からは、健康や美容に関心のある女性に照準を合わせたパスタソース

神戸女子大学 家政学部 管理栄養士養成課程

Sweets

### 赤レンズ豆のブル・ド・ネージュ

木村 万里子准教授（専門：食品化学）のゼミ生が低糖質の「赤レンズ豆のブル・ド・ネージュ」を共同開発し、平成30年8月1日（水）から発売されました。

木村研究室のゼミ生が平成29年から取り組み、当時の4年生が日頃から研究対象にしている豆類のうち、食物繊維、鉄分に加えて、病気・老化予防に関わりの深い成分であるセレンが特に豊富な赤レンズ豆を使うことを提案しました。

その後、3年生（平成30年度4年生）も参加し、試食を重ね、赤レンズ豆の特有のにおいや味を抑えた美味しい「赤レンズ豆のブル・ド・ネージュ」が完成しました。

摂取後の消化吸収速度が緩やかなパラチノースを使用し、1袋あたり89kcalとすることで、カロリーや血糖値が気になる人でも気軽に食べられるスイーツとなりました。幅広い世代の人にプレゼントしたくなるようなかわいらしいお菓子にと、赤と白の2種類（プレーン、ストロベリー）にすることも提案し、中身が見える透明のパッケージにこだわりました。

木村研究室のゼミ生は、赤レンズ豆についての知識が深まり、食品開発のプロセスを理解し、材料の原価計算、食品表示法の知識も必要であることなども学ぶことができ、視野が広がったと述べています。



「赤レンズ豆のブル・ド・ネージュ」  
・プレーン ×3個  
・ストロベリー ×3個  
6個 380円(税込)



木村万里子准教授（前列中央）と共同開発したゼミ生

神戸女子大学 健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科

Sweets

### SWEETS FOR ATHLETE

「スポーツの前に食べる」アスリートのためのパウンドケーキ「SWEETS FOR ATHLETE」を健康スポーツ栄養学科が共同開発し、平成30年9月7日（金）から発売されました。

平成30年1月から学科の複数の教員と学生たちが企業と意見を出しあって、スポーツ前に食べるアスリートのためのパウンドケーキの誕生に至りました。

国内でもめずらしい脱脂米ぬかを使用したパウンドケーキで、パラチノースも使用しています。素材の一部を脱脂米ぬかに置き換えているため、ビタミンB群を豊富に含み、運動中のパフォーマンスの持続が期待でき、さらに運動後の疲労回復にも効果的と考えられるパウンドケーキに仕上がりました。

この企画は、スポーツ栄養を実践・研究する学科の特徴を発揮する活動となり、教員の研究の成果や学生の学びが活かされる機会となりました。

「SWEETS FOR ATHLETE」  
・レモン×パイ  
・抹茶×ホワイトチョコレート  
2個セット 460円(税込)



販売チャンネル ○ハイジ苦楽園店 ○JR神戸駅店 その他各催時

Pasta Sauce

### アーモンドミルクのトマトソース

神戸女子大学健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科の松本衣代准教授（専門：国際栄養）の4年生のゼミ生6名が日本製麻株式会社と共同でパスタソース「アーモンドミルクのトマトソース」を開発しました。平成30年7月から通販サイトで発売されました。

女性が喜んで食べてくれるように彩りの良いパスタソースを目指し、野菜がたっぷり、トマトをベースにしてビタミンEが豊富なアーモンドミルクを加えることで酸味を抑え乳製品が苦手な人にも美味しく食べられます。

また、パッケージの裏面には、今回のコラボ企画に参加した学生が考案した簡単に調理でき、ご飯にも合う「チキンのトマト煮込み」も掲載されています。

企業の商品開発の工程を学べ、食品業界に就職を希望している学生には良い経験となりました。

「アーモンドミルクの  
トマトソース」  
1箱 356円(税込)



# 古典芸能研究センターからのお知らせ



神戸女子大学古典芸能研究センター研究資料集 2

## 『絵入謡本と能狂言絵』 平成30年11月刊行

古典芸能研究センターでは、学内外の貴重資料を紹介する「神戸女子大学古典芸能研究センター研究資料集」を平成30年3月に創刊しました。

第1冊目の『説経稀本集』に続き、第2冊目となる『絵入謡本と能狂言絵』は、古典芸能研究センターと本学図書館が所蔵する能・狂言を描いた絵画資料から、特に貴重な3点をカラー図版と解題・翻刻で紹介しています。  
(思文閣出版 本体価格4,200円)



### 企画展「能・狂言絵の世界」開催

『絵入謡本と能狂言絵』の刊行にあわせて、平成30年9月18日（火）から10月31日（水）まで、古典芸能研究センター展示室で企画展「能・狂言絵の世界」を開催し、この本に収録した絵画資料を中心に、古典芸能研究センターと本学図書館が所蔵する能・狂言絵の名品を展示しました。



### 第50回 コスモス祭参加 「能・狂言絵の世界」展開催

さらに、11月3日（土）と4日（日）には、第50回大学祭（コスモス祭）に参加して8年ぶりに須磨キャンパスでも本格的な展示を行い、本学学生や教職員はもちろん、学生の家族や他大学の学生、近隣にお住まいの方々など、大勢の見学者を迎えました。2日目は、会場近くの講義室で、『絵入謡本と能狂言絵』の監修をつとめた神戸女子大学文学部 樹下 文隆教授（古典芸能研究センター兼任研究員）による講演と、展示を企画した長田 あかね非常勤研究員による資料紹介を行い、学生から研究者まで、幅広い層の出席者が真剣に聴講していました。



## 京都駅ビル「京都美風～古典芸能を楽しもう！能・狂言の世界へようこそ」協力

京都駅ビルのインフォメーション前で、平成30年8月25日（土）から9月21日（金）まで開催された展示「京都美風～古典芸能を楽しもう！能・狂言の世界へようこそ」に、古典芸能研究センター所蔵の能舞台の模型を出品しました。この展示は、京都駅ビルで毎年催されている「京都駅ビル薪能」（平成30年9月2日開催）にあわせて、能・狂言の魅力を、パネルや映像、実際に舞台上で使用する能面や楽器、ARによる新たな観賞方法の体験など、いろいろな要素で構成された展示物で紹介する催しです。古典芸能研究センター所蔵の能舞台の模型は、四方から眺められるようにさまざまな展示物の中心にあるため特に人目を引き、見学者はもちろん、通りすがりの人の足も止めていました。



## 特別講座「祈りの芸能」

古典芸能研究センターでは、神戸女子大学・神戸女子短期大学オープンカレッジ秋期講座で特別講座「祈りの芸能」を開講しました。

### 特別講座「祈りの芸能」

**期間** 平成30年10月22日～11月26日 毎週月曜・全6回

#### 講座内容 1. 民俗芸能の祈り

川森 博司(古典芸能研究センター長・神戸女子大学文学部教授)

#### 2. 琉球の祈り

知名 定寛(古典芸能研究センター兼任研究員・神戸女子大学文学部教授)

#### 3. 中世芸能の祈り

樹下 文隆(古典芸能研究センター兼任研究員・神戸女子大学文学部教授)

#### 4. 京都の祈り

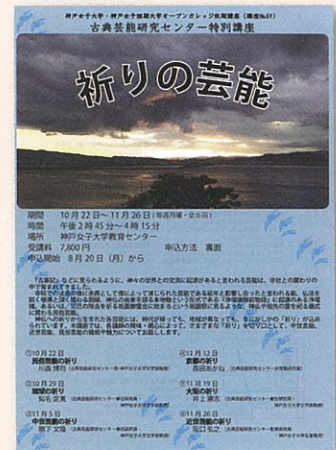
長田 あかね(古典芸能研究センター非常勤研究員)

#### 5. 大坂の祈り

井上 勝志(古典芸能研究センター兼任研究員・神戸女子大学文学部教授)

#### 6. 近世芸能の祈り

阪口 弘之(古典芸能研究センター客員研究員・神戸女子大学名誉教授)



## これまでの展示

神戸女子大学古典芸能研究センター研究資料集1『説経稀本集』刊行記念展示  
企画展「説経稀本展 -森修文庫・志水文庫・阪口弘之氏蔵本から-」  
**期間** 平成30年4月16日（月）～6月15日（金）

版木と近代の木版本 -檜書店旧蔵の版木から-  
**期間** 平成30年7月2日（月）～8月31日（金）

仏教版画の群像 -如来・菩薩・羅漢-  
**期間** 平成30年11月12日（月）～12月27日（木）

志水文庫の旧蔵者で本学名誉教授の信多純一先生は平成30年10月31日にご逝去されました。謹んでお悔やみを申し上げます。



## 科学研究費助成事業に採択された研究紹介

## 地域母子保健における 周産期うつ病の予防的介入に関する研究

研究期間：平成 27～30 年度  
研究種目：基盤研究 (C)

神戸女子大学 看護学部 看護学科 教授 玉木 敦子



近年、妊娠期にも3～6%の女性が大うつ病性障害に罹患しており、また50%の産後うつ病は妊娠期から発病して移行するなど、周産期メンタルヘルスに関する新たな知見が報告されています。また妊娠期の不安、抑うつ、ストレスが児の神経発達や行動に影響するという大規模調査の結果も示されており、妊娠期からのメンタルヘルス支援の重要性がより高まっています。

本研究は、「周産期うつ病予防のための地域母子保健・精神看護連携モデル」を開発し、その効果を検証することを目的としています。この研究は、心理社会的ハイリスク要因が認められる妊産婦を対象として妊娠期から産後まで継続して支援すること、自治体における地域母子保健システム（母子手帳の交付、新生児訪問、母子健康診査など）を活用すること、介入のプロセスで訪問者である助産師や保健師と精神看護を専門とする看護師が連携すること、これらの3つを特徴としています。

本研究では、まず「周産期うつ病予防のための地域母子保健・精神看護連携モデル」の開発に取り組みました。地域母子保健に携わる看護職を対象とした面接調査からは、保健師が母親との対応の中で困難感や負担を感じており、

保健師への心理的支援、精神看護の知識と技術の修得、専門家や関係機関との連携強化というニーズを持っていることが示されました。また産後うつ病から回復した女性を対象とした面接調査から、産後うつ状態の母親は、看護職に対し、専門職としての知識や技術に基づいたケアとともに、母親への支持や思いやりのある態度を求めていることが認められました。これらの調査結果と国内外の先行研究から、看護職（保健師、助産師）が心理社会的ハイリスク妊産婦に行う介入内容と方法、および精神科看護師が提供する教育訓練内容、介入中の看護職への支援方法（メンタルヘルスコンサルテーションなど）を検討し、介入モデルを作成しました。

次にそのモデルに基づいた介入をA地区で実施し、介入の効果を検証しました。介入効果を産後1ヶ月時点と産後4ヶ月時点における抑うつ得点によって評価したところ、介入モデルのうつ病に対する予防効果が示唆されています。今後は、妊産婦への心理的効果をさらに検証するとともに、介入に携わった看護職を対象に面接調査を実施し、開発したモデルの看護職への教育的効果や意味について検討する予定です。



第15回日本周産期メンタルヘルス学会学術集会で会長講演中の玉木教授。  
演題「妊産婦に「寄り添う」ということ」



「課題探求」の時間で、教員や学生と話し合う玉木教授



神戸女子短期大学 幼児教育学科の学生 保育園でオペレッタ上演

平成30年8月7日(火) 神戸女子短期大学 幼児教育学科の桐原 美恵子教授の2年生のゼミ生9名が本学園の関連施設である神女中山手保育園の遊戯室で1歳児から5歳児までの子どもたちを前に、オペレッタ「たべたーい!びっくりケーキ」を上演しました。

神女中山手保育園の開設以来、短期大学の学生によるオペレッタ上演は、子どもたちが楽しみにしている恒例行事の一つになっています。

桐原教授のゼミでは、幼児が自分の体を自由に動かし、友達と一緒に動く楽しさや喜びを積み重ねていく保育を考え、「子どもと楽しむオペレッタ」をつくりあげることを通して、子どもの興味や関心、感性を育む保育者を目指しています。



上段：オペレッタに夢中の子どもたち  
下段：ハイタッチでお別れ

ゼミ生たちは年齢差のある子どもたち全てが喜びそうな演目を選び、大道具、小道具、衣装も自分たちで作りました。配役を決め役づくりに各自が取り組み、笑顔を決めきれないことを第一に、一つひとつの動きを大きく、感情を表現しながら演技を構成しました。時には子ども側の目線に立ってみるなどのチェックを重ねて発表の日を迎えました。

恐がって橋を渡れないゼミ生が演じるタヌキに、子どもたちは「がんばれ!」と声をかけたり、リズムカルな演技をまねて一緒に動いたり夢中になって観てくれました。

オペレッタの終演後は、演目の「びっくりケーキ」にちなんだケーキをつくる手遊びも行い子どもたちと触れ合いました。

ゼミ生たちは、同年5月末から本格的にオペレッタに取り組みましたが、教育実習も始まり練習時間の確保も難しい中、協力して上演にこぎつけました。子どもたちの笑顔と拍手に達成感を感じ、保育士や幼稚園教諭として将来活躍できる自信もついたようです。

オペレッタ  
「たべたーい!びっくりケーキ」  
のストーリー

こぐまのクータはおばあちゃんのケーキを食べに  
お友達のタヌキのポン、ウサギのミミ、リスのキキと一緒にでかけます。  
ぐらぐらゆれるつり橋を渡ったり、山火事にあったりと難関をみんなで乗り越え、  
おばあちゃんの家に着く。  
期待していたケーキは、とても大きな「びっくりケーキ」。みんなでおいしく食べました。



オペレッタを上演したゼミ生と桐原美恵子教授(後列右)



つり橋を恐る恐るわたるタヌキのポンに子どもたちから「がんばれ!」の声援

## 神戸女子大学大学院看護学研究科を開設

学校法人行吉学園は、平成31年4月に神戸女子大学大学院看護学研究科 看護学専攻博士前期課程及び博士後期課程を開設します。

本研究科は、地域で暮らす人々の生活を支え健康課題に対応するため、自立して活躍できる高度な看護実践能力を有する者、実践に役立つ看護ケアを開発する者、コミュニティ・ケアシステムを生み出すことができ、次世代の看護を担う教育者・研究者の育成を目指すことを目的としています。

### 第4回 神戸女子大学看護セミナー

## 神戸女子大学大学院看護学研究科開設記念 科学史家・科学哲学者 村上 陽一郎氏を迎えて

平成30年9月1日（土）ポートアイランドキャンパスにおいて、「コミュニティ・オブ・プラクティスー実践科学としての看護学に期待することー」というテーマで第4回神戸女子大学看護セミナーを神戸女子大学看護学部主催で開催しました。講師は、科学史家・科学哲学者で前東洋英和女学院大学学長、東京大学名誉教授、国際基督教大学名誉教授の村上陽一郎氏です。学内外から研究者、教職員、学生など約80名が参加し、村上氏の「実践科学としての看護学に期待すること」と題された講演及び看護学部長の野並葉子教授との対談に耳を傾けました。

今回の看護セミナーが開催された前日の8月31日（金）付で看護学研究科看護学専攻博士前期課程及び博士後期課程の設置が認可されたことより、神戸女子大学大学院看護学研究科開設記念のセミナーとなり、講演に先立って村上氏からもお祝いの言葉を頂戴しました。

講演で村上氏は、医療は科学や技術が関与するが、それだけでは答えを見つけない問題領域であり、医療者と患者双方の心理的な要因や患者個人の特性が治療効果に正負に働くことを、ある看護学生の実習中のエピソードなどを例にあげて説明。医療における「判断」は科学的根拠を超えた範囲で判断が求められる場面がさまざまに想定され、とりわけ看護や介護では他者の理解が問題となっており、村上氏は、他者が感じている

感情や問題を理解する能力「共感 empathy」を持つてほしいと述べました。最後に「ナラティブ・アプローチ」について言及、医療者側の根拠に基づく判断と一方向の働きかけではなく、患者側の医療への自発的な介入や医療者と患者の間の「共感」を土台とする「協働作業」を考えるべきであると話されました。

講演後は看護を「科学」と「実践」という視点から捉えた村上氏と野並学部長による興味深い対談が行われました。

セミナーの最後には質問の時間が設けられ、熱心な参加者からの質問が相次ぎました。

大学院看護学研究科が設置される看護学部にもふさわしい内容のセミナーとなり、看護・医療に携る人はもとより、参加した全ての人にとって、医療の在り方や看護実践について深く考える機会となりました。



看護セミナーの様子



講演中の村上陽一郎氏



村上陽一郎氏と看護学部長の野並葉子教授との対談の様子



質問にこやかに応える村上陽一郎氏

## 「神明きっちゃん」共同企画 「脱脂米糠」を使ったレシピを開発

神戸女子大学大学院健康栄養学研究科 健康栄養学専攻（修士課程）の大学院生と健康福祉学部健康スポーツ栄養学科の学生が、神明グループの株式会社神明きっちゃんが開発した「脱脂米糠」を使ったメニュー「腸美人ランチ」を考案し、同社のアンテナショップで発売されました。

健康栄養学研究科長である吉川 豊教授を通して、同研究科の大学院生に「脱脂米糠」を使ったレシピの共同開発の依頼があり、米ぬかに含まれる栄養成分と疾患予防について研究している吉川研究室の学部3年生のゼミ生1名も加わり、計6名で新メニューの開発に取り組みました。

サラサラしたパウダー状の「脱脂米糠」は、和食から洋食まで幅広い料理に使えると考えた学生たちは各自が2品以上のレシピを考えることとし、主食や主菜、副菜などを自由で柔軟な発想で計14品の料理を自ら調理して提案しました。

このメニューが発売された「五穀豊穡 米処 穂」（ごこくほうじょう こめどころ みのり）は、注文時にお米と具材、塩を選び、スタッフが目の前で握る「おにぎり」専門店です。お米の美味しさを発信するという同店のコンセプトに合う料理が、試食会2回を経て決まりました。

「腸美人ランチ」には、「脱脂米糠」が12g使用されています。これは、玄米ご飯3杯分の米糠に相当する量で、レタス1個分の食物繊維が含まれています。「食物繊維や体に必要なミネラルを摂取し、腸からキレイになろう」という思いで、「腸美人ランチ」という名前が付けられました。

今回の共同企画に参加した学生たちは、「自分たちが考えた料理が、プロの料理の技でさらに美味しく生まれ変わり、商品としてのバランスの取れたメニューになったことに感激しました」「神明きっちゃんの社長の講義を聞き、お米に含まれる栄養や日本の食文化についても学ぶことができました」「レシピ考案からポップの作成まで携わることができ、とても良い経験ができました」と感想を述べています。



商品名 腸美人ランチ

- 米ぬか和風はんぱ一ぐ
- 米ぬか塩むすび・肉みそ焼きおにぎり
- 米ぬかのお味噌汁
- おからと小松菜のそぼろ

店頭販売期間 平成30年8月6日(月) から1ヶ月間

価格 820円(税込)

発売店舗名 五穀豊穡 米処 穂

### 脱脂米糠とは

米ぬかから油を搾った後の残渣、米油製造時の副産物。米特有の栄養成分である「ガンマオリザノール」をはじめ、タンパク質、食物繊維、ビタミン・ミネラル類などを豊富に含む。これまで米ぬかが食品として利用されることはほとんどなく、神明きっちゃん独自の圧搾製法により生成された「脱脂米糠」は、新素材の食用ぬかとして注目を集めている



吉川豊教授とメニューを考案した大学院生と学部生



「五穀豊穡 米処 穂」での試食会の様子

## 2018 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2018年7月23日(月)から8月3日(金)の期間、神戸女子大学須磨キャンパスで実施しました。オックスフォード大学からはロバートさん、ケンブリッジ大学からはヘレナさんに来ていただきました。

英語英米文学科、国際教養学科、史学科、教育学科、家政学科より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すべて英語で行われ、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。同世代が興味、関心を持つ内容から国際的な話題についても授業に取り入れた多様なレッスンが展開されました。

本学の学生も日本の世界文化遺産、言語、伝統的な衣食住などについて英語でプレゼンテーションを行い、弓道、剣道も体験してもらう機会を設け交流を深めました。

このサマースクールは短期間ですが、楽しみながら同世代の学生と英語でコミュニケーションがとれ国際交流ができる、参加した学生には毎年好評です。



レッスンの様子



弓道体験と剣道体験

ロバートさんとヘレナさん

## 卒業研究 フィリピンの漁村で住民の健康栄養調査実施

神戸女子大学健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科の松本 衣代准教授(専門:国際栄養)の研究室では、世界のさまざまな人々の地域別の食生活を調査し、人々の健康への影響を研究しています。

松本准教授と4年生のゼミ生6名が2018年8月19日から29日の期間、フィリピンのセブ州マクタン島コルドヴァの漁村地域とダバオ市にある児童養護施設で健康栄養調査を行いました。

マクタン島では零細漁民地域を対象として、現地保健省の医師と看護師の主導のもと、住民の健康栄養調査として身長、体重、推定ヘモグロビン濃度、血圧、上腕周囲径、上腕皮下脂肪厚の測定、および食物頻度摂取調査を行いました。

ダバオ市では、児童養護施設を訪問し、現地の食材を使い「豚肉の生姜焼き」とスープを作り、子どもたちが大変喜ばれました。また、子どもたちが自身で健康に留意するように働きかける健康教育の一環として、身体計測会を行い児童養護施設のスタッフにも感謝されました。

今回の調査・研究を通して、両地域で得た結果は、卒業論文にまとめられ、海外の食生活の実態を知る上での貴重な資料となりました。



松本衣代准教授(後列左)とゼミ生、コルドヴァ保健所の医師、看護師と記念写真



火をおこして調理

ダバオ市の児童養護施設  
ごはんに豚肉の生姜焼きと  
スープを盛りつけた給食



上腕周囲径メジャーに興味津々な子どもたち

## インドネシア ウダヤナ大学 留学生紹介

2017年9月から神戸女子大学文学部 日本語日本文学科で学んでいた、インドネシアのウダヤナ大学 文学文化学部 日本語科に在籍していたMADE YANI ANGGARAWATI (マデ ヤニ アンガラワティ以下ヤニ) さんが、2018年8月に1年間の留学を終えて帰国しました。

インドネシアでは、英語を話す人は珍しくありませんが、日本語も話せる人はまだ少なく、ヤニさんは、日本語を自由に操る力を身につけたいと考えていました。日本の文化を直に触れたいとも思い、サブカルチャーにも強い関心を持っていたので1年間の留学を決めました。

インドネシアと日本とは今後ますます交流が深まり、看護師、介護福祉士の資格取得を目的に来日するインドネシア人は増加する状況にあります。ヤニさんは母国で日本に来日する人々に日本語を教えられる能力を身につけることを目標に、神戸女子大学では文学部日本語日本文学科に所属し勉学に励みました。

留学生を対象とした授業では、社会人として通用する話し方、聞き方を学び、社会生活のさまざまな場面で説明・交渉ができるコミュニケーション能力、時事問題をテーマにして読解力、作文力の向上に力を入れました。同学科の日本語コースの授業も履修し、本学の学生とともに、日本語を外国人に教える方法も学びました。

安原 順子教授の指導の下で「少女漫画におけるフェミニズム文学批評—『会長はメイド様!』を対象に—」という表題の論文を書き上げ、日本の少女漫画におけるフェミニズム思想の分析をして、7月には同学科の教員や学生、中国からの留学生の前で流暢な日本語で留学の学修成果として発表しました。



ライブラリーcommonsでのヤニさん



留学生学修成果発表会



歓迎会でパレダンスを披露



作品の前に華道部の顧問の先生とヤニさん

中国からの留学生の前で流暢な日本語で留学の学修成果として発表しました。

授業以外でも積極的に日本文化に触れ、花が好きなヤニさんは華道部で生け花を学び、家政学部家政学科の授業で浴衣を縫い、着付けも自分でできるようになりました。

ウダヤナ大学にもどると12月に卒業するために卒業論文の仕上げに取り掛かりました。卒業後は、日本語を使える仕事について、インドネシアと日本をつなぐ架け橋となり友好の輪を広げていきたいと語っています。



中島實学長から修了証授与



修了式後の記念撮影。前列右が指導教員の安原順子教授



1983年	ハワイ大学(米国)
1993年	ケント大学(英国)
1997年	フライブルク大学(独国)
2000年	華南師範大学(中国)
2006年	オークランド工科大学(ニュージーランド)
2006年	ピッツァー大学(米国)
2010年	ウダヤナ大学(インドネシア)

2010年	西安工程大学(中国)
2010年	カセサート大学(タイ)
2010年	高麗大学(韓国)
2011年	チェンマイ大学(タイ)
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)
2014年	静宜大学(台湾)
2017年	アイルランガ大学(インドネシア)

神戸女子短期大学 「大学都市KOBЕ! 発信プロジェクト」に神戸女子短期大学が参加

平成26年度から始まった「大学都市KOBЕ! 発信プロジェクト」に平成30年度は神戸女子短期大学が参加しました。このプロジェクトは、全国有数の“大学都市”である神戸市が呼びかけて、市内の大学が持つ多様な教育・研究成果を大阪市北区のグランフロント大阪北館ナレッジキャピタルThe Lab.で発表するという取り組みです。

神戸女子短期大学

展示期間

平成30年  
8月21日(火)～9月17日(月・祝)

展示テーマ

「ポートアイランドから  
神女の学びを発信！」

神戸女子短期大学の3学科「総合生活学科・食物栄養学科・幼児教育学科」の地域に密着した学びや研究成果と図書館所蔵のターシャ・テューダー特別コレクションを展示しました。



3階ナレッジキャピタルThe Lab.にて、神戸女子短期大学の展示ブース「ポートアイランドから神女の学びを発信！」

神戸女子短期大学は参画した7大学とともに次の合同イベントにも参加しました。会場は、グランフロント大阪 北館 2階 ナレッジキャピタルThe Lab.内「アクティブスタジオ」です。

● 神戸8大学の魅力発信（展示・イベント）

各大学が思い思いの魅力を発信する、展示・イベントを開催。各大学が誇る特色ある研究成果や産学連携による商品開発事例などを紹介しました。

開催日 平成30年8月11日（土）・12日（日）

神戸女子短期大学 展示日：8月12日（日）

展示テーマ 『「シンジョ」ってどんなところ？』

総合生活学科の学生が作製したウエディング・ドレスと住宅模型の展示、食物栄養学科のオリーブオイルのテイスティング、幼児教育学科の学生が作製した指人形、モビールの展示を行いました。

食物栄養学科は、「KOBЕエコタウン・オリーブプロジェクト」<sup>(注)</sup> サポート事業者に登録されたことにより、「神戸KOBЕ deオリーブ！」をテーマにオリーブの実・葉・オイルの効果・効用をまとめたパネルも展示しました。産地や味わいの異なる3種類のオリーブオイルのテイスティング、オリーブの葉のお茶の試飲は大変好評でした。

来場者からは、「こんな素敵なウエディング・ドレスを学生さんがデザインから縫製までされたとは驚きです」「指人形はとてもかわいいですね」などの感想が聞かれました。



特別イベント：「シンジョ」ってどんなところ？」展示の様子

(注)「KOBЕエコタウン・オリーブプロジェクト」…神戸市環境局は、神戸が日本で初めてオリーブ園が作られたことから、オリーブを活用してまちの緑化・美化、まちづくり活動を推進しており、神戸女子短期大学食物栄養学科は平成29年にサポート事業者として登録している

## ● 神戸の魅力発信—8大学から（公開講座）

各大学がリレー講義方式で神戸の魅力を伝える公開講座を開催。デザイン、食、国際都市など、各大学がさまざまなテーマの講義を通して、神戸の魅力を伝えました。

開催日 平成30年8月25日（土）・26日（日）

神戸女子短期大学 講演日：8月26日（日）

講義テーマ 「神戸と『食』」 講師 食物栄養学科 西川 貴子教授

食物栄養学科の西川 貴子教授が多国籍で多彩な食文化があふれる神戸と食の関わりとしてハラル食と「KOBEエコタウン・オリーブプロジェクト」に参加している活動を紹介しました。そして、図書館が所蔵する特別コレクション ターシャ・テューダーを紹介し、食物栄養学科の立場からターシャの食スタイルにスポットをあて、優れて学ぶべき点について講義しました。ターシャの食事は栄養バランスが良く手間ひまかけて作り、家族と一緒に美味しく食べていたこと、本物を大事にしていたことなど、同学科の推進している食育活動に通じるものがあると述べました。

西川教授の講演後、3階の展示会場前では総合生活学科プロジェクト演習の受講生4名による「ターシャ・テューダープロジェクト」のプレゼンテーションが行われました。

学生たちは、ターシャの名言や生き方を学び、心にゆとりを作ることを目的にこのプロジェクトを開始しました。

ターシャについて学ぶ過程で数々の名言に心打たれ、友人や多くの学生にもターシャの言葉で元気になってほしいという思いを込めて、ターシャの庭を模して作られた本学の中庭に名言の看板を設置したこと、看板が立てられると写真を撮る学生やSNSに投稿する学生が現れ、ターシャの名言やその存在が広がっていったことなどを報告しました。プレゼンテーションの終了後には来場者にも、ターシャの名言を書いた手作りのしおりを配付し喜ばれました。



ターシャ・テューダーの言葉が書かれた看板



西川貴子教授のリレー講義「神戸と『食』」の様子



「ターシャ・テューダープロジェクト」のプレゼンテーションの様子



プレゼンテーションした学生、講演者の西川貴子教授（前列右）、中川伸子副学長（後列左）、スタッフの教職員

## フェアトレード推進に協力

平成30年6月25日（月）から7月3日（火）の期間、神戸女子大学須磨キャンパスで同好会「nicoloop」（以下ニコループ）が学園直営ベーカリーカフェ「marberg(マーベル)」と共同企画で、前年に引き続きイオントップバリュ株式会社から提供されたフェアトレード<sup>(注)</sup>のチョコレート、ドライフルーツ、紅茶を使ったパン及びコーヒーを販売。フェアトレードの説明や活動内容をパネル展示しました。

笑顔の輪を広げることをモットーとして活動しているニコループの学生は、フェアトレードで作られた作物・製品を購入することが、発展途上国の人々の暮らしの向上につながることを学内外の身近な人たちに知ってもらうための啓蒙活動として毎年実施しています。

今回は部員各自が売って欲しいパンを数種類考え、その中から学生に人気が出そうな4種類のパンをマーベルの職員が選び製造販売することが決定しました。

今回のパネル展示は、神戸市内のフェアトレードで輸入された商品を扱っているお店を訪ねたレポートを掲示するなどニコループの新しい活動も紹介し、手軽にできる国際協力活動としてフェアトレードをさらに推進していく予定です。

(注) フェアトレード (Fair Trade : 公平貿易) とは、発展途上国で作られた作物や製品を適正な価格で継続的に取引することによって、持続的に生産者の生活を改善し、地位の向上と自立を目指す仕組み



フェアトレードで輸入されたチョコレートを使ってパンを作っていることを表示したポップ



### フェアトレード期間限定メニュー

手前左から時計回りに: 紅茶のクロワッサンサンド、パネトーネ、コーヒー、カフェオレ、ショコラブリオッシュ、バナナクリームパン

11月3日・4日に開催された大学祭(コスモス祭)でもフェアトレードのコーヒーと紅茶を使ったフレンチトーストを販売



フェアトレード期間限定で発売されているパンを手にしたニコループの学生と顧問の野口和美教授(右)

## ターシャ・テューダーコレクションの展示スペース「ターシャ・テューダーの世界」誕生

本学園の図書館が所蔵するターシャ・テューダーの特別コレクションを学内展示するスペース「ターシャ・テューダーの世界」が平成30年8月4日(土)にポートアイランドキャンパスのセンターホールにオープンしました。

図書館では、平成17年からターシャ・テューダーのコレクションの収集をはじめ、原画やサイン入りの原書、さまざまなグッズも含め、現在約500点余りの資料を所蔵しています。

平成22年6月には、学園70周年事業の一環として神戸市中央区のさんちかホールで「ターシャ・テューダーの世界」展を開催し、3,300人を越える来場者を迎え盛況を博しました。平成29年11月には「ターシャ・テューダーの世界」に関する特別シンポジウムを同キャンパスの図書館3階ライブラリー・コモンズにおいて開催し、神戸女子短期大学の3学科(総合生活学科・食物栄養学科・幼児教育学科)の教員がそれぞれの専門分野からの切り口で、ターシャの多彩な活動や暮らしを支えた「生き方」に焦点を当てた研究内容を発表しました。

「ターシャ・テューダーの世界」は、学外展示イベントの公開にとどまっていたコレクションを学内で常設し、学生の目に留まるセンターホールで随時紹介し、ターシャの研究成果物を展示する場として活用しています。

絵本作家、挿絵画家にとどまらず、自給自足を基本としたターシャの自然と共生するライフスタイルは多くの人々の共感をよび、本学園の建学の精神にも通じるものがあります。この展示スペースは、建学の精神を学生に喚起させる空間としての役割も担っています。



「ターシャ・テューダーの世界」



ターシャとキルト作家リンダ・アレン共著によるぬいぐるみやミトンなどターシャが友人に贈ったギフトがまとめられた本とキルト展の限定品である犬のぬいぐるみ



貴重な「パンクキン・ムーンシャイン」の初版本Henry Z. Walck,刊 1938年



ターシャが愛していた1800年代風のドレスを総合生活学科の古田貴美子講師が1/2サイズで製作

(展示品は、神戸女子大学・神戸女子短期大学図書館蔵)



## 神戸市立高倉中学校前の壁画制作にイラスト部と美術部が協力

神戸女子大学須磨キャンパスに隣接する神戸市立高倉中学校前の通路のトンネルに絵を描く壁画制作プロジェクト「誰もが笑顔でつながり自然あふれる高倉」に、大学のイラスト部と美術部の部員が協力し、壁画を完成させた平成30年8月31日（金）にその除幕式が行われました。

この壁画制作プロジェクトは、トンネルの壁に落書きが見つかり、中学校で二度とこのようなことが起きないように絵を描くことが提案されたことにより発足したものです。

神戸市立高倉中学校の全生徒が壁画の原案を考え、全生徒による投票で、3年生の男子生徒の描いた絵を採用することが決まりました。「生き生きとした自然と明るい未来」をテーマとして、葉がいっぱい茂った大木から光がさし、緑豊かな高倉にふさわしい空気と光を感じさせる絵です。

このプロジェクトは、中学校の教員、神戸市建設局の職員、学生が作業の手順や作業方法を協議して進めました。美術部の学生が水溶性のペンキを使うことなどを提案し、中学校からは美術部と生徒会の皆さんが参加し、具体的な制作作業が8月16日（木）に始まりました。絵を描くことが得意な学生と生徒が集まったので、わずか3日で絵がほとんど仕上がりと、除幕式当日、神戸市立高倉台小学校と神戸市立北須磨小学校の有志の児童の皆さんと一緒に最後の仕上げをしました。

イラスト部と美術部の学生たちは一緒に活動を始めて、お互いが刺激して知識や技術を学び合え、自分たちの活動で地域に貢献できたことを大変嬉しく感じ、今後も絵を描くことで地域貢献をしていく決意を固めていました。



最後の仕上げをするイラスト部の学生



トンネルの左端にもう一羽ツバメを付け加えることになり、イラスト部の部長が描き加えた



協力したイラスト部と美術部の学生、除幕式後に壁画の前で記念撮影



高倉中学校前で行われた除幕式の様子

## 「第5回 チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」出場

平成30年10月7日（日）に公益社団法人日本糖尿病協会主催の「第5回チャレンジ! 糖尿病いきいきレシピコンテスト」関西地区二次実技審査（最終選考）において、神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の辻 秀美教授の4年生のゼミ生、チーム名「辻ゼミ」岡田 真保さんと三谷 優花さんが審査員奨励賞を受賞しました。

このコンテストは栄養士・管理栄養士を目指す全国の学生から241件の応募があり、12校14チームが最終選考へ進み、3地区（東北・九州・関西）で実技と試食審査が行われました。

受賞したのは糖質や脂質の吸収を抑える「β-グルカン」が豊富なもち麦を主食にした野菜がたっぷりの「午後も元気! もち麦入りドライ風カレー弁当」です。

二人は他の参加者との交流を通して学ぶことも多く、糖尿病について深く学べる機会になりました。



午後も元気!  
もち麦入り  
ドライ風カレー弁当  
・もち麦入りドライカレー  
※ルーにもご飯にも  
もち麦が入っています  
・うずら卵の目玉焼き  
・噛むサラダ(たけのこ入り)  
・よく噛むためのリンゴ



受賞した岡田真保さん(右)三谷優花さん(左)と辻秀美教授



## 親子学級「休日に親子でできるクッキング」開催

平成30年9月13日(木)・14日(金)に保護者を対象とした料理教室が開催され、両日で62名のお母さんたちが参加しました。講師は同年3月まで管理栄養士として勤務し現在は東洋大学 食環境科学部 健康栄養学科の教員である大瀬良 知子先生です。

毎年、お母さんを対象にパン教室を神戸女子大学の須磨キャンパスで行ってきましたが、幼稚園に新しくスチームコンベクションオーブンを導入したこともあり、今回はオーブンを使い親子でクッキングできるピザとカップケーキを教えていただきました。

遊戯室に調理台を準備し、お母さんたちは4～5人のグループに分かれて、ピザの生地作りから始めました。ボールに水、砂糖、ドライイーストを入れ、強力粉に塩を加えて練っていきます。生地を人数分に分けてチャック付きポリ袋に入れ、ぬるま湯に入れ発酵させます。

続いてカップケーキの材料を混ぜ合わせ、タネをアルミカップに分けて入れオーブンで焼きあげました。

時間が経過し発酵して倍に膨らんだピザの生地を手にとったお母さんたちは「とっても柔らかいわ」「ふわふわね」と感触を楽しみながらアルミホイルに生地をのばしました。ケチャップを塗り、トマト、チーズ、ハム、バジルをのせて、

オーブンで焼いて出来上がりです。

お母さんたちは発酵までの時間とピザが焼きあがるまでの時間に大瀬良先生から短時レシピや食物と健康についての講義を受けました。

お待ちかねのピザが焼きあがると、お母さんたちは大喜びで自分の作ったピザを写真に収め、笑顔で「いただきます」の挨拶で試食しました。「思ったよりも簡単なので、家で子どもと一緒に作ります」という声があちらこちらから聞かれました。お土産の手作りのカップケーキをお家でお子さんと一緒に食べてお話しも弾んだことでしょう。



ピザの生地をのばし、具をのせるお母さんたち



食育への取り組みを説明する小林美佐子園長



大瀬良知子先生の講義の様子



完成した  
カップケーキ&ピザ

料理教室で活躍したスチームコンベクションオーブン。給食のメニューの増加に貢献



ピザを撮影するお母さん



# Information

## 学園からのお知らせ



### お知らせ

#### 新たな就職支援協定について

神戸女子大学・神戸女子短期大学は以下の府・県と就職協定を締結し、学生の就職活動の促進を目指します。

石川県 平成30年 7月11日(水)

京都府 平成30年11月26日(月)

#### 締結済みの地方公共団体

##### 神戸女子大学

愛媛県・広島県・鳥取県・兵庫県・香川県

##### 神戸女子短期大学

広島県・鳥取県・香川県

### ご報告

#### 第1回 世界大学チアリーディング選手権大会で世界チャンピオンに

2018年10月5日・6日(現地時間)に東欧・ポーランドのウッチで開催された国際大学スポーツ連盟主催の「第1回世界大学チアリーディング選手権大会」の「チームチア・チームヒップホップ」部門で、神戸女子大学健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科1年生の森田 紀子さんが所属したダンスチーム「WORLD WINGS 2WDC」が日本代表として出場し優勝しました。

森田さんは、小学1年生の時からダンスを始め、高校生になってダンス部に入り3年間ヒップホップを続けてきました。その時に指導を受けていたダンススタジオを主宰するコーチから、大学チアリーディング界にとって初めての世界大会が2018年に開催されるので挑戦してみてもという誘いを受け、世界大会を目指す練習に参加することを決意。大学生で構成された「WORLD WINGS 2WDC」の選手として他大学の学生と一緒に厳しい練習を重ね、チーム17名が一糸乱れぬパフォーマンスで世界一に輝きました。

スポーツ栄養を勉強するのが好きな森田さんは優勝した喜びを力にして「これまで以上に努力して、食を通してアスリートを支え、寄り添えるような栄養士を目指したい」と充実した日々を送っています。



優勝して笑顔の森田紀子さん



金メダルと表彰状を手にする森田紀子さんと学長への報告会に出席した教員、左から松崎喜良学生部長、奥野直健康福祉学部長、中島寛学長、鈴木一永健康スポーツ栄養学科主任、「基礎トレーニング」担当の重福京子准教授



第1回世界大学チアリーディング選手権大会で演技する「WORLD WINGS 2WDC」

### ご報告

#### 第18回全国障害者スポーツ大会 バレーボール(聴覚)の優勝チームで活躍

健康福祉学部社会福祉学科4年生の戌丸 奈美さんが、平成30年10月13日(土)・14日(日)に福井県で開催された第18回全国障害者スポーツ大会で優勝した大阪市バレーボールチーム(聴覚)の選手として参加し活躍しました。

戌丸さんは、平成30年5月から、大阪市のチームの一員として練習を開始。社会人から高校生まで幅広い年齢層のチームメイトと一緒に切磋琢磨してこの成績を収めました。

戌丸さんはこれまでも2年生の時に日本代表チームのメンバーとして第3回デフバレーボール世界選手権に出場するなど実績のある選手でしたが、初めての全国大会に出場でした。決勝戦は第3セットまでもつれ込む接戦となりましたが、高い攻撃力をもつ大阪市は戌丸さんを中心としたレシーブが安定し勝利することができました。

学生生活では教員や友人に支えられ、バレーボールと福祉の勉強にと充実した4年間を過ごすことができました。就職先も決まり卒業後は社会人としてこれまでに培った精神力の強さと神戸女子大学で学んだことを誇りにして活動したいと語っています。



優勝カップを手する戌丸奈美さんと学長への報告会に出席した教員、左から奥野直健康福祉学部長、中島寛学長、卒業論文指導の下司実奈准教授、松崎喜良学生部長、泉妙子社会福祉学科主任



第18回全国障害者スポーツ大会で優勝し喜びのチームメイトと関係者で記念撮影



## 行事日程

1月

- 1 火 《元日》
- 7 月 【大学・短大】後期授業再開
- 14 月 《成人の日》
- 17 木 阪神・淡路大震災 鎮魂の日
- 19 土 大学入試センター試験(20日まで)
- 21 月 【須磨キャンパス】後期授業終了  
(※PIキャンパスは31日・短大は30日終了)
- 22 火 一般入試前期(23日まで)
- 26 土 【短大】ブルーム展(31日まで)
- 28 月 【短大】後期定期試験期間開始
- 30 水 【短大】後期授業終了
- 31 木 【大学・PIキャンパス】後期授業終了

3月

- 3 日 【大学・短大】一般入試後期
- 16 土 【大学】第50回学位記授与式・卒業記念祝賀会
- 18 月 【短大】第68回学位記授与式・卒業記念パーティー
- 21 木 《春分の日》

2月

- 5 火 【短大】後期定期試験・補講期間終了
- 8 金 【大学】補講期間終了
- 11 月 《建国記念の日》
- 14 木 【短大】後期定期試験結果・追再試験発表
- 20 水 【短大】後期追再試験(22日まで)

4月

- 3 水 【短大】入学式
- 4 木 【大学】入学式
- 5 金 【大学・短大】前期授業開始
- 29 月 《昭和の日》

## 編集後記

立春も過ぎ、暖かさが少しずつ感じられるようになりました。「神女広報CROSSROADS vol.27」の特集では、家政学部管理栄養士養成課程と健康福祉学部健康スポーツ栄養学科の教員と学生による社会連携事業を紹介いたしました。若者ならではの発想で日頃の学びを生かしコラボ企画で活躍した4年生は、来る50回目の卒業式で本学から巣立っていきます。年月が流れ、青春を振り返ったとき夢中になって取り組んだことは、楽しい思い出となってよみがえってくることでしょ。

平成も残すところ2ヶ月あまりになりました。西暦を使うことが多くなったとはいえ、慣れ親しんだ元号が変わるのは感慨もひとしお、平成の世を懐かしみながら大切な思い出に浸っている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

神戸女子大学は看護学部の初めての卒業生を世に送りだし、4月には大学院看護学研究科に第一期の大学院生を迎え、新元号とともに新たな歩みを始めます。今後も積み重ねる本学園の歴史を読者の皆様にお伝えしてまいります。

本誌の発行にご協力いただきました全ての方々に心から御礼申し上げます。(M.O)



今号のバラ リリー・マルレーン Lilli Marleen

リリー・マルレーンは1959年にドイツで作出された中輪房咲き(フロリバンダ系統)のバラです。第二次世界大戦下で流行した世界的名曲がその名の由来で、この曲の原典は第一次世界大戦時に戦地へ向かう兵士が恋人に贈った愛の詩です。前線に対峙する兵士が揃って共感したその情熱と郷愁を映しこむように、丸みを帯びたペロア調の艶やかで深みのある赤い花弁と、明るい日差しが差し込んだように映える黄色い花芯はとても美しく魅力的です。

天候に左右されつつも開花とその備えを季節ごとに交互に繰り返す四季咲き性のバラは、自らの課題に悩み、時に失敗を伴いつつもひたむきに情熱を傾ける皆さんの姿と重なります。ひとつずつ積み重ねた気づきと小さな成功が、果たしてひとつの結晶となり迎える旅立ちに感慨ひとしおでしょう。旅立ちにこそ味わう「郷愁」と赤バラの花言葉「情熱」を身に纏うリリー・マルレーンが深紅に染まる春と秋の見頃はまさに一見に値します。

神戸市立須磨離宮公園 園長 青木 ひろみ