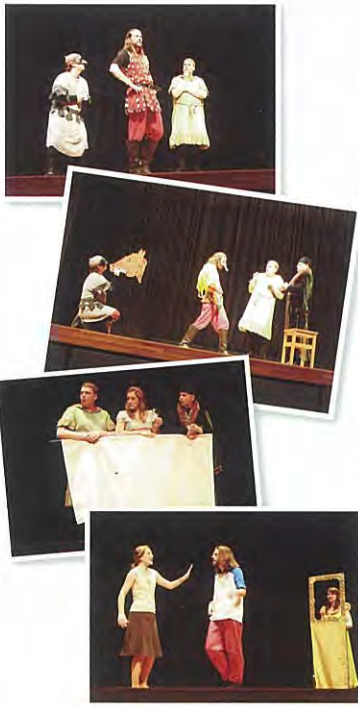


英語鑑賞の夕べ

ウィリアム・シェイクスピア作「じゃじゃ馬馴らし」公演



平成25年5月21日(火)に神戸女子大学須磨キャンパス体育文化ホールにおいてロンドンから来日の劇団「インターナショナル・シアターカンパニー (International Theatre Company, London 以下ITCL)」によるウィリアム・シェイクスピア作「じゃじゃ馬馴らし」が650名の観客を迎えて上演されました。



受付の様子

ITCLの公演は、地域連携活動の一環として毎年開催しており、観劇を楽しみにしている方が多いイベントです。今回は8回目の公演となりました。

「じゃじゃ馬馴らし」は劇の中に劇を置く劇中劇です。少人数の出演者たちが複数の役をこなし、卓越した演技と歌や踊りのある演出で今回も目の離せない舞台となり観客を魅了しました。

文学部英語英米文学科の学生が中心となって看板作成、照明、受付、アナウンスといった運営を行うことで、シェイクスピアの作品への興味や理解が深まり、協力して公演を成功させるために協調性や計画力が養われます。ITCL所属の俳優や演出スタッフとの交流は短時間とはいえ、生きた英語を話す機会となり、貴重な学びの場にもなっています。

神戸女子短期大学の学生が 栄養士実力認定試験で好成績を修め表彰される

平成24年12月9日(日)に行われた社団法人全国栄養士養成施設協会認定の栄養士実力認定試験にて神戸女子短期大学食物栄養学科2年次生(当時)の相良 萌子さん(当時)が全国9,416名の受験者中14位(短期大学養成課程4,386名中1位)と健闘し、成績優秀者として表彰されました。

相良さんは、高校生の頃から菓子作りに興味があり、調理実習ができる神戸女子短期大学食物栄養学科に入学しました。1年次生で解剖学の授業を受講した時に、短大生になったのだという実感がわき、2年次生で受講した解剖生理学実習が2年間でもっとも面白く興味もてる授業となりました。

相良さんは予防医学、スポーツ栄養についてさらに知識を深めたいと思い神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程に4月に編入学しました。大学の須磨キャンパスにも慣れて、現在は各専門分野の内容を掘り下げて勉強し、レポートの提出に追われる毎日です。

将来は大学で学んだ知識を生かして人々の健康を守る仕事に就くことを希望し、管理栄養士の国家試験に合格することを目指して勉強に励んでいます。



卒業記念パーティーで担任の平野直美准教授(右)、学年主任の西川貴子教授と記念撮影



栄養実習の資料を作成中の相良萌子さん



第15回ブルーム展 開催

平成25年1月26日(土)から1月31日(木)までの6日間、神戸市中央区の神戸・トアギャラリーにおいて神戸女子短期大学全学科合同の卒業制作展であるブルーム展を開催しました。15回目となる本展ではウェディングドレスや絵本、住宅模型など約160点もの様々な作品を展示しました。

展示会初日に受付を担当した総合生活学科の学生は「マナーポスター」を出品しました。一年かけて制作を進めていくうちに、マナーについて深く考えるようになり日々勉強を積み重ね、反映させた作品です。渾身の力を注いだ作品が来場された方々に好評であったことは、学生にとって大きな励みになりました。また、通学で使用していたポトライナーの駅構内に制作した作品が掲示されることを楽しみにしていました。

「ブルーム(BLOOM)展」の名の由来は、蕾のような学生たちが一般社会へと旅立ち大輪の花を咲かせるように、との願いもこめられています。学生たちが学んできた集大成といえる作品展は今年度も1月後半に予定しています。ぜひご覧下さい。



神戸女子短期大学 長瀬荘一学長と受付の学生



4~5月の間、駅のホームに掲示されたポスター



食物栄養学科 “3・1・2弁当箱法” 体験セミナー



“3・1・2弁当箱法”でごはん、主菜、副菜を詰める学生



“3・1・2弁当箱法”で作られた弁当

平成25年2月13日(水)に神戸女子短期大学ポートアイランドキャンパスにおいて実施された社団法人(現、公益社団法人)米穀安定供給確保支援機構主催の“3・1・2弁当箱法”体験セミナーに食物栄養学科の32名の1年次生(当時)が参加しました。

食物栄養学科では、「食」の研究に関心をもち、これからの食生活と健康のあり方を追究する人を育てることを教育研究目標のひとつとしています。よって日頃から「食」を大切にする心や日本の食文化を継承することも重要な教育のポイントとして授業を行っています。

“3・1・2弁当箱法”のセミナーでは、弁当箱を物差しとして、一食の適量と栄養のバランスを弁当箱の表面積比(ごはん:主菜:副菜=3:1:2)でチェックする食事法を学び、実際に弁当箱に詰める体験学習も行いました。また、日本の食糧事情から自給率を上げるためにもごはんを食べることが重要であることやどうすれば自給率が上がるかについても学びました。

将来は食育の現場で活躍し、家庭でも家族の健康を担う役割を果たすことになる学生にとって、日常的に役立つ知識も得られる有意義な体験セミナーでした。

フルーツ・レンジャーから広がる輪「コラボキッチン from 梅の里」

平成25年2月9日(土)に神戸女子大学の須磨キャンパスにおいて、家政学部管理栄養士養成課程の田中 紀子教授の呼びかけで、和歌山県日高郡みなべ町の特産品である梅を使った料理教室「コラボキッチン from 梅の里」が開催されました。梅農家の方10名に来ていただき、神戸女子大学の学生、大学院生20名が参加しました。

平成23年から管理栄養士養成課程と家政学科の約50名の学生は、農林水産省近畿農政局が主催する大学生が「売れる売り方」などの提案を行う「近畿フルーツ・レンジャープロジェクト」の活動に参加してきました。

フルーツ・レンジャープロジェクトで活動した学生たちは、それが縁となり農産物の生産者の方との交流が始まりました。昨年の夏にみなべ町の梅農家で梅林、梅干の生産現場や出荷作業を見学し、梅干の製造体験をしました。意見交換をした際に「梅」の知識を広めたいという生産者の思いを知り、自分たちも一緒に何ができるか考えて、この料理教室が実現しました。

この日の料理教室では、みなべ町の梅農家の方に梅干と梅酢を使った簡単でおいしい料理を教えていただきました。梅干や梅酢を調味料として使うことで料理がさらにおいしくできることがわかりました。当日は、みなべ町の方々との「梅」の調理教室の活動や消費拡大の方法について意見交換を行いました。

料理教室のメニュー	
梅ごはん	
豆ごはん	
蒸し鍋(梅ぼん酢だれ)	
梅酢からあげ	
(梅酢はからあげを焦がさず 上手に仕上げることにびっくり)	



調理実習の様子



コラボキッチンで作った料理



「いただきます」の挨拶で試食の開始

「お気軽ランラン ゆ〜マップ」の作成に神戸女子短期大学の学生が参加

神戸女子短期大学の学生が総合生活学科の細見 和子准教授指導のもと「お気軽ランランゆ〜マップ」作成プロジェクト(事務局 神戸市中央区)に参加しています。中央区では健康志向、ダイエット、ストレス解消などのためにランニングをする人のサポート体制を整え、誰もが気軽に走り健康増進に取り組むことができるよう、平成24年度より「お気軽ランランゆ〜マップ」を作成し、ランニングモデルコースを設定しました。

マップは現在、海沿いを走るHATコース編とハーバーコース編の2種類が発行されています。中央区内の大学3校が協力して作成するなかで、本学の学生はランニングに効果的な栄養のとり方やカロリー計算などのコラムを担当しました。マップには、温浴施設やランナーをサポートする協力店、ランニングをしながら中央区の魅力をより感じてもらえるようなお薦めスポットなども掲載されています。今秋には山の手東コース編と西コース編が発行される予定です。



掲載するコラムなどを考案中



HATコース編とハーバーコース編のマップ



協力店にて中央区役所の方々とランナー向けメニューの視察