

神戸女子短期大学の学生が日本ビジネス実務学会近畿ブロックの 学生プレゼンテーション大会で優秀賞を受賞

2月22日(日)日本ビジネス実務学会(注)近畿ブロック研究会の学生プレゼンテーション大会において、神戸女子短期大学総合生活学科1年生(当時)の橋口 志穂さんが優秀賞を受賞しました。この大会は、社会人として必要な「プレゼンテーション能力」の育成を奨励するという主旨で開催されています。

テーマは「学生生活の中で主体的に取り組んだこと」で橋口さんは「夢を追い続けるために」という題名で5分間のプレゼンテーションを行い、ブライダルプランナーとして活躍する夢を発表しました。

橋口さんは、ブライダルプランナーになることを目標に総合生活学科に入学しました。ブライダルプランナーには、聞き手に効果的に伝わる説明能力が必要と考え、福井 愛美教授の「プレゼンテーション演習」を履修しプレゼンテーション力を磨きました。

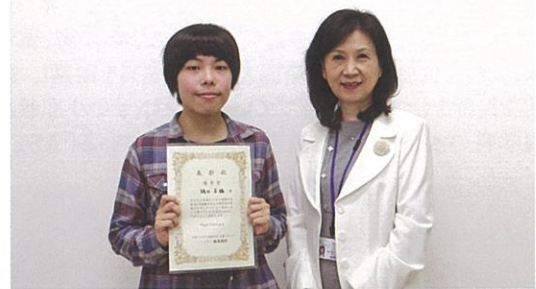
授業は学生が聞き手ですが、大会は大学の教員が聴衆です。緊張した雰囲気にもまれることなくプレゼンテーションが行えたことは、目指す職業への自信になり、普段の生活にも役立っています。

現在は専門科目を学ぶ機会が増え、ブライダルプランナーになるために勉強することが楽しく、充実した学生生活を送っています。

(注)日本ビジネス実務学会は、ビジネス実務に関する理論的、実践的研究を行い、ビジネス実務能力育成のための教育に関する研究を行っている。昭和56年に「日本秘書学会」として設立され、時代の要請にこたえるため平成8年に「日本ビジネス実務学会」と学会名称を変更。



学生プレゼンテーション大会で発表する橋口志穂さん(左)



表彰状をもつ橋口志穂さんと
「プレゼンテーション演習」担当の福井愛美教授

社会福祉学科の教員が高校生に福祉の魅力を語る



講演中の松崎喜良教授

神戸女子大学健康福祉学部 社会福祉学科では、平成26年度の兵庫県の「進路選択学生等支援事業」の助成を受け、教員が高等学校を訪問し、高校生に進路の選択肢のひとつとして福祉・介護の仕事やその魅力を紹介し、情報を提供しました。

3月6日(金)に同学科主任の松崎 喜良教授は、兵庫県立尼崎稲園高等学校を訪問し、1、2年生560名の生徒に「子どもの権利について」という演題で講演しました。

松崎教授は、誰もが幸福な暮らしができる福祉社会を実現するためには一人ひとりがお互いの権利を守ることが必要で、今日起こっているいじめや虐待などの青少年問題の背景には貧困があり、子どもの学ぶ権利が侵害されている要因になっていると解説しました。

また、お互いの個性を尊重し、支えあうことが幸せな生活につながり、お互いを認めあう社会を作るために勉強していると自覚すれば、勉強は楽しくなると述べました。

講演終了後は質問が相次ぎ、高校生として福祉にどのように関わるか考えていただく機会にもなりました。

松崎教授の講演に先立ち、1月15日(木)に神戸山手女子高等学校においても、同学科の2名の教員が次の演題で社会福祉・介護教育についての講演を行いました。

「介護って何?体験から見えてくるもの」木村 あい准教授

「『こうのとりのゆりかご』から考える子どもの福祉」曾田 里美准教授



高校生向けに作成したパンフレット

第7回葉酸たまご甲子園 優勝!



たまご甲子園:審査担当の学生と一緒に記念撮影
(左から)金子明日香さん、村瀬まみさん、今井尻萌さん、安嶋夏希さん

3月15日(日)大阪市の大阪ガス ハグミュージアムで行われた「第7回葉酸たまご甲子園」において、神戸女子大学家政学部管理栄養士養成課程の後藤 昌弘教授のゼミ生チーム「G-girls」(当時3年生)が優勝しました。

「葉酸たまご甲子園」は、一般社団法人「葉酸と母子の健康を考える会」と「JICA国際日本料理協会」の共催で、大学などで栄養学を学ぶ学生が献立・調理法を工夫し、葉酸たまごを使った料理を競うコンテストです。1チーム3人で制限時間内に1日の葉酸摂取量480 μ g(マイクログラム)以上摂取できる料理を作ります。葉酸含有量、アイデア、インパクト、料理の作りやすさ、味などで総合審査されます。今回は8チームが参加しました。

後藤ゼミの学生は、着想から3週間という短い期間にアイデアを出し合い、試行錯誤を重ねてメニューを考案しました。若い女性に喜ばれるおしゃれなカフェごはんをイメージし、最近人気のエッグベネディクトをアレンジし、見た目は洋風で味は和風に仕上げました。



和(なごみ)カフェごはん

和風エッグベネディクト
酒粕と豆乳のスープ
豆腐のヘルシーカプレーゼ
えだまめプリン

イングリッシュマフィンの代わりに、大葉と炒りゴマ入りの丸く焼いたご飯を使用しました。アボカドとサーモン、水菜に鶏レバーと鶏の挽肉ハンバーグの2種類をつくり、葉酸たまごのポーチドエッグをのせて、食材に合ったソースをかけ和風エッグベネディクトの出来上がりです。アボカドと鶏レバーは葉酸を特に多く含み、他の料理にも葉酸が多い枝豆、オクラ、酒粕を使用しました。

全ての料理が見た目と味わいにギャップがある面白さと、葉酸を効果的に摂取できるポーチドエッグを使ったアイデアが、審査員の先生方に高く評価されました。

今回は初めてプロの部も開催され、一流のホテルや料亭が参加しました。出場各校から1名ずつ学生が審査員として加わり、目の前でプロの妙技を見ることができ大変勉強になりました。

学生たちは、葉酸について深く勉強し、協力してメニューを考え料理を作りあげた経験を今後のゼミ活動や卒論作成につなげていこうと意気込んでいます。

葉酸とは

ビタミンB群に属する水溶性ビタミン。血をつくる働きに関係し、不足すると貧血になることもある。元気な赤ちゃんを産むために大切な栄養素であり、また妊娠を望んでいる女性や妊娠中の女性は、妊娠前から妊娠初期にかけて1日の葉酸摂取量=480 μ g(マイクログラム)以上摂取することで胎児の神経管閉鎖障害の発症リスクを低下させるとされている。体内に蓄えることが難しく、毎日摂取することが大切。緑黄色野菜、果物、レバーなどに多く含まれている。



たまご甲子園:調理に奮闘中の学生



研究室:後藤昌弘教授の指導の下、チームワークよく研究する学生たち

阪神・淡路大震災から20年 追悼行事

阪神・淡路大震災から20年の節目を迎え、2名の学生が犠牲となった神戸女子大学須磨キャンパスでは「阪神・淡路大震災 1・17 追悼週間」を設け、追悼行事を行いました。

追悼行事は、学生、教職員全員の黙とうから始まり、講演会、学生が主体となって取り組んだキャンドルナイト、AEDの研修と続きました。

阪神・淡路大震災と東日本大震災なども併せた多くの犠牲者への追悼とご冥福をお祈りするとともに、神戸の地で学ぶ学生たちに生命の尊さを伝え、防災意識の向上を図り、健康で安全に生きることの大切さを再確認する機会となりました。



キャンドルナイトで飾られたろうそく



NPO法人ニューいぶき 坂本津留代理事長の講演の様子



AEDの使用説明をする学生消防団員



キャンドルナイト(家政学科)
1.17 20thの灯りの前で参加者が黙とう

追悼週間行事

◆期間 平成27年1月8日(木)～14日(水)

◆行事内容

1月8日(木)

- ・黙とう
- ・講演会

演題:「震災から学ぶ ともに支え合う地域づくり『ありがとう』を伝えたい」

講演者:坂本 津留代氏 NPO法人ニューいぶき理事長
神戸市西区井吹台自治会連合会長

1月13日(火)

- ・キャンドルナイト
「煌めきの進歩 過去から未来へ
～学内から希望の灯りになればとの思いを込めて～」
企画:神戸女子大学学友会
- ・AED体験(研修)

1月14日(水)

- ・キャンドルナイト
「ハタチ ～震災とともに歩んできた私たち～」
企画:家政学部家政学科 大森 正子准教授
家政学科2年生・生活デザイン演習履修学生

※当時の被災状況写真パネル、須磨キャンパス震災対応日記、防災備蓄品類の展示期間は1月30日(金)まで



黙とうする学生



キャンドルナイトの様子(学友会)



キャンドルの灯りがとる噴水(家政学科)

家政学科 須磨ニュータウン魅力紹介リーフレットを須磨区役所と共同で作成

神戸女子大学家政学部 家政学科住空間コースの3年生(当時)の学生が中心となり、須磨ニュータウンを紹介するリーフレットを神戸市須磨区役所と共同で作成しました。

「都市デザイン演習」(担当: 梶木 典子教授)の授業では、都市の課題に向き合い、問題解決の方策を考える実践的な取り組みを積み重ねています。

平成26年度の授業では、同区役所の依頼をうけ、人口減少に悩む須磨区の課題の解決策のひとつとして、若い世代を対象に広く須磨ニュータウンの魅力を紹介するリーフレットを作成しました。

受講生34名は6グループに分かれ、各グループ内の各人が担当する団地を決め、まちあるきをしながらその魅力や特色を

調査しました。持ち帰った結果をまとめ、各グループで試行錯誤のうえ、装丁、PRポイント、写真、イラストを工夫し個性あふれるリーフレットを作りあげました。

同区役所が発行したリーフレットは、各グループの完成作品からアイデアを抽出し総合的にまとめられたものになっています。

完成までの過程では、授業のたびに研究・調査の成果を発表し、お互いのグループの作品を見て批評しあいました。学生たちは、他のグループの意見を取り入れることがよい結果につながることを認識し、提案力と企画力が身についたと語っています。将来はデベロッパーに就職することを目指す学生もでてきました。



学生が作ったオリジナルのリーフレット



須磨区役所発行のリーフレットを見て自分たちのアイデアが生かされたことを確認



リーフレット作成に中心的な役割を担った梶木研究室の学生と梶木典子教授(前列右)、瓜生朋恵助手(前列左)

管理栄養士養成課程の学生

平成26年度専門フードスペシャリスト資格認定試験 成績優秀で表彰される

平成26年12月14日(日)に実施された公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の「専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格認定試験」(注)において、神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程3年生(当時)の鷲 亜由香さんが成績優秀者数名に贈られる優秀賞を受賞しました。

将来、管理栄養士として仕事をするとときは、専門分野以外にも食に関係する幅広い知識と技術があれば、さまざまな場面でより実践的に活躍できると鷲さんは考え、フードスペシャリストの資格を取得することにしました。

鷲さんは、健康な生活を送る上でのバランスが取れた食事の重要性を啓発し、病気を予防する献立の考案や食物アレルギー

対策もできる管理栄養士になりたいと思っています。この資格認定試験の学習は、管理栄養士国家試験の勉強にも役立ち、食品の流通、食市場の変化、食事の文化、食卓のコーディネート、サービスとマナーなどの知識も身につきました。鷲さんは来春の管理栄養士国家試験の合格を目指し、日々の勉学に励んでいます。

(注)資格取得には、同協会の正会員の大学・短期大学で「フードスペシャリスト養成機関」として認定された特定の学科で所定の科目を履修し、試験に合格すれば卒業時に資格認定証が交付される。従来のフードスペシャリストから、より高い専門的な知識と技能を備えていると認定するために、平成26年度から専門フードスペシャリスト(食品開発)資格と専門フードスペシャリスト(食品流通・サービス)資格の認定試験が行われている。



中島實学長から表彰状を手渡される鷲亜由香さん



学習中の鷲亜由香さん

