

古典芸能研究センターからのお知らせ



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－」

神戸女子大学古典芸能研究センターは、平成28年11月26日（土）に公開研究会「伝統と現代をつなぐもの－民俗芸能と古典芸能－」を開催し、約80名の参加者を迎える盛況となりました。



古典芸能研究センター長
川森博司教授

冒頭、川森 博司古典芸能研究センター長より、この研究会について、古典芸能と民俗芸能は単に洗練と素朴の関係にあるのではなく、相互に共通する要素を持ち、影響を与え合いながら、それぞれの場で発展を遂げてきたという見地に立って、主に民俗学の立場から「伝統と現代をつなぐもの」について考察するとの趣旨説明を行ない、研究発表に入りました。

最初の登壇者、沖縄県立芸術大学附属研究所共同研究員の遠藤 美奈氏は、沖縄の人びとの生活に根付いた民俗芸能が、現代的な解釈のもと、どのように継承されてきたのかをハイでの事例を中心に発表されました。

続いて、京都市立芸術大学日本伝統音楽研究センター教授の藤田 隆則氏は、民俗芸能の歌舞の伝承で発生する「コトバのウタ化」について、練習の場での調査を通して独自の考察を発表されました。

3番目の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の小栗栖 健治氏は、兵庫県下において、かつて莊園の鎮守社であった神社の祭礼行事には、都の祭礼の影響が認められることをさまざまな史料を使って示されました。

最後に登壇された追手門学院大学教授の橋本 裕之氏は、長年の実地調査にもとづき、播磨の王の舞の特徴を若狭の事例とも照らし合わせながら考察されました。



その後の総合討論では、法政大学能楽研究所教授・古典芸能研究センター客員研究員の宮本 圭造氏と国立歴史民俗博物館教授の松尾 恒一氏をコメントーターに迎え、川森 博司古典芸能研究センター長の司会のもと、研究発表者の4名が意見を出し合い有意義な討論が行なわれました。



沖縄県立芸術大学附属研究所
共同研究員 遠藤美奈氏



古典芸能研究センター
客員研究員 小栗栖健治氏



京都市立芸術大学日本伝統音楽
研究センター教授 藤田隆則氏



追手門学院大学
教授 橋本裕之氏



法政大学能楽研究所教授・
古典芸能研究センター客員研究員
宮本圭造氏



国立歴史民俗博物館
教授 松尾恒一氏

古典芸能研究センター展示室では、企画展「播磨の民俗芸能点描－民俗学者西谷勝也氏の写真より－」を開催しており、受講者は昼の休憩時間や研究会終了後、熱心に見学していました。

この公開研究会は、平成25年度文部科学省「私立大学戦略的研究基盤形成支援事業」に採択された古典芸能研究センターの研究プロジェクト「日本古典芸能の横断的総合的研究拠点の形成」の一環として開催しました。



特別講座「あの世への想像力－日本人の死生観－」 企画展「此岸から彼岸へ－志水文庫蔵仏教版画展－」

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冬期講座で特別講座「あの世への想像力－日本人の死生観－」を開講しました。それにあわせて、展示室では、企画展「此岸から彼岸へ－志水文庫蔵仏教版画展－」を開催しました。

特別講座「あの世への想像力－日本人の死生観－」

期間 平成29年2月7日～3月14日 毎週火曜・全6回（最終回は見学会）

講座内容

- 近松世話淨瑠璃における「あの世」観
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）
- 能が描く地獄の諸相
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）
- 閻魔さまからの贈り物－有馬温泉の埋め経と縁起－
問屋 真一（古典芸能研究センター客員研究員）
- 地獄絵の世界
小栗栖 健治（古典芸能研究センター客員研究員）
- 人が死ぬ時 来迎の姿－志水文庫蔵「来迎図」さまざま 付り「涅槃図」解説－
川端 咲子（古典芸能研究センター非常勤研究員）

見学会 3月14日

東福寺涅槃会（大涅槃図御開帳）

解説：川森 博司・川端 咲子



平成29年
3月刊行

神戸女子大学古典芸能研究センター叢書3 『説経：人は神仏に何を託そうとするのか』

平成27年度に開催した説経に関する公開研究会と特別講座の成果を中心に、新たな論考や資料紹介も加えて纏めた古典芸能研究センター編『説経：人は神仏に何を託そうとするのか』を、平成29年3月に和泉書院から刊行しました（本体価格4,500円）。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年度文部科学省「私立大学戦略的研究基盤形成支援事業」採択）の2冊目の成果刊行物です。



平成 29 年度 科学研究費助成事業採択状況

平成 29 年度の科学研究費助成事業について、本学園の採択件数は大学 39 件（継続 28 件、新規 11 件）、短期大学 2 件（継続 1 件、新規 1 件）でした。科学研究費助成事業は、人文・社会科学から自然科学まですべての分野にわたり、基礎から応用までのあらゆる「学術研究」を格段に発展させることを目的とする「競争的資金」であり、ピアレビューにより、豊かな社会発展の基盤となる独創的・先駆的な研究に対する助成を行なうものです。

平成29年6月現在

研究種目	研究代表者	研究課題名
基盤研究(B)	家政学部・教授 砂本 文彦	日本統治期朝鮮の貸家と都市構造に関する研究
基盤研究(C)	家政学部・教授 狩野 百合子	エキストラバージンオリーブ油の食習慣に基づいた複合的栄養機能の解析
基盤研究(C)	文学部・教授 永渕 朋枝	全集未収資料集の作成による藤村研究の再構築
基盤研究(C)	文学部・教授 狩野 恭	8-10世紀インドにおける主宰神論争史研究
基盤研究(C)	文学部・教授 山内 晋次	火薬原料の国際流通からみた前近代の日本とユーラシア
基盤研究(C)	文学部・教授 松下 孝昭	日露戦後における軍隊の立地と遊廓をめぐる都市地域社会
基盤研究(C)	家政学部・教授 栗原 伸公	昆布摂取および昆布と酢同時摂取による高血圧予防メカニズム
基盤研究(C)	文学部・准教授 橋本(船木)礼子	方言の推量表現に関する文法記述的研究
基盤研究(C)	文学部・教授 吉村(森本)真美	イギリス帝国と近代日本－帝国的諸事業・思想の越境的伝搬と展開
基盤研究(C)	健康福祉学部・教授 泉 妙子	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
基盤研究(C)	文学部・教授 小原 依子	リハビリテーション病院における音楽療法の効果判定と技法開発のための実践的研究
基盤研究(C)	家政学部・教授 山根 千弘	コットンギャップを埋める再生セルロースの構造設計と制御
基盤研究(C)	看護学部・教授 東 ますみ	糖尿病患者に対するセルフレギュレーションに基づく遠隔看護の有用性
基盤研究(C)	看護学部・教授 玉木 敦子	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
基盤研究(C)	家政学部・准教授 木村 万里子	いんげん豆類に含まれる高機能性オリゴ糖の探索とその構造解析
基盤研究(C)	健康福祉学部・助教 糸井 亜弥	児童の身体活動量、16~20年後の変化(都市部・農村部の同一小学校における調査)
基盤研究(C)	文学部・教授 田中 美紀子	カントの批判哲学から晩年の思想への発展 -『オプス・ポストゥムム』の全訳に向けて
基盤研究(C)	文学部・教授 安原 順子	日本語教員養成と日本語学習者のため双方向学習プログラムの研究
基盤研究(C)	健康福祉学部・教授 植戸 貴子	中高年知的障害者と高齢の親の同居家族への相談支援:障害分野と高齢分野の有機的連携
基盤研究(C)	健康福祉学部・教授 小笠原 慶彰	近代神戸において社会事業の展開に寄与した人物に関する研究
基盤研究(C)	健康福祉学部・准教授 佐藤 誓子	特別支援学校における摂食・嚥下障害を有する児童・生徒に対する給食整備に関する研究
基盤研究(C)	看護学部・講師 馬場 敦子	外来通院中の高齢糖尿病患者のフレイルを改善・予防するマネジメントプログラムの開発
基盤研究(C)	看護学部・教授 下敷領 須美子	短期母乳栄養を選択したHTLV-1陽性妊娠婦への訪問助産師による継続支援の開発
基盤研究(C)	看護学部・教授 藤田 冬子	介護者のためのエンハンスマント・プログラム活用による在宅療養支援
基盤研究(C)	幼児教育学科・准教授 畠山 由佳子	子ども虐待ケースに対する区分対応システムでの支援型対応実践モデルの開発的研究
基盤研究(C)	文学部・准教授 久野 和子	「公共空間」としての図書館の先進的研究
基盤研究(C)	家政学部・教授 置村 康彦	分岐鎖アミノ酸と成長ホルモンによる筋委縮抑制作用の分子機構の解明
基盤研究(C)	看護学部・講師 丸山 有希	小中学校におけるけいれん発作対応に関する教育プログラム開発と効果の検証
基盤研究(C)	文学部・教授 今井 修平	西播磨小藩・旗本領における領主支配と地域社会構造の歴史的研究
基盤研究(C)	文学部・教授 大西 雅裕	母子家庭に関する貧困問題対策の実証的研究 -母子家庭支援策の構築を目指して-
基盤研究(C)	看護学部・講師 藤原 由子	アトピー性皮膚炎患者が治癒するときの「身体性の変化」を支える方法の開発
基盤研究(C)	看護学部・教授 内 正子	慢性疾患をもつ小児のためのクリニックにおける地域生活型看護ケアプログラムの開発
基盤研究(C)	看護学部・准教授 川喜田 恵美	高齢者の要介護期および終末期の医療と生活に関する意思形成プロセス
基盤研究(C)	幼児教育学科・准教授 永井 久美子	保育職におけるバーンアウトの影響要因についての探索研究
挑戦的萌芽研究	文学部・教授 野口 和美	米国の保健外交政策における民間財団の影響に関する研究
挑戦的萌芽研究	健康福祉学部・准教授 清水 弥生	認知症の人の生活ニーズを中心とした生活支援モデルの構築
挑戦的萌芽研究	家政学部・教授 砂本 文彦	農地転用メカニズムとしてみた軍港都市の形成と地域社会の応答に関する研究
若手研究(B)	文学部・助教 本田 隆裕	空範疇・空演算子に対する英語前置詞と日本語格助詞の平行性
若手研究(B)	看護学部・助教 奥井 早月	2型糖尿病患者への治療中断防止の支援モデルの開発
若手研究(B)	家政学部・研究員 大瀬良 知子	幼稚園給食による食育の効果 -卒後10年間の追跡調査-
研究活動スタート支援	看護学部・講師 小路 浩子	中堅期の市町村保健師の職業的アイデンティティの形成プロセスと影響要因に関する研究

※ゴシック文字は今年度新規採択(12件)

科学研究費助成事業に採択された研究紹介

分岐鎖アミノ酸の筋萎縮抑制作用の基盤を形成する成長ホルモンの役割

研究期間：平成 26～28 年度

神戸女子大学 家政学部 管理栄養士養成課程 教授 置村 康彦



生物が生きていくために食物を摂る必要があります。私は食いしん坊で、おいしいものを食べるのが大好きです。今は飽食の時代といわれることもあり、日本では自分の好みにしたがっていろいろなものを食べていることが多いのではないかでしょうか。しかし、何百年、何千年前のご先祖様の時代はそうもいかないことが多かったのではないかと思います。限り好みせず、生きていくために食物を摂っていた時代が続いたのではないかと考えます。さらに、ずっと昔のことを考えれば、ご先祖様が単細胞生物などの単純な生命体であった頃、栄養となるものがあれば、それをめがけて寄って行ったのではないかと想像します。そう、栄養はシグナルとなり、生命体を引き寄せていたのではないかでしょうか。その名残は、今でもあるのではないかというのが、そもそもの考えです。現在でも、生物はアミノ酸、脂質、あるいはそれらを基に組み立てた物質を、細胞と細胞の間で情報を運ぶ伝達物質として使っています。神経伝達物質とかホルモンとかいう堅い名前で呼ばれているものがそれです。私は、もっともっといろいろな栄養が細胞間の情報伝達に絡んでいるのではないかと思っています。

今行なっているのは、分岐鎖アミノ酸は筋肉に対してどう

作用するか、その仕組みを明らかにする研究です。筋力向上目的に、運動選手が運動後にアミノ酸を摂ると聞いたことがあるかと思います。今から 10 年くらい前、その効果についてあまり信用していませんでした。その頃は成長ホルモン（これも筋肉に対して重要）の筋への作用を調べていました。成長ホルモンは経口投与では効かないで、経口投与で成長ホルモンを出させる物質である GHRP というペプチドが筋肉に効かないか調べていましたが、あまり筋萎縮防止には効果がありませんでした。その代わりに分岐鎖アミノ酸をネズミに飲ませてみたら、予想外によく効いたことからこの研究に入りました。この分岐鎖アミノ酸はタンパク質の元となる物質として作用しているだけではなく、細胞にタンパク質を作れという指令や、タンパク質を壊すなという指令を伝えたりする情報伝達物質として作用していることがわかつてきました。さらに、分岐鎖アミノ酸が効くためには、成長ホルモンが必要であることもわかつてきました。現在、分岐鎖アミノ酸や成長ホルモンによる指令が、どう統合されて細胞内に伝達されていくのかを調べているところです。



細胞培養



RNA量測定

学位取得者 及び 学位論文《概要》

平成28年度 博士学位取得者 博士論文概要

平成28年度は、神戸女子大学大学院家政学研究科 食物栄養学専攻に以下の2名から学位論文が提出され、博士（食物栄養学）の学位が授与されました。

平成29年3月16日 稲垣 佳映氏（課程博士） 才新 直子氏（論文博士）



課程博士

稻垣 佳映 (指導教員：堀田 久子教授)

論文題目

「実エンドウの莢のオートクレープ抽出物による血清脂質改善効果」

現在のわが国では、野菜や果物などの種子、表皮、切れ端などが日常的な廃棄物として処分されている一方で、環境負荷が小さく循環を基本にした循環型社会の形成が求められている。本研究は、これら食品廃棄物に含まれる成分に人の健康生活に有用・有益のある活性や成分を見出すことを目的としている。

実エンドウは廃棄率が非常に高いが、その莢の食物繊維やポリフェノール含量は比較的多く、特にその莢の食物繊維にはビフィズス菌増殖促進効果、ポリフェノールにも抗酸化活性があるとの報告がある。しかし、生体内における莢の効果について未だ報告はなく、この莢の成分が生体内でいかに作用し、さらに生体にどのように影響を与えるか

を明らかにするため、オートクレープ抽出法を用いて莢の食物繊維とポリフェノールを同時抽出し、この抽出物（以下、AEと略）を用いて動物実験を行ない、新規な健康補助食品としての可能性を検討した。その結果、AEの糞便総脂質の排泄促進が血清脂質の上昇を抑制する理由の一つであることが明らかとなり、さらにAEは腸管内においてリバーゼ活性阻害やコレステロール吸着作用を持つことが示唆された。また、AEはビフィズス菌の増殖を促進することも明らかとなった。以上の結果から、実エンドウの莢のオートクレープ抽出物（AE）は、新規な健康補助食品としての活用が期待され、循環型社会の一助となる可能性を持つ。



論文博士

才新 直子 (指導教員：山本 勇教授)

論文題目

「アラビアガム分解能をもつビフィズス菌の新規な糖質加水分解酵素」

ビフィズス菌は腸内の有害細菌の増殖抑制や免疫の活性化など、ヒトの健康増進に有益な効果をもたらすことが知られており、食物繊維やオリゴ糖で増殖が促進される。本研究では糖が多様な結合をしているガム類に着目し、アラビアガムを分解してエネルギー源とすることができるビフィズス菌として、ロンガム種のJCM7052株とJCM7053株を見出した。(アラビアガムは増粘剤や安定剤などの食品添加物として用いられている)

ビフィズス菌ロンガム種のJCM7052株をアラビアガムで培養した時、高い比活性を示した α -ガラクトシダーゼ2種、 β -ガラクトシダーゼ1種、及び α -グルコシダーゼ2種を精製して性質を調

べた。その結果、5種類の酵素はいずれも新規な性質を示し、糖質を加水分解するだけでなく、糖を他の化合物に転移する反応により、種々のオリゴ糖を生成した。 α -ガラクトシダーゼはビフィズス菌の増殖を促進するオリゴ糖の合成に、 β -ガラクトシダーゼは母乳のオリゴ糖成分の合成に利用可能であった。 α -グルコシダーゼはアルコールにグルコースを転移してエチル- α -D-グルコシド等を合成した。エチル- α -D-グルコシドは皮膚の保水作用があり化粧品に利用されている。また、肝障害の保護にもはたらく。

これらの酵素は今後ヒトや動物の健康増進への有益な利用が期待される。

イギリス ケント大学 留学生紹介

平成29年4月12日（水）から2週間、イギリスのケント大学から「イギリス・ケント大学生短期受入れプログラム」の第3期生として、Roha Adnan（ロハ アドナン、以下ロハさん）さんが来日し、神戸女子大学須磨キャンパスで日本語、日本文化を学びました。

ロハさんは、13日に中島 實学長をはじめ、部局長に挨拶をし、図書館のライブラリー・コモンズで開催されたウェルカム・パーティーに出席して、集まった学生たちに日本語で自己紹介をしました。

ロハさんは、ケント大学で英米文学を専攻し、文章や詩を書くことが好きで小説家になりたいという夢があり、日本のサブカルチャーにも強い関心を持っています。大学で半年間日本語を学び、さらに日本への理解を深めるためにこのプログラムに参加しました。

留学生向けに開講している「日本語」の授業では、他の国の留学生と一緒に日本語を学び、さらに文学部日本語日本文学科の専門科目「古典芸能講読」を受講し日本の伝統芸能に触れました。同学部神戸国際教養学科の授業では、ケント大学と大学のあるカンタベリーの町についてパワーポイントを使い、日本語も交えてプレゼンテーションを行ないました。広々とした美しいキャンパ



神戸国際教養学科の「グローバル・ローカル基礎」の授業でケント大学を紹介



「英語で話そう！」の時間、学生同士で会話を楽しむ



神女きもの着隊：和服を着てカフェでくつろぐ



華道部：生け花を体験



神戸国際教養学科の「教養演習」の時間



スに充実した施設のあるケント大学や有名な歴史的建造物であるカンタベリー大聖堂などの画像を提示しながらの説明に、学生はケント大学とイギリスへの興味をかき立てられました。

日本語を学ぶ授業に加えて、日本語日本文学科の学生がチューターを務めて、ロハさんの学びをアシストしました。ランチタイムには「英語で話そう！」という時間があり、さまざまな学科の学生が集まり楽しく会話するなど、親しみやすく明るいロハさんの周りには、常に学生が集っていました。

今回のプログラムの母体となった文学部英語英米文学科の専門科目では各教員のティーチング・アシスタント役になり、学生の英語理解に貢献してもらいました。

課外活動では、華道部、弓道部、剣道部の練習に参加しました。中でも家政学研究科生活造形学専攻の大学院生が主催する「神女きもの着隊」では和服を初めて着用し、学生食堂のカフェで、飲み物を片手に会話を楽しんだ体験は強く印象に残りました。

将来は日本で、英語を教えたいとも考えているロハさんは、短い期間ではありましたがあ意欲的に日本語を学び、積極的に日本の文化に触れ有意義な時間が過ごせたようです。

- 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 ピッツツア大学(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 チエンマイ大学(タイ)
- 2011年 カリフォルニア州立ポリテクニック大学ボノナ校(米国)
- 2012年 アイルランガ大学(インドネシア)
- 2014年 静宜大学(台湾)

神戸女子短期大学 10年目を迎えた小大連携食育プログラム「『まごはやさしい』を作って食べよう」

平成29年2月14日（火）から17日（金）の4日間、神戸市立こうべ小学校の5年生4クラス約130名を対象に小大連携食育プログラム「『まごはやさしい』を作りて食べよう」をテーマとした調理実習をポートアイランドキャンパスの調理実習室で行ないました。

このプログラムは、神戸女子短期大学 食物栄養学科の西川 貴子教授が中心になって、児童への食育・健康教育を目標として行ない、平成19年度に開始し平成28年度で10年目を迎えました。

調理実習では、テーマの「ま（豆類）ご（ごま）は（わかめ・海藻類）や（野菜）さ（魚）し（しいたけ・きのこ類）い（いも類）」の食材を全部使った、「一汁二菜 + デザート」を作りました。

このプログラムは、開始当時から、和食の伝統を伝えることも大きな目的にしてきました。平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたこともあり、和食の栄養的に優れた点や健康に良い点、季節感を大事にしていることなど和食の素晴らしさをしっかりと伝えています。調理実習の前には、同学科の平野 直美教授が小学校で、「『病気』を防ぎ『元気』を育てる食育」をテーマにした授業も行ないました。

栄養教諭を目指す食物栄養学科の2年生の学生4名が交替で調理方法、安全に関する注意事項を説明しました。同学科の1年生は、調理台ごとに8班に分かれて調理のサポートを行ない、小学生が積極的に楽しみながら調理できるように、細心の注意を払って見守り、アドバイスをしました。

楽しく試食をした後は、審査員として配置された学生が担当のグループの評価をして、友達との協力が素晴らしいこと、料理が美味しくできたことなどの感想を述べました。

最後に、こうべ小学校の担任の先生方や栄養教諭の先生から、調理実習の様子、料理の出来栄えなどの講評がありました。

このプログラムに参加した栄養教諭を目指す学生にとっては、児童を指導するという貴重な体験が、大いに勉強になりました。本格的な和食を初めて作った小学生にも和食に対する関心を持つきっかけになり、思い出に残る調理実習となつたことでしょう。

メニュー

主食	えんどう豆ごはん
主菜	ブリ大根
副菜	ほうれん草とエノキダケのごま和え
汁	わかめとサツマイモのみそ汁
デザート	きな粉あめ



調理方法を説明する学生



調理実習の様子



西川貴子教授と平野直美教授と食物栄養学科の学生で記念撮影



小学生からのお礼の手紙

神戸女子大学・特別講義&オープンカレッジ特別企画講演会 こうじ屋ウーマン 浅利 妙峰 講演会

神戸女子大学・神戸女子短期大学の母体である学校法人行吉学園は、教育・研究資源を地域に還元することを目的に、語学講座、教養講座、健康講座、古典芸能研究センターと共に開催する特別講座など市民向け「オープンカレッジ」を三宮キャンパス神戸女子大学教育センターで開講しています。

平成29年は「オープンカレッジ」の開講15年を迎え、特別企画として昨今の糀ブームを巻き起こした浅利妙峰氏による講演会を開催し、その前日にも、ポートアイランドキャンパスにおいて学生を対象とした特別講義を行ないました。

麹と糀について

麹 米・麦・大豆などから作られるこうじ全般をさす。麹は中国から伝わった漢字

糀 米からできたこうじ。白い菌糸が蒸した米に花が咲いたように見えることから日本で作られた漢字

○ 神戸女子大学特別講義 平成29年5月19日(金)

演題 「発酵食品・人類の食文化遺産 - 日本の伝統食: 糀のチカラ」

共通教養科目「衣・食・住 I (世界の食文化)」(梶原 苗美教授・松本 衣代准教授担当) の時間に特別講義は行なわれ、健康福祉学部の1年生を中心にその他特別に聴講を希望する学生約50名が受講しました。

浅利氏は、麹菌が生み出す豊富な栄養素を含む味噌・醤油・酢などの発酵調味料で調理された日本食は、素晴らしい健康食であると述べ、麹の三大消化酵素の働きについて、甘酒、玉子焼きなどの作り方とあわせて分かりやすく解説し、麹に含まれる酵素がいかに体内で有益な働きをするか講義しました。



浅利妙峰氏の特別講義の様子



学生から授業の感想を聞く浅利氏

○ オープンカレッジ特別企画講演会 平成29年5月20日(土)

演題 「糀のチカラ～食べることは生きること～」

特別企画講演会は午前と午後の2回開催し、全体で約180名の市民の皆さんが出席しました。

浅利氏のユーモアを交えた軽妙な語り口に聴衆は惹き込まれ、メモをとる姿があちらこちらに見られました。講演後には予定時間を越えて会場からの質問が続きました。



特別企画講演会の様子



講演会終了後のサイン会で著書にメッセージ入りのサインをする浅利氏

浅利氏は、自身が江戸時代の文献にヒントを得て甦らせた塩糀や日本の伝統文化である発酵食品作りの知恵を次世代、世界中に伝え、糀で人びとを元気にして命を輝かせたいと述べ講演を終えました。両日とも受講者からは大きな拍手がおこられ、日本食の素晴らしさを再認識し発酵文化を継承する大切さを感じる講演会となりました。

平成28年度の繊維製品品質管理士(TES)の資格試験に合格

繊維のスペシャリストとして評価の高い一般社団法人日本衣料管理協会が認定する資格「繊維製品品質管理士」(以下TES)に、平成28年度は神戸女子大学家政学部家政学科の2年生1名、3年生3名、4年生1名の合計5名が合格しました。同年度は2,731人が受験し、合格者は493人、合格率18.1%という難しい試験でした。

「繊維のプロ」として消費者に供給される製品の品質・



繊維製品品質管理士(TES)の資格を取得し、表彰も受けた学生たち

性能の向上を図り、品質に関する消費者の要求を業界に伝達するパイプ役も担うTESの資格は、繊維・アパレル業界では高く評価される資格の一つとなっています。

TES受験者のほとんどは、繊維・アパレル業界、消費者センター、百貨店などで働く人が占め、トラブル事例や苦情対応といった現場の経験がない学生が合格するためには相当の努力が必要です。

5名の合格者のうち4名の学生が、就職活動の始まる3年生までにこの資格を取得できたことは大変意義のあることで、学内の平成28年度に顕著な功績を収めた学生を対象とする表彰も受けました。

家政学科では「被服構成学」「被服管理学」「繊維材料学」といった被服や繊維の基礎的専門科目や高度な繊維製品の品質管理を学ぶ「繊維製品品質管理」を開講していますが、資格取得を目指す学生のために特別講習会を年に数回行ない、バックアップを続けています。

3年連続! 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28年12月18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(食品開発) 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の3年生(当時)の福富愛さんが、特に優秀な成績を収めた合格者に贈られる優秀賞を受賞しました。

福富さんは、食事と健康の関係について知識を深め、幅広い年代の人びとに食育活動を行ない「食」と「栄養」の正しい情報を伝えたいと思っています。「食品学」「栄養学」「食品衛生学」のさらに幅広い知識も身につけ、実践的な管理栄養士になるためフードスペシャリストの資格も取得することにしました。

特別養護老人ホームでの給食経営管理の臨地実習では、一人ひとりの入居者に合わせた食事が栄養面に加え、盛り付けにも気を配るなど細やかな心遣いで提供されるのを目の当たりにしました。食事が高齢者を支える重要な要因になっていることを実感し、管理栄養士として高齢者施設で働きたいと思うようになりました。現在は、卒業論文の作成や管理栄養士国家試験の合格を目指し、日々勉学に励んでいます。



フードスペシャリスト委員会の教員(右から林利恵子准教授、後藤昌弘教授、清水典子准教授)と中島寅良学長も一緒に受賞を喜びました



学習中の福富愛さん

(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ます。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なわれている