



Nishikyushu University

健康だより

Department of Health and Nutrition Sciences



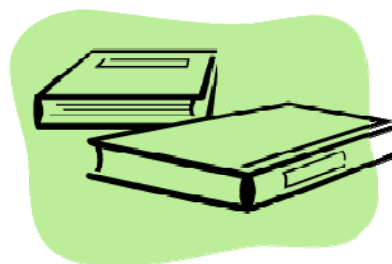
教育と研究にとりくむ健康栄養学部

健康栄養学部長 柳田晃良教授

平成26年4月、西九州大学健康栄養学科は、健康福祉学部から健康栄養学部へと名称を変え、新しい船出をしました。

新しい学部では、医療人としての倫理観と優しさ、思いやる心を持った人間性と主体的に考える力を備え、栄養・食生活を通じて生活の質の向上や豊かな生活の構築に貢献できる人材を養成します。この達成のために、入学から卒業まで、きめ細やかな教育が実地できるように教育体制を整えています。その成果としての国家試験合格率アップは同然のことながら身に付けた専門知識を生かせるような就職先の開拓も行っています。

大学では教育と並行して研究も行っています。地域のための研究、世界に通じる研究など、それぞれの専門を持つ教員が多彩な研究を行っています。地域に根差した地域のための大学として、ますます進化する予定です。



大学行事（入学式及び新入生研修会）

平成26年4月4日（金）に佐賀市文化会館にて平成26年度西九州大学入学式が執り行われました。今年度より健康福祉学部 スポーツ健康福祉学科、子ども学部 心理カウンセリング学科の新入生を新たに加え、まさに新しいスタートを切った入学式となりました。

また、健康栄養学科では4月9日（水）に、新入生が早く大学に慣れるためのオリエンテーションの一環として、在学生（4年生）を交えた新入生研修会も実施しました。この研修会では、自己

紹介や大学施設（教室や実習室等）の案内等を通じて、クラス内での友人作りや先輩学生との交流を実施しました。そのためか、最初は緊張していた新入生も研修会が終わるころには、リラックスした笑顔がみられるようになっていました。



2014年4月号

目次

| | |
|-------------------|---|
| 教育と研究にとりくむ健康栄養学部 | 1 |
| 大学行事（入学式及び新入生研修会） | 1 |
| 教員・研究紹介 | 2 |
| 授業紹介（調理実習Ⅰ） | 2 |
| 在学生の活動紹介（ネパール紀行） | 2 |



教員・研究紹介

○新任の先生紹介(園部ニコル先生)

(English)

NICOLE SONOBE

I was born in Brisbane, Australia. I started learning Japanese when I was a junior high school student and I first came to Japan when I was a university student. I love Japan and I love Saga. English is fun and very important for communicating with people around the world. Watching movies and listening to music are good ways of improving your English. At Nishikyudai you can be friends with exchange students at Englunch, go on short study trips and long exchanges to other Universities. Come and join us!

(日本語)

園部ニコル

私はオーストラリアのブリスベン出身です。中学生の時

から日本語を勉強し始めて大学生の時に初めて日本に来ました。日本も佐賀も大好きです。英語はとても楽しいです。そして、世界中の人々とコミュニケーションをとるためのとても大切なツールです。英語が上手になりたいなら、英語で映画を見たり歌を聞いたりする方法をお勧めします。西九州大学ではイングランチ(英会話クラブ)で留学生と友達になったり、短期や長期の留学制度で、率先して国際交流の場をもうけています。一緒におしゃべりしましょう!



授業紹介(調理実習Ⅰ)

調理実習Ⅰは、実習を通して食べる人に満足してもらう食事を作るのに必要な技術とその裏付けとなる理論を身につけることを目標に開講されています。食品の性質に応じた調理法を知り、調理技術を身につけます。具体的には、正しい計量の方法や切り方の基本、出汁のとり方、茹でる・煮る、蒸す、炒める、揚げるなどの調理の基本操作を基礎から学んでいきます。

<学生の感想>

○調理実習Ⅰでは、米の炊飯、非加熱調理から始まり、湿熱調理の煮る、蒸す、乾熱調理の焼く、揚げると基礎の部分から学べる感じがしました。実習前の講義で調理法から調理工程、衛生管理まで理解しやすく説明して頂けるので1つ1つの作業や実習全体の流れがスムーズに進む調理実習だと思いました。

(福岡女子高校卒業 U.Y.(調理師免許取得済み))

○私は日頃から全く料理をしておらず、高校も普通科の学校だったので、大学から調理や栄養の事を学ぶのには、不安がありました。しかし実際の授業では、調理の手順や方法などを一から詳しく教えてくださり、心配する必要はありませんでした。家でもやってみようという意欲が生まれ、楽しく授業を受けています。(小城高校卒業 K.O.)



在学生の活動紹介(ネパール紀行)

○横尾ゼミ

私たちは横尾ゼミの卒業研究(途上国の子どもの栄養問題)の現地実習のために春休みをネパールで過ごしました。

実習内容は現地の貧しい子どもの保育園での給食作りの手伝いとおやつ作りでした。おやつは「野菜を使った栄養価の高いおやつ」を目標にして、かりんとうや蒸しケーキなどを作りました。味もおいしくでき、子どもたちや先生にもおいしいと好評でした。保育園の厨房は狭く、電気もなく、包丁も切れ味が悪く、ガスは火力が弱く、日本の環境からは考えられないような状況でした。こんな中で調理員さんたちは毎日大量調理をされていたので、凄いなと実感しました。

ネパールの子もたちは日本の同じ年の子どもより小さくて栄養が足りないことが一目でわかるほどでした。街全体が毎日

14時間停電でした。水道が無く共同水汲み場を利用する家も多かったです。日本との環境の違いを実感しました。きちんと栄養面を考えた食事を提供することで子どもの栄養状態はよくなると思いますが、途上国の栄養問題は、貧困だけでなく知識やインフラも関係することを実感しました。(4年 太田茉里:福岡県立三潴高校卒業)

