



# College report

vol.9  
2013.6

臨時号

## 東京聖栄大学報



### 学校法人東京聖栄大学 新体制

第1回東京聖栄大学附属調理師専門学校  
入学式



園長と園児たち

### ● C O N T E N T S ●

理事長・学長挨拶.....	2	附属調理師専門学校長挨拶／	
学部長・学科長挨拶.....	3	附属わたなべ幼稚園長挨拶.....	4

# 学校法人東京聖栄大学新体制 専門学校校名変更

福澤美喜男学長は大学新設後、2期8年間務められましたが、平成25年3月末日を以って学長職を退任する旨昨年秋に表明されました。このため、学内規程に従い学長候補者推薦委員会を設置し、所定の手続きを経て、次期学長に松本信二 本学教授（学部長）が選出され、その後開催の理事会で承認されました。新学長の任期は、平成25年4月1日から4年間となります。これに伴い学部長等の選任も行われ、平成25年度は重任となりました。福澤理事長のもと大学は新体制でスタートいたします。

## 役員紹介

理事長	福澤 美喜男	
常務理事	松本 信二	岡本 昭次
	小林 壯一	
理事	平澤 正男	高橋 成彰
	郡 莊一郎	鈴木 忠義
	渡邊 悟	
監事	飯島 満信	中村 甫尚

(平成25年4月1日現在)



## 理事長挨拶 福澤 美喜男

大学創設以来、理事長・学長を兼任してきましたが、一昨年の第三者評価で「すべての項目が基準を満たしている」という評価を頂いたことから、大学の基礎はほぼ固まったと考えたことと、3月で学長の任期が満了することから、昨年9月の理事会に次期学長の選出をお願いしたところ、松本信二教授が第2代学長に選出され、今年度から松本信二新学長のもとで大学が運営されます。現在建築中の7号館は8月に完成し、後期から主に食品学科の授業を行います。今後は4号館、5号館のバリアフリー化と共通教育センター、教職教育センター、教養系の研究室の設置等校舎の改修を行う予定です。

併設校だった聖徳調理師専門学校は4月から東京聖栄大学附属調理師専門学校に校名変更をしました。今後は大学と密接に連携して調理師の養成を行います。

わたなべ幼稚園は「食育」を中心に教育を行っていますが、給食施設が手狭であり、給食施設と園舎の一部を改修することも考え、できれば将来は幼保連携型こども園にすることも考えております。

結びになりますが、学校運営に当たるのは職員です。職員の学校運営に対する意欲と行動力は極めて重要です。その為にも職員は常に情報を共有して一丸となって学校運営に当たって頂くことをお願いして、挨拶と致します。

## 学長就任の挨拶

# 「無信不立」学長の信頼と大学の発展

## 学長 松本 信二



今年度から東京聖栄大学の学長に就任することになりました。歴史のある本学園の学長には優れたリーダーシップを備え、学内事情に精通した方の就任が適任であり、私とその条件に適っているとは決して思っておりません。しかし、ご推挙いただき、お受けした以上微力ながら本学の充実・発展のため努めさせて頂く所存です。

本学は栄養教育機関としての歴史は約60年と長いものの四年制大学としては開学9年目を迎えたばかりです。私自身開学時から携わってきましたが、初めの5、6年間は厳しいものがありました。大学名を変更ということとその名前が一般に浸透していなかったことや少子化現象の影響もあり、特に食品学科の定員を確保することが難しく、その影響で全体の定員割れが続きました。しかし、管理栄養士の国家試験の合格率が1期目こそ約50%と低迷したものの僅か3期目にして全国平均を上回る結果を出したことなどもあり、受験生の増加が見られるようになり、25年度には収容定員を充足する結果を挙げる事が出来ました。全国の私立大学のうち定員割れが45.8%（日本私立学校振興・共済事業団 24年調査）を数える中、年々増加の傾向にあることは有り難い事であり、この流れを絶やさず、より魅力ある大学作りを推し進めることが肝要と考えております。

本学がこのように年々充実の方向に向かっていることは教職員、学生、保護者の方々を始め、関係各位の御支援によることは当然のことながら、リーダーとして全体をまとめこのような成果を挙げられた福澤美喜男前学長の手腕に敬意を表すところです。

今、大学は質の向上を求められています。学生の学力の向上を図ることは当然のことであり、そのための教員の指導力の向上、研究の促進、施設の充実等々やらねばならないことが山積しております。これに対して本学では教育理念に則し、「健康・栄養・食品に係わる職業人の養成」を教育成果とし、「社会貢献機能（地域貢献、産学官連携、国際交流等）」の充実を図るよう努めております。また同時に学生諸君には本学の教育の姿勢を表した「熱意、誠意、創意」の精神を理解させ、人間性の優れた人材の育成を進めてまいります。

新しく学長という責任ある立場になり身の縮む思いですが、「信無くば立たず」をモットーに誠意を尽くしてまいります。皆様方の一層のご支援とご鞭撻をお願い致します。



### 大学システムの構築に向けて

健康栄養学部長  
阿左美 章治



東京聖栄大学は「食と健康を育む人材の育成」を目標に、この4月に開学9年目を迎えました。この間、管理栄養学科では、管理栄養士免許を取得し、健康づくり、保健・医療・福祉等の分野で広く活躍できる栄養人教育を、食品学科では食品産業界のサイエンス・ビジネス分野で活躍できる食の専門家（食品技術者）の養成教育を進め、多くのエキスパートを輩出してきました。

本学健康栄養学部は、健康・栄養を軸に、食の提供と利用を意識して両学科が共存する教育に特徴があります。ところで、中央教育審議会は卒業するまでに学生が最低限身につけなければならない能力を「学士力」と定義しています。また、平成24年8月の答申では「新たな未来を築くための大学教育の質的転換に向けて」で教育・研究の質の保証をより一層高めるために、大学に質的な転換が必要であることを示しています。このことより本学においては、本学の存在意義を明確に規定するという趣旨で、「本学が目指す機能別分化」を「栄養・食品専門分野の研究・教育」機能を軸に「健康・栄養・食品に係わる職業人育成」を教育成果とし、「社会貢献機能（社会貢献等）」に繋がる大学システムの構築をすすめています。本学の使命・目的を踏まえ、教育研究活動のさらなる改善と向上を図り、社会に貢献できる人材の育成に教員一同努めてまいります。

### 「食と健康」の新しいステージに常に対応

管理栄養学科長  
田所 忠弘



皆さん、こんにちは！「食と健康」は一般的にも大変理解しやすい言葉ですが、大学で学ぶとなると実に奥深く興味を湧くものであることに気づかされます。まさに生活と暮らしを実践しながら恙無く一生を過ごすために誰しもが大切にしなければいけないものです。さて、本学科は「食と健康」を管理栄養士が関わる分野から追究しています。現代は高度な医療と連携、対応した「食と健康」、すなわち平均的集団対応型の栄養学から遺伝子レベルを踏まえた個人対応型、よく聞くテラーメイドの栄養学に移行している時代です。しかし、一方では、食環境の急速な変化と食の多様化から個人の健康を確保することも単なる食習慣の継承だけでは対応困難とも言え、ここに食を「個」と「全体」から捉え、それも科学的な「理」を当てはめながら専門的に勉学、実践的にも修得できる場として本学科の存在意義があります。学科の学生全員がこの意義を十分に理解して、「食と健康」に関する専門の大学としての良さも大いに活用し、さらに管理栄養士国家資格も取得して社会の要請に充分応えることができる自信ある管理栄養士に巣立ってもらえるものと教職員一同確信しています。どうぞご支援のほど宜しくお願い致します。

### 産学連携を軸とする教育・研究の活性化

食品学科長  
丸井 正樹



新学長、新学部長、新管理栄養学科長の3名が新任となり、平成25年度の新体制がスタートしました。食品学科は学科長が2期目に入り、この新しい体制のもとで新たな意気込みをもって数々の課題に取り組むこととなります。もとより食品学科の教員は教育に熱心であり、学生生活支援にも努力を惜しみません。学生たちもこれに応じて、総じてまじめに勉学に励んでいます。この良き雰囲気を保ちつつ、さらに充実した教育を行うためには学科の体制を整え、その運営を適正に行うことが望まれます。やるべきことは山ほどありますが、食品業界で役に立つ人材の育成を目標に掲げている本学科としては、企業との連携に力を入れたいと思います。キャリア教育を進める上で必要であることは勿論、教員の研究活動の活性化にもプラスになります。

建学以来8年を経て、ようやく学科としての形が見えてきましたが、これからの松本学長体制4年間で、完成された食品学科の構築を目指す所存です。この間に卒業生諸氏の社会での活躍により本学の名声が高まることを期待します。

# 東京聖栄大学附属調理師専門学校になって考えること



校長  
平澤 正男

「長年、食物関係の学校で何を支えにやってきたのだろうか」と、ふと考えることがあります。暫く暗中模索をする中で、「調理」という人間生活に必要な事象を追求することで、そこに価値を見い出してきたのかも知れないというおぼろげな結論に至りました。

本来、人間が人間でありたいと願うのは健康で長生きをしたいと願う切実な気持ちの現れですが、これは国民が生涯にわたり健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことを目的とした食育基本法の本質でもあります。その根底にある食生活の果たす役割について考えると、日本は食生活の問題を蔑ろにしてきた経緯があります。それは食糧問題そのものです。島国である日本の自給自足率が40%以下という大変危うい綱渡りを続けていることが考えられないことなのです。ただ、今回日本はTPP（環太平洋経済連携協定）に参加を表明し、食糧問題を含め日本のより良い将来を模索しようとしており、これからの食の分野での進展に期待をしたいところです。

さて、前述した「調理」と「食」について身近な問題から考察すると、本学は基本的に大学も専門学校も「食」に関する教育を施しており、栄養士と調理師という国の定められた免許を取得出来（但し、管理栄養士は国家試験合格によって取得）、共に外食産業など飲食業界に大きな関わりを持ち、医療分野（病院給食）などでも活躍しています。職場としては（飲食店などは除く）集団調理の業務などは同じ目線である筈なのに、多くの職場で不思議なことに二つの職域が一体化しない現象があります。近年、管理栄養士の業務を別格視した行政指導もあり、益々乖離傾向にあります。栄養と調理が真に一体化してこそ協力関係の強化につながる筈であり、国の将来を見据え、また長寿社会の今だからこそ二つの要素が一体化して真価が発揮されなければならないと思います。そのことを提起し、今回の大学附属への移行に関わる所感と致します。

# 新年度に向けた保育の取り組み



園長  
萩原 和代

4月入園式早々の頃は園児たちの賑やかな泣き声や、保護者の方々の不安な表情などで、混沌とした状態が続く日々でした。

4月後半から少しずつクラスの落ち着きも見られ、待望の給食が始まりました。

もちろん一日目はお母さんの作ってくれたお弁当。お子さんの嗜好や食量など、これから一緒に給食を食べながら食育指導をしていく担任には見逃せない大切な一日です。

そして二日目は皆の大好きなカレーライス。本園のカレーはルウから作る手作りの味で、月に1度くらいのペースで出てくるメニューですが、ビーンズカレー、根菜カレー、ピーマンなどが入った夏野菜カレー、チキンカレーなど種類も豊富な人気メニューの1つで、卒業していった園児たちの懐かしの味になっているようです。

今後、給食指導をして行く上で、毎日繰り返しられる給食の楽しさと、嫌いなものでも挑戦してみる気持ちを園児・教職員で共感しながら、心のこもった指導をしていきたいと思っています。

また、昨年度から導入した調理器具が野菜などの旨みを十分に引き出すことが出来、給食に携わる職員の新たな献立作成への取組みの一助となっています。

本園の自校式給食の良いところを最大限に活用し、園児たちの食育指導に一層の努力を傾注したいと思っています。