

聖栄会だより

学校法人オリムピア学園

創立六十周年記念式典

母校の創立者である渡邊正助・富久子両先生が新小岩の地にオリムピア洋装学院を開校してから早、六十年の歳月が流れ、昨年五月三十一日に記念式典並びに祝賀会が開催されました。

六十周年記念事業として、渡邊正助・富久子両先生のレリーフが完成

しわたなべ記念館玄関ホールに掲額されました。母校にお越しの際は是非ご覧下さい。

母校は四年制大学として本年完成年度を迎え、益々の発展を聖栄会では願っております。



聖栄会会長
荻野 薫子

ごあいさつ

昨年は、学校法人オリムピア学園創立六十周年記念にあたり、記念事業として、学園創立者である渡邊正助・富久子両先生のレリーフを作製し、わたなべ記念館に掲額するという計画を福澤学長先生より伺いまして、日頃より、校門内に胸像が御一緒にないことを心寂しく感じ、足の遠のく思いをいたしました。皆様も同じ思いをなされておられたことと思います。学園より、この記念事業に聖栄会にもご寄付願いたい、とのお話がありました。聖栄会でも卒業生の気持ちを込めて、この事業に参加致したいと思ひまして、お知らせ致しましたところ、皆様より、本募金の趣旨に御賛同下さいまして、多大な御寄付が寄せられました。そしてレリーフをわたなべ記念講堂に掲額することが出来ました。ここに、深くお礼を申し上げます。御来校の折には、お立ち寄り願いますと、渡邊正助・富久子両先生がお待ちになられております。学園の名称も学校法人東京聖栄大学と変更になりました。益々学園は発展の途をたどっております。

国内の相次いだ食品不祥事で、消費者の不信が高まった折、こんどは予先が、中国製冷凍ギョウザによる中毒事件が世の中を走り、中国製食品に向けられた。次々と思ってもなかつた、色々な事件が明るみになり、食に関する衝撃を受けています。企業には改めて、責任を持って、安全な食品を提供してもらいたいものです。また、私達も、各国のさまざまな商品に、しっかりと目を見回していかなければならぬと思います。聖栄会会員の皆様、このような、気の休まる暇のない中で、の御活躍のため、お体には十分お気を付けなすして下さい。御案じ申し上げております。

「聖栄葛飾祭」開催される

11月10日、11日「聖栄葛飾祭」が「食からはじめるエコロジー」をテーマとして行われました。学園創立 60周年にあたる記念の年ということで、記念イベントとして評論家 山田五郎氏の講演、大学と学友会「エコロジー」共同企画 映画「不都合な果実」上映など、さまざまなイベントが開催されました。

今年度も聖栄会は、恒例のもちつきに協賛参加し、またお茶席を設け、同窓生同士の歓談の場となりました。



平成20年度聖栄葛飾祭は11月8日～9日開催です

発行 東京聖栄大学同窓会
聖栄会
編集 東京聖栄大学
聖栄会本部事務局

〒124-8530
東京都葛飾区西新小岩1-4-6
TEL 03-3692-0211 (代)
<http://www.tsc-05.ac.jp/seieikai/index.html>



理事長・学長
福澤美喜男

聖栄会の皆様へ

春の日差しも日一日と濃くなる今日この頃ですが、会員の皆様には日々ご活躍のことと存じます。大学も開学以来四年目になり、今年度は完成年度の年を迎えました。短大から大学へ移行して、大学の組織は一応整いました。が、中身となると一朝一夕に変わるものではありません。名実共に大学になるためにはまだ相当の時間がかかると思いますが、大学は着実に進化しております。

ご承知の通り、昨年は学園創立六十周年を迎え、創立記念日の五月三十一日には記念式典を行い、教職員の永年勤続表彰や記念事業として創立者の渡邊正助・富久子両先生のレリーフを「わたなべ記念館」(旧橋寮の跡地に五十周年記念事業で建立した体育館兼講堂)の正面玄関に掲額致しました。なお、レリーフの写真は聖栄会のホームページに掲載されています。更に六月には皆さんが慣れ親しんできた「学校法人 オリムピア学園」の法人名が「学校法人 東京聖栄大学」に変わりました。

今年から四年生が誕生し、ようやく大学の体をなしますが、少子化の影響を受けて学生募集には苦戦しております。管理栄養学科は比較的応募する学生が多いのですが、食品学科の応募状況は楽観して見なくてはなりません。

最後になりますが一つだけ苦言を呈します。それは聖栄会のホームページが一年以上経つても内容がほとんど変わらなことです。同窓会の台所事情は判りませんが、この情報化時代に他の予算を切っても、ホームページを刷新し、会員に最新のニュースを流すのが第一義と考えますか、如何なものでしょうか。役員会で検討してみてください。

出来る状況ではありません。現在食品学科では完成年度後の学科改組に向けて、カリキュラム改正を行っております。

新構想ではコース制にして、食品科学コースとフードビジネスコースにし、前者は食品産業で活躍できる技術者を養成するコースとし、後者は食品の流通の分野で活躍できる人材やフードビジネスに携わる小規模店の後継者を養成するコースを考えています。同学科では、昨夏には一年生が恒例のフィールド研修を長野県で行い、九月には二年生を中心に希望者が海外研修(タイの食品加工会社の視察)を行いました。三年生は希望者がインターンシップを行い、食品関係の会社等で研修を行いました。

管理栄養士学科の現在の三年生は四月から本格的に病院、保健所、給食施設及び社会福祉施設等で臨地・校外実習が実施されるほか、来春の管理栄養士国家試験に備えて、受験勉強に取り組んでいきます。また、一・二年生は主に解剖生理や生化学などの専門基礎教科の学力の向上を計っています。なお、現在管理栄養士国家試験を受験する本会員の数は他の大学・短大の卒業生に比べて多いので、働きのながら受験をする会員の皆様に同窓会として何らかの手助けが出来ればよいと思っております。

平成十九年度 定期同窓会開催

平成十九年度聖栄会総会が、六月三日(日)、東京聖栄大学に於いて開催されました。

田島氏(専七)の開会の挨拶で始まり、永野氏(短三)と浦野氏(短十二)が議長に選出され、議事に入りました。

荻野会長(専二)より次のような挨拶がありました。

「先日、学校法人オリズムピア学園六十周年記念が行われました。それにつきましても皆様から多大なご寄付を願いまして、一千万円以上になったようです。同窓会からも百万円寄付いたしました。六十周年記念は渡邊夫妻のレリーフを作成されました。

また、聖栄会のホームページがリニューアルされました。ホームページで事業内容などいろいろご案内することになりました。

ので、聖栄会各種の催しにご参加願いたいと思います」

引き続き、報告、議事と進行されました。

荒木氏(短九)から平成十八年度事業報告、篠原氏(短三十三)から十八年度会計報告があり、会員の拍手を以て承認されました。続いて十九年度事業計画案と予算案が提出され、それぞれ承認されました。

役員改正に伴い、新役員が選出されました。

会 長 荻野 薫子(専二)
副会長 森 民子(専一)

総務	田島 敬(専7)
庶務	荒木 裕子(短9)
	山本 直子(短21)
	内堀 恵子(専9)
	溯辺 真紀(短32)
	高橋 涼子(短33)
	飯田真由美(短37)
	吉田真知子(短38)
	板橋美智恵(専6)
	高木 史恵(短31)
	牛澤 良美(短27)
	中尾 祥子(短37)
書記	
会計監査	



第十九回 食文化研究会開催される

第十九回食文化研究会は、参加者二十二名で、東京白山の「ヴォーロ・コズイ」にて開催されました。重厚でシックな店内での会食は楽しいものでした。今回の食文化研究会は、北イタリア料理についての研修で、食文化研究会だけのオリジナルメニューを準備していただき、一皿、一皿丁寧に解説をしていただきました。中でも日本ではあまり食することの出来ないコテキーノという北イ

タリアに古くから伝わる料理を出していただきました。初めて口にする料理の感想は様々でしたが、参加者の皆さんはおいしく頂いたようです。料理の終盤に西口シェフが各テーブルを回り質問に応じてくださいました。参加者の皆さんはしきりにメモを取ったり写真に収めたりと非常に熱心で、意義深い研修会となりました。



デザート



コテキーノ

平成二十年度 定期総会開催のご案内

平成二十年度の定期総会ならびに懇親会を左記の通り開催いたします。

記

◎日 時 六月一日(日)

定期総会 十一時から

懇親会 十二時から

◎会 場 総 会／東京聖栄大学別館四階会議室

懇親会／多目的ホール

◎懇親会費 一〇〇〇円

なお、懇親会は本年も昨年同様多目的ホールにて開催いたします。皆様お誘い合わせの上、お気軽にご参加下さい。
(同封のがきで五月二十五日までにお申し込み下さい。欠席の場合でも必ずご投函下さい)

第二十回食文化研究会開催について

記

食文化研究会も本年で二十回を迎えます。本年は二十回記念事業として、バス旅行を計画いたしました。コースは古い面影を残す町並みが美しい佐原を訪ね、酒造工場を見学します。その後、昼食はイタリア料理の名店レストラン・カステッロにてコース料理をいただきます。カステッロは地元で採れた有機野菜を使った体に優しいイタリア料理で、山田遼一郎シェフのオリジナルメニューです。その後、庭園の美しい川村記念美術館を訪ねシャガールなどの名画を楽しみたいと思います(シイタケ狩りも予定しています)。是非皆様奮ってご参加下さい。

日 時 十月五日(日)

集合場所・時間

東京聖栄大学 九時集合

参加費 九八〇〇円

(バス代、カステッロ食事代、入館料、シイタケ狩り、保険代込み)

コース

新小岩―佐倉シイタケ狩り―佐原酒造工場見学―佐原町並み散策―佐倉カステッロにて昼食―川村記念美術館見学―新小岩

募集定員 四十名

(定員になり次第締め切りますので、お早めにお申し込み下さい)

※参加ご希望の方は東京聖栄大学食品学第二研究室・荒木までお申し込み下さい。詳しい案内書を送付いたします。

電話 〇三二六九二一〇二二一

(内線一四五)

同窓生通信

四十五年ぶり夢の同級会

専門七期

伝宝 秀子（旧姓 永井）

平成十九年六月、忘れることの出来ない素晴らしい再会がありました。聖徳栄養専門学校第七期生の同級会が四十五年ぶりに水戸で開催されたのです。参加への呼びかけは水戸近郊在住の方々を対象にしたようです。

幹事の中間猛夫さん、益子ミチ子さん、鹿野島好美さんは水戸にお住いで、それぞれお仕事をなさりながらお世話を下さいました。はたして参加してくれる方がおられるかどうかの不安もあったようです。ご案内六十七通を出されたようですが、三十四名もの多くの参加者が集い、凄じ盛り上がりでした。

同級生はいいものですね。何十年と逢っていないでも、逢えば話が弾んで尽きることなく、想像以上の楽しさと懐かしさがありました。

想えば十八の歳にお互い栄養士をめざし夢と希望を抱いて聖徳の門をくぐったのです。お国言葉の飛び交う教室で共に学び楽しい青春時代を過ごし、卒業後はそれぞれの道を歩み今日に至っておりますが、その間のお話や懐かしい思い出話、色々な分野で活躍されたお一人お一人の様子などをお聞きすることができました。現在大半の方はリタイアされておりますが、今なお情熱を燃やし現役で頑張っておられる方もおられました。

日帰りということもあり、あつという間のお別れになりました。「四十五年目にお逢いできるとは思っていませんでした」「二度とお逢いできるとは考えてもいなかった友と夢の

様なひと時を過ごせました」「皆さんから頂いた元気でこれからも頑張りたい」などと、喜びや感激の声が多く聞かれました。

せっかく来たのだからと、一泊した十二名は、幹事さんに日本三公園の一つである水戸の「偕楽園公園」を案内していただきました。面積は三百ヘクタールもあるそうです。とても回りきれぬものではありましたが、何処までも続く梅林や、みごとで美しい孟宗竹林、国指定重要文化財など日本ならではの佇まい、雅な庭園に歴史の重みを感じつつ、別世界を堪能することができました。

今回このような楽しい機会を作って頂き、何から何まできめ細やかなお世話を頂いた幹事の皆様に大いに感謝をし、再会を誓ってお別れとなりましたが、その日迄お互い元気で過ごしたいものです。後日幹事さんから送って頂いた写真を見て、皆さんの素晴らしい笑顔は青春時代そのままだと思います。

常日ごろ、母校と聖栄会のますますの、ご繁栄を心からお祈り申し上げます。



あれから三十年 そして今

短大十二期

松山みよ子（旧姓 吉岡）

昨年、卒業してからなんと三十年ぶりに、母校を訪れました。

友からの誘いで、「定期総会をしましょう」の言葉に促され、当時の食品科学部のメンバー五人と定期総会に参加したのでした。懐かしいその場所には、近代的な新しい校舎が建てられ、私たちを迎えてくれました。私は、この学校を二回卒業しています。

一回目は、昭和四十九年三月夜間二部において、中学校教諭二級（家庭科）の免許を頂き、二回目は、昭和五十一年三月昼間一部において、栄養士の免許を頂きました。四年間ここで学んだ若き日の歲月。今の私のはじめの一步がここにありました。

当時の夜間部は、女性ばかりでなく男性もいました。クラスも三クラスあり百二十名もの人が、夕方六時から九時ごろまで学び、何もかもが新鮮で楽しかった授業を思い出します。教職科は、二十名の少人数でしたが、まとまりのある良いクラスでした。担任の樋口み先生は、厳しさの中にいつも笑顔で心配り、気配りのあるやさしい方でした。



本としたい大人の先輩方といっぱいでした。卒業の時に頂いた色紙「心清ければ楽しき事多し」、この言葉は今でも我が家の家訓になっています。

二回目の学生生活、思いだすのは、部活動の「食品化学部」のことです。国立図書館に調べに行ったことや、「鶏肉の鮮度しらべ」でニワトリを飼っていたことなど、現在の学園の理事長であります福澤美喜男学長、そして荒木先生には、色々とお手数をかけ失態したことなど、学園生活の楽しかったことと同時に懐かしい思い出です。

そして今、わたしは、小学校の講師として教員生活を送っています。教えているのは、自然体験から学ぶ「環境教育」。もう九年目になりました。学校を卒業、同時に子供に恵まれ二児の親になりました。子育ての中で興味を持ったのは料理することと食べること。毎日の暮らしの過程において思ったことは、安全な食材を求め健全な体と心の発育に、親としてどう関わっていけば良いのかでした。

生活クラブに加入し、子供と共に行事を楽しみながら、自然の中をよく歩きました。季節を感じ木や生き物や昆虫に夢中になるわが子に、背中を押されるように、私も興味を持つていききました。その中で取れる資格に気づき、自然体験や環境に関する資格を持った環境省の環境カウンセラーも取るようになりました。そして「子ども環境講座」「エコクラブ」

「環境会議」など講師として活動し始めました。一九九九年には、千葉県女性海外派遣者としてアメリカのウイスコンシン州に派遣され、環境に関して学ぶ機会を得ることが出来ました。その頃から小学校や公民館において、地域や生活の中で、自分たちにできることから行動を促す環境プログラムの依頼が増え、今日に至っています。子どもたちと共に自然体験の中から、命のつながりや大切さを考え環境に配慮できる地球人をめざし、共に学びあい、輝いて生

きていければと思っています。最後にになりましたが、母校の益々のご発展と関係者皆様のご活躍とご健康を、お祈り申し上げます。

栄養士を振り返って

短大三十一期

中島千枝子



卒業後、私は給食会社で約十年間働きました。小児病院、百床以下の個人病院、七百床以上の総合病院、老人保健施設等に配属され、いろいろな規模、設備を持つ施設を見比べることができました。

最初の数年は厨房業務が主な仕事でした。私は調理が好きだったことと、これから先、栄養士を続けるなら調理に関する知識は多い方が良いと思い、調理師以上に何でもできるようにしようと、調理技術も学んでいきました。これにより、大きな厨房でも人の動きと時間に対する調理の進行状況等もわかるようになりました。

配属先が変わると厨房よりも事務業務が増え、発注や食数管理、献立作成、また、人員調整や後輩指導も業務に入ってきました。これらのことは、業務そのものの他に業者さんや病棟で働く方、短時間のパートタイムの方々等、内部、外部にかかわらず、様々な立場の方々との接し方

についても学ぶことができ、とても良い経験になりました。毎日とても忙しく、めまぐるしく日々が過ぎていきましたが、良い仲間にも恵まれ、とても大切な時間を持つことができました。

現在は、昨年から百床ほどの内科の病院で管理栄養士として働いています。業務にはもちろん栄養指導もあります。栄養指導は初めてだったのでとても不安になり、勉強をしなければならぬ。また普段は解っていることでも、いざ指導となると緊張のためうまく話せなかったり、話の順序が前後してしまったりして、後で落ち込むこともありました。最近はその慣れできて、指導の合間の患者さんとの会話を楽しむことも出来るようになってきました。指導内容を理解してくださった返事や表情を見ることができたり、「いろいろ教えてもらって良かったわ」とおっしゃって下さると、とてもうれしく思います。

まだまだ勉強の日々ですが、学ぶことの楽しさを感じる毎日です。

学生時代、それほど栄養士願望は無く、少しやってみようかと思いき始めてから、あつという間に十数年。専門職を続けて知識を増やしたいという思いは昔からあったので、ここまでやっていくことができたと思います。これからも私らしくマイペースで続けていきたいと思っています。

最後に、聖徳栄養短大での友との出会い、先生方との出会い、とてもかけがえなく、この学校を選んで本当に良かったと思います。東京聖栄大学の益々のご発展をお祈りいたします。

お知らせ

●平成20年度 オープンキャンパス日程

第1回	7/19(土)
第2回	7/26(土)
第3回	8/23(土)
第4回	8/30(土)

●受験相談会日程

第1回	9/27(土)
第2回	10/18(土)
第3回	12/ 6(土)
第4回	1月～2月

※聖栄葛飾祭当日受験相談
コーナーを開設します
※お問い合わせは
電話03-3692-0238
入学相談室まで

■ キャンパス通信 ■

食品学科タイ研修旅行実施される

平成十九年度の食品学科の海外研修旅行は訪問地をタイ国とし実施されました。参加者は二年生を中心にした二十八名、引率教員は松本信二教授、荒木裕子講師の二名で、七月三十一日から八月七日までの八日間に亘りタイ北部チェンマイとバンコクを訪れ見聞を広めることが出来ました。

今回の研修の目的は、世界の食料供給国として重要な地位を占めているタイの食品加工工場視察と食品市場やバザールなどの見学を通して食文化を学ぼうということでした。また、見て食べて経験してタイの文化を吸収しようと欲張りな研修でもあり

りました。

工場の視察は、わが国ではなかなか見ることが出来ない加工工程の現場を見学することができ、教科書の中では学べない貴重な体験となりました。

また、クッキングスクールで、トムヤンクンをはじめ、四種のタイ料理について学びました。現地のコックさんから教えていただいた後、実習して各グループで腕を競いあったことも良い経験となりました。

研修のほかに、寺院やエレファントキャンプなどを訪れ大いに学び楽しんだ八日間でした。



ハントラ稲作試験場での研修



フードアンドドリンク社工場見学



タイ料理講習会



サハチョール社工場見学

体 育 祭

5 月、天候にも恵まれ、体育祭が開催されました。

「100 m 走」、クラス対抗の「綱引き」や「玉入れ」、男子学生対抗の「騎馬戦」など活気あふれる体育祭となりました。最後は恒例のクラス選抜リレーに盛り上がりしました。



100m 走



クラス対抗の長縄跳び



クラス対抗の玉入れ



男子学生対抗の騎馬戦



クラス選抜リレー

一年生の国内研修

●管理栄養学科・夏季研修

夏季研修は、神奈川県河口湖方面にて1泊2日で行われました。4年間の学習内容、臨地実習や国家試験、将来めざす管理栄養士の活躍の場とその重要性などについて研修しました。平成19年度から初めて行われた研修でしたが、意見交換などが行われ、学生達はこれから学んでいく目標を再確認できたようです。



●食品学科・フィールド研修

フィールド研修は、8月上旬に長野県飯田市方面で2泊3日にて実施されました。アイスクリームづくりや五平餅づくり、野菜収穫体験、寒天工場見学などが行われ、「ものづくり」の技術と楽しさを学ぶ食品学科の学生達にとりまして、今年度も有意義な研修になったようです。

