東京聖栄大学第２期生卒業式

平成二十二年三月十五日、晴天の穏やかな日、東京聖栄大学卒業式が厳粛な雰囲気の中挙行され、第二期生一三〇名が巣立ちました。

聖栄会だより

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

ごあいさつ

聖栄会会長
荻野　薫子

昨年頃より、地震発生が気になりだして、手帳に赤印をするようになりました。今年、仕事始めの朝六時四十四分に、茨城県土浦で震度二の地震があったので、大地震が無いように願う間もなく、一月、ハイチで大地震が起きました。史上最も困難な人道危機に発展し、治安の悪化が言われていた中、二月には、南米チリ中部沿岸で、巨大地震、M（マグニチュード）八・八が発生しました。チリから日本迄は、太平洋で途中に遮る大きな陸地がない為に、津波がジェット機並のスピードで押し寄せてくるとの事、一万七千キロ離れた日本に、二十二時間かけて一直線に来て、東北地方、岩手、宮城、青森の太平洋沿岸部に一メートル二十センチ～十センチの津波が観測されたと報道がありましたが、聖栄会会員の皆様方には如何なされたかと、また、引き続きの不況の中、如何お過ごしでしょうか、ご案じ申し上げます。チリ地震は二回目で、一回目は、五十年前の一九六〇年五月、M九・五の時は、不意打ちで大きな被害が出たとの事でしたが、今回は、津波対策の防潮堤もあり、一回目のM九・五に比べて、エネルギーが十分の一程度との事でした。三月、沖縄地方にも巨大地震が起きる可能性が高いと報道されました。我が国も人ごとではない、私達も事が起きる前に、自主的防災意識の一層の向上に努めたいものです。

十五年前の卒業式、平成七年三月二十日、卒業生の遅刻がみられたのは、あの凶悪な、地下鉄サリン事件が起きた為でした。今なお、後遺症で苦しんでおられる方が多いとの事、怒りに耐えない思いです。

大卒就職内定率、過去最悪八〇パーセントと発表がありました（厚生労働省と文部科学省）。その中、我が大卒二期生は九〇パーセントと伺いました。三月十五日には、一三〇名の皆様が御卒業になられました。そして聖栄会会員としてお迎えすることが出来、心よりお喜びを申し上げます。

学長先生の式辞では、国家試験を勝ち取り、人間関係の和をもって、リーダーとして校訓を守り、失敗を恐れず真剣に取り組み、物事に精通する事、健康に留意して下さいとのことでした。御来賓祝辞では、福沢諭吉の座右の銘〝一日生涯〟、毎日完全燃焼する事、〝前途に幸あれ〟と送って下さいました。後援会会長さんは、四年間学んだ事柄をもとに〝継続は力なり〟〝人生は山あり谷あり〟〝悩んだ時は人に相談する事〟〝親に感謝する事〟、夢に向かって着実に進んでほしい、との御祝辞がありました。悩んだ時の窓口は、豊富な知識・経験を持った聖栄会員がおりますので、御安心下さい。

今年の体育祭、五月二十八日（金）に聖栄会賞を初めて贈呈します。

今年の聖栄会総会は六月六日（日）に学内で、多目的ホールにて懇親会を行います。聖栄会会費の件、各地に経験豊富な方を中心に研究会が続けられている事、在校生に対する聖栄会の貢献度を高めるには等、討議致しますので、皆様お誘い合わせの上、ご出席をお願い致します。

第二十一回食文化研究会は、十月四日（日）、パークホテル東京〝花山椒〟ミシュラン・和食。聖徳調理師専門学校卒業生の味を東新橋汐留で頂いて参りました。

第二十二回、食文化研究会は、十月三日（日）カフェドイシスの京料理研修です。

今年の聖栄葛飾祭は、十一月六日（土）～七日（日）です。聖栄会協賛、恒例の〝餅つき大会〟と講演会、お抹茶の席を設けて、お待ち致しております。

平成二十三年三月十五日の卒業式には、聖栄会より第三期卒業生に記念品を贈呈致します。

聖栄会と東京聖栄大学の発展を願い、皆様方の御活躍と御健康と御多幸をお祈り申し上げます。

卒業生の皆さんへ

聖栄会顧問・学長
福澤美喜男

桜の便りが聞こえる今日この頃でございます。卒業生の皆さんには日々ご健勝でご活躍のことと拝察しております。

さて、三月十五日には東京聖栄大学の第二回卒業式がわたなべ記念講堂で行われ、管理栄養学科七十三名、食品学科五十七名が卒業し、聖栄会の新会員になりました。今年の就職は大変厳しく、一時は昨年同期と比較して三〇パーセント近く落ち込みましたが、先生方や学生支援センターの積極的な指導もありまして、卒業当日現在で就職内定率が両学科とも九〇パーセント前後になりました。昨年の実績と比較してまだ下回っておりますが、今後も学生支援センター（〇三・三六九二・〇二一一内線五一五）を中心に就職の斡旋を行いますので、皆さんのお知り合いで求人があれば、ご一報いただければ幸いです。今年の就職先で目立ったところでは食品学科で初めて食品衛生監視員が誕生しました。その他、一般企業では伊勢丹、白松がモナカ、千疋屋、高瀬物産など食品会社やフードサービス関連の企業が主な就職先です。管理栄養学科では県職の栄養士、東京大学医学部附属病院好仁会などの病院や日清医療食品、ニッコクトラストなどの給食会社、社会福祉施設や保育園などの栄養士が主な就職先です。

次に昨年の管理栄養士国家試験ですが、成績は残念ながら振るいませんでしたので、その対策として学科内に国試対策室を設け、専従教員として専門八期の福山（旧姓、酒川）さんを迎えて、国試対策に取り組んで貰っています。本年は昨年のような事はないと思いますが、合格率が上がることを願っております。なお、現在現場で活躍されている多数の同窓生の方々も管理栄養士国家試験に挑戦しております。同窓生の受験者数は他の養成施設の受験生に比べてはるかに多く、その人達は仕事の合間に受験勉強をして受験をするのは大変だと思います。そこで、受験を希望されている方のために、学校として何か手助けが出来るものはないかと考え、同窓会に「現在、管理栄養学科が行っている総合試験や外部の試験機関（RDC）の受験を同窓生の方にも受験できるようにしたら如何ですか」と問い合わせたところ、同窓会でもホームページに取り上げて貰い、若干名の人から問い合わせがあったようです。卒業生に対しても受験の手助けを国試対策室で引き続き行います。但し、資料代並びにRDCなどの受験料の費用は学生と同様の負担になります。ご希望の方は左記にお問い合わせ下さい。対策室（〇三・三六九二・〇二一一内線一五一）又は阿左美学科長室（内線一五一）。両者が不在の時は学務課が対応いたしますので、ご連絡下さい。

少子化の影響で応募者数が少しずつ減少しております。お知り合いで進学を希望している生徒がいましたなら、是非学生支援センターの入試広報（内線五一一二、多田）までご一報いただければ幸いです。今年も六月には同窓会の総会があります。総会を各期のクラス会を兼ねて集まるのも良いと思います。また、秋には大学祭（聖栄葛飾祭）が十一月にあります。その折にも是非お出掛け下さい。今後の皆様のご活躍をご祈念申し上げ結びと致します。

平成二十一年度　定期総会開催

平成二十一年度聖栄会総会が、六月七日（日）、東京聖栄大学において開催されました。

森氏（専一）の開会の挨拶で始まり、立川氏（短三）と荒木氏（短九）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。

「専門、短大と経て、平成十七年から大学となり、会員も一万四千人以上になっています。卒業生数が少なく会費が少なくなっています。同窓会の運営を今後どのようにしていくべきか皆様からご意見を頂きたいと思っています」。

引き続き報告、議事と進行されました。

山本氏（短二十一）から平成二十年度事業報告、篠原氏（短三十三）から平成二十年度会計報告があり、会員の拍手を以て承認されました。

続いて二十一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）
永野　幸枝（短三）

総務
荒木　裕子（短九）
山本　直子（短二十一）
飯田真由美（短三十七）

庶務
内堀　恵子（専九）
立川　知子（短三）
吉田真知子（短三十八）
穂苅　亜紀（短三十九）
青野　友美（大一）
安藤　閑香（大一）
小沢　梨奈（大一）
船橋　幸枝（大一）

会計
浦野　史子（短十一）
篠原　尚子（短三十三）

監査
牛澤　良美（短二十七）
王塚　祥子（短三十七）

書記
板橋美智子（専六）
高木　史恵（短三十一）

総会は終了し、引き続き懇親会が行われました。

第二十一回　食文化研究会開催される

今回の食文化研究会は日本料理の研修でパークホテル東京「花山椒」での開催でした。天候にも恵まれ、現代的な建築様式のホテルからの眺めは格別でした。

料理は、先付の湯占地、八寸の秋鯖棒寿司と続き、器の美しさと季節の彩り溢れる料理に思わず歓声があがるほどでした。続いて椀物、造り、焼き物、焚合せは包丁捌きの見事な菊花蕪の毛蟹餡かけ、蒸し物はきんきの信州蒸し、酢の物、鯛ごはん、水菓子、甘味のこぼれ梅まで本当に季節感溢れる料理でした。高田料理長からの料理についての解説もあり、参加者の皆さんは、写真を撮ったり、メモしたりと日本料理について楽しく学ぶことができました。

御献立

先　付	湯占地
八　寸	秋鯖棒ずし　甘藷蓑揚げ 胡桃麩栗粉まぶし　子持鮎甘露煮 長芋素麺腹子月冠
椀　物	牡丹鱧と松茸の清汁仕立 大原木湯葉　鶴菜　松葉柚子
造　り	紅葉鯛　牡丹海老　大みぞ貝
焼　物	太刀魚貝柱茸包みの柚庵焼 はじかみ　菱の実
焚合せ	菊花蕪の毛蟹餡かけ
蒸し物	きんきの信州蒸し
酢の物	新秋刀魚の甲比丹漬
食　事	鯛御飯 赤出汁　香の物
水菓子	オーロラ　南水梨　ピオーネ
甘　味	こぼれ梅

平成二十二年度　定期総会開催のご案内

平成二十二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　六月六日（日）
定期総会　十一時から
懇親会　十二時三十分から

◎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

以上

懇親会は多目的ホールで開催いたします。皆様お誘い合わせの上、お気軽にご参加ください。

（同封のハガキで五月二十五日までにお申し込みください。会費は当日いただきます。なお、欠席される場合でも必ず委任状をご投函願います。）

第二十二回　食文化研究会開催のご案内

食文化研究会も二十二年目を迎えます。今回は京料理のカフェ・ド・イシスでの勉強会です。堀江隆雄料理長は「すべての食材の本来の持ち味を壊さないことが重要である」というコンセプトをもち、伝統的な日本料理に、他国の食材を加え、献立全体の流れを作り出すことを大切にしています。また、カフェ・ド・イシスのガーデニングは吉谷桂子氏、建物は吉谷博光氏が手がけており、料理ばかりでなく素敵な空間も楽しむことができます。堀江料理長の斬新であり、また、季節感溢れる京料理をお楽しみいただけますので、皆様ご参加ください。

記

日　時　十月三日（日）
開催場所　カフェ・ド・イシス
目黒区自由が丘一―一八―十一
参加費　六〇〇〇円
募集定員　二十五名
（定員になり次第締め切りますのでお早めにお申し込みください）

＊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ください。詳しい案内を送付いたします。

電話　〇三―三六九二―〇二一一（内線六〇五）

同窓生通信

小笠原における保健所業務について

短大八期　黒葛原廣子

東京から南へ千キロ、東京都の最南端行政区小笠原村です。

小笠原村の人口は、父島が約二千人、母島が約五百人です。その他に一般の人は住んでいませんが、硫黄島、南鳥島も小笠原村になります。

短大卒業後、学校給食で二十二年仕事をしてきましたが、その後、都教育庁、都立病院と様々な栄養士業務を経験しました。最後に保健所業務を、しかも離島で経験できる機会に恵まれました。

この間、管理栄養士取得、栄養大学二部卒業、家庭科教員免許取得、大学院修士課程卒業、栄養教諭取得と、仕事をしながらチャレンジしてきたので、何の心配もなくウキウキと小笠原に単身赴任しました。

小笠原に行く交通手段は、週約一便のおがさわら丸で、二十五時間三十分の船旅しかありません。平均気温十八度と温暖で、自然がいっぱいの島ライフが待っていました。

さて、小笠原の保健栄養業務としてですが、各種栄養相談があります。難病や障害がある方、食事療養の必要な方に栄養相談を行っています。

次に、特定給食施設等の指導です。管内の給食施設を把握して、施設台帳を作成し、施設ごとに訪問指導や栄養管理講習会を開いたりします。

また、地域における健康づくりを「食」の面から支援するために、村、保育園、小中学校、高等学校とのネットワーク化を図り、ライフワークに即した食生活をテーマに、健康栄養連絡会を開催しています。

次に、栄養表示規準普及促進事業として、健康増進法に規定する特別用途食品や栄養成分表示食品規準制度に関する情報を関係業者や住民に提供することにより、住民が安心して食品を購入できる食環境の整備や、飲食店などのメニューに栄養表示をするように、栄養価の計算や食事バランスガイド表示の作成に協力したりします。

その他、受動喫煙防止に取り組み、公共施設内は一〇〇パーセント禁煙を達成しました。一般飲食店等にも、分煙化の推進をお願いしています。

最後に、小笠原村の栄養士業務として、村支援が大きな位置を占めています。現在は村に栄養士が不在のため、母子保健事業の乳幼児健診、育児学級、母親学級の栄養相談、成人保健事業の栄養相談などを行っています。この村支援は、父島、母島で行わねばならないため、片道二時間の母島への出張も多くなります。

また、診療所の医師の依頼により病態別栄養相談を行います。

この母親学級で栄養相談した方が出産後、乳幼児健診や育児学級でお会いすると、村の仕事ではありますが、地域と共に仕事をしているという実感がありました。

小笠原村の特徴を把握し、地域住民の健康づくりを推進していくには、今後、ますます保健所栄養士の業務は重要性を増しているといえます。

機会がありましたら、保健所主催で行った小笠原村「食育フォーラム」や、島の郷土料理などについて、報告したいと思います。

東京聖栄大学を卒業して

大学第一期　栗原小百合

昨年の三月に東京聖栄大学食品学科の一期生として卒業してから、もうすぐ一年が経とうとしています。四月に現在の会社に入社してから今日までの約一年間は私にとって、毎日が社会人としてのプレッシャーと新しい環境に慣れるために必死でしたので、あっという間に感じました。

私は、大学で学んだ食品の知識や技術を発揮し、業務に取り組んでいきたいとの決意を胸に現在の職場である株式会社舟和本店に入社しました。この会社は主に浅草を中心に店舗を置く老舗の和菓子や店で、創業は百年以上前になります。浅草は浅草寺の参拝客や海外からの観光客などが多く、古くから栄えているとてもにぎやかな街です。三社祭や酉の市、浅草サンバカーニバルなどの祭り事も多いので、年間を通して活気の溢れている地域として知られています。そんな浅草で創業されたこの会社は看板商品である芋ようかん、あんこ玉等を販売しており、浅草を訪れた際にお土産として購入していくお客様が多いです。

私は入社してすぐ商品企画開発室という部署に配属になりました。この部署では主に新商品の開発、商品化や、他社との商談、市場調査などを行っていました。しかし、なかなか新商品の開発は難しく、菓子の知識や技術が豊富でないとやっていけないということを感じました。

そんな中、もっとより多くの経験を積んでから商品開発に取り組んだ方がいいという上司の意向により、現在は、お菓子工房という部署で働いています。このお菓子工房は、毎日、浅草地区で販売している和菓子や、浅草本店で営業している喫茶店のメニューを作るなど、小さな部署ですが、和菓子の製造を中心に行っている部署です。また、このお菓子工房の中でも試作や新商品の開発を行うこともできるので、大学で学んだ知識を生かしながら、新商品の開発等も少しずつですが、行ったりしています。入社して現在に至るまで、様々な出来事がありましたが、現在は一日も早く新しい仕事を覚えて、経験を積み、会社の売り上げに貢献できるようなヒット商品を作るという目標に向かって毎日奮闘しています。

まもなく、新入社員としての期間が終わろうとしています。今まで先輩や上司に教えていただいたことしっかりと把握し、日々の業務に取り組んでいこうと思っています。まだまだ未熟者ですが、一生懸命頑張っていきたいと思っています。

最後になりましたが、東京聖栄大学及び聖栄会のご発展を心よりお祈りいたします。

栄養士一年生

大学第一期　高橋　佳宏

東京聖栄大学管理栄養学科を卒業し、早くも一年が経ちました。四年間の学生生活で見慣れたはずの学び舎ですが、今ではとても懐かしく感じます。日々の学びだけでなく、友人や後輩達と過ごした時間は良き思い出として今も強く胸に残っています。

私は現在、委託給食会社に栄養士として勤めています。期待に胸を膨らませ、憧れであった栄養士としての第一歩を踏み出した私でしたが、働く中で多くの課題や自らの考えの甘さを痛感させられる事となりました。

配属先となった福祉施設での仕事は、料理の盛り付け、食器の洗浄などパートさんと同様の仕事から始まりました。学校で学んだ臨床栄養や応用栄養といった専門知識を必要としない業務内容に、これが栄養士の仕事なのかとの疑問や、自らが描いた栄養士業務とのギャップに不満を抱きました。

しかししばらく経つと、現場にも慣れてきた事や、調理師の欠員で調理業務を行う事が増えた事により厨房内での視野が広がり、食事に対する意識も変わっていきました。安全で美味しい食事を提供することだけでなく、食べてもらう事が目的であって、調理から盛り付けまで全ての工程が重要なのだと気付きました。そして、今までの盛り付け業務を軽視していた自分を反省しました。

その後は本格的に調理業務を任され、施設の夕食約一二〇食を作っています。喫食対象者が高齢者であり、身体機能に合わせた食形態への対応や盛り付け業務の経験を活かし、盛り付け作業が効率良く行えるよう段取りを考えて調理しています。調理経験のない私にとっては、味や調理技術への不安でいっぱいの毎日ですが、きれいに返ってきた食器や入居者からかけられる「ごちそうさま」や「美味しかった」という言葉にやりがいを感じて働いています。

私が栄養士を目指すきっかけは幼き頃の学校給食にあり、カレーライス・揚げパン・ソフト麺など美味しい物を皆で食べる給食の時間は毎日の楽しみでありました。そんな人の心も満たせる食事を提供できる栄養士を目標に日々精進していきたいと思います。

また、将来的には医療の現場で人と関わる仕事がしたいと考えておりますが、今の自分には栄養相談や栄養管理をする能力はないと自覚しています。現在の仕事の中で多くを学び、それを自分のものにする事で次が見えてくると思います。

まだ駆け出しの栄養士であり、多くの問題や困難にぶつかることと思いますので、その時は皆様からのご指導ご鞭撻の程、宜しくお願い申します。

最後になりましたが、東京聖栄大学および聖栄会の発展を心よりお祈り申し上げます。

お知らせ

●平成22年度入試説明会日程

第1回	6/12（土）
第2回	6/26（土）

●オープンキャンパス日程

第1回	7/17（土）
第2回	7/31（土）
第3回	8/20（金）
第4回	8/21（土）

●受験相談会日程

第1回	9/18（土）
第2回	10/ 9（土）
第3回	11/ 6（土）
第4回	11/ 7（日）
第5回	11/27（土）

※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■

第二回卒業研究発表会の開催

二月六日に第二回卒業研究発表会が講堂にて開催されました。今回の研究発表は、八研究室から三十二という多くの演題の発表がありました。研究の一部をご紹介いたします。

調理学研究室・「塩分濃度による梅干の色調」、栄養学研究室・「高タンパク質におけるカゼイン並びにグルテン量が生体内ミネラル利用に及ぼす影響」、食品学第二研究室・「ハーブ添加オイルの抗酸化作用についての研究」、微生物学研究室・「リンゴの褐変防止について」、食品衛生学研究室・「食品中の有害物質に関する研究―カップ麺容器からの溶出物質について」、食品加工学研究室・「カムカム果汁の微生物に関する発育防止効果と加工利用に関する研究」、食品開発研究室・「プロセスチーズの製造法に関する研究」、食品学第一研究室・「米粉を用いた蕎麦の開発に関する研究」

体　育　祭

５月に開催予定だった体育祭はあいにくの雨のため順延され、10月に開催されました。

残念ながら、小雨がぱらつく中での開催となりました。しかし、学生のやる気はそがれることなく、大いに盛り上がり活気あふれる体育祭となりました。

大玉運び

綱引き

がんばるぞ！ファイトー！

大　学　祭

「食べて　動いて　脱メタボ!!」をテーマに11月７、８日に開催されました。

聖栄会は毎年恒例のお茶室を設け、また、餅つきに協賛参加しました。今年は学友会の特別企画で、千原ジュニアとケンドーコバヤシが出演した日本テレビ系の番組の公開収録が行われました。中庭では模擬店や地元の野菜販売が盛況でした。

中庭での模擬店

『にけつッ!!』収録中

食品学科　フィールド研修

１年生を対象に８月３日から５日に２泊３日でフィールド研修が実施されました。長野県の伊那市を中心に寒天工場見学、五平餅作り、ジャガイモ掘体験、そば打ち体験など食への興味を深め、クラスの親睦を図ることが出来ました。

五平餅作り

ジャガイモ掘体験

寒天工場にて