

東京聖栄大学 第9期生卒業式



3月15日に卒業式が
わたなべ記念館において挙行されました。
第9期生163名が聖栄会に入会されました。
心からお祝い申し上げます。



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
東京都葛飾区新小岩1-4-6
TEL 03-3692-0211(代)
<http://www.tsc-05.ac.jp/seieikai/>



挨拶



聖栄会会長
高橋 興亜

聖栄会の皆様には、ご健勝にてご活躍のこととお慶び申し上げます。日頃より、本会の運営にあたり東京聖栄大学並びに関係者の皆様、会員の皆様方のご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。母校は今年創立70周年を迎える記念すべき年にあたること、そして専門学校から短期大学、大学へと今なお躍進を続けていることは本当に喜ばしい限りです。誠に改めてとうございませう。また、大変お世話になりました本会の名誉会長でありました、学長の松本信二先生が退任されましたので名誉顧問に、新しく学長に就任されました田所忠弘先生には名誉会長をお願いいたしました。今後ともご指導を賜りたいと存じます。

高齢化の進展による介護施設や介護職員の不足、保育施設や保育士の不足が大きな問題となっておりますが、一方では医療費の軽減とQOL（生活の質）の向上から健康寿命の延伸も強く求められており、保健、医療の見直しが進められています。本学の食品学科と管理栄養学科の二学科では、行政と連携し地域と密着した食育や健康増進・生活習慣病の予防のための公開講座等を開催し、その取り組みが高く評価されています。

さて、私は卒業してから五十五年になります。在学当時は高度経済成長時代に入る前であり、学友共々経済的には楽ではありませんでした。そのことが更に学友との絆を強くしたように思われます。今も機会をみては恩師である理事長の福澤美喜男先生を囲んで同期会を行い、旧交を温めあっています。同窓会の本来の目的は、会員の方々の懇親と互いの資質を高める

こと、母校への貢献だと思っております。卒業後の仲間はいろいろな分野で活躍されており、すべての人が順風万帆とは限りません。辛いとき、仕事に行き詰まった時、新分野を開拓する時など、仲間の情報を得られるネットワーク（網状組織）はこの他必要になります。今後は聖栄会をより一層充実させるために、現役で活躍されている方を役員にお迎えし、会員の質の向上と大学への貢献を進めてまいります。

最後に東京聖栄大学の益々のご発展と皆様の健康をお祈り申し上げます。

同窓生の皆様へ



名誉会長
田所 忠弘

日ごろより大学に対して聖栄会の皆様には大変ご支援頂いておりますこと感謝申し上げます。本大学も第九期生の卒業式を無事終了し、四月一日には第十三回目の入学式を迎えます。開学時には当然のことながら将来に対して不安定な要素が多かったかと拝察致しておりますが、今現在、授業内容、就職率、公務員への合格、フードスペシャリスト、微生物検査技師資格、管理栄養士国家資格取得など大変順調な推移を示し、食の専門教育大学としての存在も確固たるものになっております。また、卒業後の皆様の活躍振りも多数のお知らせを頂戴いたしております。在校生にも還元できるようにしております。本年度二月には、食品学科と管理栄養学科による海外研修も実施され、グローバルな食に対する視点をもって無事に帰国し、後輩としても大いに自慢できるかと思えます。本学は、小さいながらも国立、公立大学とは異なる多様性の点で特徴があります。よって教職員一丸となって学生一人ひとりの資質を大いに伸ばせる機会を積極的に構築できるようにいたしております。一方、大学にとって本年度は新たな出発を迎えております。新たな先生方をお迎えし、若返りを図っております。小さいながらも活気あふれるキャンパスとなっております。聖栄賞飾祭では、名だたる大学を押さえて第五位の評価を得ているため、地域

密着性や地域への貢献度合いも高く、葛飾区と様々な連携も締結していることから学生達の実践教育にも大いに反映され、全国試験でトップレベルに名を連ねることが出来る学生も誕生しており、一・二年后にはこのような体験を重ねてきた若人が皆様の仲間入りをしていただけますので、多に歓迎、迎えられると思います。聖栄会の皆様の益々のご発展とご健勝を祈念し、ご挨拶とさせていただきます。今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

聖栄会の皆さんへ



名誉顧問
福澤 美喜男

聖栄会々員の皆様には日々ご活躍のこととお慶び申し上げます。本年創立七十周年を迎えた学校法人東京聖栄大学のルーツは昭和二十二年に誕生した財団法人オリズムピア洋裁学院であり、昭和二十六年にオリズムピア学園に改称して以来五十五年間続いていた法人名を、学園創立六十周年に当たる平成十九年に法人名を学校法人東京聖栄大学に変更しております。

東京聖栄大学のルーツである聖徳高等栄養学校から卒業生を送り出して以来、聖徳栄養専門学校、聖徳栄養短期大学を経て、本年東京聖栄大学では九期生を送り出しました。これまでの卒業生の総数は一万六千八百九十名を数え、北は北海道から南は沖縄まで全国津々浦々で卒業生は活躍しております。

さて聖栄会の活動をみると、残念ながら必ずしも活発ではないように見受けられます。

同窓会の役割は同窓生同士の親睦と同時に情報交換の場であると考えますが、現状ではほど遠い状態ではないでしょうか。そこで提案ですが、同窓会を活性化する方法として、まず人が集まる同窓会にする必要があります。そのためには本部から、各役員にお願いをして「親しい友人やクラスの友人」に電話等で呼び掛けを行い、一人でも多くの同窓生を集めることから始めたら如何でしょうか。皆さんで検討ください。

挨拶



名誉顧問
松本 信二

大学にとって卒業生のご支援を頂くことは何よりも有難いことと常々から思っております。そのためには、卒業後も大学と卒業生との連絡が密であることが望ましいことですが、現状ではなかなか難しい事のように見えます。社会に出ればそれぞれの仕事に追われ、母校を思う気持ちはあっても、足を運ぶ時間はなかなか取れないというのが現実のようです。

そのような中で聖栄会の世話役の方々には母校のために貴重なお時間を作っていただき、頭の下がる思いです。勿論本学園の卒業生は全て聖栄会の会員です。そのことを自覚し、聖栄会の集まりや学園祭などに限らず、クラスの集まりなども積極的に利用し、情報交換の機会とするとともに、母校について語り、思いを馳せる場としていただければ幸いです。大学側としても卒業生にとって自慢の出来る、魅力のある大学作りにより一層努力されることを期待するところでです。

本学園は本年五月で創立七十周年を迎えますが、平成十七年に四年制としてスタートした東京聖栄大学も十三年目を迎え一二四七人を超える卒業生が社会で活躍するまでになりました。しかし、まだ若く仕事に忙しく時間的な余裕のない時期かもしれません。若い世代が多く集まることで、会を一層活気あるものにしていただければ願うところです。

私事ですが、この三月をもって学長職の任期満了となり、教員としての十二年間の勤めも一応の区切りを迎えました。この間、聖栄会には名誉会長としてお世話になり、大変有り難く厚く御礼申し上げます。また、これからも本会の名誉顧問にお声掛けいただき、恐縮に存じております。これまで同様お引き回しの程お願致します。

平成二十九年四月一日より田所忠弘先生が名誉会長に、松本信二先生が名誉顧問に就任されました

平成28年度 聖栄会総会開催

平成二十八年年度聖栄会総会が六月五日（日）、東京聖栄大学において開催されました。
高橋会長（専門七期）が議長に、永野氏（短大三期）が副議長に選出され、議事に入りました。

高橋会長（専門七期）より次のような挨拶がありました。「昨年度、本学は開学十周年を迎え、非常にいい一年となりました。本年度も聖栄会として、本学の発展のため精一杯活動していきたいという所存でございます。」

先日（六月二日、三日）全国栄養士養成施設協会の総会にも参加してきました。本総会では、管理栄養士がより活躍できる社会の実現を目指して厳しい意見が挙げられました。現在、病院や福祉施設での管理栄養士の社会的地位は高いとは言いがたく、他のコメディカルと比較し評価されていないという現状がございます。厚生労働省の管理栄養士への見方も少しずつ代わってきておりますが、今後もさらに活躍の場を広げていかなければならない、という課題が総会でも取り上げられました。同窓会としても、病院、福祉施設、行政と様々な分野で活躍する卒業生を増やしていく努力をしていきたいと思っております。」



総会終了後、引き続き懇親会が行われました。



第28回 食文化研究会開催される

平成二十八年十月二日（日）に北欧スウェーデンの食文化研究会を開催いたしました。訪れたのは、都内にある「北欧料理リラ・ダーラナ」、「スウェーデンの田舎の小さな一軒家に招かれたようなくつろぎ」を大切にしている、本格的な北欧料理を楽しむ店舗です。

今回はスウェーデンでよく食べられるミートボールとニシンのマリネやスモークサーモンや、あまり食べ慣れない料理としてトナカイソーセージやザリガニをいただきました。

ミートボールは「日本の肉じゃが」と同様、スウェーデンでは「家庭の味」と呼ばれるほど、馴染みがある料理です。「リンゴン」と

呼ばれる木の実を使用した「リンゴンベリージャム」を付けて食べるのがスウェーデン流です。

食べ慣れない食材のザリガニは、日本では泥臭いイメージがするかもしれませんが、スウェーデンは、「森と湖の国」と呼ばれ、森林が国土の六割、湖が国土の一分を占める国であり、湖などに生息する淡水のザリガニはあまり臭みがありません。カニに近い食感で日本人でも美味しく戴ける料理でした。

トナカイソーセージは、脂肪分の少なく、クセのないしっかりした歯ごたえもあり、パリッとした食感と、さっぱりした味は、何本でも食べられる肉料理でした。



トナカイソーセージのグリルとミートボール



ザリガニのディル風味

参加者はどの料理にも驚きながらスウェーデンの食文化を楽しんでいた。食事を通じて卒業生が交流を深め、充実した食文化研究会となりました。



荒木副会長より挨拶

平成29年度 定期総会開催のご案内

平成二十九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

六月四日（日）

定期総会 十一時から

懇親会 十二時三十分から

◎会場

東京聖栄大学別館

四階会議室

懇親会 一号館一階

多目的ホール

◎懇親会費

一〇〇〇円

懇親会は一号館多目的ホールで開催いたします。皆様お誘いあわせの上、お気軽にご参加ください。

※同封のハガキで五月二十二日までにお申し込みください。

※なお、欠席された場合でも必ず委任状をご投函願います。

第29回 食文化研究会 開催について

今年度は大学内でタイ料理の講習会を行います。

講師はタイ国の食文化、タイ料理に精通した本学教授荒木裕子先生にお願いしました。タイ料理はハーブをふんだんに使い、野菜を食べるごとくハーブを食すと聞かれています。今回はハーブが好きな方はもちろん、苦手な方も美味しくいただける料理を考えていただきます。しかも、タイ料理フルコースで、かなりお得です。また、会場は大学の実習室を使用いたします。卒業して年数の経っていらっ

記

◎日時

平成二十九年 十月一日（日）

◎時間

十時～十四時

◎場所

東京聖栄大学 七号館一階

加工実習室

◎参加費

三千元

◎募集定員

四十名

※参加希望の方は東京聖栄大学 総務課 飯田真由美にお申し込みください。

電話番号 〇三―三六九二―〇二二一

お申込みいただいた方には、後日ご案内を差し上げます。

管理栄養士国家試験にチャレンジしている皆様へ

卒業生の国家試験対策を実施しています。

ホームページで卒業生用国試対策を開始しました。

管理栄養士国家試験に合格するために模擬試験を実施したい方はどうぞ！！

TEL : 03-3692-0211 (内線 152)

<http://www.tsc-05.ac.jp/>

このバナーより入れます→



同窓生通信

目標をしっかりと持って
コツコツと歩んできました

短大四期 松崎 政三



短大卒業してから早いもので四十九年になります。半世紀も病院の管理栄養士、大学では管理栄養士養成に関わり臨床栄養学を教え、今でも仕事をやり続けています。働く職場は違いますが臨床栄養学は僕の中で強く結び付いています。思い起こせば、学生時代は病院で働きたいとの思いで、二年の時に学園祭（学園祭は実行委員長でした）で病態栄養のコーナーがあり腎臓の模型を何人かで作り展示し参加者に腎臓の働きと食事療法について説明した記憶が強く残っています。また、春休み夏休みは自主的に病院で臨床実習をしていました。もちろんアルバイトもしましたし、二十三日間ヒッチハイクで九州、沖縄を旅行し良い思い出もあります。病院で働く中で強く思っていたことは患者さんの立場に立って接すること、専門職種として今一番良い栄養療法を行うことを考えていました。でも此の事はすごく難しいことです。最先端の栄養療法について常に研究会、栄養関連学会に参加して知識を習得しなければなりませんでした。自らも業務を理解し、納得する為に研究し学会で毎年発表し論文も書きました。病院勤務は転勤があり東京厚生年金病院、湯河原厚生病院、大阪厚生年金病院と十一間の転勤生活も経験しました。病院にはそれぞれ特徴があり、湯河原病院では今話題になっておりま

学生時代の想いを 仕事に生かして

短大四十二期 松本 涼子



現在、私は東京都江戸川区にある急性期の病院で勤務しております。日々の栄養指導、病棟栄養管理、栄養業務作業、特定健診の保健指導業務、院内委員会各種活動と、仕事は、学生時代に想像していたものを超える様々な内容があります。時々母校にも保健指導業務でお邪魔する機会もあり、管理栄養士としての今があるのも、入学を受け入れて下さった短大のおかげと思っています。

短大を卒業して、何年目と振り返ってみると、入学時に二歳だった娘が、既に十五歳になり、時が過ぎる早さに驚きます。複数の食物アレルギーのあった娘の食物除去に悩みを抱えた時に、「自分が栄養士になろう！」と書いたっての入学でした。同級生は、干支が一廻り以上違つて若く、入学式では引率の保護者に間違われた事も、今では懐かしい思い出です。子連れで学校行事に参加させて頂いたとき、クラスメイトの方や、先生方にも、随分助けていただきました。本当に、皆さんの助けあつての学生生活でした。そんな小さかった娘も、今では何でも食べられる元気な中学生です。

私が、現在勤務する病院では、日々対応する患者さんは成人の方々がほとんどですが、東京都の江戸川区という子供の多い地区でもあり、食物アレルギーのお子さんの対応もする事があります。そんな時は、痒みで機嫌が悪く、泣いている娘を抱っこして途方に暮れていた自分を思い出します。当時に比べれば、食物負荷試験も多くの病院で

実施され、適切な診断と医師からの段階的な指示で食物アレルギーの除去も解除も、保護者に進めやすいような印象を現場では感じています。私自身は、学校で学んで知識を得る事で、除去への不安を解消することができました。日々対応する患者さんの病態は様々ですが、常に「何に患者さんは困っているのかな？」の視点を忘れずに、今後患者さんの食生活のサポートができれば、と思っています。

社会人一年生

大学八期 関川 歩美



東京聖栄大学食品学科を卒業して早くも一年が経とうとしています。私にとってこの一年間は楽しいことも辛いこともあり長い様であったという間だったように感じます。

また在学中に先生や友人、先輩、後輩たちと過ごした時間は今も強く胸に残っており本当に楽しい学生生活でした。卒業後も大学に訪れれば温かく迎え入れて下さる先生方、会えば様々な話やお互いの経験を話し合える友人たちの存在は私の支えの一つとなっています。

私は現在、食品製造会社に勤務しています。入社して半年間は製造実習を行い、その後、食品衛生部門に配属になりました。製造実習ではラインでの製品の盛付けなどパートさんと同様の仕事を行い、最初は正直アルバイトに近い感覚でただ目の前の作業を行っていたという感じが少なからずありました。しかし現場や作業にも慣れ、製造以外の他の部署の仕事も体験させて頂いたりするなかで一つの製品にたくさんの方が多方面から携わりお客さんに良いものを届けようとしていることが会社としての責任などに気付くことが

できました。また同時に自分の考えの甘さ、持つべき責任感に気付き反省しました。実習後食品衛生部門に配属となった現在、食品衛生管理という仕事を主に行っており安全、安心な製品を提供するために生産現場内の衛生確認や微生物検査、それらをもとにした現場改善等を行っています。生産現場の人たちの衛生意識の向上を実感できたときやりがいを感じる一方、食品衛生に関するルールはたくさんあり、まだ自分が正しく理解できておらず担当者やパートさんにうまく説明ができないときも多く自分の知識、勉強不足を実感する日々でもあります。

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をしっかりと把握し、一日でも早く知識を身に付けて日々の業務に取り組んでいこうと思っています。まだまだ未熟者で多くの問題や困難にぶつかることだと思いますので、その時は皆様からのご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

最後にになりましたが、東京聖栄大学、聖栄会のご発展を心より祈りました。

* * 聖栄葛飾祭のご案内 * *

聖栄会では、今年も『聖栄葛飾祭』において別館四階を会場としてお茶席を設けてます。卒業生の会員の皆様はもちろんのこと、会員以外の方のご来場も大歓迎です。ぜひお越し下さい。



日時：平成29年11月11日(土)・12日(日)
各日10時～16時まで

お知らせ

【入試説明会】(要予約)

5月13日(土)

6月11日(日)

6月24日(土)

【AO・推薦受験相談会】

7月29日(土)

【オープンキャンパス】(要予約)

7月8日(土)

7月22日(土)

8月5日(土)

8月6日(日)

8月26日(土)

平成30年3月27日(火)

※3月は高校1・2年生対象

【受験相談会】(要予約)

9月16日(土)

10月14日(土)

12月2日(土)

【聖栄葛飾祭】(予約不要)

11月11日(土)

11月12日(日)

※受験相談コーナーを開設します



入試説明会・オープンキャンパス・受験相談会は
各日とも12:30受付、13:00～16:00となります。

お問い合わせは

電話 03-3692-0238 入試・広報課 まで

第九回 卒業研究発表会の開催

二月四日に第九回卒業研究発表会が開催され、各研究室から口頭発表三十三演題、ポスター発表二十六演題の計五十九演題の研究発表がありました。また、調理技術研修生による成果報告もありました。会場は、七号館の二会場とホールでのポスター発表となりました。発表演題の一部を紹介します。

▼食品学第二研究室

タイの発酵ソーセージ（ネーム）についての研究

▼食品開発研究室

マッシュポテトの油脂添加による飲み込みやすさの影響

▼食品学第一研究室

シルクパウダーが食パン製造に与える影響

▼食品衛生学研究室

ネオニコチノイド系農薬の土壌及び粘土好物への吸着特性

▼微生物学研究室

竹パウダーが与える土壌の微生物への影響

▼理化学研究室

アスパラガスの遺伝学的分類

▼食品加工学研究室

ホワイトソルガム粉の製パンへの利用

▼調理学第二研究室

埼玉復興支援と食品開発

▼食品流通研究室

大学生の健康食品に関する購買行動の特徴



体育祭

平成28年6月3日（金）、船橋グラウンドにおいて体育祭が開催され、聖栄会は協賛参加しました。当日は晴天に恵まれ、100m走や綱引き、クラス対抗リレーなどの他に、教職員参加の競技も多数実施され、歓喜につつまれた体育祭となりました。聖栄会では総合優勝した1クラスに会長賞、出席率100%の1クラスにチームワーク賞を授与しました。



聖栄葛飾祭

平成28年11月12日（土）・13日（日）に『聖栄葛飾祭』が開催されました。今回のテーマは「食の祭典～say yeah festival～」と題して、学生と来場者が共に楽しむ事ができる企画として、テーマに合わせて出展や装飾が行われました。聖栄会では、毎年恒例のお茶席を設け、多くの卒業生が来場されました。また、学友会主催のチャリティー企画「もちつき」に協賛参加しました。平成29年度『聖栄葛飾祭』は11月11日（土）・12日（日）に開催されます。詳細は大学・聖栄会ホームページをご確認ください。多くの卒業生のご来場をお待ちしております。



宿泊研修

管理栄養学科 BumB東京スポーツ文化館

新入生（第12期生）は4月に新木場「BumB東京スポーツ文化館」にて、一泊二日の新入生宿泊研修を実施致しました。研修プログラムは、「仲間作り・グループワーク」に重点を置いた内容とし、加えて同級生や上級生、先生との交流、並びに管理栄養士という職業について理解をすることを中心に行われました。夕食後は上級生が懇親会を企画し、また翌日はサブアリーナを使用してのレクリエーションを行い、これから4年間一緒に過ごす仲間たちとの絆を深める充実した2日間を過ごすことができました。学生同士、そして学生達と教員との信頼関係を構築する有意義な時間を過ごした研修となったようです。



食品学科（1年生：新入生宿泊研修、市場見学）（2年生：フィールド研修）

1年生は、入学式後1泊2日の新入生宿泊研修を栃木県日光市で行いました。研修では、卒業までにおける食品学科の教育課程、取得できる資格について講義を受けました。夜には、学生と教員でオリエンテーションを行いました。翌日は、日光東照宮拝観、おかき製造工場の見学、豆腐作り体験を行いました。また2月には、1泊2日の市場見学を行いました。しょうゆ製造工場、乳酸菌飲料の製造工場、リサイクルトレー工場ならびに、東京卸売市場大田市場、築地市場を見学し、食の製造から流通および容器の再利用について学びました。

2年生は、夏休みに2泊3日のフィールド研修を長野県伊那市で行ないました。そば打ち体験や、伊那食品工業にて、寒天についての特別講義を受けました。宿泊先である高遠さくらホテルには、大学の研修農場があり、そこで野菜収穫を行いました。講義として、各教員より研究室紹介、卒業研究ならびに卒業制作について話されました。

研修では、普段の大学生活では経験できない時間を過ごし、クラスメイトや教員と親睦が深まる大変有意義な研修になりました。



平成29年2月12日から6日間、アメリカ合衆国のロスアンゼルスとアナハイムに16名の学生が参加しました。ペパーダイン大学では、学生と食事を取りながら交流し、授業の見学、1年生の授業内容について説明を受けました。ロスアンゼルス小児病院においては、病院食への考えなど管理栄養士の仕事内容について説明を受けました。学生にとって、とても有意義な海外研修となりました。



海外研修

食品学科

平成29年2月11日から食品学科の学生22名でベトナム中部のフエ、ホイアン、ホーチミンを訪れました。フエ高等師範大学の学生との交流や、ベトナム料理講習会、露干しライスペーパー作りなど、毎日が充実した研修旅行でした。

また、各都市の市場を見学し、日本とは異なる食材に触れ、食文化の違いについて学ぶこともできました。