

東京聖栄大学 第10期生学位記授与式



平成30年3月15日（木）に東京聖栄大学第10期生学位記授与式がわたなべ記念館において挙行されました。新しい門出を迎えたのは、管理栄養学科85名、食品学科77名の162名が新たに聖栄会に入会されました。式は学位記授与に始まり、学長賞（最優秀賞）1名、優秀賞9名が表彰されました。他に全国栄養士養成施設協会会長賞、日本フードスペシャリスト協会会長賞、食品化学教育協議会会長賞の表彰も行われました。



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、お元気にてお過ごしのこととお喜び申し上げます。今年は全国的に寒さが厳しく、北海道、東北、北陸では大雪により、日常生活に支障が出た程でした。私の故郷は北海道の内陸部で雪の多い所ですが、東京でも六年ぶりの大雪となり交通に混乱が生じました。皆様に住まわれている地域は如何でしたでしょうか。

明るいニュースとしては、韓国の平昌（ピョンチャン）で開催された冬季オリンピックにおいて、わが国では史上最多のメダルを獲得しております。また冬季オリンピック新記録を出すなど選手の活躍に日々感動いたしました。

さて、昨年は東京聖栄大学の創立七十周年記念式典が開催されましたが、その後の祝賀会では、懐かしい先生や会員の方々に会いたい、楽しい一時を過ごさせてくださいました。母校が、更に八十周年、九十周年、一〇〇周年と発展されますように、本会としてできることを支援してまいります。平成二十九年十二月三十一日大晦日の朝刊の一面に、百十二の私立大学法人が経営難であることが掲載されておりました。少子化による十八歳人口の激減が影響されており、このような状況は十年以上続き更に厳しくなるだろうと推測され

ております。聖栄会（同窓会）も学生募集の窓口になっていきます。しかし、我が母校東京聖栄大学は、以前から申し上げているとおり、健全経営大学として高い評価を得ております。食と栄養の職業人を養成している専門大学として、今求められている産学連携、実体験型学習、人材育成を推進するうえからも、各分野で活躍されている聖栄会会員のネットワークを活かし、学生募集、学外実習・研修、就職等に関する情報を側面から支援できるように、情報を共有し、母校の更なる発展に寄与しなければなりません。その為にも、会員の皆様には聖栄会の総会や食文化研究会、大学祭などの大学行事には是非ご参加いただき意見交換の場にしたいて願っています。結びになりますが、母校の発展と会員の皆様のご活躍とご健勝をお祈りし挨拶いたします。

同窓生の皆様へ



名誉会長
田所 忠弘

聖栄会の皆様には大学に対して日ごろよりご支援賜っておりますこと心より感謝申し上げます。

本大学も第十期生の卒業式を無事終了し、四月一日には第十四回目の入学式を迎えます。外部の様子からは大学の生き残りが激化し、厳しい時代に突入と囁かれています。しかし、前学長松本信二先生のご努力のおかげで本年度も当大学では入学定員もしっかりと確保できました。大学の質の安定充実は無論のことながら益々「食」の総合専門大学として、食と栄養のスペシャリスト育成にあることを広く知らしめることが出来るよう教職協働のもと一段飛躍した大学作りを目指しています。また、

学生達にとっても「食と栄養のスペシャリスト」の専門家として自立できる満足感を教授できるよう不断の努力を継続して参りますゆえ、どうぞなお一層の聖栄会の力添えを引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。今現在、就職率も最高を示し、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も順調な推移を示しております。一方、本年二月十日から、食品学科と管理栄養学科によるベトナムとオーストラリアへの海外研修も引き続き実施され、オリンピック開催も控えたグローバルな食に対する国際的視野をもつて帰国されたこと大いに期待できるかと思ひます。他方、本年度はこれまで大学を真に支えていただきました諸先生方が退職されましたことを受け、若手教員の活気とチャレンジ精神にも大いに期待できるかと思ひます。よって本年度の聖栄葛飾祭も早くも期待感で満ち溢れております。葛飾の食についても区との連携締結や地域第六自治会との様々な密接な連携も充実していることから学生達の実践教育の場にも大いに反映され、企業インターンシップや臨地実習研修などと合わせて応用力と実践力を兼ね備えた学生を輩出できております。

結びにあたり、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。

同窓生の皆様へ



名誉顧問
福澤 美喜男

昨年の学校法人東京聖栄大学（平成十九年に法人名を変更）創立七十周年の記念事業として、「四階講堂の改装工事」と「食品学科の高額実

験機器の更新」を行うための募金を各方面にお願いしたところ、多くの同窓生からもご寄付を戴きました。改めて感謝申し上げます、御礼を申し上げます。

現在の東京聖栄大学は昭和二十九年に開校した聖徳高等栄養学校が起源であり、その後聖徳栄養専門学校、更に聖徳栄養短期大学を経て平成十七年に大学が開学して以来十三年が経過し、今春十期生が卒業いたしました。開校以来六十四年間の卒業生総数は一万七千五百九十九名になります。また大学が開学してから本学の教職員として勤務する卒業生も年々増加して、教育研究部門に携わる教員と学生生活を支援する事務職員を併せると二十五名になり、本学の教育を支える一大勢力になっております。

私立大学の経営にとって入学定員の確保は重要であります。今年から十八歳人口の減少期に入り、この影響は地方の大学や小規模大学にとって深刻であり、すでに「定員割れ」が起きている大学があります。本学の場合はまだ定員割れは起きてはおりませんが、今後は学生募集にも同窓会の一層のご協力をお願いする次第です。例えば、他大学では学生募集に同窓会推薦枠を設けて会員の子女を推薦入学させる制度を利用して学生募集を行っております。本学にも卒業生子弟の推薦制度がありますが、周知されていないようです。から、会員の皆様に周知を図るよう、聖栄会の積極的な協力をお願いする次第です。

結びになりますが、聖栄会が活発に活動するためには、会員の皆様は聖栄会に関心を持つことが必要です。そのためには大学を知る必要があります。その手段としてホームページを聖栄会主催で行ったら如何でしょうか。本学の教職員が力を合わせれば、可能のように思えます。聖栄会としてご検討ください。

平成29年度 聖 栄 会 総 会 東京聖栄大学同窓会

平成二十九年度聖栄会総会が六月四日（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、松崎氏（短五期）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。「近年、東京聖栄大学では喜ばしい出来事が続いております。大学の開学十周年、福澤理事長の叙勲受賞、法人創立七十周年などです。これらの祝賀会にはたくさんの方々が出席して下さいまして、私も卒業生として嬉しい限りでございます。これからも東京聖栄大学には、教職員および学生が絆をより深め、そして社会で活躍してくれる卒業生をたくさん育ててくださることを期待します。大学のさらなる発展のため、聖栄会も精一杯支援していきたいと考えております。」

飯田氏（短大三十七期）から平成二十八年度事業報告、海老澤氏（大三期）から平成二十八年度会計報告があり、会員の拍手を以て承認されました。続いて平成二十九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。



聖栄会総会



聖栄会懇親会集合写真

会 長…高橋 興亜（専門七期）
副会長…立川 知子（短三期）
総 務…荒木 裕子（短九期）
山本 直子（短五期）
山本 直子（短五期）
飯田真由美（短三十七期）
庶 務…山本 浩作（大一期）
中村 太一（大四期）
上浦沙友里（大七期）
会 計…吉田真知子（短三十八期）
海老澤隆史（大三期）
会計監査…浦野 史子（短十一期）
牛澤 良美（短二十七期）
書 記…矢島 克彦（大二期）
平塚 文乃（大五期）

総会終了後、引き続き懇親会が行われました。

第29回 食文化研究会開催される

平成二十九年十月一日（日）に東京聖栄大学七号館の食品加工実習室にて荒木裕子教授による「タイ料理の講習会」を開催いたしました。近年の食文化研究はスウェーデン料理やアルザス地方料理など日本に馴染みの薄い食文化の料理を食べに行くということが多かったのですが、今回は体験型でタイの食文化を学んでいただきたいと思います。本学での講習会を計画しました。講習会は同級生が集まった班や年代の異なる人が集まった班に分かれて行いました。荒木先生のデモンストレーションが終わりそれぞれの班で調理を開始すると、入学当時を思い出すような和気あいあいとした雰囲気でした。講習会で作られた料理は、下に掲載してある写真の通りになっています。日本ではあまり見かけない料理の品々で、特にハーブたっぷり混ぜご飯サラダは「アンチャン」という花の青い色

素を利用して炊いたご飯が中心に置かれ、その周りにグレイプフルーツや桜えび、ハーブなどを盛り付けたもので、とてもインパクトがありました。その他の料理も、家庭で作しやすいように揃えやすい材料を使用し、簡単に作ることができました。そして各自で作った料理と共にタイのビールや、モヒート、タイの「タマリンド」という酸味のあるフルーツのジュースなどを飲みながら食事をしました。今回の食文化研究会はハーブをふんだんに使うタイの食文化を学び、また年代を超えた交流を行うことで楽しい時間を過ごすことが出来ました。そして、開催場所が本学七号館の食品加工実習室であったので、卒業して年数の経っていらっしゃる卒業生の方々は新しい建物や設備など、現在の大学の姿を見てとても喜んでいらっしゃいました。



荒木先生によるデモンストレーションの様子

出来上がった料理
右上から
・スベアリブと沢庵のクリアスープ
・メンメンラックのココナツミルク
・ニンジンのソムタム
・牛肉とぶどうのサラダ
右下から
・ハーブチキン
・ハーブたっぷり混ぜご飯サラダ

平成30年度 定期総会開催のご案内

平成三十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 六月三日（日）
定期総会 十一時から
懇親会 十二時三十分から
会 場 東京聖栄大学一号館四階講堂
懇親会 二号館（附属調理師専門学校）地階多目的ホール
懇親会費 一〇〇〇円

懇親会は附属調理師専門学校地階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二十一日までにお申し込みください。
※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30回 食文化研究会開催について

平成元年から開始された食文化研究会も本年度で三十年を迎えます。第一回の開催から多くの会員の皆様にご参加・ご協力頂き、様々な分野の食文化について学んでまいりました。

今年度は、第三十回の記念開催となりますので、バスツアーを開催致します。二〇二〇年に開催される東京オリンピックに向けて再注目されている「和食・日本の食文化」を改めて感じていただきたいと思います。考えております。埼玉、茨城方面を中心に、工場見学や体験を予定しております。



記
日 時 平成三十年 九月三十日（日）
時 間 八時三十分集合
場 所 東京聖栄大学 一号館 中庭
参加費 一万円
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 〇三三六九二二〇二一
お申込みいただいた方には、後日詳細をご案内を差し上げます
※詳細に関しまして、内容を変更する場合は、ご容赦願います。

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

大学ホームページのこのバナーより入れます→



第29回食文化研究会参加者集合写真

同窓生通信

今、思ひつゝ

専門七期

青塚 千恵子（旧姓 四方）



北陸にも暖かい陽さがさし、心地良い季節となりました。聖栄会の皆様にはご健勝のこととお喜び申し上げます。振り返りますと、昭和三十七年に聖徳栄養専門学校を卒業して五十六年の歳月が流れました。今年は喜寿（七十七歳）を迎えます。今は人生の大きな諸行事を乗り越えて静かな時を過ごしています。現役時代（昭和五十五年頃）に、錦糸町の中華料理店での同期会に参加した時（故）渡辺富久子学長先生が皆さんに「今、どちらにお勤めなの」と声を掛けて回っていらしたお姿が記憶に残っています。

平成十九年六月、茨城県水戸での同期会には三十三名の参加があり懐かしい顔々で大変盛り上がりしました。翌日は（故）中間猛夫さんの案内で第九代水戸藩主・徳川斉昭が造園した日本三名園の一つ、偕楽園を見て回り、梅の品種の多さとそこで梅が販売されていたのが、とても印象に残っています。これが「聖栄セブン会」に続いていて、いつも楽しみにしています。最近では、高齢者の低栄養が問題になっている折り、筋肉量の少ない高齢者の死亡率が二倍になることや核家族化や高齢化の進展に伴いシルバー弁当、身障者弁当、治療用弁当など割安な宅配弁当が普及するなど、社会のニーズに沿った研究や開発が進められております。この分野で活躍されている同窓の方々も大勢いらっしやると思います。

どうか頑張ってください。聖徳での二年間は人間性を育て、専門職として社会に立ち向かって行く力、生きて行く力を養ってもらったと思います。橘寮での生活や友との北海道の旅など、若き日の数々の思い出が蘇ってきます。福澤美善男先生（現名誉顧問）、諸先生方、学友（第七期の同期生）の皆様深く感謝申し上げます。

最後になりましたが、聖栄会並びに母校の発展と皆様のご活躍を心より祈ります。

学生時代の思い出と今

短大三十三期

岸本 良子（旧姓 野口）



私の短大時代の思い出は、何といっても学園祭です。短大二年生の時、食品化学部の部長をしていました。その年はチーズの研究をしており、一年に一度の成果発表の場だったので多少張り切っていました。が、学園祭の前日の準備日に自転車で転んで顔にケガをしてしまいました。それでも部長としての責任感から登校したところ、先生や部の仲間にも叱られ病院へ連れていかれました。そこから二週間以上、お岩さんのように顔を腫らして周りのみんなを驚かせました。卒業後、ほぼ毎学年園祭には研究室へ遊びに行きますが、その度に顔を腫らせていた話で盛り上がりします。

私は、食品化学専攻だったこともあり、栄養士の資格を取得せずに卒業、他分野（情報系）の専門学校へ進学し、

そのままシステムエンジニアとして就職・結婚、ワーキングマザーとして三年ガムシヤラに進んできました。そんな中、とあるきっかけから転職し、医療機器メーカーで製品のユーザビリティについて検討する部署で仕事をしています。今、現職に関係する資格を取得するべく、学んでいます。その中の一つとして、放送大学で大学卒業の資格取得を目指しています。

そんな私が今更ながらに思うのは、国家資格は手に職であり、若いうちに苦勞してでも取得しておくべきだという事です。社会に出てからもチャンスはありますが、仕事しながら勉強したり、ましてや資格取得を目指したりするのは、学生時代のそれより何倍もタイヘンで時間もかかります。

二十歳前後の大学生時代は四年と短いですが、とても濃密な時期だと思います。是非楽しんでください。

社会人になって感じたこと

大学五期 小田 亜紗子



街では初々しい新入生の姿を見かけるようになり、自分にもこんな時代があったのだなと感じるとともに、只々時の流れの速さに驚かされるばかりです。私は現在、病院で管理栄養士として勤務し、栄養指導や病棟栄養管理、栄養事務作業等、日々経験を積んでおります。まだ一年目で慣れない点もありますが責任感のある業務にやりがいを感じております。

卒業後すぐ給食委託会社へ就職し厨房業務に従事していましたが、二年後のある日、学生時代お世話になった恩師のお声掛けがあり、平成二十九年三月までの二年間は母校である東京聖栄大学の助手を務めました。早くも二回の転職を経験したのですが、その反面、管理

栄養士という仕事の幅広さも学ぶことができ、とても満足しています。

特に大学で助手をさせて頂いていた二年間は、社会人生活の中でも非常に印象に残る二年間でした。まさか「助手」という立場でまた大学に通うことになり、体育祭に出場するとは思いませんでした。そして学生から「先生」と呼ばれ、恩師とともに働くという環境がとても不思議でたまりませんでした。

全く想像していなかったのですが、学生や先生方とコミュニケーションをとっていく中で、自分の学生時代の思い出や社会人としての経験が非常に役に立ったなと思います。

学生時代振り返ると日々の悩みや、就職の不安等挙げればきりがありませんでしたが、この時にたくさんのもで悩むのは、その後の成長に繋がる良いことだと現在では思います。

世間話ついでに学生の話等を聞くと、懐かしさを感じつつも、安易に「大丈夫よ」などと言ってしまうものです。実際、きちんとした経験に基づいて言っていた部分もあると思います。が、学生には「他人事だろ」と思われていたでしょう。私も学生時代はそう思っていました。が、学生と社会人の立場を理解して業務にあたる事で私の立場でしか伝えられない事があるかもしれないと強く思うようになりました。実際に仕事の様子や国家試験対策等を通じて、微力ながら在学生に少しでも伝えられたなら嬉しく思います。

私だけではなく、あの時に先生や先輩の言っていたことを社会人になって痛感している卒業生が多いのではないかと思います。もし、卒業生が在学生に対して何かを伝える機会がございましたら、自分にしかできない事を伝えていただければ幸いです。また、在学生はその言葉を胸に、後悔しないように精一杯励んでください。

私も自分の立場でしか伝えられない事を模索していきたいと思っています。

結びになりますが、諸先生方には様々なご縁を頂いて感謝しております。東京聖栄大学の益々のご発展を心よりお祈り申し上げます。

第32回管理栄養士国家試験 合格発表について

平成29年3月15日に管理栄養士国家試験が実施されました。平成28年度までの国家試験は例年、5月上旬に合格発表でしたが、平成29年度より3月下旬の合格発表へ変更となりました。

東京聖栄大学からは、受験者数72名中、71名が合格し、管理栄養士養成施設（新卒）の平均合格率は95.8%を超える、98.6%と高い合格率となりました。引き続き、同窓会としても学生に対する協力をできる限り行いますので同窓会員の皆様のご協力も宜しく願いいたします。

<参考> 学校区別合格者状況

	受験者数	合格者数	合格率
東京聖栄大学	72名	71名	98.6%
管理栄養士養成課程（新卒）	9,321名	8,928名	95.8%
管理栄養士養成課程（既卒）	1,553名	323名	20.8%

東京聖栄大学 就職状況について

平成30年3月卒業生の就職率（就職希望者比）は、学部合計で99.4%でした。

学科別には、管理栄養学科が100.0%、食品学科が98.6%でした。卒業生の多くは学業に関連した業種職種に就職しており、卒業生が就職先で大いに活躍することを期待しています。

<参考> 就職内定率状況

	内定者数	就職希望者数	就職内定率
管理栄養学科	82名	82名	100.0%
食品学科	73名	74名	98.6%
学部合計	155名	156名	99.4%

食品学科 調理技術研修制度について

食品学科のフードビジネスコースには、附属調理師専門学校と連携して「調理師の資格」が取得できる「調理技術研修制度」があります。この制度は食品学科フードビジネスコースに在籍する学生で、2年次終了までに取得単位数が80単位以上であることが求められております。なお、この制度を利用する場合は1年間の研修費が別途必要になります。

この制度の利用を特にお奨めしたいのは、自営の飲食店経営者の子弟で、将来飲食店の後継者にしたいとお考えの方々には最適であると思います。将来、ご自分の子弟を大学に進学させたいとお考えの会員の方もおられると思いますので、この制度を利用した進学をお奨めいたします。

入学金減免制度について

平成30年度より「卒業生子女等推薦入試」（同窓会推薦入試）が実施されます。

同窓会員の子弟（卒業者・在学者の子または兄弟・姉妹）が受験し、入学される場合は入学金が減免される制度になります。詳細に関しては東京聖栄大学（03-3692-0211）までご連絡下さい。



第十回卒業研究発表会の開催

二月三日に第十回卒業研究発表会が開催され、各研究室から口頭発表二十一演題、ポスター発表四十演題の計六十一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、一号館講堂にて口頭発表が、多目的ホールではポスター発表がありました。

ここでは、発表演題の一部を紹介します。

▼食品学第一研究室
ライスマイルクの研究

▼食品学第二研究室
コーヒーの生豆の焙煎条件によるポリフェノール含有量について

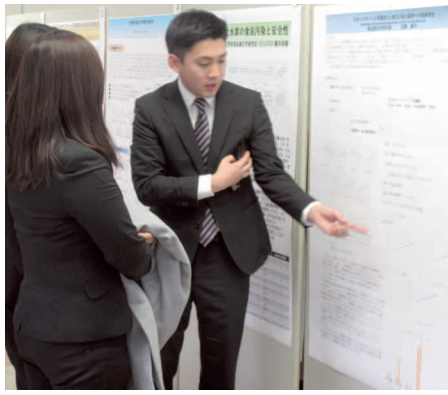
▼食品開発研究室
米粉を用いたパスタのテクスチャーおよび構造の変化

▼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鉱物への吸着特性

▼微生物学研究室
ヨーグルト製造に好適な樹木由来乳酸菌の探索

▼食品加工学研究室
品種別レッドビートの抗酸化活性について

▼調理学第二研究室
福島県郡山復興支援と商品開発



『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1号館2階を会場として卒業生の交流場所として設ける予定です。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30年11月3日(土)・4日(日)
各日10時から16時まで



体育祭

平成29年6月2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競技が多数実施され、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クラスに会長賞を授与しました。



聖栄 葛飾祭

平成29年11月11日(土)・12日(日)に『聖栄葛飾祭』が開催されました。今回のテーマは「食のない人生なんて～No Food No Life～」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、卒業生同士が交流できるブースを設け、多くの卒業生が交流を深めておりました。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。



海外研修

管理栄養学科

平成30年2月10日から2月15日まで6日間、オーストラリアのゴールドコーストにて管理栄養学科の海外研修が実施され、16名の学生が参加しました。Torrens Universityでは栄養学基礎講座を受講し、オーストラリアで暮らす人々にとっての栄養の役割や重要性、食文化、アレルギー問題などを学ぶことができました。加えて、オーストラリアはスポーツ栄養の先進国であるため、現地のアスリートの取り組みや使用する施設を実際に見学し、管理栄養学科での学びをより深めました。本年度の研修も学生にとってとても有意義なものとなりました。



食品学科

平成30年2月10日から食品学科の学生13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や少数民族であるカトゥー族との交流、ハーブ園での農業体験とオーガニック野菜の料理教室、ベトナム料理講習会など、盛りだくさんの充実した研修となりました。各都市での市場見学では、日本とは異なる食材に触れ、ベトナムの食文化を学ぶことが出来ました。また、ちょうどテト(旧正月)前で、暮れのにぎわいにも触れることができました。



宿泊研修

管理栄養学科

BumB東京スポーツ文化館

新入生(第13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。

本研修は「管理栄養士の基礎演習」という授業の一環として実施されておりますが、「仲間作り」に重点を置いた内容とし、同級生や上級生、先生との交流を楽しみました。加えて管理栄養士という職業について理解を深めるための講座も実施し、これからスタートする大学生活を精一杯過ごすための動機付けも行うことができました。夕食後には上級生が企画した懇親会、また翌日にはサブアリーナを使用してのレクリエーションを行い、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。



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、食品学科の学びについて、食品学科長より講義を受けました。夜には、学生と教員でグループとなり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、おかし製造工場の見学、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。しょうゆやはっ酵乳の製造工場、ならびにリサイクルトレー工場見学、東京卸売市場大田市場、築地市場を見学し、食の製造から流通だけでなく、容器の製造や再利用法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いました。そば打ち体験や馬肉加工工場にて、製造法と特産品について、養命酒工場では、歴史から生産流通まで深く学びました。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、そこで野菜収穫体験を行いました。夜には、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の講義、また松本前学長より特別講演をしていただきました。

研修では、普段の大学生活では経験できない時間が過ごせ、有意義な研修であったと言えるでしょう。



新入生宿泊研修



市場見学



フィールド研修