

# 光葉ワーキングクラブメールマガジン

<2014年3月号>

84号 2014.03.04 配信

学園内は梅の花が満開となり、早咲きの桜もほころび始めています。3月は旅立ちの季節。学生生活に別れを告げ、この春旅立つ1,500人余の卒業生の活躍と夢の実現を心より応援したいと思います。

短期大学部の修了や緑声舎が閉寮となりちょっぴり淋しい一方、新年度に向け、建設中の80年館西棟、新学生会館も完成まじか、新学期の準備も着々と進んでおります。今年度最後のメルマガです。新年度はより有意義な情報を伝えてまいりたいと思います。今後とも一層のご協力とご意見をお寄せください。

## ■学園だより

3月12日(水) 緑声舎 閉寮式(11:00~14:00)

16日(日) 卒業式 人間社会学部・生活科学部 (9:30~)

大学院・人間文化学部・短期大学部(13:30~)

22日(土) 第1回オープンキャンパス(10:00~14:00)

## ■同窓会だより

●2月23日(日) 世田谷支部設立第1回支部総会が学園本部館で開催され、83名が集いました。

初代支部長には、天野寛子さん(1963年 生活科学科卒)が選出されました。

●合同ワーキングネットワークのご案内

昭和女子大学前副理事長 前原金一氏をお迎えして、「女性と仕事」についてご講演をいただきます。講演後、前原氏を囲んでフリートークの時間を設ける予定です。

また、小学校教職員ワーキングは、講演後には別室にて激励会を行います。昨年も多数の新教員になれる方々を先輩の同窓生が祝福し、エールを送りました。皆様お誘い合わせの上、是非ご参加くださいますよう心よりお待ちしております。

### 合同ワーキングネットワーク

日時 : 2014年3月30日(日) 13:00~15:30

場所 : 昭和女子大学学園本部館3階大会議室および中会議室

第1部講演会 13:00~14:10

「女性と仕事~女性はもっと活躍できる~」

講師 : 前原 金一氏

(昭和女子大学前副理事長、経済同友会副代表幹事・専務理事)

第2部 14:20~15:30

・フリートーク 前原氏を囲んで意見交換会

・小学校教職員ネットワークは、春からの教員生活スタートに向けて激励会

申込み : e-mail : [working@swu.ac.jp](mailto:working@swu.ac.jp) FAX : 03-3411-4066

(申込用紙に必要事項をご記入の上、お申し込みください)

申し込み締切り : 2014年3月10日(月)

## ■広げよう光の葉

白田 文子さん

1966年 文家政学部生活科学科卒業

昨年大学よりホームカミング・デーのご案内をいただき、懐かしい学友の方々の顔がうかんで参りました。古稀を迎えるこの年に思いきって行こうと決め佐久平をでました。折しも秋桜祭 私の過ごした葵寮・弥生寮は見当たらず新しい校舎、学生の様子に時の流れを痛感するとともに時空を超えたこの地に自分が立っていることも感動でした。クラス担任であり卒論でもお世話になった加藤澄江先生にもお会い出来沢山の勇気をいただきました。

私自身地元長野県の県立高校で39年間家庭科の教師として教壇に立ち、クラス担任7回（21年間）は貴重な体験でした。飽食の時代に育った子供たちをどう生活に目をむけさせ自立させていくか、家庭科の教科を“主要科目”どころか“重要科目”と称して教科内容を自主編成してきました。人間の生命を支える食物とりわけ信州は朝夕の寒暖の差が大きく栄養分豊かな美味しい食材を手に入れることができ、豊かな水と土地に恵まれたこの自然をいかして高校生向けの調理カードを作ってきました。入学してから第一回目の実習はヨモギを摘んでの草餅、それからだしの取り方、炊飯の仕方……そうそうマヨネーズソース作りも全員がテスト、早い生徒は1分20秒で出来上がり、最後は正月の口取り料理で10数回の実験実習をしました。退職後は草木染め作家のご夫妻が我が家にお泊まりになったことがご縁で京都・東京の講習会、研究会で染め織りを学びいつの間にライフワークの一つになってしまいました。毎年「櫻泉工房展」として創作キルトや日常着等を展示しています。草木のもつ彩りは神秘的であり、ただただ感動し創作意欲を駆り立ててくれます。

数年前より気になっていたこと それは世の中の動きの中で「食」に対するこだわり、基本的な考え方のブレが目立つようになったことです。私は書棚に何段も並んだ料理本を手にとっても最後の決め手は高校で使った調理カードの「基本」で確認しています。自分が共働きをしていた頃、シンプルでおいしく、スピーディーに出来安心安全な献立を追い求めたのを思い出しました。高校で教えた子供たちが今や40・50代を迎えていく年齢になり、かつての「基本」から大人にバージョンにアップし、つけ加えようと思い共著で地方（信州小諸・佐久）から「心と体がよろこぶクッキングカード」を発信しました。100枚のレシピ（200ページ）がのっています。サブノートに「きほんのき」の虎の巻をつけカードリング仕立てです。内容は、先取り調味料 ビン詰め 干し野菜・果物 雑穀（ぶち穀）手軽に豆を 発酵食品 ふる里の味 基本の漬物 手作りおこびれ等々です。女性編集長、カメラマン、イラストレーターも女性、まさに平成の女性パワーでやさしく力強くまとめました。

End