

光葉ワーキングクラブメールマガジン

<2014年11月号>

92号 2014. 11. 04 配信

暦便覧に「冬の気たちそめていよいよひゆればなり」とありますように、今年は7日が立冬です。

学園では、児童、生徒、学生らが教職員とともに秋桜祭の準備で、活気に溢れています。

同窓会も展示、バザーなどの準備に、担当委員の熱もこもります。

さあ！卒業生の皆さま秋桜祭にお出かけください。心からお待ちしております。

■学園たより

- 11月4日（火）は、2代目理事長人見楠郎先生のご命日です。先生のご遺徳を偲び下記の通り祭壇が設けられます。献花用のお花が用意されておりますので、秋桜祭においでの際は先生の祭壇にお参りください。

設置場所：学園本部館 1階 ロビー

設置期間：11月4日（火）10：00～9日（日）17：30

■同窓会たより

- 『お菓子教室』の報告

10月29日（水）『バナナとくるみのキャラメルロールケーキとビスコッティ』を作りました。講師は1964年生活科学科卒の田中多喜子さん。デモンストレーション後、一人ひとり泡立って大奮闘、学生時代に戻った様子で真剣に楽しく実習にのぞみました。

そのあと試食。お土産も25cmのロールケーキとビスコッティと大満足の1日でした。

（大学4号館調理室で30名の参加者）

- 11月8日（土）、9日（日）第22回秋桜祭に参加します テーマは『笑顔』です

大学3号館1階のバザー会場では、光葉同窓会全国支部から寄せられた名産品やグループでの販売をおこないます。お疲れの後は同窓会喫茶で一休み。

ワーキングクラブは、3月と9月に開催した合同ワーキングの講演会報告を展示します。

又、メルマガ購読登録もおこないます。

お誘い合わせの上、同窓会会場へお出かけください。

秋桜祭展示ご案内

- ◆「人見圓吉先生に連なる人々 No.2」（家政系）
- ◆「初秋のヨーロッパ研修旅行 8日間」報告（写真展）
人見楳子名誉理事長訪ねて In Wien
- ◆光葉ワーキングネットワーク
2014年3月 合同ワーキングネットワーク講演会報告
& 小学校教職員ワーキングネットワーク報告
2014年9月 合同ワーキングネットワーク講演会報告
& 『食』関連ワーキングネットワーク報告

「初秋のヨーロッパ研修旅行 8 日間」 報告

人見楷子名誉理事長を訪ねて In Wien

石川 京子 2007 年 院 生活科学研究専攻 修了

2014 年 9 月 1 日から 8 日間の日程で坂東眞理子理事長・学長とともに卒業生 22 名はブダペスト、ウィーン、ザルツブルグを訪ねました。

ユネスコ世界遺産に登録されているブダペストの街はドナウ川にかかるマリギット橋やくさり橋などのライトアップが華やかで、河畔にはまるで宮殿のような国会議事堂があり本当にきれいでした。翌日はバスでウィーンに行き 3 日間滞在しました。ウィーン旧市街は、ハプスブルク帝国の栄華を感じられる建物や風景がたくさんあり、徒歩での散策、音楽鑑賞会など芸術に触れる事ができました。

ウィーン 3 日目は、人見楷子名誉理事長もご同行された新マルガレーテン老人ホーム視察でした。この施設は教会が運営をしている施設で、高齢入所者 240 人、同じ敷地内に 1 歳～6 歳の子供の保育をする施設でした。高齢者と子供の相互交流ができる仕組みになっていました。

オーストリアでは、現在も兵役の義務があり、兵役を拒否する人は兵役に代わって、州知事の承認を受けた病院や社会福祉施設などで代替役務に就くことになっているそうです。この施設で兵役に代わってボランティア活動をする若者や介護士養成学校の学生などもあるそうです。ケアマネジャーの資格を持つ（実務はしていません）私には、ウィーンの介護に関するお話を聞くことができ、大変勉強になりました。ウィーンに住み始めて 50 年になる人見名誉理事長との夕食会では、骨付き子豚肉のローストを頂きながら楽しい時間を過ごしました。

もう一つ、私が楽しみにしていたのは、マリアテレジア時代に完成したシェーンブルン宮殿の広大な敷地内にあるカフェレストラン「レジデント」での菓子づくり体験でした。ウィーンの名物デザート「アップフェルシュテューデル」の焼き上がりを箱につめて記念の認定書をいただけます。大切に日本に持ち帰りました。研修旅行最後の地ザルツブルグ城音楽会の帰り道に、夜空を彩る打ち上げ花火が上がりました。それは我々の旅行最後の夜を祝しているかのようにでした。研修旅行を通して語り尽くせない程多くの感動と同窓生間の親睦を図れた旅でした。

『キムチ作り教室』ご案内

日 時：12 月 03 日（水）10:30～14:00

場 所：大学 4 号館 1 階調理室

講 師：池田文江氏（1961 年 初等教育学科卒）

会 費：2500 円

申し込み：11 月 18 日（火）まで、先着 30 名、同窓会室まで

e-mail:dousoukai@swu.ac.jp または Fax:03-3411-4066

■広げよう光の葉

石坂 優子さん

2009年 短期大学部食物科学科卒業

①現在の仕事について

現在、美容栄養アドバイザー、フードコーディネーターとして、女性への食生活アドバイス、料理教室、食育講演、メディアへのレシピ提供、企業と健康系メニューの開発にも携わるなど多方面から皆さんの健康への手助けをする活動をしています。

私は2007年にミス・ユニバース・ジャパンファイナリストに選ばれ、美容と食の深い関わりあいに興味を持ったことがきっかけで、昭和女子大学短期大学部食物科学科に入学しました。本格的に食について学ぶために、大学では栄養・調理について学びながら放課後はフードコーディネーターのアシスタントやレストランの厨房、ケータリングのキッチンなどで学び、在学中は本当に多忙だったことを覚えています。

無事、栄養士、サプリメントアドバイザーの資格を取得し、卒業後はフードコーディネーターとしての活動をフリーランスとしてスタートしました。個人的に海外の研究や書物などで美容と栄養の関わり合いなどを勉強した後、2010年よりミス・ユニバース・ジャパントレーニング講師（美容栄養学）としてファイナリストたちを始めとする、女性への食事トレーニングを食日記の監修を元に行っていました。当時、一緒にファイナリストへのトレーニングを行っていたオーストラリア出身の栄養士エリカアンギャルさんとの情報交換を通して、さらに深く実践で学ぶことが出来ました。そんな経験をもとに今の職業に就くこととなりました。

②仕事をする上で大切にしていること

仕事をする上でいつも大切にしていることが3つあります。1つ目は「人との出会いを大事にすること」。何事も「人」からスタートし、「人」で繋がっていくので特に縁を大事にするように心がけています。2つ目は「素人のプロになる」。良いメニューを開発しても、商品を食べていただいたお客様やレシピを見ていただいた皆さんに喜んでもらえなければ意味がありません。常に素人の目線とプロの目線、どちらも持つように努力しています。そして3つ目は「距離に負けるな好奇心！」。好奇心が沸いたらどこでも飛んで行って自分の五感で体験すること。食に関わる仕事は特に全ての原動力が好奇心なのでその知りたい！という気持ちを大切に、仕事に生かすようにしています。毎日が勉強です。

③メッセージ

学生の頃から今まで「世界中の女性の役に立ちたい！」という目標を持って活動してきました。先日、その第一歩ともなる台湾での初海外版レシピ本が出版された時には、とてもうれしく思いました。是非皆さんも大きな目標を持ってください。そしてその目標を心に日々の生活を送ってみてください。何歳になってもなれないものは無く、不可能なこと有りません。絶対にあきらめないで！そして毎日少しでも良いので、自主的に勉強するようにしてみてください。出版物や催し物でも良いし、インターネットの検索でも構いません。今やっている仕事に関係することだけではなく、プラスして興味を持っている分野を勉強することによって、毎日新しい情報や発見に出会い、目標に向かっての可能性はさらに広がります。これからも目標を新たにしてい進んでいきたいと思えます。

[End]