

# 光葉ワーキングクラブメールマガジン

<2018年1月号>

130号 2018.1.09 配信

新しい年のスタートです。戌年は、物事の結実と新しい出発、誕生の一年になるそうです。みなさまにとって“ワンダフル！”な一年でありますように。

ご挨拶 会長 比護和子



あけましておめでとうございます。2018年が心豊かで穏やかな一年になりますようお祈り申し上げます。

お届けするメールマガジンも130号となり、登録者は1,133名になりました。今年も同窓生の活躍や同窓会活動、大学の情報などをお届けできるよう担当者一同力を合わせて努力してまいります。

卒業生でお知り合いの方に、メールマガジンのご登を呼びかけてください。本年も同窓会活動にご協力よろしくお願いいたします。

## ■同窓会だより

### ●オープンミーティング&新年会開催のご案内

<2018年1月20日土曜日 15時より>

光葉ワーキングネットワークは2005年に発足し、11周年を迎えました。

スタート時の思い出話、もう一度参加したいセミナー、そしてこれからやってみたいことなど、新年会でおしゃべりしましょう！

4つのワーキングに参加している方、メルマガを読んでいる方、どんな仲間がいるか気になる方、卒業生ならばどなたでも参加できます。お待ちしております！

<オープンミーティング> 15時から17時 学園本部館1階 第1会議室(予定)

<新年会> 17時15分から19時ごろ 三軒茶屋駅周辺

(\*場所は参加申込者に後日ご連絡。会費4,000円程度)

・申し込み先：光葉同窓会 Fax 03-3411-4066 E-mail:dousoukai@swu.ac.jp

## ■学園だより

### ●2018年度春期 社会人メンター募集のお知らせ

募集期間：2018年3月1日(木)～3月23日(金)

応募要件：3年以上の社会人経験のある女性 ※現職者の方歓迎いたします

その他詳細は、募集期間中に公開する募集要項をご参照ください。

応募方法：募集期間中、大学ホームページ(<http://univ.swu.ac.jp/>)の「お知らせ/公開講座・イベント」欄にて、募集要項ならびに応募フォームをご案内いたします。

選考方法：書類審査のうえ、面談をさせていただきます。

○社会人メンターネットワークについては、下記ホームページをご参照ください。

<http://dream.swu.ac.jp/recruitment>

## ■広げよう光の葉

岩木 みさきさん

2009年 短期大学部食物科学科卒 (実践料理研究家)

### 「食を通して健康と伝統を伝える」

高校生の頃、私はひどい肌荒れに悩んでいました。皮膚科の薬でもなかなか直らなかった症状が、食事の内容を見直し改善されたのをきっかけに、食に興味を持ち、昭和女子大学短期大学部食物科学科に入学し、栄養士の免許を取得しました。

食で健康を伝えるには、病気になった後のことも知らなくてはと、就職は給食委託会社の病院栄養士を選択し、3年間勤務後、2012年より独立しました。

独立する前から活躍している方に会いに行き、独立後はフードコーディネータースクールには行かず、すぐに現場に入り学びました。当初は交通費だけで働くことも沢山あり、バイトはいくつも掛け持ちして決して楽ではありませんでしたが、自分の立てた目標にただひたすらに向かって駆け抜ける日々を過ごしました。

現在は「食を通して健康と伝統を伝える」をテーマに、“日々の中で実践出来ることが健康に繋がる”と考え、企業や書籍、雑誌などのレシピ考案、料理教室 **misa-kitchen** を主催しています。

“身体に良いもの”を追求していくと、料理に欠かせない調味料は昔ながらの製法で作られているものだと気付きました。自分に出来ることは何だろう？と考え、2016年より日本の伝統“木桶”に着目し、木桶仕込みのみそを「ガチみそ®」と名付け、日本全国のみそ蔵を訪問し、東京でイベント開催、商品開発、レシピ考案に力を注いでいます。それをきっかけに2016年、目標であったTV・ラジオ出演も叶えることが出来ました。2018年2月にはみそのあらゆる情報を集約した情報サイト「みそ探訪記」をリリースする予定です。今年三十路になるので、次はみそレシピ本出版を目標にしています。

大切なのは、好きなことを見つけたら、その想いがぶれないように大事にすることだと思います。「好き以上に、何をしたいのか？」

「どうしたら叶うか？」を考え、具体的に出来ることを書き出し、具体的に動くこと。そして、出会った1つ1つのご縁を大切にすることは何よりも大切だと感じています。

お世話になった先生方にご報告かねて定期的に伺っていますが、昭和女子大学は、いつも自分の原点を思い出させてくれる大切な場所です。



HPの「味噌レシピ」を  
見てくださいね

(岩木みさき HP : <https://www.misa-kitchen.jp>)