

光葉ワーキングクラブメールマガジン



184号 2022.10.03 配信

<2022年10月号>

2022年仲間入りした「福祉共創・消費ネットワーク」は、1年制・男女共学の社会人大学院生が中心となり、在学生や進学を検討される方との交流を含めた緩やかなつながり・共創ネットワークを目指しています。働きながら1年間で修士号を目指すのは簡単なことではありませんが、授業は主に平日夜間と土曜日に開講され、オンライン授業や対面・オンライン指導の併用など、実務経験を活かした学びが展開されました。2023年4月からは、専門職大学院に改組され、「福祉共創社会」を担う未来の人材と共に、今後も社会に向け発信していきます。 (福祉共創・消費ネットワーク委員)

■同窓会だより

◇支部会開催案内

開催支部	日時・場所・詳細	会費
富山県支部	10/15 (土) 11:00~13:30 ホテルグランテラス富山	5,000
愛知県支部	10/15 (土) 11:30~14:00 ホテルインディゴ犬山有楽苑 ゲスト犬山城主 成瀬淳子氏	12,000
熊本県支部	10/23 (日) 12:00~15:00 ホテル日航 日本料理 弁慶 11:30~受付	8,000
兵庫県支部	10/23 (日) 12:00~支部総会 12:30~会食・懇談 櫻正宗記念館「櫻宴」11:30~受付	5,000
京都府支部	10/29 (土) 合同支部会 12:30~ びわ湖大津館支部会	8,000
滋賀県支部	懇親会後に隣接のイングリッシュガーデン散策	
神奈川県支部	10/30 (日) 13:30~15:30 昭和女子大学 10号館 5階光葉同窓会研修室 座談会「同窓会今昔物語」金子朝子同窓会長・安西美津子元会長 Zoom 配信あり 申し込み先 showa.kanagawa@gmail.com (10/13まで)	500

◇光葉同窓会生涯学習参加者募集 ※申し込み方法については光葉同窓会報99号でご確認ください。

クリスマスリース手作り教室

生花をリアルに再現した高品質の造花(アーティフィシャルフラワー)で手作りします。

講師:三宅知子(1972年 初等教育科卒) ハンドメイドサロン「ハーモニー」主宰

日時:11月29日(火)13:00分~15:00 会場:昭和女子大学10号館5階 光葉同窓会研修室

参加費:2,500円 定員:15名(定員になり次第締め切り)

持ち物:はさみ、ラジオペンチ(ある方)、持ち帰り用袋

■学園だより

◇2023年4月開設!昭和女子大学専門職大学院「福祉社会・経営研究科」(共学)

2021年度に開設した社会人向け大学院に、医療・福祉分野の組織マネジメント力や経営管理力を高めたいという強いニーズが寄せられたことを受け、新たに「専門職大学院」を開設します。少子高齢化が急速に進む日本で、多様で複雑な福祉的課題を公・私・民の連携により課題解決力を備えたリーダー、経営者等、高度専門職人材を養成します。募集要項は10月上旬をめどに発表予定です。

「加藤澄江先生を偲ぶ会」のご案内（光葉同窓会報 99 号に掲載）

加藤澄江第 4 代光葉同窓会長が、本年 2 月 16 日、ご逝去されました。享年 97 歳でした。本学の生活科学科長を長年お務めになり、学寮部長、評議員、理事を歴任され、光葉同窓会の発足した 1973 年から同窓会の発展に貢献されました。学校法人昭和女子大学と共催で、先生とのご縁のあった方にお集まりいただき、故人が歩まれた足跡をお偲びいたしたく、ご案内申し上げます。

日時：2022 年 11 月 9 日(水)14：30～16：30

場所：昭和女子大学 学園本部 3 階 服装：平服

同窓会員の皆様には、供花代として当日受付で 1,000 円をお納めいただきます。



加藤澄江第 4 代会長
2016.11.12 於同窓会室

■広げよう光の葉

今井 典子さん

2006 年 食物科学科卒業

『はじまりはオレンジジュース。現在地、行政栄養士。これからは？』

中学校の家庭科の授業で見た食品添加物のビデオで、香りと味はオレンジなのにオレンジ色ではないと、人は何のジュースかを認識することが難しい。なぜだろう？食品って面白い！

20 年以上が経ちましたが、今でもその時のことが印象に残っています。そんな些細なことがきっかけで、食品の品質に興味を持ちました。

食物科学科では、料理やお菓子作りが好き、調理実習の授業が楽しみというクラスメイトが多い中、私は食品衛生学や実験の授業が楽しみでした。ある授業の「食品衛生が苦手な栄養士が多い。偏ることなくきちんと知識を持ってほしい。」という先生の言葉も、私の品質に対する気持ちに火をつけました。食物科学科を卒業後、3 年間助手として勤務させていただいた後に、他大学へ編入し、その後は食品会社で「安心・安全が伴う本当に良い商品づくりをしていきたい」と品管にしかできないこと、品管だからできることは何かを考え、経験を積んできました。心身のバランスを崩して休職したりと紆余曲折ありましたが、入社 3 年目以降は工場監査結果 A 判定維持、4 年目には品管として最大の目標であった年間クレーム 0 件を達成しました。8 年目には工場の認証を取得。自分の中でこの会社で品管としてできることはやり切ったという気持ちから、次のステップに進むことを決めました。



行政栄養士として初めて行った減塩教育展示

現在は埼玉県唯一の村の保健センターに勤めています。

市町村栄養士の配置は努力義務であることから市町村に

おける採用数は少なく、私は一般行政職として入庁しましたが、管理栄養士の資格があるのだからと、2 年目より兼務となりました。赤ちゃんから高齢者まで幅広い年齢層に対して、対象者の持つ価値観とは別に生活改善を訴え健康に導いていくというのは本当に難しいことだと痛感しています。良かれと思って提案したことが、自分の思い込みやこだわりではなかったか。対象者や時代に合ったグッとくる提案が求められる中で日々頭を捻り、模索しながら業務に取り組んでいます。学んできたことを活かして、自分が希望した仕事に就き続けられていることは、本当に幸せなことだと思います。助手、食品会社時代を通して、理解ある先生方、上司や先輩に恵まれ、様々なことに挑戦する機会をいただけたこと、その経験が現在の仕事にも繋がっているのだと思います。学生時代からの友人の存在もとても支えになっています。迷ったり、悩んだりたくさんありますが、人との出会いや経験を大切に、これからも自分の選んだ道を進んでいけたらと思います。【End】